

P-Seminar:

Römische Küche und ihre Gerichte – passt das noch ins 21. Jahrhundert?

Lehrkraft: OStRin Büttel Leitfach: Latein	
1. Allgemeine Studien- und Berufsorientierung 2. Projektthema: Römische Küche und ihre Gerichte – passt das noch ins 21. Jahrhundert?	
<p>Begründung und Zielsetzung des Projekts:</p> <p>„Sage mir, was du isst, und ich sage dir, was du bist.“ So lauten kluge Worte des französischen Denkers Brillat-Savarin. Er meinte damit: Unsere Essgewohnheiten zeigen, wer und was wir sind. Oft bestimmen sie unsere Weltsicht, unsere Werte und unsere Lebenseinstellung. In unseren Essgewohnheiten kommt etwas von unserer Identität zum Ausdruck.</p> <p>Wie und was aßen die Römer? Was zeigt das über ihre Weltsicht und ihre Gewohnheiten? Das soll anhand von römischen Rezepten und Dokumenten über Ess- und Lebenskultur herausgefunden werden. Dazu stehen neben der Recherche über antike Rezepte auch die Herstellung von Speisen und das Angebot für Leute der heutigen Zeit auf dem Programm. So bekommen die Schüler/innen ganz praktische Einblicke in die Lebensmittelherstellung damals und heute sowie in deren Problematik (Verantwortung für Mensch und Natur, Hygiene, Finanzierbarkeit).</p> <p>Durch die Tätigkeiten des Seminars soll ein breites Publikum mittels Information und über ein originelles Geschmackserlebnis mit antiker Esskultur bekannt gemacht werden.</p> <p>Folgende externe Partner könnten in die Arbeit des Seminars einbezogen werden: z.B. das Römermuseum und die Stadtwerke Weißenburg, Restaurants mit Erfahrung im Angebot antiker Speisen, Cateringfirma Pöschl, Prof. Dr. Junkelmann bzw. sein Team, Musikschule Weißenburg und evtl. der Archäologische Park Xanten oder das Museum Aalen</p> <p>Neben den Informationen durch Fachleute lernen die Schüler/innen den selbstständigen Umgang mit Fachliteratur kennen. Sie gewinnen Einblicke in die Planung und Durchführung von Projekten und machen praktische Erfahrungen mit der Präsentation ihrer Arbeitsergebnisse.</p>	
Zeitplan	Tätigkeiten von Schüler/innen und der Lehrkraft
11/1 Sept. - Feb.	<p>BUS-Phase: Was heißt Studien- und Berufsorientierung? Warum ist das wichtig?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Schülerselbsteinschätzung, Recherche über Studiengänge bzw. Berufsbilder • Treffen mit externen Partnern, Gespräche im Seminar • Entwicklung einer eigenen beruflichen Perspektive und eines Alternativplans • Entwicklung einer Bewerbungsmappe, Vorbereitung auf eine Bewerbung
11/2 März - Juli	<p>Projekt-Phase</p> <ul style="list-style-type: none"> • Eigene Recherche: antiker Alltag, antike Speisen und Essgewohnheiten • Fachinformation durch Prof. Dr. Junkelmann, Mitarbeiter von Römermuseen (Aalen, Weißenburg) • Gespräche mit Fachleuten aus der Restaurantbranche über Möglichkeiten des Angebots antiker Speisen heute, evtl. Kontakt zum Archäologischen Park Xanten <p>Erarbeitung der Einzelaspekte in Kleingruppen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Planung und Einteilung in Kleingruppen zur Erfüllung der Einzelaufgaben (z.B. Rechtliches, Rezeptwahl, Herstellung, Verkostung, Medienarbeit,...) <p>Projektarbeit: Zielformulierung / Risikoanalyse</p> <ul style="list-style-type: none"> • Inhaltliche Orientierung mit dem jeweiligen Arbeitsauftrag (z.B. Fachliteratur, Auswerten von Interviews, Suche nach mögl. Kooperationspartnern,...) • Praktische Arbeit mit Gespräch (im Seminar) über evtl. auftretende Probleme
12/1 Sept. - Feb.	<p>Projektarbeit: Moderations- und Präsentationstechniken</p> <ul style="list-style-type: none"> • Individuelle Auswertung der Ergebnisse und Vorstellung im Seminarplenum • Konzeption der Projektpräsentation <p>Projektpräsentation in der Schule</p> <ul style="list-style-type: none"> • Feedbackrunde inkl. Abschlussgespräch (einzeln) zu den Seminarbeiträgen

P-Seminar:

Römische Küche und ihre Gerichte – passt das noch ins 21. Jahrhundert?

Datum und Unterschrift der Lehrkraft

Datum und Unterschrift der Schulleitung