

Informationen Qualiprüfung Ernährung und Soziales



EXTERN

Allgemeines

Die Prüfung findet als Projekt in Kombination mit dem Fach WiB statt.
Du bekommst einen sogenannten Leittext mit Arbeitsaufträgen.

Aufgabe wird es sein, zu einem bestimmten Thema, selbständig ein Menü zu planen. Diese Gerichte müssen am Praxistag gekocht werden. Zum Menü/Thema müssen Rezepte, ein Organisationsplan und für die nötigen Lebensmittel eine Bestellung geschrieben werden. Diese Inhalte werden in der Mappe bewertet. Die Planung des Ganzen findet am Planungstag in der Schule statt.

Benotung

Praxis: Hygiene, Arbeitsplatz, richtige Zubereitung, richtiges schneiden, messen, wiegen, sachgerechter Einsatz von Geräten, richtige Reihenfolge, Tempo, anrichten und dekorieren, Geschmack, Tisch decken und dekorieren, Nacharbeit

Projektmappe: Rezepte, Menüplanung, Lebensmittelbestellung, Organisationsplan

Präsentation: PowerPoint mit kurzer Darstellung des Praxistages (Foto der Gerichte – nur eigene Fotos verwenden, Überblick Thema, Reflexion)

Tipps

1. Rezeptauswahl:

Beachte, dass deine Rezeptauswahl stimmig ist, zum Thema passt und die 5 Punkte Schwierigkeitsgrad erreicht. Das bedeutet: Leichte Rezepte mit wenig Arbeitsaufwand geben wenig Punkte und schwere Rezepte mit viel Arbeitsaufwand bekommen mehr Punkte. Beispiel: Tomate-Mozzarella 1 Punkt, Apfelstrudel mit selbstgemachtem Teig 3 Punkte. Sprecht euch ab, dass kein Rezept von zwei Schülern gekocht wird. Du kannst auch einen alkoholfreien Cocktail machen. Dieser gibt 1 Punkt.

2. Einkaufsliste

Zuerst schreibst du deinen eigenen Einkaufszettel (ganz genaue Mengenangaben), der später in der Gruppe zusammengefügt wird. Zum Beispiel wird dann aus 3 EL Sahne + 1/2 Be. Sahne ein Becher Sahne. Anschließend vergleichst du mit den anderen Gruppen des Kochtages die Einkaufszettel, vielleicht könnt ihr euch Lebensmittel teilen. Bestelle nichts was auf Vorrat ist. Frage dazu bitte nach! Bestelle nur Mengen die es auch zu kaufen gibt. Zum Beispiel 150ml Milch. Bestelle 1Liter Milch und spreche dich mit den anderen ab ob noch wer Milch braucht.

3. Tischdekoration:

Die Planung der Tischdekoration muss am ersten Projekttag erfolgen. Es deckt nur einer den Tisch für alle. Sprecht euch dazu ab.

- Achte darauf für wie viele Personen der Tisch gedeckt werden soll!
 - Serviettenfaltungen evtl. schon ausprobieren!
 - Dekorationsmaterial (Steine, Bänder, Kerzen, ...)
 - Geschirrauswahl (Besteck, Teller, Gläser, ...)
- } Selber besorgen und mitbringen.

4. Präsentation der Gerichte am Praxistag:

Bei der Präsentation der Gerichte wäre es von Vorteil, wenn du dich bzw. ihr euch als Gruppe kurz vorstellt. Anschließend stellt jeder Schüler seine Gerichte in einer sinnvollen Reihenfolge kurz vor.

Erzählt auch, warum ihr euch dafür entschieden habt.

Richte deine Speisen ansprechend an und dekoriere sie. Bestelle nötige Kräuter oä. mit! Achte darauf, dass heiße Speisen auch heiß serviert werden.

Fragen an: g.hollinger@stg.schule