

# Projektskizze

Thema des gesamten Projekts:		GESUND UND FIT DURCH BEWUSSTE ERNÄHRUNG			
Rahmenbedingungen:					
Geeignete Klassenstufen:	Zeitungsumfang:	Kosten für		Benötigte Hilfsmittel:	
		Material:	Betreuung:	vorhanden:	mitzubringen:
Ab Klassenstufe 3	<p>Wochenprojekt: 7 Einheiten von 2,0 bis 2,5 Stunden</p> <p>Bei der Entscheidung für bestimmte Varianten können 8 Bausteine durchgeführt werden</p>	<p>Material und pädagogische Betreuung pro Schüler: Jenaer 10,00 € Auswärtige 13,00 €</p>		<p>Handouts zu den Nährstoffgruppen und dem Aufbau von Lernplakat oder Präsentation; Arbeitsblätter (je nach Variante, Altersstufe und Vorkenntnissen differenzierbar), Experimental-Sets für die Nährstoffnachweise, Lernvideos, Tonkarton für die Lernplakate, Computer für Präsentationen; Koch-Utensilien, Rezepte zur Auswahl in den Praxiseinheiten, notwendige Nahrungsmittel (Vgl. zur Präzisierung Übersicht Materialien im Anhang allgemein)</p>	<p>Fotoapparat für Dokumentation Federmappe Kleber</p>

## **Besonderheiten:**

### Umsetzung als Wochenprojekt:

- In einem Wochenprojekt kann das Thema intensiv bearbeitet werden; bestehende Zusammenhänge werden für die Schüler deutlicher
- Die Thematik ist insgesamt sehr umfangreich; die Bildung von Lerngruppen zu einzelnen Unterthemen ermöglicht die Bewältigung der Zielstellungen.
- Diverse Aspekte zum Thema müssen berücksichtigt werden. Ein ganzheitliches vernetztes und fächerübergreifendes Lernen soll ermöglicht werden.
- Ein breit gefächertes Repertoire von Methoden zum Kompetenzerwerb steht zur Verfügung (inhaltlicher und methodischer Art).

### Varianten zur Umsetzung:

Die Handreichung kann hier nur 1 Variante mehrerer möglicher Umsetzungen beschreiben. Insgesamt stehen 7 Varianten zur Verfügung (vgl. Anhang allgemein). Die Wahl der Variante ist abhängig von verschiedenen Faktoren:

- Der Klassenstufe der Lernenden (Aufgabenstellungen entsprechend des Alters der Schüler – Aufgabenstellungen und Auswahl der geeigneten Bausteine/Arbeitsblätter kann daraufhin variieren)
- Das vorherrschende Kompetenzniveau der Lernenden (entspricht dies dem Alter der Lernenden oder ist es niedriger; in diesem Fall sollte eine Anpassung an das reale Niveau vorgenommen werden)
- Der Schwerpunktsetzung durch Lehrer/Lernende: Zielsetzung Erwerb von Methodenkompetenz/Sachkompetenz mit Einbeziehung von Experimenten und der Erstellung eines Lernplakates/ Bildschirmpräsentation
- Der Schwerpunktsetzung durch Lehrer/Lernende: Zielsetzung Erwerb von Selbstkompetenz zur persönlichen Ernährungs- und Lebensweise mit Bausteinen zur Ernährung, Bewegung und Entspannung; Baustein zur Selbstreflexion eigener vorhandener Gewohnheiten
- Geeignete Varianten für Grundschüler: die Varianten 5, 6 und 7
- Geeignete Varianten für Schüler ab Klasse 5: die Varianten 1, 2,3, 4

### Besonderheit der Bausteine 2/3 bei dieser Variante:

- Die Klasse wird hier in 2 Hauptgruppen geteilt, um eine intensivere Lernprozesse zu ermöglichen.
- Hauptgruppe 1 beschäftigt sich zuerst mit den Experimenten zu den Nährstoffgruppen und führt in der nächsten Einheit praktische Übungen aus.
- Hauptgruppe 2 führt zuerst die praktischen Übungen aus und beschäftigt sich in der nächsten Einheit mit den Experimenten zu den Nährstoffgruppen.

