

Lehrkraft: Birgit Cichlar		Leitfach: WR	
1. Allgemeine Studien- und Berufsorientierung 2. Projektthema: „Genuss mit gutem Gewissen!“			
Begründung und Zielsetzung des Projekts: Fit und gesund bleiben, körperlich wie geistig, ist für ein erfülltes Leben unerlässlich. Wer aktiv zum Erhalt seiner Gesundheit beiträgt, ist auch fit für die Anforderungen des täglichen Lebens. Somit ist sowohl eine gesunde, nachhaltige Ernährung, als auch ausgewogene sportliche Betätigung notwendig. In diesem Seminar sollen die Schülerinnen und Schüler sich nun zur Aufgabe machen, ein Kochbuch zu erstellen, mit Tipps für gesunde Ernährung mit regionalem und nachhaltigem Einkauf, kombiniert mit Bewegungstipps.			
Halb- jahre	Monate	Tätigkeit der Schülerinnen/Schüler und der Lehrkraft	geplante Formen der Leistungserhebung (mit Bewertungskriterien) und Beobachtungen für das Zertifikat
11/1	Sept. - Feb.	Rezepte erstellen regionale, nachhaltige Zutaten finden Sporttipps aufstellen	Ideenreichtum Kommunikationsfähigkeit Leistungsbereitschaft
11/2	März - Juli	Kochbuch gestalten Verkauf Gewinnverwendung	Teamfähigkeit Selbstständigkeit Sachkompetenz Engagement
12/1	Sept. - Feb.	Portfolio und Abschlussgespräch	
Externe Partner, die voraussichtlich beteiligt sind: Läden, Märkte, Eltern, Firmen, ...			
Weitere Bemerkungen zum geplanten Verlauf des Seminars: ... Wichtig ist Kreativität, hoher Einsatz und Lust zum Kochen!			

Datum und Unterschrift der Lehrkraft

Datum und Unterschrift der Schulleitung