

**Projektprüfung Soziales/AWT 2021**

als besondere Leistungsfeststellung zum Erwerb des Qualifizierenden Mittelschulabschlusses

|  |  |
| --- | --- |
| Alltag von Jugendlichen in aller Welt  Jugendliche arbeiten auf der ganzen Welt. Die Unterschiede dabei sind sehr groß. In vielen Ländern müssen Kinder und Jugendliche schwer arbeiten und werden nicht geschützt. In anderen Ländern, wie in Deutschland, gibt es Gesetze, die die Minderjährigen schützen. An der Ludwig-Auer-Mittelschule wollen wir über diese Bedingungen aufklären und gestalten hierzu eine Informationsausstellung.  In der Fachrichtung Soziales möchtest du deiner Familie einen Einblick in dein Prüfungsthema geben und sie kulinarisch überraschen. Dazu orientierst du dich an beliebten Gerichten von Jugendlichen in aller Welt. | |
| **Das müsst ihr tun:** | |
| **Erarbeitung** | |
| 1. **Lies** den **Bericht über den Alltag eines Jugendlichen in Indonesien** aufmerksam durch. 2. **Stelle den Tagesablauf** von Yeni kurz in Stichpunkten dar. 3. Zeige im Tagesablauf von Yeni die Verstöße gegen unser **Jugendarbeitsschutzgesetz.**   Gehe dabei vor allem auf die **Arbeitszeiten, Pausen und Arbeitsbedingungen** ein.  Stelle dies übersichtlich in einer **Tabelle** dar.   1. Auch bei uns gibt es in der Ausbildung Situationen, die gegen das Jugendarbeits-schutzgesetz verstoßen: 2. **Bearbeite** dazu das **Fallbeispie**l, das du vorher gezogen hast. Beschreibe den Verstoß gegen das Gesetz genau. 3. Versetze dich in den Azubi im Fallbeispiel, wie würdest du dich verhalten?   **Begründe ausführlich deine Meinung** (3-5 Sätze).   1. Erstelle aus den **Ergebnissen aus Aufgabe 3 und 4 ein Referat** mit geeigneter Präsentationsform in Stichpunkten, sowie ein dazu passendes **Handout (auch Ausdruck PPT möglich)**. 2. Du wählst **mindestens 2 Gerichte** aus. Die Rezepturen sollen **grundlegende Arbeitstechniken** und mindestens **ein Grundrezept** enthalten. | |
| **Durchführung** | |
| 1. Du bereitest deine Gerichte an einem geeigneten Tag für deine Familie zu, damit du zur Präsentation deine Ergebnisse vorstellen kannst. Du sollst **mindestens 15 Arbeitsschritte** von der Vor- und Zubereitung und dem gedeckten Tisch fotografieren. 2. Zu deinen Bildern erstellst du einen übersichtlichen, beschrifteten Arbeitsablauf. |  |
| **Präsentation (15 min)** | |
| * Aushändigen des Handouts/PPT Ausdruck * Begrüßung * Vorstellung der praktischen Arbeit * Vorstellung der Bedingungen des Jugendarbeitsschutzgesetzes (Arbeitszeit, Pausen, Arbeitsbedingungen (Aufgabe 3) * Vorstellung Fallbeispiel und Begründung (Aufgabe 4) * Verabschiedung | |

|  |
| --- |
| **Projektmappe** |
| * Deckblatt * Inhaltsverzeichnis * Leittext * Organisationsplan * Einkaufszettel * Ausgewählte Rezepte * Menüzusammenstellung * Kochaufgabe in Arbeitsschritten (in Tabellenform oder als PPT) * Tagesablauf Yeni (Tabelle) * Fallbeispiel mit Begründung * Handout der Präsentation bzw. Ausdruck der PPT * Reflexion * Quellenangabe * Eigenständigkeitserklärung |
| **Abgabe der Projektmappe:**  **Freitag, 07. Mai um 08:00 Uhr bei der Klassenlehrkraft oder im Briefkasten** |