

Soziales M10

Stoffumfang/Lerninhalt

- Planen umfangreicher Vorhaben:
Speisenfolgen planen, zubereiten und beurteilen. Tisch- und Raumgestaltung für besondere Anlässe.
- Kooperation im Team
- Zubereitung heimischer, aber auch internationaler Speisen und Getränke.
- Berücksichtigen des Verbraucherschutzes.
- Informationen zu Problemen und Fragestellungen mit Beratungsbedarf in den Bereichen Ernährung, Gesundheit und Sozialpflege
- Einbezug aktueller Ereignisse im Umfeld des Hauswirtschaftlich-sozialen Bereichs
- Gemeinsame Vorhaben mit ausgewählten Zielgruppen planen und gestalten. (Kindergartenkinder, Grundschul Kinder, Personen mit Förderbedarf, Senioren...)
- Arbeiten mit Anwendungsprogrammen (Arbeiten mit Internet, Textverarbeitung, Tabellenkalkulation)
- Schüler testen Waren und Dienstleistungen

Prüfungsablauf und –verfahren

- Sie wird als Gruppenprüfung oder in begründeten Fällen (z.B. bei Externen) als Einzelprüfung durchgeführt.
- Die Prüfung basiert auf einem Leittext/Szenario und enthält Lerninhalte aus AWT und boZ; dabei fließen Lernplanziele und -inhalte in einem ausgewogenen Verhältnis in die Aufgabenstellung ein.

Tag 1:

Ausgabe des Leittextes mit den Aufgaben, die bearbeitet werden müssen. In der Gruppe werden die Aufgaben verteilt und das gemeinsame Vorgehen wird besprochen. Arbeit zuhause, die nötigen Informationen werden gesammelt und die Arbeiten geplant.

Tag 2:

Arbeit zuhause, die nötigen Informationen werden gesammelt und die Arbeiten geplant.

Tag 3:

Prüfung in der Schule, 150 Minuten Arbeitszeit, das Arbeitsverhalten und die Ergebnisse werden benotet. Gruppenpräsentation der Arbeit (benotet) Die individuelle Präsentationsmappe muss vorgelegt werden (benotet).

Vorbereitungshilfen

- Kochbücher mit Grundrezepten,
- Garmachungsarten