

Liebe Schüler, liebe Schülerinnen
der 9 a, 9 b und Externe Schüler,

die Projektprüfung wird wie die Übungsprojekte, die schon
geübt wurden durchgeführt. Somit sind euch die einzelnen
Inhalte bekannt.

Auch in diesen schwierigen Zeiten habt ihr etwas, was euch
sehr bekannt und vertraut ist. Auf das Wissen, der letzten drei
Jahre könnt ihr zugreifen und vertrauen. Ihr kennt euch aus und
werdet auch unter etwas veränderten Umständen diese
Projektprüfung meistern.

Viel Glück und alles Gute

Frau Rögner

Frau Fürbaß-Mayer

PRÜFUNGSTERMIN: siehe extra Blatt

ABLAUF:

Prüfung umfasst 3 Tage:

1. Tag: Austeilen des Leittextes an der MS Hans-Sachs-Str.
oder an der MS Seeackerstraße
Schalterstunde zum Klären von Fragen
danach selbständiges erstellen der Mappe am PC
2. Tag: selbständiges erstellen der Mappe am PC
Schalterstunde zum Klären von Fragen per Mail
3. Tag: Einkauf der Lebensmittel
Evtl. ausdrucken der Mappe
Praktischer Teil in der Küche
Pause
Präsentation der Themen

GENAUER ABLAUF:

1. Leittext austeilten: 8.00 Uhr bis 8.15 Uhr **um 7.45 Uhr in Raum.....
einfinden.**
2. Schalterstunde 8.15 Uhr bis 8.45 Uhr bei dem jeweiligen AWT-Lehrer/in
oder Fachlehrerin
3. Schalterstunde am PC vom ersten Tag bis zum zweiten Tag 17.00 Uhr können
Fragen per Mail an die Fachlehrkräfte gestellt werden,
die dann beantwortet werden.

Mailadresse: Frau Fürbaß-Mayer:

esfuerbass-mayer@gmx.de

Frau Rögner

roegner.schule@outlook.de

4. Einkauf der Lebens-
mittel am dritten Tag Lebensmittel in einer Einkaufstasche,
Kühltasche an die MS Hans-Sachs-Str. bis 9.15 Uhr
bringen. Vor der Küche im vorbereiteten Gang
(Absperrung) warten.
5. Ausdruck der Mappe wenn nötig, kannst du die Unterlagen der Mappe auf
einen Stick mitbringen und im PC - Raum der MS Hans-
Sachs-Str mit der LK ausdrucken. Dafür musst du bis
8.45 Uhr an der Schule im Vorraum sein!!!!
6. Praktischer Teil 150 Min 9.30 Uhr beginnen der Kochaufgabe alleine in einem dir

zugewiesenen Küchenteil.

- | | |
|-----------------|--|
| 7. Pause | 30 Minuten Pause und Vorbereitung auf die Präsentation |
| 8. Präsentation | 12.45 Uhr beginnen der Präsentationen.
5 Minuten Präsentation des Themas dazwischen immer
10 Minuten Pause |

BENÖTIGTES MATERIAL:

- Mund-Nasen-Schutz, mehrere zum Wechseln im Praktischen Teil und der Präsentation
- Schreibsachen (deutlich schreiben)!
- Schreibsachen, Haargummi, Rezepte, Organisationplan, gekaufte Lebensmittel, evtl. eigene Messer oder Geräte von zu Hause.

BEACHTE:

- Alle Sachen mitbringen.
- Erprobe die Speisen zu Hause aus und bedenke die benötigte Zeit. Es darf nicht zu wenig oder zu viel sein.
- Die Zeit des Praktischen Teils umfasst Vorbereitungsarbeiten, Zubereitungsarbeiten und Reinigungs- und Aufräumarbeiten. Alles muss in der Zeit erledigt werden und ihr dürft auch nicht zu viel Zeit übrighaben.
- Immer alle Zutaten erst abwiegen, abmessen und vorbereiten der benötigten Geräte.
- Achtet auf Sauberkeit.
- Kontrolliert immer, ob ihr alle Zutaten im Gericht habt.
- Keine Nachfragen!!!!!!!!!!!!!!
- NICHT REDEN!!!!!!
- Abspülen sobald ihr fertig seid.
- Aufräumen und säubern der Küche gehört zu euren Aufgaben dazu!

Wichtige Themen zum Üben und Wiederholen für die Prüfung:

Zusammenstellen/Planen von Speisen nach Vorgabe

Verpacken von Speisen

Anrichten und Garnieren von Speisen

Organisationplan kurz erstellen

Projektmappe erstellen am PC

Präsentation erstellen und freies Sprechen

Rechte am Bild

Arbeitsplatz richtig vorbereiten

Messen und Wiegen

Gemüse und Obst verarbeiten

Schneidetechniken (Krallengriff, Tunnelgriff)

Fleisch verarbeiten (beachte Hygieneregeln z.B. Geflügel – Salmonellen)

Bedienen der Backröhre, Handrührgerät, Pürierstab, Waffeleisen

Garmachungsarten (Kochen, Backen, Braten in der Pfanne....)

Teige in süßer oder pikanter Variation herstellen und verarbeiten:

(Hefeteig, Biskuitteig, Rührteig, Waffelteig, Pfannkuchenteig, Wrappeig, Brandteig, Blätterteig, Strudelteig, Quark-Öl-Teig, Mürbeteig oder Pasteteig)

Herstellung und Verarbeitung von Fleischteig, Spätzleteig, Pudding

Schaut euch auch mal in Sallys Blog um.

Adresse: <https://sallys-blog.de>

Dort gibt es tolle herzhaft-rezepten (Grundrezepten), süße Rezepten (Grundrezepten) usw.

Sally erklärt diese Rezepten sehr gut und anschaulich.