Vernetzungsstelle
Kita- und
Schulverpflegung
Baden-Württemberg

Sektion
Baden-Württemberg
der Deutschen Gesellschaft
für Ernährung e. V.
Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung
Fabrikstr. 6
73728 Esslingen
Tel.: 0711 / 230652-60
Fax: 0711 / 230652-80
http://www.dge-bw.de

Erfahrungskatalog
Mensa als Lernort

Partizipation und Berufsorientierung:
Praktikum, Schülerfirma, AG …

Unterrichts- und Projektvorschläge:
WAG, GuS, WVR

Dezember 2014

Gefördert durch:
Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft
aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages

Baden-Württemberg
MINISTERIUM FÜR LÄNDLICHEN RAUM UND VERBRAUCHERSCHUTZ

KOMM IN FORM
INITIATIVE FÜR CLEVERE ERNÄHRUNG IN BADEN-WÜRTTEMBERG

Impressum

Herausgeber:

Sektion Baden-Württemberg der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V.

(DGE-BW)

Geschäftsstelle:

Schelztorstraße 22

73728 Esslingen

www.dge-bw.de

Verantwortlich: Dr. Susanne Nowitzki-Grimm

Diese Veröffentlichung ist Teil des Projektes Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg. Dieses Projekt wurde mit Mitteln des Landes Baden-Württemberg sowie des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) gefördert.

Nachdruck – auch auszugsweise - sowie Weitergabe mit Zusätzen, Aufdrucken und Aufklebern ist nur mit Genehmigung des Herausgebers gestattet.

Bezugsquelle:

Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg

Fabrikstr. 6, 73728 Esslingen

Tel: 0711/47230652-60

Mail: schule@dge-bw.de

www.dge-bw.de

www.kitaverpflegung-bw.de

www.schulverpflegung-bw.de

© Sektion Baden-Württemberg der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V.

Inhaltsverzeichnis

1.	Einführung	Seite 4
2.	Partizipation und Berufsorientierung	Seite 5
2.1	Praktika / AG´s	Seite 5
2.2	Schülerfirma	Seite 8
2.3	Schüler kochen für Schüler	Seite 9
2.4	Allgemeines	Seite 10
3.	Unterrichtsbeispiele und Themenorientierte Projekte TOP	Seite 13
3.1	Unterrichtseinheiten	Seite 13
3.2	Themenorientierte Projekte TOP	Seite 14
4.	Literatur	Seite 19

1. Einführung

Die Verknüpfung von Bildung und Alltagskompetenzen gewinnt durch den gesellschaftlichen Wandel hin zu längeren Abwesenheitszeiten von zu Hause an Bedeutung. Dies betrifft alle Altersgruppen, beginnend mit der Krippe über Kita und Schule bis zum beruflichen Alltag.

Essen und Trinken nehmen im frühkindlichen Bildungsbereich bereits einen großen Raum ein und sind pädagogisch als Förderung der Alltagskompetenz angelegt.
In der Schule nimmt das Miteinander im Bereich Essen und Trinken ab, obwohl viele Beispiele zeigen, wie sehr ein gutes „Essklima“ oder auch pädagogische Aktivitäten rund um die Gemeinschaftsverpflegung sowohl zum Lernerfolg als auch zum guten Schulklima beitragen.

In diesem Erfahrungskatalog ist die breite Palette an Möglichkeiten, den Essalltag in Schulen mit der Bildung zu verknüpfen, zusammengefasst.

- Im Rahmen des Berufswegeplans kann die Mensa Ort der Berufsorientierung sein.
- Im Bildungsplan der Werkrealschule sind im Arbeitsfeld Schul- und Familienleben / Alltag Betriebsbesichtigungen, Realbegehungen und Praxis vorgesehen.
- Themenorientierte Projekte (TOP) gibt es in der Realschule im Bereich Berufsorientierung Realschule (BORS), Soziales Engagement sowie Wirtschaft, Verwalten, Recht.

