



Lehrkraft: Herr Gross

Leitfach: Geographie

Projektthema: ***Kulinarischer Reiseführer – Ein geographisches Kochbuch erstellen***

Kurzbeschreibung des Projekts (unter Bezugnahme auf die Methoden des Projektmanagements):

In diesem P-Seminar soll ein Reiseführer erstellt werden, der kulinarisch durch alle Erdteile führt. Es werden dabei einerseits Länder aller Erdteile von der kulturgeographischen, historischen und sozialen Seite knapp vorgestellt. Dabei dienen andererseits internationale Rezepte als Ausgangspunkt, um mehr von den Orten zu erfahren, an denen diese Speisen entstanden sind. Die geographisch-kulturellen Hintergrundinformationen sollen mit einer Kochanleitung geschickt verbunden werden, sodass bei der Zubereitung der Speisen das Grundverständnis für andere Länder gefördert und das Interesse an weiteren Informationen über diese Küche und die Menschen in der vorgestellten Region geweckt werden. Die Schülerinnen und Schüler stellen dabei jeweils mehrere Speisen mit ausführlichem Hintergrundwissen zu einem Land vor und erläutern deren Entstehungsgeschichte. Die Rezepte bzw. Kochanleitungen müssen aufwändig vorgestellt werden: Eigene Fotos (food-art) und selbst gedrehte Koch-Videos, die mit einem QR-Code online abgerufen werden können, müssen neben der herkömmlichen Beschreibung zusätzlich angefertigt werden. Eventuell sind sogar Kostproben im Kurs möglich? Dieses Seminar verknüpft also geographische und künstlerische Fähigkeiten mit hauswirtschaftlichen Fähigkeiten, die in der gymnasialen Ausbildung ansonsten recht wenig gefördert werden. Das Ergebnis wird ein gebundenes, buntes und anschauliches Kochbuch sein, das von den Teilnehmerinnen und Teilnehmern des Seminars selbst gestaltet wurde.

Umsetzung der beruflichen Orientierung:

Reflexion der eigenen Stärken und Interessen bei verschiedenen Tätigkeiten im Rahmen der Projektarbeit, Recherche ausgewählter Studiengänge, Berufsfelder und berufsbezogener Entwicklungsmöglichkeiten im Projektzusammenhang,

Mögliche Studiengänge bzw. Berufsfelder:

Ernährungswissenschaften, Koch, Hotelfach, Kulinarikstudium (FH), Gastronomiemanagement (Catering und Systemgastronomie), Reiseverkehrsmanagement, Touristik, uvm.

Art und Anzahl der Leistungserhebungen:

kLN: Kompetenzen im Bereich der Projektarbeit anhand von individuellen Projektbeiträgen (z.B. Rechercheergebnisse zu internationalen Küchen, Länderportraits, Rezeptsammlungen, kulturgeographische Recherchen, Definition und Erledigung von Arbeitspaketen, Zeitplanung, Zwischenpräsentationen, Portfolio, Film- und Fotoaufnahmen, Podcastaufnahmen uvm.)

Mögliche externe Partner sowie deren Rolle im Projekt:

Restaurants und Kochschulen unterschiedlicher Nationen

Voraussichtlich notwendige Sach- und Finanzmittel: (-)

Voraussetzungen/erforderliche Sprachkenntnisse:

Umgang mit Kamera für Foto- und Filmaufnahmen, idealerweise auch Videoschnitt für Koch-Tutorial