

## 10. JAHRGANGSSTUFE

3 WOCHENSTUNDEN

### Ernährung/Gesunderhaltung

- Besondere Kostformen
- Aktuelle Entwicklungen in der Ernährungsforschung
- Kritisches Betrachten von Ernährungstrends

### Speisen auswählen und herstellen

- Kreatives und selbständiges Bewältigen komplexer Kochaufgaben
- Lebensmittelauswahl und Speisenzusammenstellungen für bestimmte Situationen



## PROJEKTPRÜFUNG

Die Abschlussprüfungen zum „Quali“ und in der M 10 werden in den BOW-Fächern in Form einer Projektprüfung abgehalten, die sich über eine ganze Prüfungswoche erstreckt.

Tag 1	Tag 2	Tag 3	Tag 4	Tag 5
Projektinitiative	Zielsetzung und Planung	Durchführung	Erstellung Präsentation und Publikationen	Präsentation der Ergebnisse

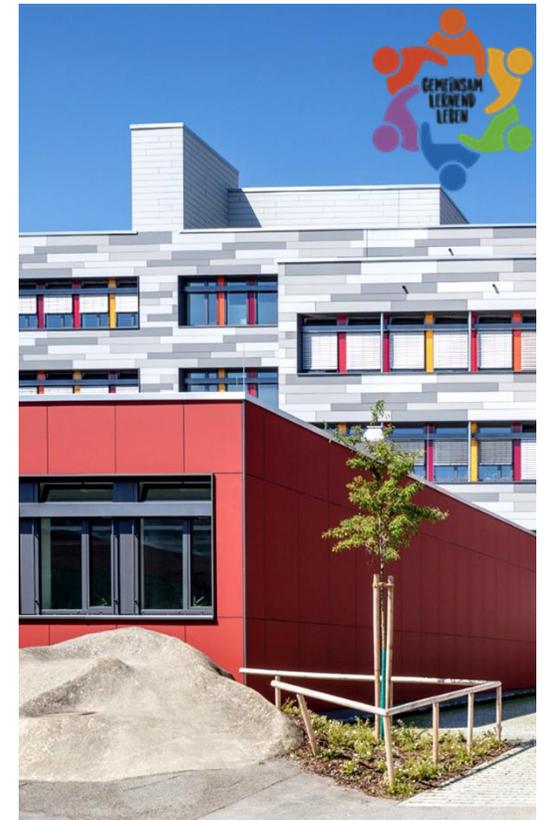
Die Aufgabenstellung besteht aus einem Leittext mit einem aus der Praxis stammenden Sachverhalt, der von der Planung über die Herstellung bis zur Präsentation selbständig (bzw. in der Gruppe) bearbeitet wird.



BERUFSORIENTIERENDES  
WAHLPFLICHTFACH

**ERNÄHRUNG  
UND SOZIALES**

AN DER  
MITTELSCHULE DORFEN



[www.mittelschule-dorfen.de](http://www.mittelschule-dorfen.de)  
Josef-Martin-Bauer-Straße 14, 84405 Dorf

## 7. JAHRGANGSSTUFE

2 WOCHENSTUNDEN

### Haushalt/Ernährung

- Arbeitsplatz Küche
- Einkauf
- Umweltbewusstes handeln
- Grundlagen der Ernährung

### Lebensmittelverarbeitung

- Einfache Techniken zur Speisenzubereitung
- Hygienemaßnahmen
- Präsentieren von Speisen
- Esskultur/Tischkultur

### Umgang mit dem PC in allen Jgst.

- Recherche
- Präsentation: Power Point
- Projektmappe
- Textverarbeitung: Word

## 8. JAHRGANGSSTUFE

4 WOCHENSTUNDEN

### Haushalt/Ernährung

- Technische Geräte
- Gängige Garverfahren
- Gesundheitliche Gefährdung durch Lebensmittel
- Ausgewogene Ernährung
- Berufe im hauswirtschaftlichen/sozialen Bereich

### Lebensmittelverarbeitung

- Erweiterte Techniken der Speisenzubereitung
- Planen und Zubereiten mehrerer Speisen
- Projektarbeit



## 9. JAHRGANGSSTUFE

4 WOCHENSTUNDEN

### Haushalt/Ernährung

- Garverfahren und ihre Besonderheiten
- Produkte der Lebensmittelindustrie
- Gesundheitsbewusstes Verhalten in besonderen Lebenssituationen
- Probleme und Fragestellungen in den Bereichen Ernährung und Gesundheit

### Lebensmittelverarbeitung

- Umfangreiche Vorhaben planen und ausführen
- Tischgestaltung nach Anlass
- Heimische und internationale Speisen
- Speisenzusammenstellungen/Speisenfolgen

