

Meldung bei der Oberstufenkoordination:

Langversion: Freitag 01.12.2017

Abiturjahrgang

2018 / 2020

P-Seminar

Leitfach: **Latein/Archäologie**

1. Studien- und Berufsorientierung (blockweise abwechselnd)
2. Projekt: Römisch Kochen: Wie, wo und was haben Römer gekocht? Erstellung von Anschauungsmaterial für den Unterricht, eigene Herstellung römischer Kochutensilien und Gestaltung eines römischen Gastmahls **(Keine Lateinkenntnisse erforderlich!)**

Lehrkraft: **Bühl, Susanne**



1. Allgemeine Studien- und Berufsorientierung
Die Inhalte der Studien- und Berufsorientierung sollen insgesamt ca. ein halbes Jahr umfassen und werden in zeitlich festgelegten Blöcken in 11/1 und 11/2 von einer Lehrkraft des BUS-Teams unterrichtet

2. Projekt

Begründung und Zielsetzung des Projekts (ggf. Bezug zum Fachprofil):
u. a. Beschreibung der Kompetenzen, die beiden Seminarmitgliedern erreicht werden sollen

- Auseinandersetzung mit einem wesentlichen Bereich des römischen Alltagslebens in den verschiedenen sozialen Schichten; Sensibilisierung für die extremen sozialen Unterschiede in der römischen Gesellschaft
- In der Auseinandersetzung mit der experimentellen Archäologie stellen die Schüler funktionierende römische Kochutensilien her (v.a.Keramik) und erproben originale römische Rezepte und ihre Adaption auf den modernen Geschmack. die theoretische Auseinandersetzung mit den praktischen Umständen römischen Kochens soll in Unterrichtsmaterialien für die Information in den Lateinklassen dokumentiert werden
- Planung und Durchführung einer größeren Veranstaltung mit verschiedenen Aktivitäten (Zubereitung der Gerichte, Service, kabarettistisches Rahmenprogramm)
- Erwerb eines Gesundheitszeugnisses für die Gastronomie
 - Methodenkompetenz: Recherche, Kooperationsfähigkeit

Halb-jahr	Monat	Tätigkeit der Schüler und der Lehrkraft	Formen der Leistungserhebungen
11/1	Sept./ Okt. Praxis	<ul style="list-style-type: none"> • konkrete Zieldefinition für das Projekt • Erstellung eines Projektplans: Themenfindung, Einteilung • Recherche über die Umstände römischen Kochens • Exkursion nach Kempten 	<ul style="list-style-type: none"> • Projektbeiträge, Organisations- und Planungsleistung
	Nov /Dez Praxis	<ul style="list-style-type: none"> • Recherche zur Erstellung von Informations -/ Anschauungsmaterial für den Unterricht • Besuch eines Kurses beim Gesundheitsamt zur Erwerbung eines Gesundheitszeugnisses für die Herstellung von zum Verkauf bestimmter Speisen 	<ul style="list-style-type: none"> • Projektbeiträge, Organisations- und Planungsleistung
	Jan/ Feb- Praxis	<ul style="list-style-type: none"> • Recherche zur Herstellung römischer Kochutensilien – Was ist überhaupt mit unseren Möglichkeiten machbar (evtl. eigene Interessen und praktische Fähigkeiten der Schüler) • Besuch einer Keramikwerkstatt • Herstellung einer Reibschale, Geschirr aus terra sigillata etc. 	<ul style="list-style-type: none"> • Präsentationen, Organisations- und Planungsleistung
		<ul style="list-style-type: none"> • evtl. Besuch einer Abendveranstaltung im Fest-SpielHaus „Gastmahl des Trimalchio“ 	<ul style="list-style-type: none"> • Dokumentation



11/2 12/1	Mrz./- Mai Praxis	<ul style="list-style-type: none"> • Information über originale römische Rezepte • Ausprobieren der Originalrezepte und Versuche der behutsamen Modifikation • Dokumentation dieser Schritte und der endgültigen Rezepte 	<ul style="list-style-type: none"> • Projektbeiträge, Organisations- und Planungsleistung
	Juni	<ul style="list-style-type: none"> • Endgültige Fassung der Rezepte und ansprechende Gestaltung von Rezeptblättern 	<ul style="list-style-type: none"> • Projektbeiträge, Organisations- und Planungsleistung
	Juli	<ul style="list-style-type: none"> • Planung einer ersten Präsentation römischer Speisen • Realisierung dieser Planung auf dem Sommerfest der Schule 	<ul style="list-style-type: none"> • Projektbeiträge, Organisations- und Planungsleistung
	Sept/ Okt.	<ul style="list-style-type: none"> • Zusammenfassung der bisherigen Ergebnisse • Planung einer Abendveranstaltung "Cena Trimalchionis" in Gruppen: <ul style="list-style-type: none"> - Kostenkalkulation - Werbung - Auswahl der Speisen - notwendige Utensilien (Geschirr, Kochmöglichkeiten etc.) - Service - Rahmenprogramm • Vorbereitung und Durchführung dieser Veranstaltung am Projekttag vor den Herbstferien 	<ul style="list-style-type: none"> • Projektbeiträge, Organisations- und Planungsleistung
Nov – Jan.	<ul style="list-style-type: none"> • Reflexion und Evaluation • Abschlussbericht zur persönlichen Studien- und Berufswahlentscheidung • Fertigstellung des Portfolio 	<ul style="list-style-type: none"> • Präsentationen, Portfolio 	

Externe Partner:
<ul style="list-style-type: none"> • Gesundheitsamt • MPZ Kempten und Manching • Keramikwerkstatt

Weitere Bemerkungen zum geplanten Verlauf des Seminars:
<ul style="list-style-type: none"> • Die Reihenfolge innerhalb der Halbjahre und zwischen den Halbjahren kann variieren.

