

## Ziel: Quali

In der Projektprüfung musst du in der Regel eine komplexe Aufgabe planen, organisieren und ausführen.

Im Fach Ernährung und Soziales besteht diese Aufgabe in der Regel aus folgenden Teilbereichen:

### Planung/Recherche

Rezepte zum Thema auswählen, Absprache mit den Gruppenmitgliedern, Rezepte schreiben und gestalten, Organisationsplan erstellen, Einkaufsliste schreiben

### Durchführung

Einkauf durchführen, Zubereitung der ausgewählten Gerichte bzw. Durchführung der Aufgaben (150 Min.)

### Projektmappe

Rezepte, Organisationsplan und Einkaufsliste sowie weitere geforderte Aufgaben werden abgeheftet

### Präsentation

Deine Ergebnisse der Projektprüfung müssen von dir präsentiert werden. Auch das hast du vorher ausführlich geübt.



## Berufe, für die EuS hilfreich sein kann:

- Hauswirtschafter\*in
- Haus- und Familienpfleger\*in
- Fachverkäufer\*in im Lebensmittelhandwerk
- Fleischer\*in
- Bäcker\*in
- Koch, Köchin
- Fachkraft für Lebensmitteltechnik
- Staatlich geprüfte Assistentin für Ernährung und Versorgung
- Kinderpfleger\*in
- Krankenpfleger\*in
- Erzieher\*in
- Fachlehrer\*in für EuS



# ERNÄHRUNG UND SOZIALES

Weitere Informationen unter  
[ms-neunkirchen.de/berufsorientierende-faecher/](https://www.ms-neunkirchen.de/berufsorientierende-faecher/)

### Lizenzfreies Bildmaterial

[www.pixabay.com](https://www.pixabay.com)  
[www.unsplash.com](https://www.unsplash.com)  
[www.pexels.com](https://www.pexels.com)

People vector by rawpixel  
<https://www.freepik.com/vectors/people>



**Mittelschule  
Neunkirchen am Brand**

Schellenberger Weg 26  
91077 Neunkirchen am Brand

[www.ms-neunkirchen.de](https://www.ms-neunkirchen.de)

☎ 09134 1504 • 📠 09134 9162 • ✉ [mail@ms-neunkirchen.de](mailto:mail@ms-neunkirchen.de)

## Überblick über die Inhalte

### Zusammenleben und Zusammenarbeiten

z.B. Teamarbeit, Organisieren eines sozialen Projekts

### Umwelt- und Verbraucherschutz

z.B. Produktion von Lebensmitteln, Verbraucherrechte

### Berufsorientierung

z.B. Projektorientierte Arbeitsweisen, Hauswirtschaftliche Berufe kennenlernen

### Ernährung und Gesundheit

z.B. gesunde Ernährung und fachgerechte Zubereitung, Ernährungstrends

### Arbeitsprozesse und Arbeitstechniken

z.B. Zusammenstellung von Speisen, Tisch decken für verschiedene Anlässe

### Mediale Grundbildung

z.B. Präsentationen gestalten mit PowerPoint, Menükarte gestalten, Datenschutz