

## MSA Soziales - Kriterien und Hinweise

### Allgemein:

- Der MSA der Fächer **AWT und Soziales** findet im Rahmen einer Projektprüfung statt:
- Gruppen mit 2 – 4 Schülern werden gebildet, der Leittext wird gelöst
- Selbständige Planung und Vorbereitung des Arbeitsprozesses; in einer Schalterstunde werden die ersten Ergebnisse vorgelegt (ca. 15 Min.), teilweise Anwesenheitspflicht in der Planungsphase
- Durchführung des Projektes = Praxis (Zubereitung der Rezepte): 150 Minuten
- Präsentation und Mappenabgabe nach Terminvergabe

### Lerninhalte:

#### Kenntnisse in der Praxis:

- Zubereiten und Zusammenstellen von Speisen und Getränken für konkrete Anlässe, eigenverantwortlicher Einkauf, Preiskalkulation, Mengenkalkulation
- Hygieneregeln (Persönliche Hygiene, Arbeitsplatz-, Lebensmittelhygiene)
- Arbeitsplatzvorbereitung und Wartung
- Fachspezifische Arbeitstechniken wie z.B. Schneiden, Garmachungsarten, Spülen, Flächen wischen, Rühren ...
- Teige: Herstellung und Verarbeitung aller Teigarten mit fachspezifischen Techniken
- Kenntnisse internationaler Küchen (Italienisch, Deutsch, Asiatisch ...)
- Fleisch- und Fischgerichte, Beilagen, Salate, Fingerfood, Getränke, Nachspeisen
- Küchengeräte bedienen (Mikrowelle, Küchenmaschine, Handrührgerät, Küchenreiben ...)
- Tisch decken – fachgerecht für verschiedene Anlässe, Tischgestaltung
- Reinigungsarbeiten – fachgerecht, umweltschonend, rationell, hygienisch
- Müllvermeidung, Mülltrennung
- Zusammenarbeit in der Gruppe, soziales Miteinander

#### Kenntnisse in der Theorie und in EDV:

- Umgang in Word und Excel, Speichern auf externe Speicher
- Einfügen von Grafiken und Bildern
- zum Projektthema passend recherchieren und präsentieren
- Projektmappe erstellen in korrekter Schrift und Form: Deckblatt, Inhaltsverzeichnis, korrekte Quellenangaben ...
- Tabellen erstellen und formatieren: Rezepte dreispaltig, Organisationspläne, Einkaufszettel
- Einladungskarten, Menükarten passend zum Projektthema
- Kenntnisse über Ernährungsformen: Vegetarismus, Vollwerternährung, Länderküche, Food Trends, Begriffe saisonal, regional ...
- Grundwissen über Nährstoffe, Einkauf, Ernährung
- Kenntnisse über (ernährungsbedingte) Krankheiten z.B. Diabetes, Adipositas