## Einbettung des SLH-Aufenthaltes in den schulischen Lernprozess

<b>Möglichkeiten der Vorbereitung in der Schule</b>	<b>Möglichkeiten der Nachbereitung in der Schule</b>
<p><b><u>durch das Personal des SLH</u></b></p> <p><u>allgemeine Vorbereitung auf den Aufenthalt:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Terminabsprachen</li> <li>○ Bereitstellung allgemeiner Handreichung zur organisatorischen und konzeptionellen Vorbereitung auf den Aufenthalt</li> </ul> <p><u>Projektvorbereitung:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ siehe Punkt 6 der konkrete Bausteinbeschreibung (Welche Unterstützung gibt das Fachpersonal des Schullandheimes bei der Vorbereitung, Durchführung und Nachbereitung des Schullandheimaufenthaltes?)</li> </ul>	
<p><b><u>durch Lehrerinnen und Lehrer, Eltern, externe Unterstützende</u></b></p> <p><u>allgemeine Vorbereitung auf den Aufenthalt:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Klärung organisatorischer Sachverhalte (Finanzen, Hin- und Rückweg, Hausordnung, Was ist mitzunehmen?, Zimmeraufteilung mit den Schülern vornehmen, Besprechen Freizeitprogramm mit den Schülern)</li> <li>○ Informationen an die Eltern (Versammlung, Elternbrief)</li> <li>○ Terminabsprachen, nach Möglichkeit Vereinbarung Termin vor Ort im SLH (Kennenlernen der Bedingungen und der Mitarbeiter)</li> <li>○ gesammelte Informationen an das SLH weiterleiten (Rücksendung „Formular Absprachen“)</li> </ul>	<p><b><u>durch Lehrerinnen und Lehrer, Eltern, externe Unterstützende</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Auswertung der Aufzeichnungen zur Kompetenzentwicklung (Arbeitsblatt zur Kompetenzentwicklung, das für die Analyse des Aufenthaltes vom Schullandheim bereitgestellt wurde)</li> <li>○ daraufhin eventuell Gespräche mit einzelnen Eltern durchführen</li> <li>○ Ausstellen der erarbeiteten Lernplakate im Unterrichtsraum</li> <li>○ Vorstellen der Lernergebnisse im Elternabend</li> </ul>

<p><u>Projektvorbereitung:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ siehe Punkt 5 der konkreten Bausteinbeschreibung (Wie werden die Lehrpersonen bei der Vorbereitung, Durchführung und Nachbereitung beteiligt?)</li> </ul>	
<p><u>durch die Lernenden</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Diskussion der vorgeschlagenen Varianten und Einigung auf eine dieser Varianten (unter Anleitung des Lehrers)</li> </ul>	<p><u>für die Schüler selbst:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Präsentation der erarbeiteten Lernplakate zu den Nährstoffgruppen vor einer anderen Klasse der Schule (z.B.: vor einer Parallelklasse)</li> <li>○ erneute Nutzung der erprobten Rezepte</li> <li>○ eine mögliche Weiterarbeit am Thema in der Schule (Vertiefung)</li> </ul> <p><u>für die Eltern:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Fotodokumentation zum Projekt und dem Aufenthalt vor den Eltern vorstellen</li> <li>○ Lernplakate vor den Eltern präsentieren</li> </ul>

