

Projektorientierte Vorgehensweise

Planungsraster

Projektschritte	Schüler	Lehrkraft
<p>1. Auseinandersetzung mit dem Thema „Ernährung früher“ Aufgaben im Modul:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Impuls: Ernährungsplan früher – heute • Werbung früher und heute • Fernsehwerbung • Zeit der Knappheit – Reichslebensmittelkarten • Die Hoover-Schulspeisung • Gaumenschmaus zu Großmutterns Zeiten • So hält's länger • Leckerer aus der Region • Kochen mal anders – Natur & Dinner • Gender Studies • Zeitreise 	<p>Recherche</p> <ul style="list-style-type: none"> • im Internet • Literatur von alten Kochbüchern, Ortschroniken ... • Befragung von Zeitzeugen Museumsbesuch (Heimatmuseum) Präsentation der Ergebnisse beim „Event“ (z. B. Poster, Powerpoint-Präsentation ...) 	<ul style="list-style-type: none"> • Wie können die Ergebnisse weitergegeben werden an Mitschüler und später evtl. auch der Öffentlichkeit? (Poster, Referate, Präsentationen ...) • Bereitstellen von Medien, Organisation des Zugangs (Bücherei, Internet ...)
<p>2. Entscheidung für eine Umsetzungsvariante Mögliche „Events“:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Einladung zum Essen (z. B. Eltern, Parallelklasse) • Retro-Cooking mit zeitgemäßer Tischdekoration • Verköstigungsstand (z. B. Schulfest) • Vorräte anlegen wie früher (Verkauf bei Schulfest, Adventsmarkt ...) 	<ul style="list-style-type: none"> • Wann, wo und für wen sollen Speisen hergestellt werden? • Finanzierung der Unkosten (Sponsoren Schuletat, Förderverein ...) • Wer soll eingeladen werden? 	<ul style="list-style-type: none"> • Organisationsform des „Events“ festlegen • Klare Aufgabenstellung für die Auswahl der Speisen treffen.

Projektschritte	Schüler	Lehrkraft
3. Organisation und Vorbereitung in Arbeitsgruppen	<ul style="list-style-type: none"> • Einladungen schreiben • Werbung für einen Verkaufsstand initiieren • Tisch- und Raumdekoration planen • Ideen zur Unterhaltung der Gäste (z. B. Tischtheater, Sketche zur damaligen Zeit) • Dokumentation (z. B. Rezeptsammlung erstellen) 	<ul style="list-style-type: none"> • Organisation von Räumlichkeiten
	<ul style="list-style-type: none"> • Auswahl geeigneter Rezepte aus Kochbüchern oder Internetrecherche (z. B. chefkoch.de) • Abgleich zwischen den Arbeitsgruppen (passende Kombination der Speisen, Dopplungen) 	<ul style="list-style-type: none"> • Kontrolle der Mengen (Personenzahl) • Überprüfen der Rezepte: <ul style="list-style-type: none"> – alle Zutaten erhältlich? – besondere Geräte notwendig? – Speisen im vorgesehenen Zeitrahmen herstellbar?
4. Materialbeschaffung	<ul style="list-style-type: none"> • Einkaufsliste für die benötigten Zutaten • Tisch- und Raumdekoration • Getränke 	<ul style="list-style-type: none"> • Organisation des Einkaufs • Beschaffung weiterer Materialien (Wer kann benötigte Sachen von zu Hause mitbringen?)
5. evtl. Probelauf der Zubereitung	<ul style="list-style-type: none"> • Speisen in reduzierter Menge zubereiten • Auswahl, Alternativen, Verbesserungsvorschläge 	<ul style="list-style-type: none"> • Unterstützung bei der Arbeitsorganisation und den Arbeitstechniken
6. Durchführung	<ul style="list-style-type: none"> • Organisation der Arbeiten vor, während und nach dem Essen: Geschirr richten, Servieren, Aufräumen • Zubereitung der Speisen 	<ul style="list-style-type: none"> • Gerechte Verteilung der Arbeiten • Vergabe von Verantwortungsbereichen
7. Reflexion	<ul style="list-style-type: none"> • Was haben wir gemacht? • Was war gut? • Was haben wir gelernt? • Verbesserungsvorschläge • Ideen für neue Projekte? 	<ul style="list-style-type: none"> • positives Feedback