Mittelschule Bayreuth-Altstadt

MS Bayreuth-Altstadt gegr. 1914

Fantaisiestraße 11 • 95445 Bayreuth
Tel.: 0921/7591410 • Fax: 0921/7591415
Email: verwaltung@altstadtschule-bayreuth.de
Homepage: www.altstadtschule-bayreuth.de

Schule ohne Rassismus
Schule mit Courage

Hinweise zur Vorbereitung auf die Projektprüfung im Fach Ernährung und Soziales

2024

Folgendes sollte für die Projektprüfung bekannt sein:

- Arbeitsplatzvorbereitung
- Sachgerechter Einsatz von Arbeitsgeräten
- Gebundene Suppen wie z. B. Blumenkohlsuppe. Tomatensuppe, Kartoffelsuppe, …
- Helle und dunkle Einbrenne
- Klare Suppen mit verschiedenen Einlagen wie Pfannkuchen-Streifen, Grießnockerl, ……
- Verschiedene Salate und unterschiedliche Marinaden
- Sicherer Einsatz des Dampfdrucktopfes (Handhabung und Reinigung), wenn er im eigenen Haushalt vorhanden ist
- Garmachungsarten wie Braten, Dünsten, Schmoren, Druckgaren, Backen im Rohr, Backen in der Pfanne, usw.
- Verschiedene Fleischgerichte wie Gulasch und Geschnetzeltes
- Beilagen (Reis, Nudeln)
- Kartoffelvariationen wie Kartoffelsalat, Kartoffelbrei, Kroketten, Salz- und Pellkartoffeln
- sachgerechtes Ver- und Bearbeiten von Gemüsesorten
- Verwendung frischer Kräuter
- Sicherer Umgang mit elektrischen Geräten, sowie deren Reinigung (Elektroherd, Backofen, Mikrowelle, Küchenmaschine, Handrührgerät, Pürierstab)

- Verschiedene Teigzubereitungen und deren Besonderheiten
  (süß oder salzig):
  - Biskuitteig
  - Rührteig
  - Strudelteig
  - Hefeteig
  - Quarkölteig
  - Mürbteig

- Kalte und warme Gelatineverarbeitung für Nachspeisen oder Torten

- Verschiedene Garnierungsmöglichkeiten von Nachspeisen und Torten

- Filetieren von Zitrusfrüchten

- Tischdecken für ein mehrgängiges Menü mit Tischdekoration, Verschiedene Serviettenfaltmöglichkeiten

- Büffetregeln, Servieren von Speisen

- Fingerfood

- Grundlagen der fremdländischen Küche wie typische Gewürze, Lebensmittel, sowie deren Verarbeitungsregeln

- Garmachungsarten und deren sachgerechten Einsatz bei der Zubereitung

- Fachbegriffe wie Binden, Filetieren, im Wasserbad schmelzen, Panieren, Mehlschwitze, Schaummasse, Sud, Stauben, Ausquellen lassen, usw.

- Energieeinsparung bei der Nahrungszubereitung

- Sachgerechte Müllentsorgung

- Umweltbewusster, saisonaler und regionaler Einkauf von Lebensmitteln

- Computergrundkenntnisse, wie Erstellen von Tabellen, Einfügen von Bildern

- Präsentieren mittels PowerPoint

Weitere Informationen zur Vorbereitung auf die Projektprüfung im Fach Ernährung und Soziales

Beim Tragen von künstlichen Fingernägeln ist ein hygienisches Reinigen der Hände nicht möglich.

Unvollständig dichte Ränder und kleine (Feuchtigkeits-)kammern unter den künstlichen Nägeln können ständige Infektionsquelle sein.

Fingernägel sollten daher sauber und kurz geschnitten sein.

Zum hygienischen Problem kommt zudem die erhöhte Unfallgefahr. Mit langen Fingernägeln kann nicht richtig geschnitten und das Schnittgut kann nicht sicher gehalten werden. Ferner ist es nicht möglich, Teige zu kneten ohne dass große Mengen Teig unter den Nägeln kleben und/oder sich ablösende Nägel in den Teig gelangen.

Wie die Erfahrung gezeigt hat, halten auch Einmalhandschuhe den Nägeln nicht stand!

Deshalb müssen die Schülerinnen bei der praktischen Durchführung im Fach Ernährung und Soziales auf künstliche, lange oder lackierte Fingernägel verzichten.

Aus hygienischen Gründen und aufgrund bestehender Unfallgefahren können wir (die Aufsichtspersonen) dafür keine Verantwortung übernehmen.

Vielen Dank für Ihr Verständnis und Ihre Mithilfe

Die Fachlehrerinnen für Ernährung und Soziales