Grundsätzlich sind Ernährungsthemen und Ernährungsbildung im Bildungsplan aller Schularten verankert und regen so zur Partizipation an.

2. Partizipation und Berufsorientierung

2.1 Praktikum / AG

Ziele

Immer mehr Schulen werden Ganztagsschulen, Mensa inklusive. Die Schulmensa bietet vielfältige Möglichkeiten, SchülerInnen Einblicke in bestimmte Berufsfelder zu geben beziehungsweise durch Einsätze in der Mensa zusätzliche Kompetenzen zu erlangen, z.B. Durchhaltevermögen, Selbstständigkeit, Ordnung und Konzentrationsfähigkeit.

Ein Praktikum in der Mensa bedeutet darüber hinaus, einen neuen Bezug zu diesem Teil des Schullebens zu entwickeln. Die Motivation zur Mensa steigt. Im besten Fall greift sie auf andere SchülerInnen im Sinne der Peergroup über.

Beschreibung

Praktika sind in allen Schularten vorgesehen. Tabelle 1 gibt eine Übersicht über Praktika-Arten, Dauer u. a..
Je nach Schulintension, Mensa-Typ und Betreiber kann ein Praktikum individuell gestaltet werden.

Tabelle 1: Übersicht zu Praktika im Rahmen der Berufsfindung nach Schularten

Schulart	Klasse	Praktika-Arten	Dauer	Durchführung	Dokumentation
Werkreal schule / Haupt-schule	5-6	Arbeitsplatz-erkundung	insg. mind. 20 Tage		Portfolio, Qualipass
	7 – 10	unterschiedl. Praktika im Rahmen der Berufswege-planung		8./9.: Tages-, Block-, Langzeitpraktika, Praktika an schulfreien Tagen 10.: Kooperation mit Berufsfachschule	

Schulart	Klasse	Praktika-Arten	Dauer	Dokumentation
Real-schule	7. / 8.	TOP Soziales Engagement (SE)	wochenweise, schuljahrbegleitend	Projektmappe TOP SE
	8. /9.	TOP Berufs-orientierung (BORS)	in der Regel 1 Woche	Projektmappe TOP BORS, Projektprüfung
	8.	TOP Wirtschaften, Verwalten, Recht	siehe 3.2 Projektvorschläge	
Gymna-sium	G8 (9./ 10.)	Berufs- und Studien-orientierung (BOGY)	1 Woche, meist vor einem Ferienabschnitt	Praktikumsbericht
	G9 (10. / 11.)			
	meist Mittel-stufe	AG oder im Wahlpflichtfach Soziales Lernen	schuljahrbegleitend	Praktikumsbericht
Förder-schule	im Rahmen des Bildungsbereiches Arbeit		mehrere Tage ununterbrochen oder 1 Tag / Woche über längeren Zeitraum, Gesamtzeitraum wird individuell festgelegt je nach Förderungsbedarf	Praktikumsbericht

Berufsfelder

Ein Praktikum kann zur Berufsorientierung dienen. Berufsfelder sind z.B.:

- Koch
- Systemgastronom, Caterer
- Service-Bereich Gastronomie
- Hauswirtschaftl. Berufsfelder (z.B. Hauswirtschaftshelfer, Hauswirtschaftler)
- Diätassistent

Arbeitsfelder / Aufgaben in der Mensa

Gemeinschaftsverpflegung, Mensa und ggf. Küche bieten eine Vielzahl von klaren, strukturierten Tätigkeiten, die eine Partizipation der SchülerInnen erlauben.
In Tabelle 2 sind mögliche Arbeitsfelder zusammengestellt.
Unverzichtbar ist, den Einsatz von SchülerInnen im Rahmen des pädagogischen Konzepts einer Schule zu sehen und die Tätigkeiten individuell auf die Situation vor Ort sowie mit dem Betreiber der Gemeinschaftsverpflegung abzustimmen.

