

## Tipps zur Projektprüfung in Soziales

### **1. Leittextausgabe**

- Schreibunterlagen, Ordner, Rezeptbücher, etc. , Markierstift, USB Stick mitbringen
- Leittext genau durchlesen: Was ist die Aufgabe? Welche Kriterien muss ich erfüllen? Welche Vorgaben habe ich?

### 2. Besprechung in der Gruppe zum ersten Ideenaustausch

### 3. Erstellen des Projektplans über den gesamten Zeitraum (was erledige ich wann?)

### 4. Informationen zum Thema sammeln, nach geeigneten Lebensmitteln recherchieren etc. (Wissenswertes, Besonderheiten, ...)

### 5. Rezeptsuche: WAS KANN ICH GUT ZUBEREITEN? → Gericht dementsprechend wählen und dem Thema anpassen!!! (Quellen merken und abspeichern)

### 6. Ideen zur Dekoration passend zum Thema suchen und sammeln

### 7. Absprechen, verteilen der Gerichte / Aufgaben / Deko in der Gruppe

### **8. Planung der Kochaufgabe**

- Welche Gerichte setze ich um? Warum? → Entscheidung und Begründung für deine Speisenauswahl
- Was schaffe ich in der vorgegebenen Zeit? (150 Minuten)
- Ist der Anspruch ausreichend? Verwende ich Grundrezepte?
- Wie Garniere ich meine Speisen und richte sie an? Evtl. Skizzen
- Welche Lebensmittel verwende ich? Warum?
- Wie passt mein Gericht mit den anderen Gerichten zusammen?
- Komme ich mit dem Budget aus?
- Beherrsche ich mein Rezept?

### 9. Genaue Planung der Speisen → Rezepte selbst schreiben (Bilder!!!)

### 10. Einkaufsliste erstellen und Vorräte kontrollieren (auch an die Lebensmittel zur Garnierung denken!!!)

### 11. Organisationplan zur Durchführung erstellen (Vorarbeit, Hauptarbeit, Nacharbeit mit Zeiten, Tischdecken etc. nicht vergessen!)

### 12. Absprechen der Tischdekoration, Planen der Gestaltung

13. Gestalten der Tischkärtchen, Menükarten, Buffetkärtchen je nach Aufgabenstellung

14. Termin zur verbindlichen Sprechstunde pünktlich einhalten → mit allen bisher erarbeiteten Unterlagen in Papierform!

15. Gerichte vorher unbedingt zuhause ausprobieren und üben, Garnierung überlegen!!! Bei Bedarf Änderungen vornehmen.

16. Lebensmittel rechtzeitig einkaufen, beschriften und korrekt lagern!

17. Alle erarbeiteten Unterlagen zur Mappe/Präsentation sammeln und ordnen

**18. Durchführung:**

- Sei 15 Minuten vorher da, um deinen Arbeitsplatz vorzubereiten
- Bringe deine geschriebenen Rezepte, Organisationsplan und Einkaufsliste zur Durchführung mit und gebe sie ab!!! (Rezepte werden nicht vom Handy abgeschaut)
- Denke an etwas zu Trinken
- Denke an Handy, Kamera etc. um deine Arbeit mit Fotos zu dokumentieren
- Gehe mit Ruhe und Verstand deine vorher gut geplante Arbeit – nutze deinen Organisationsplan
- Arbeite ruhig und konzentriert – achte auf einen sauberen Arbeitsplatz
- Plane dir genug Zeit zum Anrichten und Garnieren ein
- Räume die Küche sauber auf (zählt mit zur Note!)
- Denke an Dosen etc. für übrig gebliebene Lebensmittel! Diese werden nicht im Kühlschrank gelagert oder weg geworfen!!!
- Reflektiere deine Arbeit / Speisen gleich im Anschluss kurz auf einem Papier, so sind deine Eindrücke noch frisch und dir fällt die zusammenfassende Reflektion später leichter. (Was ist mir gut gelungen? Wo hatte ich Schwierigkeiten? Was würde ich anders machen? Zeitliche Planung? Wie schmecken meine Speisen? ...)

## **19. Stelle deine Präsentation fertig**

Deckblatt  
Gliederung  
Kurze Vorstellung der Aufgabe mit Kriterien / Leittext  
Projektplanung  
Infoblatt zum Thema  
Ideen zur Speisenauswahl und Gestaltung  
Entscheidung für deine Gerichte und Begründung  
Rezepte  
Einkaufsliste inkl. Abrechnung  
Organisationsplan  
Durchführung (Stichpunkte mit Bilder hinterlegt, mind. 2 Folien)  
Menükarte / Tischkärtchen / Buffetkärtchen  
AWT - Teil  
Reflexionen (Selbst-, Gruppen-, Reflexion der Speisen / Tisches)  
Quellenangaben  
Abschlussfolie

20. Drucke deine Präsentation aus und ergänze sie um die fehlenden Blätter (Rezept, Organisationsplan, Einkaufsliste etc.) – dies ist deine Mappe die du zur Präsentation abgibst.

## **21. Präsentation:**

- Sei pünktlich → straffer Zeitplan
- Komme ordentlich gekleidet 😊
- Erzähle von dir, deinen Ideen, Überlegungen usw.; bedenke: Dein Klassenlehrer war bei der Planung/Durchführung nicht dabei – erzähle einfach dein Vorgehen
- Beziehe in der Reflexion die ganze Woche inkl. AWT Teil mit ein
- Versuche Fehler bei der Durchführung nicht zu vertuschen – besser: erkennen und Alternativen überlegen! Je mehr du uns erzählst – desto weniger Fragen werden wir stellen.

Ich freue mich auf leckere Gerichte, tolle Tischdekorationen und abwechslungsreiche Präsentationen! Zeigt was ihr könnt – ihr schafft das!!!