## Liste der Projekt- Bausteine (Thema und Dauer)

Baustein	Schwerpunkte der Kompetenzentwicklung durch den jeweiligen Baustein
<p><b>Baustein 1:</b>  <b>Einführung ins Thema (Nährstoffgruppen/Lernplakat/Lebensmittelpyramide)</b></p> <p><u>Vorstellung der Gesamtzielstellung :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Wissenserwerb zum Thema Nährstoffgruppen durch Arbeit in Lerngruppen</li> <li>○ Verarbeitung der gewonnenen Erkenntnisse bei der Anfertigung eines Lernplakates</li> <li>○ Präsentation der Arbeitsergebnisse mit Hilfe der Lernplakate</li> <li>○ Anwenden des erworbenen Wissens mittels gemeinsamer Gestaltung eines Abendessens</li> </ul> <p><b><u>Die gewählte Variante 5:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Begründung für die von den Schülern gewählten Variante (Diskussion)</li> <li>○ Zusammentragen der die Schüler interessierenden Fragen zu diesem Thema (Visualisierung Moderationswand, Karten)</li> <li>○ Ordnen nach Nährstoffgruppen (Umhängen der Karten)</li> </ul> <p><u>Die Lebensmittelpyramide:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Arbeitsblätter „Mein Essen – was mag ich, was nicht“; „Warum essen wir?“</li> <li>○ Arbeitsblatt „Interview Essgewohnheiten“ (Partnerarbeit)</li> <li>○ „Arbeitsblatt zur Lebensmittelpyramide“</li> <li>○ Visualisierung der Ergebnisse an der Pyramide (Magnettafel)</li> </ul>	<p><u>Sozialkompetenz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Regeln und Vereinbarungen formulieren und einhalten</li> <li>○ in kooperativen Arbeitsformen lernen (Partnerarbeit, Interview; v gl. Anhang Baustein 1 – einsehbar in der Einrichtung)</li> </ul> <p><u>Selbstkompetenz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Erfahrungen und Interessen der Schüler im Vorfeld erfassen und in die Planung des Aufenthaltes mit einfließen lassen (Wahl der Variante, Mitbringen von Fragen, die in den Projektablauf einbezogen werden)</li> <li>○ den Lernprozess mitplanen (Gruppenbildung, mitgebrachte Fragen bestimmen die konkreten Lerninhalte mit)</li> <li>○ Schüler setzen sich selbst Arbeitsziele (im Verlauf des Projektes die eigenen Fragestellungen selbst beantworten können)</li> <li>○ eigene Ernährungsgewohnheiten reflektieren (Arbeitsblätter; vgl. Anhang Baustein 1 – einsehbar in der Einrichtung)</li> </ul> <p><u>Methodenkompetenz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ auf der Basis ihrer Interessen selbständig Forschungsfragen formulieren)</li> </ul>

<p><u>Der Wochenplan:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Bildung der Hauptgruppen für die Bausteine 2/3</li> <li>○ Bildung der Arbeitsgruppen für Baustein 7</li> </ul>	
<p><b>Baustein 2:</b>  <b>Die Erforschung der Nährstoffgruppen (Experimente, Expertenrunden, Beginn der Materialsammlung)</b></p> <p><u>Gruppenbildung für die 4 Lerngruppen</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Platzwahl an einem der vorbereiteten 4 Tischen entscheidet über die von den Lernenden zu bearbeitende Nährstoffgruppe</li> <li>○ Experimente sind vorbereitet, entsprechende Präsentationsmappen, Expertenrunden, Arbeits- und Rätselblätter bereitgestellt</li> </ul> <p><u>Einführung in das Thema Ernährung</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Kurzpräsentation Nährstoffe, Nährstoffgruppen</li> </ul> <p><u>Arbeit in den Lerngruppen</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Experimente durchführen</li> <li>○ Arbeits- und Rätselblätter entsprechend Fragestellung bearbeiten</li> <li>○ erste Schlussfolgerungen ziehen</li> </ul>	<p><u>Sozialkompetenz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Team- und Kooperationsfähigkeit: in kooperativen Arbeitsgruppen lernen (in jeder Hauptgruppe Bildung von 4 Lerngruppen siehe 4 Nährstoffgruppen)</li> <li>○ Konfliktfähigkeit üben: in der Gruppe fair miteinander umgehen</li> <li>○ Verantwortung für den gemeinsamen Lernprozess übernehmen</li> <li>○ Kommunikationsfähigkeit: in den Lerngruppen adressaten- und situationsgerecht miteinander kommunizieren</li> </ul> <p><u>Methodenkompetenz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Problemlösungsfähigkeit üben: <ul style="list-style-type: none"> <li>● Arbeitsschritte zielgerichtet umsetzen (Anleitungen für die Experimente/Arbeits- und Rätselblätter verstehen und befolgen; dabei auftretende Schwierigkeiten bewältigen)</li> <li>● Informationen werden analysiert, ausgewertet und verarbeitet (Handout Nährstoffe, Experimente, Arbeits- und Rätselblätter liefern Sachinformationen zum Thema;</li> <li>● Daraus zieht die Gruppe die Schlussfolgerungen.</li> </ul> </li> </ul> <p><u>Selbstkompetenz</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Selbstvertrauen gewinnen: Experimente selbständig sorgfältig durchführen und auswerten</li> <li>○ Textanalyse üben: verstehendes Lesen trainieren</li> </ul>

