

Schulküche



Projektprüfung

Im qualifizierenden Abschluss der Mittelschule sowie in der Prüfung zum mittleren Schulabschluss an der Mittelschule fasst die Projektprüfung die Prüfungen im Fach Wirtschaft und Beruf und einem berufsorientierenden Zweig verpflichtend zusammen.



GUTENBERGSCHULE REHAU

Berufsorientierung

<p>Ernährung</p> 	<p>Bäcker/-in Fachkraft für Lebensmittel Fleischer/-in Konditor/-in Verkäufer/-in im Lebensmittelbereich</p>
<p>Gastgewerbe</p> 	<p>Assistent/-in im Hotelmanagement/ Systemgastronomie Fachkraft im Gastgewerbe Hotelfachmann/-frau Koch/Köchin</p>
<p>Gesundheitsberufe</p> 	<p>Medizinische(r) Fachangestellte(r) Gesundheits- und Krankenpfleger/-in Krankenpflegerhelfer/-in Tierärzthelfer/-in Altenpfleger/-in</p>
<p>Hauswirtschaft</p> 	<p>Hauswirtschafter/-in Fachkraft für Pflegeassistenz Hauswirtschaftliche(r) Assistent/-in Helfer/-in für Ernährung und Versorgung</p>
<p>Soziale Berufe</p> 	<p>Altenpfleger/-in Ergotherapeut/-in Erzieher/-in Kinderpfleger/-in Sozialhelfer/-in Förderlehrer/-in</p>
<p>Versorgung und Sonstige</p> 	<p>Verkäufer/-in im Textilbereich Friseur/-in Florist/-in Gärtner/-in Landwirt</p>

GUTENBERGSCHULE REHAU

Berufsorientierender Zweig Ernährung und Soziales (ES)



Informationen über das berufsorientierende Wahlpflichtfach an der **Gutenberg-Mittelschule Rehau**

BILDQUELLE: WWW.PIXABAY.COM

Stundentafel

	Technik	ES	WiK	Wochenstunden
7. Klasse	2	2	1 (2)	
8. Klasse		4		
9. Klasse		4		
10. Klasse		3		

WiK = Wirtschaft und Kommunikation, ES = Ernährung und Soziales

Durch den Unterricht in den berufsorientierenden Wahlpflichtfächern Technik/T, Wirtschaft und Kommunikation/WiK Ernährung und Soziales/ES findet ihr eure eigenen Stärken, Fähigkeiten und Neigungen bezüglich eurer beruflichen Orientierung. Darüber hinaus erwerbt ihr fachliche, methodische, soziale und personale Kompetenzen und erreicht die Ausbildungsreife.

Voraussetzungen für eine erfolgreiche Teilnahme:

- **Das Fach verlangt:**
 - Interesse
 - Bereitschaft zur häuslichen Weiterarbeit
 - Teamfähigkeit, Hilfsbereitschaft, Zusammenarbeit
 - praktische Fähigkeiten
 - Selbstständigkeit
 - Zuverlässigkeit
 - Ideenreichtum
 - Vortragen/Vorführen
 - Umweltbewusstsein
 - EDV-Kenntnisse
 - das Führen einer Mappe



- **Bedenke auch:**
 - bestehende Allergien
 - spezielle Kostformen (vegan, vegetarisch) können nur teilweise berücksichtigt werden
 - das Akzeptieren verschiedener Geschmacksrichtungen (ausländische Gerichte, Fisch etc.) ist nötig

Fachpraktische Inhalte

- Ordnung und Hygiene
- Planen und Organisieren
- Deine Gesundheit – so hältst du dich fit
- Deine Gesundheit – was ist sie dir wert?
- Gesund bleiben – LM mit Verstand verarbeiten
- Sicher Einkaufen - bist du gut informiert?
- Toleranz - andere Länder, andere Küche



- Zubereitung von Speisen
- Sachgerechte Verarbeitung von LM
- Schneidetechniken
- Geräte in der Küche – wichtige Küchenhelfer
- Vermeidung von Unfallgefahren
- Speisen präsentieren: Anrichten, garnieren
- Tisch decken, dekorieren Servietten falten
- Übungsprojekte als Vorbereitung zur Projektprüfung am Ende der 9. bzw. 10. Jgst.