

**Lehrkraft: Maria Fläschner**

**Leitfach: Biologie**

**1. Allgemeine Studien- und Berufsorientierung**

**2. Projektthema: *Gesunde Ernährung* – Organisation und Durchführung eines Ernährungsprojekts für Eltern und SchülerInnen, unter besonderer Berücksichtigung des Bereichs *Gesunde Ernährung und Fitness***

**Begründung des Projekts:**

Immer wieder wird in den Medien vom mangelhaften Hintergrundwissen der Schülerinnen und Schüler zum Thema „Gesunde Ernährung“ berichtet. „Fast Food“ und Fertiggerichte werden von vielen Jugendlichen und Erwachsenen als einzige Möglichkeit gesehen, um satt zu werden. Angesichts der veränderten Lebensgewohnheiten und der Verbreitung von Ernährungsfehlern und den damit verbundenen ernährungsbedingten Krankheiten in der Bevölkerung erscheint es äußerst wichtig, die Thematik auch in den Schulen verstärkt aufzugreifen.

**Bezug des Projekts zur Arbeits- und Berufswelt:**

Dieser Bereich bietet zahlreiche Möglichkeiten zur beruflichen Orientierung. Die Handlungsfelder reichen vom Studium der Ökotrophologie oder Lebensmitteltechnologie über Lebensmittelchemie bis hin zu Medizin und Ernährungswissenschaften.

**Ziel des Projekts:**

Im Rahmen des Projekts erarbeiten die SchülerInnen handlungsorientiert in einem selbst definierten Organisationsrahmen ein Konzept zur Durchführung eines Ernährungsprojekts (z.B. Kochbuch, Kochseminar, Brain-Food, Pausenverpflegung) und setzen dieses in die Praxis um. Dabei sollen sowohl theoretische als auch praktische Inhalte unter dem genannten Aspekt angeboten werden.

<b>Halb-jahre</b>	<b>Monate</b>	<b>Tätigkeit der SchülerInnen und der Lehrkraft</b>	<b>geplante Formen der Leistungserhebung und Beobachtungen für das Zertifikat</b>
11/1	Sept. – Feb.	<b>Vorstellung des Zeitplans bis Februar Erläuterung der Leistungserhebungen und der Bewertungskriterien Einführung in die Arbeit mit den Heften des <i>BuS</i>-Ordners;</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- individuelle Recherchen über Studiengänge bzw. Berufsbilder</li><li>- Entwickeln einer eigenen, möglichst realistischen beruflichen Perspektive und eines Alternativplans</li><li>- individuelle, schriftliche oder mündliche Dokumentation der Ergebnisse</li></ul> <b>Exkursionen zu Hochschulen (Weihenstephan, Triesdorf, Würzburg) und verschiedenen relevanten Institutionen (Krankenkassen, Großküchen) und Veranstaltungen</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Vorbereitung und Organisation durch die SchülerInnen</li><li>- Präsentation der Ergebnisse und Eindrücke im Plenum</li></ul>	Bewertung der Gesprächsbeiträge und der schriftlichen Dokumentation der Recherche-Ergebnisse Bewertung der Organisationsleistung der Schüler/innen und des abschließenden Berichts jedes Schülers über seine Erfahrungen, Entscheidungen und Alternativen
11/2	März – Juni	<b>Einführung in die Thematik durch den Lehrer:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Biologisches Hintergrundwissen zu Ernährung und Verdauung, Nährstoffen und ernährungsbedingten Krankheiten</li><li>- Vorstellung der geplanten Leistungserhebungen und der Bewertungskriterien</li></ul>	Genaue Darstellung der geplanten Veranstaltung Dokumentation der Gesprächsergebnisse und Verhalten gegenüber den externen Partnern Beobachtungen durch die

		<p><b>Projektplanung mit der Zielsetzung: Durchführung eines Ernährungsprojekts</b> (Konzeption, Durchführung, Auswertung, Präsentation)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Erarbeitung eines Zeitplans mit Teilzielen für das Jahr</li> <li>- Einteilung der Arbeitsgruppen</li> </ul> <p><b>Entwurf des Konzeptes:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Planung der Veranstaltung</li> <li>- Organisation von Infoständen, Stellwänden; Referaten und Aktivitäten etc.</li> <li>- Vorbereitung der Veranstaltung</li> </ul>	<p>Lehrkraft: Gesprächsführung, Sorgfalt, Pünktlichkeit, Dokumentation der Ergebnisse</p>
12/1	Sept. – Feb.	<p><b>Durchführung und Nachbereitung des Ernährungsprojekts</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Durchführung der Veranstaltung</li> <li>- Nachbereitung der durchgeführten Veranstaltung</li> <li>- Einstellung eines Berichts auf die Schulhomepage</li> <li>- Abgabe der individuellen Projektberichte und der Portfolios</li> <li>- Abschlussgespräch mit jeder/m SchülerIn zu den Seminar-Beiträgen (Portfolio) und zu den beruflichen Perspektiven</li> </ul>	<p>Während der gesamten Zeit sammeln die Schüler/innen ihre Beiträge und erstellen Projektberichte für ihr individuelles Portfolio.</p> <p>Die Teilnahme am Projekt und die dabei gezeigten Kompetenzen werden im Zertifikat beschrieben.</p>
<p>Mögliche Externe Partner:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ärzte, Krankenkassen (als Fachreferenten, Experten)</li> <li>- Kantinen und Gaststätten</li> <li>- Gesundheitsämter</li> <li>- Fitnessstudios</li> <li>- lokale Presse</li> </ul> <p>Interne Partner:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Schülerzeitung</li> <li>- Schulhomepage</li> </ul>			
<p>Weitere Bemerkungen zum geplanten Verlauf des Seminars: Es sollen Exkursionen stattfinden, die den SchülerInnen Einblicke in Studiengänge und Berufe geben, die mit dem Thema Ernährung zusammenhängen.</p>			