	<p><u>Sachkompetenz</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Selbständig Sachkenntnisse zu einem Thema erarbeiten</li> </ul>
<p><b>Baustein 3:</b>  <b>Praxiseinheit (Gesundes zur Vesper/zum Abendbrot)</b></p> <p><u>Was soll zubereitet werden!</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Durchsehen des Rezept-Pools nach geeigneten Rezepten (Beispiele Anhang)</li> <li>○ die Lernenden einigen sich auf 1 – 2 Rezepte (je nach Aufwand)</li> <li>○ Holen der dazu notwendigen Zutaten</li> </ul> <p><u>Gruppenarbeit:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Aufteilen der anfallenden Arbeiten auf die einzelnen Gruppenmitglieder</li> <li>○ Durchführen der notwendigen Arbeiten für die Umsetzung des Rezeptes</li> <li>○ Aufräumen</li> </ul> <p><u>Gemeinsames Verkosten der Nahrungsmittel:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ alle Schülern probieren die Ergebnisse</li> <li>○ Gespräche über Auswahl und Qualität</li> </ul>	<p><u>Sozialkompetenz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Verantwortung für den Lernprozess übernehmen; ohne aktive Mitarbeit aller Lernenden gibt es nichts Schmackhaftes zur Vesper/zum Abendbrot)</li> <li>○ Konfliktfähigkeit: sich bei der Auswahl des Rezeptes einigen</li> <li>○ Ergebnisse des Arbeitsprozesses evaluieren (Rückmeldungen über Geschmack und Aussehen von der anderen Hauptgruppe erhalten; diese Rückmeldung auswerten)</li> </ul> <p><u>Methodenkompetenz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Arbeitsschritte zielgerichtet planen und umsetzen (die lt. Rezept erforderlichen Arbeitsschritte verstehen, notwendige Aufgaben an die Teammitglieder verteilen; jeder erfüllt seine Aufgabe und trägt so zum Gelingen bei)</li> <li>○ Ergebnisse des Arbeitsprozesses präsentieren (Präsentation einer Mahlzeit vor der anderen Hauptgruppe)</li> </ul> <p><u>Selbstkompetenz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Die Schüler so weit wie möglich selbst Arbeitsziele setzen lassen (Auswahl der Rezepte, die zubereitet werden)</li> </ul>

