

Leittext für ein fächerübergreifendes Projekt in WiB und im BoW ES

Jahrgangsstufe R9

Thema: "Globalisierung - Kochboxen"

- Aushändigungstermin: Freitag, 19.4.2024, 11:30 Uhr in den Klassenzimmern.
Zudem per Schulmanager / Homepage ab 11:30 Uhr.
- Projekttag: vom Freitag, den 19.04.2024 bis Freitag, den 26.04.2024
- Durchführungstage: Mittwoch, 24.04.2024 oder Donnerstag, 25.04.2024
- Präsentationstag: Freitag, den 26.04.2024 (siehe Aushang am schwarzen Brett)
- Abgabe Projektmappe: Freitag, den 26.04.2024 (bei der Präsentation)

Prüfungskommission: Ernst Litzinger, Marianne Brennus, Fabian Steffl, Susanne Kölbl,
Christiane Mosner, Anita Veliqi, Alexander Pschorr

BEREICHE	PUNKTE	ERREICHT	NOTE
Durchführung	34		
Mappe	36		
Präsentation	30		
GESAMT	100		

Note	1	2	3	4	5	6
Punkte	100 - 85	84,5 - 68	67,5 - 51	50,5 - 34	33,5 - 17	16,5 - 0

Erstprüfer: _____ Zweitprüfer: _____

Szenario: „Kochboxen“

Globalisierung prägt seit vielen Jahren unseren Alltag sehr, sowohl national als auch international. Dennoch sollte die Regionalität nicht vernachlässigt werden, welche insbesondere in Zeiten von Pandemie und Krieg wieder mehr an Bedeutung gewonnen hat. Wenn du ein Produkt kaufst oder eine Dienstleistung in Anspruch nimmst, ist es wichtig auf die örtliche Herkunft zu achten. Damit verbunden ist natürlich auch „Nachhaltigkeit“. Die Verschwendung von Produkten ist ein großes Problem unserer Gesellschaft. Hierfür haben sich einige Unternehmen etwas Tolles einfallen lassen: Kochboxen. Die Lieferung erfolgt so, dass keine Lebensmittel verschwendet werden.

Im Fach Ernährung und Soziales packst du deine eigene Kochbox für vier Personen und bereitest die Gerichte im Anschluss zu. Hierfür informierst du dich über Kochboxen und deren Inhalte. Enorm wichtig ist hierbei die Einhaltung der Kühlkette.

Bei der Planung der Gerichte sowie des Einkaufes ist auf eine regionale und saisonale Produktauswahl zu achten. Der Tisch ist ansprechend zu gestalten.


Ihr habt pro Schüler ein Budget von 20 Euro zur Verfügung.

	WAS	D = Durchführung	M = Mappe	P = Präsentation	D	M	P
0	<p>Lies dir das Szenario und alle Aufgabenstellungen genau durch! Hake erledigte Aufgaben ab!</p> <p>An folgenden Terminen hast du die Möglichkeit, Fragen an deine Klassenlehrkräfte (WiB) bzw. an deine Fachlehrkräfte zu stellen:</p> <p>BoW: Montag, 22.04.2024 ab 10:30 Uhr in der Schulküche (siehe Aushang)</p> <p>WiB: Montag, 22.04.2024 um 8:00 Uhr (in den jeweiligen Klassenzimmern)</p> <p>Danach gibt es <u>keine</u> inhaltliche Hilfestellung mehr!</p>						

