

NwT - Projektarbeit



Produktion von Speiseeis

NwT - Projektarbeit

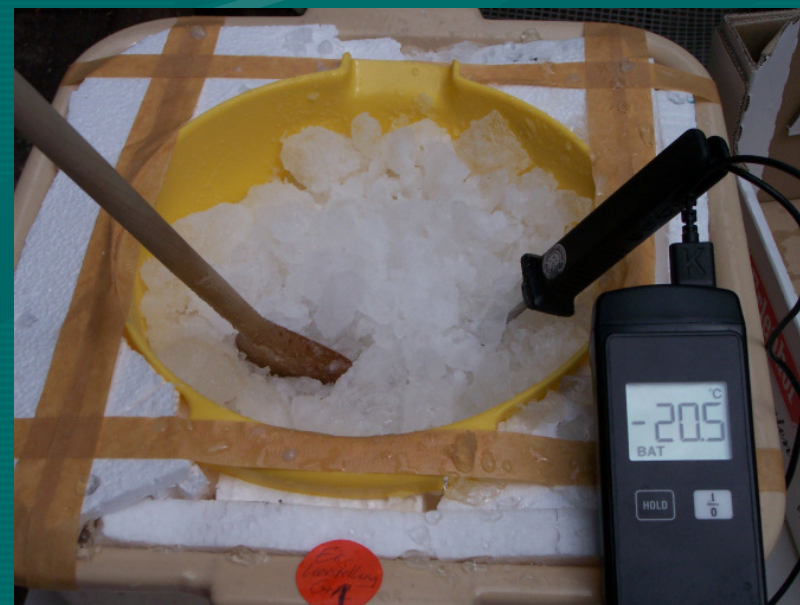
Produktion von Speiseeis



NwT - Projektarbeit

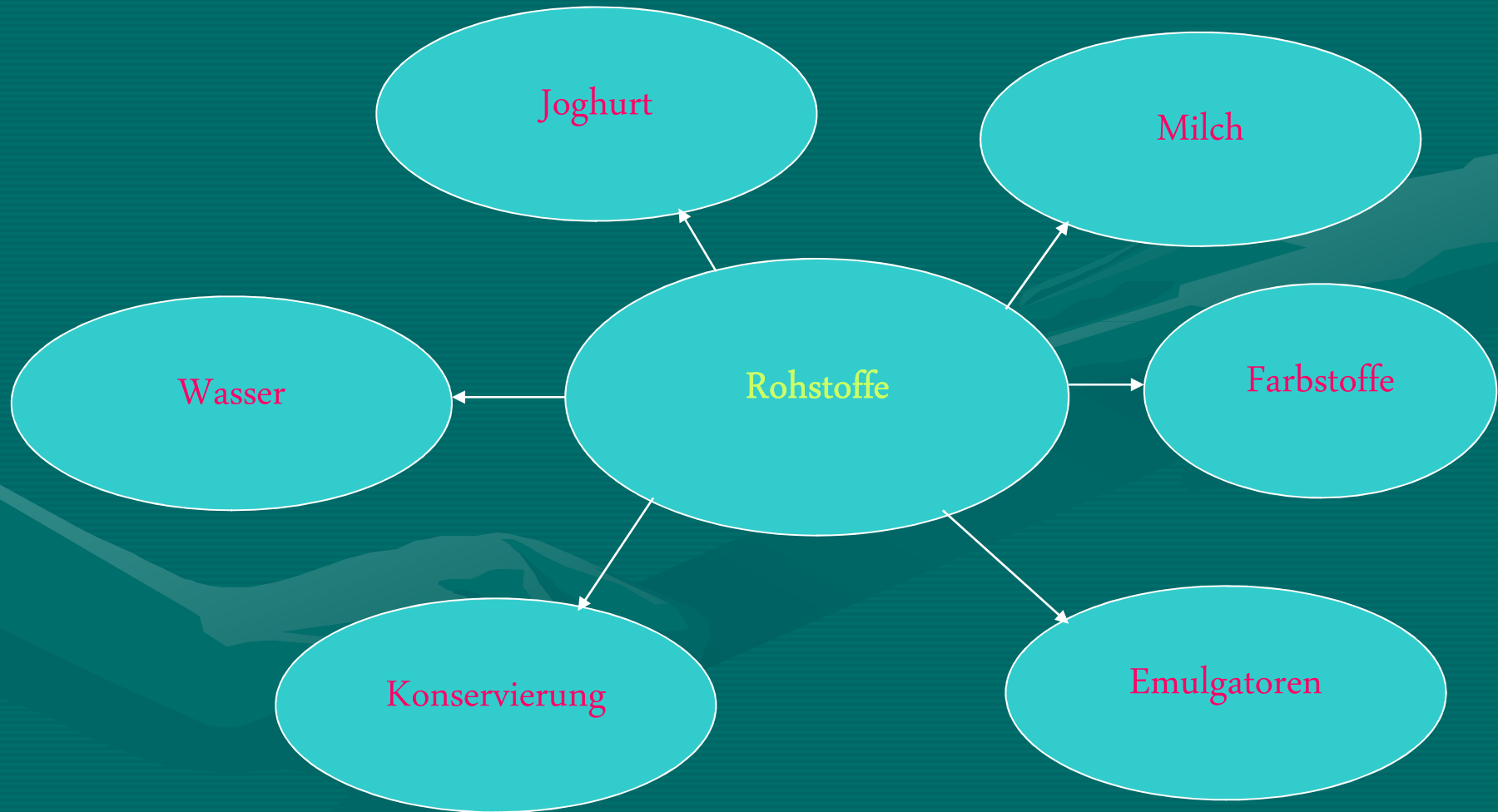
Produktion von Speiseeis





NwT - Projektarbeit

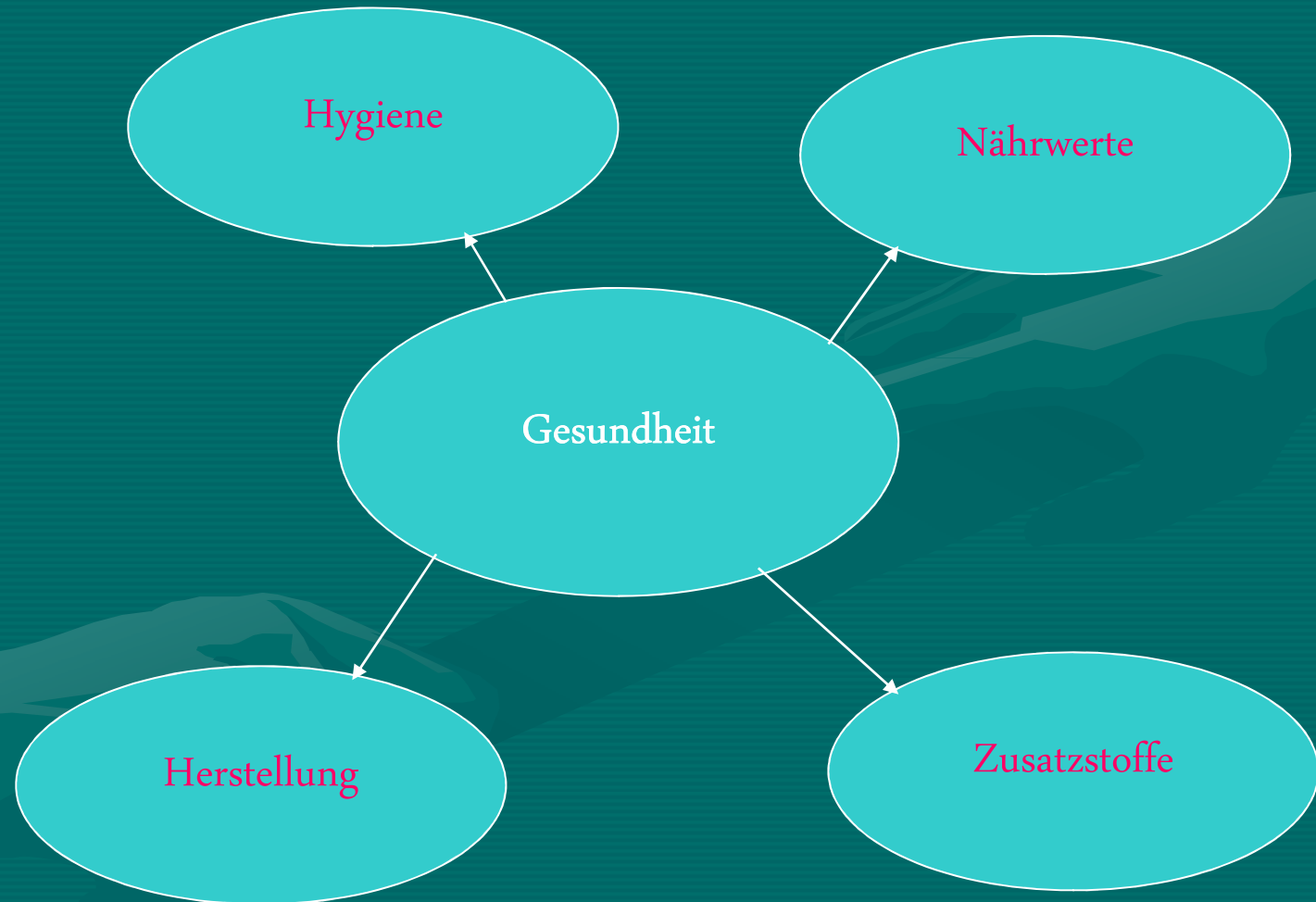
Produktion von Speiseeis





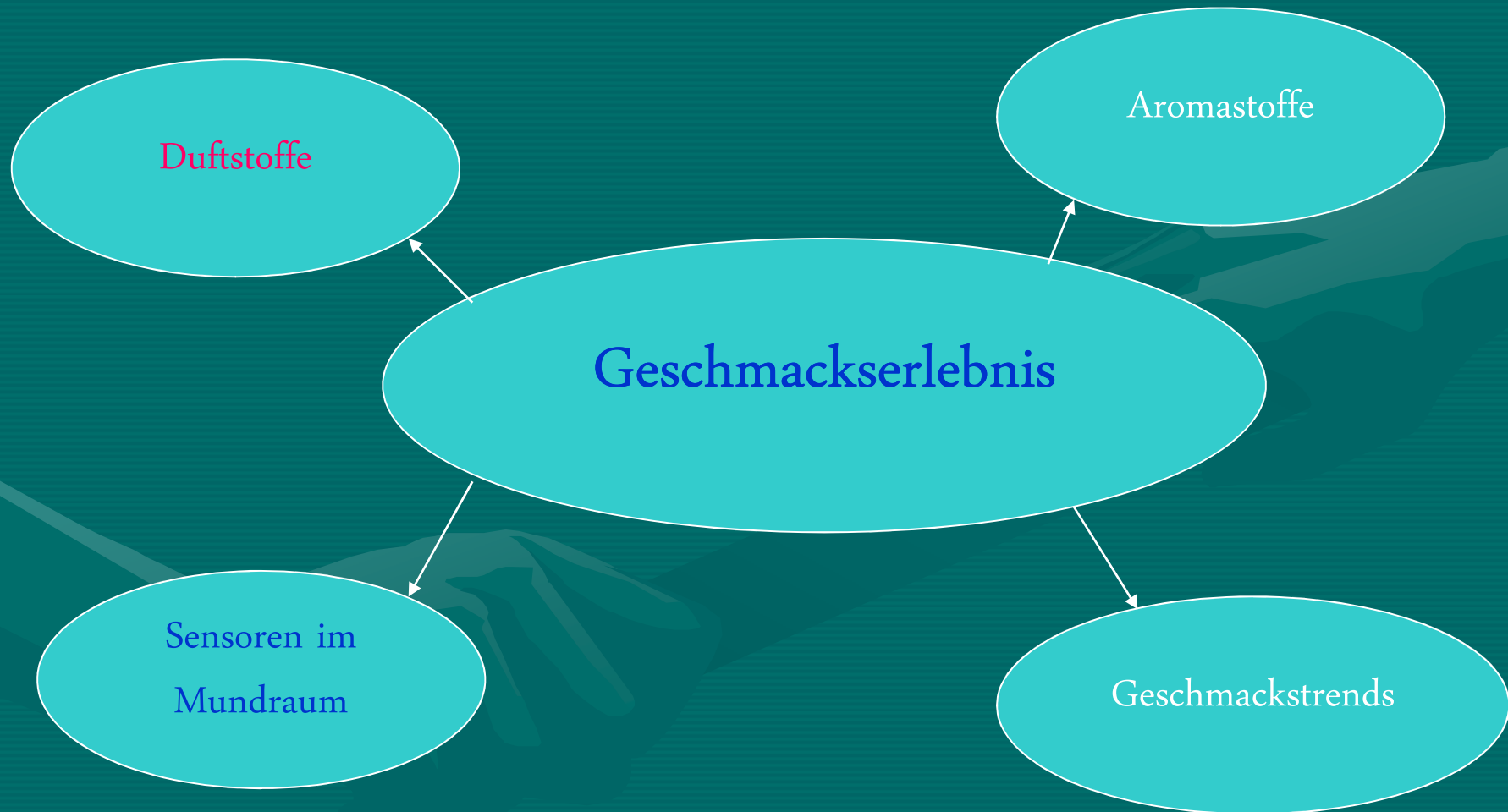
NwT - Projektarbeit

Produktion von Speiseeis



NwT - Projektarbeit

