



München, 26.02.2025

### **Projekt Prüfung im berufsorientierenden Zweig Ernährung und Soziales**

Ganz nach Aufgabenstellung erwarten wir von unseren Prüflingen in der praktischen Umsetzung der Projekt Prüfung verschiedene Grundlagen bei der fachgerechten Zubereitung von Speisen. Die Prüfungszeit am Durchführungstag beträgt 150 Minuten.

Grundlagen, die bis zur Prüfung beherrscht werden sollten:

- Umgang mit dem Computer
  - o Speichern
  - o Drucken
  - o Öffnen und erstellen von Dokumenten
- Erstellen und gestalten von Präsentationen z. B. in Microsoft Power Point
- Erstellen von Einkaufszetteln, Organisationsplänen und schreiben von Rezepten am PC
- Praktischer Umgang mit gängigen Haushaltsgeräten
  - o Dampfdruck Topf
  - o Handrührgerät
  - o Pürierstab
  - o Backofen
  - o Kochfeld
- Ansprechendes Garnieren von Speisen
- Tischdecken und Servietten falten passend zu den Gerichten
- Gängige Hygieneregeln und Sicherheitsregeln für das Arbeiten in der Küche

Ines Hochschild  
FOLin EG/Kt

**Anhang:**  
Informationen  
Beispielsleittext

In der Einkaufsliste werden alle Zutaten, die für die Zubereitung benötigt werden in handelsüblichen Mengen aufgelistet.

Mittelschule Knappertsbuschstraße  
Schuljahr 2022/2023



### Einkaufsliste

Name der Gerichte

Gemüse	
Menge	Zutat

Obst	
Menge	Zutat

Fleisch/Fisch	
Menge	Zutat

Milch und Milchprodukte	
Menge	Zutat

Trockenprodukte/Konserven	
Menge	Zutat

Sonstiges	
Menge	Zutat

Bei der Erstellung der Rezepte, verwenden wir die Darstellungsweise in drei Spalten. Es ist auf kurze und aussagekräftige Beschreibungen zu achten. Garzeiten und Einstellungen des Backofens sind im Rezept festzuhalten.

## Spätzle (Käsespätzle)

Menge	Zutat	Zubereitung
2	Eier	Mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig rühren. Der Teig muss fest, aber leicht fließend sein.
100 ml	Wasser	
1 TL	Salz	
190 g	Mehl	
1 Pr.	Muskat	In einem großen Topf zum Kochen bringen und Spätzleteig mit einem Spätzlehobel in das kochende Wasser schaben. Spätzle nach ca. 2-4 Minuten mit einem Schaumlöffel abschöpfen.
	Wasser	
Spätzle mit kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen		

Etwas	Butter	Auflaufform fetten
Spätzle in die Form geben und mit		
	geriebenen Käse	Bestreuen und etwas durchmischen
Bei 180°C Umluft ca. 15 Min. überbacken lassen		
Anschließend mit etwas Kräutern und Röstzwiebeln bestreuen		

Der Organisationsplan hilft die Übersicht über die Aufgaben zu behalten und Zeit bei der Zubereitung zu sparen. Arbeitsschritte werden ineinander geplant.

Der Organisationsplan		
Lasagne	Grüner Salat	Fruchttraum
Arbeitsmittel und –geräte vorbereiten, LM abwiegen	Arbeitsmittel und –geräte vorbereiten, LM abwiegen	Arbeitsmittel und –geräte vorbereiten, LM abwiegen
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Obst zerkleinern</li> <li>• Zitrone auspressen</li> <li>• Quarkmasse herstellen</li> </ul>
<u>Hackfleischsoße:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zutaten zerkleinern, andünsten</li> <li>• Aufgießen, würzen 20 Minuten köcheln lassen</li> </ul> <u>Béchamelsoße:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mehlschwitze herstellen</li> <li>• Soße fertig stellen</li> <li>• 15 Minuten ziehen lassen</li> </ul> <u>Einschichten:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Form fetten</li> <li>• Käse reiben</li> <li>• Lasagne fertig stellen</li> <li>• 20 Minuten garen lassen</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zutaten zerkleinern</li> <li>• Essig-Öl-Marinade herstellen</li> </ul>	
10 Minuten ruhen lassen		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Masse in Gläser einfüllen und garnieren</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Salat abschmecken</li> <li>• Salat marinieren</li> </ul>	
Arbeitsplatz säubern, Geschirr spülen, aufräumen	Arbeitsplatz säubern, Geschirr spülen, aufräumen	Arbeitsplatz säubern, Geschirr spülen, aufräumen

## Jobbörse in deiner Schule!

Du organisierst mit deiner Jahrgangsstufe eine Jobbörse für die 8. Klassen. Dabei stellen sich einige Betriebe in deiner Schule vor und präsentieren ihre Ausbildung für interessierte Schülerinnen und Schüler. Du und deine Jahrgangsstufe bieten dabei allgemeine Informationen zur Berufsorientierung an.