## **Baustein 4:**

### **Materialsammlung und Materialverarbeitung für das Lernplakat „Nährstoffgruppen“**

#### Gruppenarbeit:

- alle Lerngruppen arbeiten weiter an ihrem Lernthema
- die bisherige Materialsammlung (Ergebnisse der Experimente, die Lösung der Arbeits- und Rätselblätter) wird geordnet und analysiert
- Fortsetzung der Materialsammlung mittels Nutzung des erweiterten Informationspools (hier kann konkret auch an der Beantwortung noch offener Fragen aus Baustein 1 gearbeitet werden)
- Materialien erweiterter Informationspool (vgl. Anhang Baustein 4 – einsehbar in der Einrichtung)

#### Sozialkompetenz:

- Teamfähigkeit: in kooperativen Arbeitsformen lernen (Die Lerngruppen arbeiten weiter zusammen, um das Lernplakat gemeinsam anfertigen zu können)
- Verantwortung für den gemeinsamen Lernprozess übernehmen (die bisher gesammelten Informationen werden geordnet, es findet ein Vergleich statt: welche Fragen konnten schon beantwortet werden und welche nicht)
- Kommunikationsfähigkeit: Adressaten- und situationsgerecht kommunizieren und argumentieren (im Team findet ein Argumentationsprozess statt: welche Materialien im erweiterten Informationspool könnten die noch offenen Fragen beantworten)

#### Methodenkompetenz:

- Informationen beschaffen, auswählen, auswerten und verarbeiten (das Team recherchiert im erweiterten Informationspool nach Informationen, die zur Beantwortung der offenen Fragen führen, geeignet erscheinende Informationen werden ausgewählt und ausgewertet)
- Arbeitsschritte zielgerichtet planen und umsetzen; im Team werden die Aufgaben verteilt, z.B. ein Schüler recherchiert die Videos, ein anderer die große Präsentation...)

#### Selbstkompetenz:

- den Lernprozess eigenverantwortlich planen (die Schüler entscheiden, welche Komponenten aus dem erweiterten Informationspool für ihre Aufgabenstellung in Frage kommen; sie diskutieren und entscheiden, wer welche Aufgabenstellung



aufgrund seiner Fähigkeiten übernehmen sollte)

Sachkompetenz:

- aus dem erweiterten Informationspool gewinnen sie weitere Kenntnisse zu den Nährstoffgruppen

**Baustein 5:**

**Erstellen des Lernplakates zu den Nährstoffgruppen**

Einführung in das Thema Lernplakat (MA des SLH):

- Kurzpräsentation Aufbau, Inhalt, Erstellung Lernplakat sowie zu Fragen der mündlichen Präsentation (vgl. Anhang Baustein 5 – einsehbar in der Einrichtung)
- Schwerpunkte Handout Lernplakat:
  - Anfertigung Lernplakat
  - Mittel zur Verbildlichung
  - Optische Gestaltung Lernplakat
  - Mittel und Wege einer guten Präsentation
  - Präsentation und Feedback

Gruppenarbeit:

- Jede Gruppe arbeitet an einem Arbeitstisch, bringt das Handout „Nährstoffgruppen“, die Materialsammlung und die verarbeiteten Erkenntnisse mit.
- Die Gruppen erhalten das neue Handout zum Lernplakat; Die Schüler nutzen dieses Handout, um ein gutes Lernplakat zu erstellen und sich auf die Präsentation vorzubereiten.
- Das Lernplakat wird fertiggestellt.
- Die Schüler entscheiden, wer das Lernplakat im nächsten Baustein präsentieren darf (ein oder mehrere Schüler).

Sozialkompetenz:

- Teamfähigkeit: in kooperativen Arbeitsformen lernen (die Lerngruppen bleiben weiterhin bestehen und setzen ihre Arbeit mit erweiterter Aufgabenstellung fort: Gestaltung eines Lernplakates zur bearbeiteten Nährstoffgruppe)
- Verantwortung für den gemeinsamen Lernprozess übernehmen (mit Hilfe des neuen Handouts zum Lernplakat beraten und diskutieren die Lernenden, welche Informationen auf das Lernplakat kommen, wie das Lernplakat überzeugend und anschaulich gestaltet werden kann)
- adressaten- und situationsgerecht argumentieren (innerhalb der Diskussion finden die Schüler sachgerechte und überzeugende Argumente zu Inhalten/Aussehen ihres Lernplakates)
- Konfliktfähigkeit: es gelingt der Gruppe, sich auf eine Variante zur Gestaltung und den Inhalten ihres Lernplakates zu einigen
- Verantwortungsbewusstsein: das Lernplakat kann pünktlich fertiggestellt werden