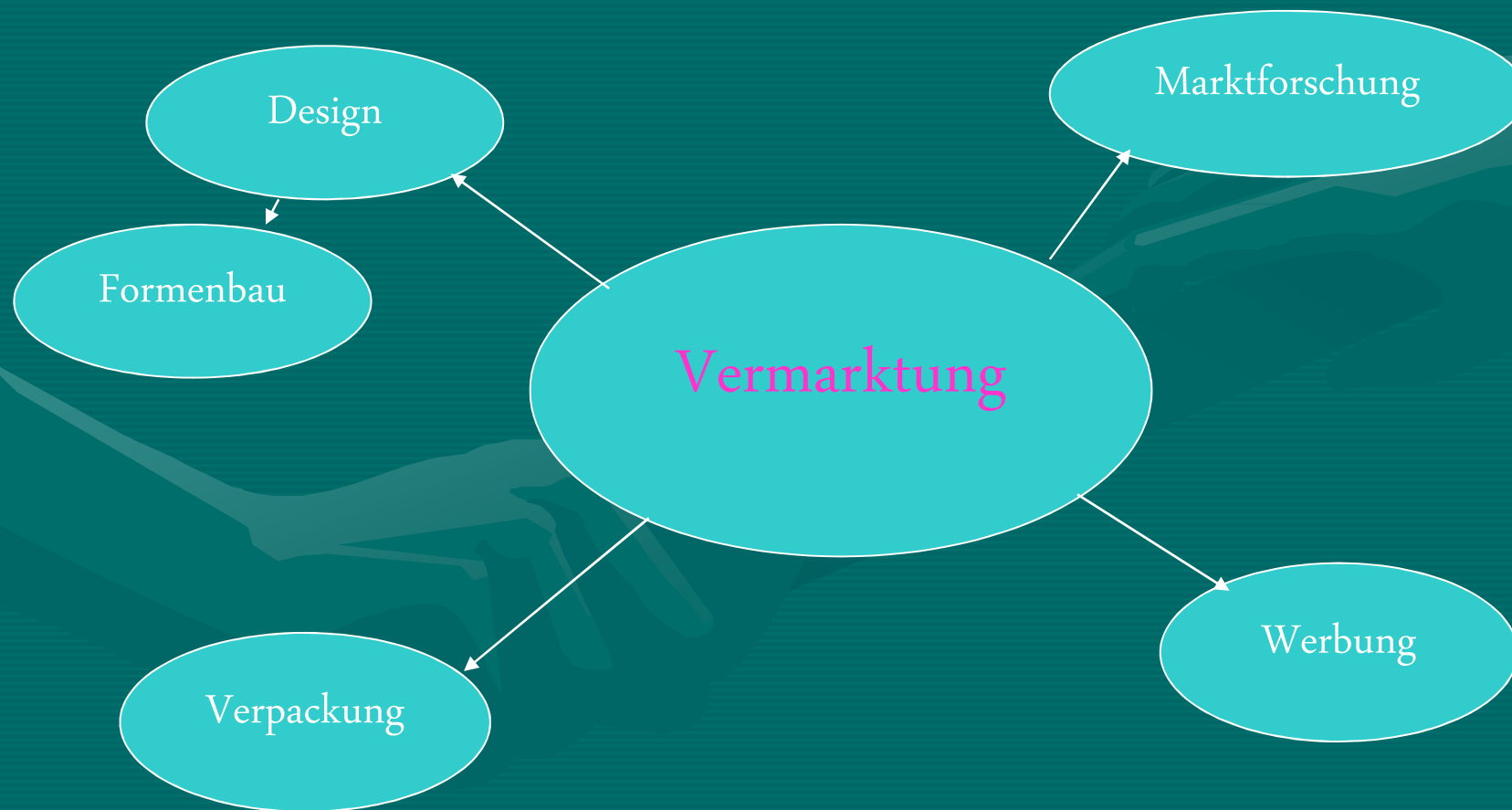
Produktion von Speiseeis





NwT - Projektarbeit

Produktion von Speiseeis





Unterrichtskonzeption

Ein Vorschlag für Kl. 9

Zeit	Inhalt	Methode
1h	<ul style="list-style-type: none"> •Einstieg: Geschichte der Eiscreme und/oder Eisprobe •Formulierung des Projektziels: Herstellung und Vermarktung von Eiscreme •Hinweise zur Projektarbeit 	<p>Schülerreferat (ca 2 Wochen Vorlaufzeit)</p> <p>Lehrervortrag (Eisprobe)</p>
