

Projektprüfung zum QA und MSA **für Externe Prüflinge im Fach Soziales**

In der **Projektprüfung** soll der Schüler **Handlungskompetenzen** nachweisen, die er im Projektunterricht der vorangegangenen Jahre erworben hat.
Die Projektprüfung ist eine **Gruppenprüfung**, bei der jedoch jeder **einzelne Schüler individuelle Leistungsbewertungen** erhält.

Die Projektprüfung besteht aus drei Phasen:

1. Phase der Zielsetzung und Planung:

Prüflinge erhalten den Leittext, planen und bereiten den praktischen Teil vor
Prüflinge erstellen die Projektmappe innerhalb und/oder außerhalb der Schule
Prüflinge bearbeiten die AWT-Prüfungsaufgabe
Beratungstermin durch die Lehrkraft („Schalterstunde“)

2. Phase der Durchführung

Prüflinge führen die praktischen Arbeiten durch
d.h. im Fach Soziales wird das Menü zubereitet, der Tisch gedeckt, die Speisen angerichtet und den Gästen serviert.

Die Arbeitszeit im Fach Soziales beträgt 150Min.

Es ist aber am praktischen Prüfungstag die Zeit von **8.00Uhr bis 14.00Uhr** frei zu halten, da auch für die Vorbereitung und das Aufräumen der Schulküche Zeit benötigt wird.

3. Phase der Präsentation und Reflexion

Prüflinge präsentieren ihre Ergebnisse
Prüflinge geben ihre Projektmappe ab

Was wird vom Prüfling erwartet?

- Fachkompetenz sollte in folgenden Bereichen vorhanden sein:
- Zubereitung von Vorspeisen, Hauptgerichten und Desserts!
 - Zusammenstellen von Menüs zu unterschiedlichen Anlässen!
 - Schreiben eines Rezepts in Tabellenform!
 - Tischdekoration für bestimmte Anlässe!
 - Einfache Serviettenfaltungen!
 - Sachgerechtes Servieren und Abservieren!

Eine Besichtigung der Fachräume ist jederzeit möglich!

Eine Rezeptsammlung kann gegen eine Schutzgebühr von 5,-€ erworben werden!

Für Fragen stehen jederzeit die FL/EG **Jennifer Bisch** und **Susanne Kiehn** zur Verfügung!