Selbstkompetenz:

- Sachverhalte, Personen und Vorgänge aus der Perspektive von anderen betrachten ( in der Diskussion um Inhalte/Aussehen des Lernplakates lassen sie sich von der Perspektive und den Argumenten anderer überzeugen und entscheiden sich für die

	<p>besten Varianten; Argumentation, welcher Schüler der Gruppe ist der geeignetste für das Präsentieren des Lernplakates)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Den Lernprozess eigenverantwortlich planen (Aufgaben bei der Fertigstellung des Lernplakates werden von den Lernenden festgelegt und entsprechend der Fähigkeiten und Fertigkeiten verteilt: z.B. schreiben, malen, kleben...)</li> </ul> <p><u>Methodenkompetenz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Informationen beschaffen, auswählen, verarbeiten und illustrieren (mit Hilfe des Handout einen Überblick gewinnen über Inhalte, Gestaltung, den Vorgang des Präsentierens mit einem Lernplakat; die geeignete Variante auswählen, das Lernplakat gestalten und illustrieren)</li> <li>○ Arbeitsergebnisse verständlich und anschaulich darstellen (gestaltetes Lernplakat als ein Mittel dazu fertigstellen)</li> </ul> <p><u>Sachkompetenz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Sachkenntnisse erhalten zu Inhalten, Gestaltungsmöglichkeiten und Art und Weise der Präsentation mit dem Lernplakat</li> </ul>
<p><b>Baustein 6:</b>  <b>Präsentation Lernplakate zu den Nährstoffgruppen + Film als Zusammenfassung</b></p> <p><u>Einführung:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Zielstellungen: jede Gruppe präsentiert ihr Lernplakat, die anderen Gruppen hören aktiv zu und beurteilen die anderen Präsentationen</li> <li>○ Bereitstellung der Auswertungsbögen (vgl. Anhang 6 – einsehbar in der Einrichtung)</li> </ul>	<p><u>Sozialkompetenz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Kommunikationsfähigkeit: <ul style="list-style-type: none"> <li>● Ergebnisse gemeinsamer Lernprozesse präsentieren (ein oder mehrere Schüler einer Lerngruppe präsentieren das Lernplakat;</li> <li>● im Vortrag werden die inhaltlichen Ergebnisse der Erforschung ihrer Nährstoffgruppe dargeboten;</li> <li>● da andere Lerngruppen andere Nährstoffgruppen erforscht haben, findet zwischen den Lerngruppen ein breiter Informationstransfer statt)</li> </ul> </li> </ul>

### Präsentationen:

- Die Lerngruppe präsentiert ihr Lernplakat mittels eines Vortrages (ein oder mehrere Schüler).
- Anschließend erfolgt die Reflexion zur Präsentation durch die anderen Schüler (mit Hilfe der Auswertungsbögen).
- Die nächste Darbietung und Reflexion....

### Zusammenfassung:

- Film Ernährung
- Reflexion:
  - Welche Fragen konnten beantwortet werden und welche noch nicht! (Memo-Wand)
  - Wie und wo kann man an dieser Problematik weiterarbeiten?

