

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 den Schülern persönlich übergeben
- Selbständige Planung und Vorbereitung des Arbeitsprozesses
 - > in der Schalterstunde können erste Ergebnisse vorgelegt werden
 - > in der Planungsphase besteht teilweise eine Anwesenheitspflicht
- Die praktische Durchführung (Praxis) beträgt 150 Minuten
- Präsentation und Mappenabgabe werden terminlich vereinbart

Lerninhalte:

Kenntnisse in der **Praxis**:

- Zubereiten und Zusammenstellen von Speisen und Getränke für konkrete Anlässe
- Eigenverantwortlicher Einkauf mit Preis-/und Mengenkalkulation
- Hygieneregeln (Personal-/Arbeitsplatz-/Lebensmittelhygiene)
- Rationelle Arbeitsplatzgestaltung
- Fachspezifische Arbeitstechniken wie z.B. Schneiden, Garmachungsarten, Grundrezepte, Spülen
- Grundrezepte: Herstellung und Verarbeitung aller Teigarten mit fachspezifischen Techniken und Fachbegriffen
- Fachgerechte Bedienung von Küchengeräten
- Tischgestaltung: fachgerechtes Eindecken, Gestaltung, Buffetaufbau, ...
- Reinigungsarbeiten – fachgerecht, umweltschonend, rationell, hygienisch
- Nachhaltiges, umweltschonendes Arbeiten: Müllvermeidung, Mülltrennung
- Teamarbeit

Kenntnisse in der **Theorie** (Mappe und Präsentation)

- Umgang mit Word und Excel, Speichern auf externe Speicher
- Einfügen von Grafiken und Bildern mit Quellen
- Quellennachweis mit Datum und Uhrzeit
- Themenbezogene Recherche
- Erstellung einer Projektmappe in korrekter Schrift und Form: Deckblatt, Inhaltsverzeichnis, Durchführungsplan, begründeter Menüvorschlag, Rezepte, Organisationsplan, Einkaufszettel, Quellennachweis
- Einladungskarten, Menükarten passend zum Thema erstellen
- Fachwissen:
 - > Ernährungsformen/-trends: Vegan, Vegetarismus, Vollwerternährung, Länderküche, Food Trends, ...
 - > ernährungsbedingte Krankheiten: Diabetes, Adipositas, Magersucht, Bulimie, ...
 - > Nährstoffe
 - > Ernährungspyramide
 - > Nachhaltigkeit: Saisonal und Regional
- Begründungen und Präsentation **in Fachsprache (Fachbegriffe)**