

Lehrkraft: StRin Ulrike Neuner

Leitfach: Geographie

Projektthema: Regionale Erlebnisküche

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

Zunächst erarbeiten die Seminarteilnehmerinnen und -teilnehmer mithilfe von Fachliteratur und Expertengesprächen die Grundlagen der regionalen Produktion und Vermarktung von Lebensmitteln und werden ihre gewonnenen Erkenntnisse durch den Besuch eines Betriebes (Biotop Oberland) vertiefen. Außerdem findet eine Belehrung beim Gesundheitsamt über den korrekten Umgang mit Lebensmitteln statt.

Sie konkretisieren das Projektziel (z.B. Abendveranstaltung mit selbstgekochten regionalen Produkten, andere Eventformen), definieren Arbeitspakete, legen Meilensteine fest, bilden diesbezüglich Arbeitsgruppen, einigen sich auf Zuständigkeiten, bestimmen geeignete und zuverlässige Kommunikationswege und überprüfen dabei regelmäßig den Projektfortschritt.

Das Projektergebnis „Regionale Erlebnisküche“ soll am Ende des Schuljahres in einem geeigneten Rahmen präsentiert werden. Eine Evaluation des Projekts rundet das P-Seminar ab.

Umsetzung der beruflichen Orientierung:

- Reflexion der eigenen Stärken und Interessen anhand von Persönlichkeitsmodellen bei verschiedenen Tätigkeiten im Rahmen der Projektarbeit
- Recherche ausgewählter Studiengänge, Berufsfelder und berufsbezogener Entwicklungsmöglichkeiten im Projektzusammenhang
- Individuelle Beratungsgespräche unter Berücksichtigung der persönlichen Fortschritte im Prozess der beruflichen Orientierung

Mögliche Studiengänge bzw. Berufsfelder:

Eventmanagement/Marketingmanagement; Koch/Köchin, Küchenhilfskraft; Fachmann/Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie; BWL – Gastronomiemanagement; Restaurantfachkraft

Art und Anzahl der Leistungserhebungen:

1. KLN: Kompetenzen im Bereich der Projektarbeit anhand von individuellen Projektbeiträgen (Definition und Erledigung von Arbeitspaketen, Zeitplanung, Durchführung der Abendveranstaltung, Portfolio)
2. KLN: Kompetenzen im Bereich der beruflichen Orientierung (z.B. Erarbeitung möglicher Berufsfelder, Studiengänge im Projektzusammenhang)

Mögliche externe Partner sowie deren Rolle im Projekt:

- Iris und Rolf Ziesing (Durchführung der Abendveranstaltung)
- Bayerischer Bauernverband (Bereitstellung von fachlichen Informationen, Beratung)
- Biotop Oberland (Bereitstellung von fachlichen Informationen, Betriebsbesichtigung und Beratung; ggfs. Bezug von Lebensmitteln)

Bezug von Produkten z.B.

Buchberghof, Naturkäserei TegernseerLand, Essendorfer Genusschmelzerei, Kaffeerösterei Dinzler
(Die Auflistung stellt nur eine Auswahl an Möglichkeiten dar)

Voraussichtlich notwendige Sach- und Finanzmittel:

- Belehrung beim Gesundheitsamt
- Exkursion zum Biotop Oberland
- ggfs. für weiteres Material/Referent*innen

Voraussetzungen:

Es muss zu Beginn des Seminars eine Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetzes beim Gesundheitsamt Miesbach in der Freizeit stattfinden („Gesundheitszeugnis“).