### Das sind die Aufgaben:

	Verschafft euch einen Überblick und plant euer Vorgehen!
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Besprecht gemeinsam die Aufgaben.</li> <li>Erstellt in der Gruppe einen Arbeits- und Zeitplan, aus dem die Aufteilung der Aufgaben für jedes Gruppenmitglied hervorgeht.</li> </ul>
	Informiert euch über den Wandel der Arbeitswelt!
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Überlegt euch gemeinsam, welche Ursachen der Wandel der Arbeitswelt hat.</li> <li>Jede/r recherchiert, wie sich die berufliche Qualifikation verändert.</li> </ul>
	Da auf dem Weg in die Ausbildung auch einmal etwas anders laufen kann als geplant, präsentierst du verschiedene Formen von anderen Ausbildungs- und Berufsbiografien.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stelle in einer Übersicht Hilfestellungen und Tipps für die Berufswahl zusammen.</li> <li>Recherchiere verschiedene Wege, wie es nach der Mittelschule ohne Ausbildungsplatz weitergehen kann.</li> <li>Erarbeite auch Wege, wie nach einer gelungenen Ausbildung der Weg zu einer höheren Bildung weitergehen kann.</li> <li>Dokumentiere deine Ergebnisse.</li> </ul>

### Im arbeitspraktischen Teil ...

	plant und wählt ihr aus!
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Plant ihr ein drei Gängiges Mittagessen für die Referenten (4 Personen) bei der Jobbörse</li> <li>Für die Hauptspeise soll es eine vegetarische Alternative geben</li> <li>Sucht Rezepte, die sich als Menü kombinieren lassen</li> <li>Beachtet bei der Auswahl der Zutaten die Regionalität und die Saison</li> <li>Achtet auf eine ansprechende und raffinierte Anrichteweise und Garnitur</li> <li>Das Gruppenbudget sollte 45€ nicht überschreiten</li> <li>Schreibt ihr einen Einkaufszettel im Team, euren Organisationsplan, gestaltet eine Tischdekoration und plant das verwendete Geschirr</li> </ul>
	bereitet ihr zu!
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stellt die Gerichte in 150 Minuten her</li> <li>Erstellt während der praktischen Durchführung Fotos für eure Präsentation</li> <li>Richtet die Speisen zum Servieren am Tisch her</li> <li>Achtet auf eine fachgerechte Zubereitung und die Hygieneregeln</li> </ul>

	Präsentiert gemeinsam eure Projektinhalte anschaulich!
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jede/r übernimmt dabei die Darstellung und Präsentation der eigenen Arbeitsergebnisse.</li> <li>Reflektiere den Projektverlauf.</li> </ul>
	Erstelle eine Projektdokumentation!
	<p>Die Projektmappe soll Folgendes enthalten:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Deckblatt</li> <li>Inhaltsverzeichnis</li> <li>Planung der Aufgaben</li> <li>Täglicher Tätigkeitsnachweis</li> <li>Verteilung der Aufgaben im Team             <ul style="list-style-type: none"> <li>Eigene Unterlagen aus der Planungs- und Durchführungsphase des Projekts</li> </ul> </li> <li>Organisationsplanung</li> <li>Rezepte aller Teammitglieder</li> <li>Einkaufslisten Eigene und für das Team</li> <li>Planung der Tischgestaltung und es Geschirrs             <ul style="list-style-type: none"> <li>Begleittext zur Präsentation</li> <li>Quellenangaben</li> <li>Reflexion</li> </ul> </li> <li>der eigenen Arbeit</li> <li>der Arbeit in der Gruppe</li> <li>des Zeitmanagements</li> <li>des Projekts im Sinne der vollständigen Handlung</li> </ul>