

## QA Soziales - Kriterien und Hinweise

### Allgemein

- Der QA der Fächer **WiB und Ernährung und Soziales** findet im Rahmen einer Projektprüfung statt
- Die Projektprüfung beinhaltet die selbständige Planung, Vorbereitung und Durchführung der Aufgabe sowie eine Präsentation und die Erstellung einer Mappe
- Die Aufgabenstellung erfolgt durch einen Leittext
- Im Rahmen einer Schalterstunde werden die ersten Ergebnisse vorgelegt
- Die Präsentation und die Abgabe der Mappen erfolgt nach Terminvergabe

### Kenntnisse in der Praxis

- Menüzusammenstellung und Zubereiten von Speisen und Getränken für konkrete Anlässe, eigenverantwortlicher Einkauf
- Hygieneregeln (Persönliche Hygiene, Arbeitsplatz-, Lebensmittelhygiene)
- Arbeitsplatzvorbereitung, Arbeitsplatzpflege und aufräumen der Arbeitsplatzes
- Fachspezifische Arbeitstechniken wie z.B. Schneiden, Garmachungsarten, Spülen, Flächen wischen, fachlich richtiges Einräumen der Spülmaschine...
- Kenntnisse deutscher und internationaler Küchen (deutsch, italienisch, ...)
- Fleisch- und Fischgerichte, Beilagen, Salate, Getränke, Nachspeisen
- Fachgerechter Umgang mit dem Handrührgerät, der Waage, dem Messbecher...
- Tisch decken – fachgerecht für verschiedene Anlässe, Tischgestaltung
- Reinigungsarbeiten – fachgerecht, umweltschonend, rationell und hygienisch
- Müllvermeidung, Mülltrennung
- Zusammenarbeit in der Gruppe, soziales Miteinander

### Kenntnisse in der Theorie und in EDV

- Umgang in Word, Speichern auf externem Speicher
- Einfügen von Grafiken und Bildern
- zum Projektthema passend recherchieren und präsentieren
- Projektmappe erstellen in korrekter Form und Schrift: Deckblatt mit Inhaltsverzeichnis und Zeitplanung
- Tabellen erstellen und formatieren: Rezepte dreispaltig, Organisationspläne, Einkaufszettel
- korrekte Quellenangaben einfügen
- Produktvergleiche, Berufsbilder
- Grundwissen über Nährstoffe, Ernährung und Einkauf