1h	<ul style="list-style-type: none"> •Erstellung einer Projektstruktur (Leitfrage: Welche Erwartungen habe ich an das Produkt?) 	Kreativmethoden (Brainstorming, Mindmap, 6-3-5)
1h	<ul style="list-style-type: none"> •Einteilen der Schüler in die Teilprojekte •Erstellen des Gesamtprojektablaufs (Festlegung der Meilensteine) 	Lehrer steuert

Zeit	Inhalt	Methode
2h	<ul style="list-style-type: none"> • Ideensammlung • Strukturplan erstellen • Projektablaufplan skizzieren (in den Teilprojekten) 	Kreativmethoden Gruppenarbeit
6h- 8h	<ul style="list-style-type: none"> • Kontrolle der Arbeitspakete • Teambesprechungen; Absprachen; Koordination der Gruppen • Führen des Projektheftes • Praktische Arbeiten • Recherchen 	Lehrer moderiert, kontrolliert und steuert
2h	<ul style="list-style-type: none"> • Präsentation 	Schülerpräsentation
2h	<ul style="list-style-type: none"> • Herstellung verschiedener Eissorten durch die einzelnen Gruppen 	Praktikum

Autorenteam

Reinhard Bässler, Otto-Hahn-Gymnasium, Ostfildern

Sandra Greilinger, Eduard-Spranger-Gymnasium, Filderstadt

Birgit Heinzelmann, Schlossgymnasium, Kirchheim/Teck

Barbara Krüger, Otto-Hahn-Gymnasium, Ostfildern

Martin Merkle, Friedrich-Schiller-Gymnasium, Marbach