- Verantwortungsbewusstsein: Verantwortung für den gemeinsamen Lernprozess übernehmen
  - der Präsentierende hat die große Verantwortung, die anderen Lernenden von der Qualität der Forschungsergebnisse der Lerngruppe zu überzeugen
  - er trägt mit seiner Darbietung auch die Hauptverantwortung für den Wissenstransfer in die anderen Lerngruppen
- Konflikt- und Kritikfähigkeit:
  - Die Arbeitsergebnisse und die Art und Weise der Präsentationen werden evaluiert (anhand der Kriterien des Bewertungsbogens trainieren die Schüler, das Lernplakat und den Vortrag zu bewerten)
  - in einer Diskussion argumentieren die Schüler, warum ihre Bewertung so ausgefallen ist (Lob oder auch Kritik); (vgl. Anhang Baustein 6 – einsehbar in der Einrichtung)

### Selbstkompetenz:

- Erfahrungen und Interessen der Schüler in Planung und Durchführung des Projektes einfließen lassen
- sind die selbstgesetzten Arbeitsziele erfüllt (Reflexion, welche Fragen sind beantwortet, welche nicht; Diskussion, Argumentation ob an der Problematik weitergearbeitet werden soll)
- ein gelungenes Lernplakat/eine gute Präsentation kann das Selbstbewusstsein der Lernenden stärken

Methodenkompetenz:

- Ergebnisse gemeinsamer Lernprozesse präsentieren (ein oder mehrere Schüler einer Lerngruppe präsentieren das Lernplakat; im Vortrag werden die inhaltlichen Ergebnisse der Erforschung ihrer Nährstoffgruppe dargeboten; da andere Lerngruppen andere Nährstoffgruppen erforscht haben, findet zwischen den Lerngruppen ein breiter Informationstransfer statt)

Sachkompetenz:

- Durch aktives Zuhören werden wichtige Informationen zu den weiteren Nährstoffgruppen gewonnen (Informationstransfer)

**Baustein 7:**

**Die praktische Anwendung – ein gesundes und leckeres Abendessen für unsere Klasse**

Gruppenarbeit:

Köche Gruppe 1:

- Zubereiten des Abendessens nach den ausgewählten Rezepten (Beispiele im Anhang)
- interne Verteilung der einzelnen Kochaufgaben
- Küche aufräumen

Dekorateure Gruppe 2:

- Anfertigen Tischdekorationen
- interne Verteilung der Dekorationsaufgaben
- Werkstatt aufräumen

Tischverantwortliche Gruppe 3:

- Tisch für das Abendessen decken
- Dekorationen aufstellen
- Abwaschen

Sozialkompetenz:

- Verantwortungsbewusstsein:
  - Verantwortung für den gemeinsamen Lernprozess übernehmen
  - alle 3 Gruppen müssen ihre Aufgaben verantwortungsvoll erfüllen, um das gemeinsame Abendessen zum Erlebnis werden zu lassen
- Teamfähigkeit:
  - in kooperativen Arbeitsformen lernen ( die Schüler erledigen die notwendigen Arbeiten in den einzelnen Gruppen)
  - Regeln und Vereinbarungen einhalten (Zeitplanungen müssen eingehalten werden, damit alle pünktlich essen können)
- Konfliktfähigkeit:
  - Die einzelnen Gruppen müssen sich nach erfolgter Kommunikation auf je einen Vorschlag einigen.
  - Ein Menü kann gekocht werden. Eine Dekoration wird

angefertigt. Der Tisch kann nur in einer Variante gedeckt werden:

- Ergebnisse gemeinsamer Arbeitsprozesse präsentieren (Köche: fertige Speisen, Dekorateur: ihre Dekorationen, Tischverantwortliche: einen schön gedeckten Tisch)

Methodenkompetenz:

- Arbeitsschritte zielgerichtet planen und umsetzen (Zeitplanung entwerfen, einzelne Arbeitsschritte in den Gruppen festlegen; Aufgaben und Zeitvorgaben planen und einhalten)

Selbstkompetenz:

- Lernprozess eigenverantwortlich planen (Rezepte werden ausgewählt, Aufstellung der Tische geplant, Geschirranordnung besprochen, Dekorationen ausgesucht und angefertigt.)