BoW							
1 Gruppe, allein	<p>Was ist eine Kochbox? – Suche Informationen dazu!</p> <p>Erstelle ein Informationsblatt mit folgenden Inhalten:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Was ist eine Kochbox? <input type="checkbox"/> Wie sind die Lebensmittel verpackt? <input type="checkbox"/> Was ist eine Kühlkette? Wie wird die Kühlkette bei den Kochboxen eingehalten? 		2				
2 allein	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Entscheide dich für eines der drei Themen: <table border="1" style="margin: 10px auto; width: 80%; text-align: center;"> <tr> <td>Fleisch</td> <td>Vegetarisch</td> <td>Familienfreundlich</td> </tr> </table> <input type="checkbox"/> Suche anschließend passend zum Thema zwei Rezepte (Hauptgericht mit Beilage sowie Vorspeise oder Nachspeise) aus. 	Fleisch	Vegetarisch	Familienfreundlich			
Fleisch	Vegetarisch	Familienfreundlich					
3 allein	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Die ausgewählten Speisen sollen für vier Personen hergestellt werden. <input type="checkbox"/> Schreibe für alle Gerichte deine Rezepte in Tabellenform eigenständig. <input type="checkbox"/> Für deine Gerichte erstellst du Aufsteller für das Buffet. Außerdem gestaltet jeder eine eigene Menükarte (mit den Gerichten der gesamten Gruppe) <input type="checkbox"/> sowie eine Einladungskarte für das Essen am Produktionstag. <input type="checkbox"/> Gib die Einladung bis spätestens Dienstag bei deinem Gast ab. 		7				
4 allein	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Erstelle für deine Gerichte einen Arbeits- und Organisationsplan <input type="checkbox"/> sowie eine Einkaufsliste. 		3				
5 Gruppe allein	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Plant euren Einkauf für Dienstag, 23.04.2024 (Zeit siehe Aushang). <input type="checkbox"/> Vor dem Einkauf überprüfst du den Vorrat. Erscheine vorbereitet mit Gruppeneinkaufsliste. <input type="checkbox"/> Nach dem Einkauf erstellt jeder für seine Gerichte eine saubere Gesamtkostenaufstellung mit allen Belegen. <p>Es wird keine Einkaufstasche gekauft.</p>		4				

Durchführung (D)			
<p>6</p> <p>Gruppe allein</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Am Mittwoch, 24.04.2024/Donnerstag, 25.04.2024 bereitet jeder seine Rezepte zu. <input type="checkbox"/> Du richtest deine Gerichte ansprechend am Buffet an. <input type="checkbox"/> Jedes Gericht braucht einen Aufsteller. <input type="checkbox"/> Der Tisch ist von der Gruppe passend zum Thema zu gestalten. <input type="checkbox"/> Decke den Tisch für vier Personen. <p>Prüfungszeit: 150 Min.</p> <p><input type="checkbox"/> Gruppe 1: Mittwoch, 24.04.2024 Beginn: 08:30 Uhr Essenszeit: 11:00 Uhr</p> <p><input type="checkbox"/> Gruppe 2: Mittwoch, 24.04.2024 Beginn: 14:00 Uhr Essenszeit: 16:30 Uhr</p> <p><input type="checkbox"/> Gruppe 3: Donnerstag, 25.04.2024 Beginn: 08:30 Uhr Essenszeit: 11:00 Uhr</p> <p>Meine Gruppenmitglieder:</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	34	

<p align="center">WiB (insgesamt ca. 2 Seiten in der Projektmappe)</p> <p>→ alle Aufgaben werden als Fließtext bearbeitet! (Ausnahme: siehe Aufgabenstellung)</p>				
7 allein	Erkläre die Begriffe „Globalisierung“ und „Regionalität“ kurz mit eigenen Worten. (jeweils 2-3 Sätze)		2	
8 allein	Nenne <u>stichpunktartig</u> zwei regionale und zwei internationale Unternehmen, welche Boxen/Pakete anbieten, die der Verschwendung von Lebensmitteln vorbeugen sollen.		2	
9 allein	Recherchiere <u>und</u> erkläre jeweils zwei Vor- und Nachteile von Globalisierung.		4	
10 allein	Recherchiere eine <u>Statistik</u> , welche zum Thema „Lebensmittelverschwendung“ passt. <u>Erläutere</u> diese mithilfe von mindestens zwei konkreten Aussagen!		3	
11 allein	Lebensmittelverschwendung ist ein Problem unserer Gesellschaft und hat viele negative Auswirkungen. a) Recherchiere <u>zwei negative Auswirkungen</u> der Lebensmittelverschwendung und nenne <u>zwei Gründe, warum wir diesen entgegenwirken sollten!</u> b) Suche dir einen Grund aus und begründe, weshalb du diesen am wichtigsten findest!		2	
			1	
12 allein	Von der Planung einer Kochbox bis zum Vertrieb gibt es viele Stationen. Vor allem aber besteht der Verkauf aus verschiedenen Teilen. Die Lebensmittel müssen geplant, die Verpackung hergestellt und für die fertige Kochbox muss Werbung gemacht werden. a) Stellt euer zugeteiltes Unternehmen vor. Teilt euch die Kriterien für die Unternehmenspräsentation gerecht auf. Jeder sollte 4 Kriterien bearbeiten. (siehe Liste) Achtung: Besprecht euch in der Gruppe und legt fest, wer welche Kriterien präsentiert. Jedes Kriterium sollte nur einmal vorkommen!			5

Kriterien für die Unternehmenspräsentation			
	Unternehmenssitz	Unternehmensleitung	Geschichte
	Produkte	Dienstleistungen	Mitarbeiter
	Verkaufsstandorte	Unternehmensziele	Zielgruppe
	Berufsfelder	Wirtschaftsbereich	Besonderheiten
<p>Tipp: Beachte bei der Auswahl der Kriterien, dass du bei der Präsentation ca. 2-3 Min. über diesen WiB-Inhalt sprechen musst!</p> <p>Du kannst für die Unternehmensrecherche das Internet nutzen, den jeweiligen Betrieb anrufen oder persönlich in Kontakt treten. Beachte dabei bitte immer höfliche Umgangsformen!</p> <p>b) Würdest du dir eine Kochbox bestellen? <u>Begründe</u> deine persönliche Entscheidung knapp anhand von mindestens zwei Aspekten!</p>			
			1

Präsentation (P)			
<p>13</p> <p>Gruppe allein</p>	<p>Erstellt eine gemeinsame Präsentation. Bei jedem Schüler/ jeder Schülerin müssen folgende Inhalte vorhanden sein:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ES: <ul style="list-style-type: none"> ○ Vorstellung der Gerichte mit Begründung, Beschreibung der Arbeitsschritte und Fotos ○ Begründung der Auswahl der Verpackung in Bezug auf die Kühlkette • WiB (Aufgabe 12) • Persönliche Reflexion: Reflektiere die Projektwoche, indem du ausführlich von deinen persönlichen Erfahrungen mit dem Projekt berichtest! Gehe dabei sowohl auf positive als auch negative Erkenntnisse oder Probleme ein! <p>Plant eine Redezeit von 4 - 6 Minuten pro Schüler/in ein!</p> <p>Präsentiert als Gruppe eure Ergebnisse am Freitag, den 26.04.2024!</p> <p><i>(Dein Präsentationstermin sowie der Prüfungsraum hängen ab der Leittextausgabe an dem schwarzen Brett vor dem Sekretariat aus!)</i></p> <p>Die Präsentation muss als PowerPoint, PDF oder Impress auf Stick mitgebracht werden. Am Freitag ist kein Ausdruck / keine Kopie an der Schule mehr möglich.</p>		<p>8</p> <p>16</p>

Projektmappe (M)				
14	<p>Erstelle eine übersichtliche und strukturierte Projektmappe mit folgenden Inhalten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Deckblatt (1P) • Inhaltsverzeichnis (1P) • Leittext • Rezepte • Arbeits- und Organisationsplan • Einkaufsliste • Aufsteller für das Buffet • Menükarte • Einladung • Kostenaufstellung • Informationsblatt mit den Inhalten der Retterbox • WiB-Aufgaben 7-11 • Ausdruck deiner Präsentation, wie sie gehalten wird (4 Folien je Blatt) (1 P) • Quellenangaben (1 P) <ul style="list-style-type: none"> • Der Umfang des WiB-Teils beträgt etwa 2 Seiten. • Verwende Schriftgröße 12, normale Seitenränder, Zeilenabstand 1,5! • Füge in die Fußzeile jeder Seite deinen Namen ein (Arial, 10 pt, zentriert)! • Bei verspäteter Abgabe gibt es Punktabzug! • Am Freitag ist kein Ausdruck/keine Kopie an der Schule mehr möglich! • Keine Klarsichthüllen verwenden! <p>Achte auf Vollständigkeit, eine sinnvolle Struktur sowie auch auf eine verständliche Darstellungsweise! (2 Punkte)</p>			6

<p><u>Wichtig:</u> Schreibe ans Ende deiner Mappe folgenden Satz!</p> <p><i>Hiermit erkläre ich, dass ich die Arbeit selbstständig und ohne fremde Hilfe verfasst sowie keine anderen als die von mir angegebenen Quellen und Hilfsmittel benutzt habe.</i></p> <p>Setze deine Unterschrift darunter.</p> <p>Damit bestätigst du, dass du diese Arbeitsaufträge selbstständig verfasst hast.</p>				
	<p><u>Beachte:</u> Der Inhalt muss individuell erstellt sein. Alle Aufgaben sind in Einzelarbeit auszuführen. Identische Ausführungen oder Kopien werden als Unterschleif mit null Punkten bewertet.</p>			