Tabelle 2: Mögliche Aufgaben in der Mensa bei Frühstück, Pausen- und Mittagsverpflegung

Mögliche Aufgaben in der Mensa bei Frühstück, Pausen- und Mittagsverpflegung
• Unterstützung / Zuarbeiten bei Arbeitsabläufen (evtl. Portionierung, Ausgabe, Rücklauf) • Führen eines Mensatagebuches als Kommunikation zwischen Mensa und Produktionsbetrieb • Planung eines Aktionstages (Thema, Gerichte, Dekoration, begleitende Aktionen) • Gestaltung/Dekoration der Mensa • Durchführung einer Feedback-Aktion mit den Mensa-Gästen, inkl. Auswertung und Entwicklung von Verbesserungsvorschlägen • Einblick in Produktionsbetrieb (nach Absprache mit Betreiber) • Einblick in Logistik des Essens (Kommissionierung in Produktionsküche, Auslieferung an Mensa und Rücklauf) • Einblick in HACCP-Konzept und Kontrollmaßnahmen vor Ort (z.B. Temperaturmessung und Dokumentation) • Einführung eines unbekannten Gerichtes/ Beilage bei Schülern (Probierstand)

2.2 Schülerfirmen

Ziele

Die Aufgaben der Schülerfirmen gehen über die der Praktika hinaus. Oft werden alle Abläufe und Schritte unter pädagogischer Anleitung in Eigenregie durchgeführt, d.h. über die Hauswirtschaft hinaus verwalterische und wirtschaftliche Aspekte berücksichtigt. So erwerben die SchülerInnen zusätzliche sachbezogene, persönlichkeitsbezogene und schulbezogene Kompetenzen und sammeln für künftige Bewerbungsverfahren und Arbeitsabläufe erste Erfahrungen.

Beschreibung

Eine Schülerfirma kann entweder im internen Schulablauf gegründet werden oder sie kann sich an bestehende Projekte, z.B. McMöhre, angliedern.
Schülerfirmen sind sehr oft im Bereich der Frühstücks- und Pausenverpflegung aktiv.

Nützliche Informationen zu Schülerfirmen:
http://www.schuelerfirmen.com
http://www.mcmoehre-bawue.de/schulerfirmen/

2.3 Schüler kochen für Schüler, Schülercafé

Ziele

Schüler kochen für Schüler / Schüler-Café kann im Rahmen von Praktika erfolgen oder auch als Schülerfirma durchgeführt werden.

In Baden-Württemberg gibt es aber auch Schulen, in denen Schüler kochen für Schüler / Schüler-Café im Rahmen des Unterrichts, im Rahmen von Projekten oder als AG aufgebaut und durchgeführt wird.

Die Ziele sind dieselben wie bei Praktika und Schülerfirmen: Die SchülerInnen erwerben hauswirtschaftliche und organisatorische Kompetenzen, Kochkompetenzen und machen Erfahrungen, die ihre Persönlichkeit weiterbilden und der Berufsorientierung dienen.

Beschreibung

Schüler kochen für Schüler / Schüler-Café kennt unterschiedliche Strukturen. So gibt es Beispiele, in denen das Thema durchgängig über mehrere Jahre Teil des hauswirtschaftlichen Unterrichts ist. SchülerInnen werden ab Klasse 6 im Hauswirtschaftsunterricht in den Bereichen Hygiene, Kochen etc. auf die Gemeinschaftsverpflegung systematisch vorbereitet, um dann in Klasse 8 und 9 gemeinsam mit pädagogischem und hauswirtschaftlichem Personal an einigen Tagen pro Woche Gemeinschaftsverpflegung anzubieten.

Während an einigen Schulen das Schüler-Café täglich von freiwilligen SchülerInnen betrieben wird, gibt es an anderen Schulen jährlich wiederkehrende Projekte im Bereich Gemeinschaftsverpflegung, z.B. einmal pro Jahr kocht Klasse xy für alle.

2.4 Allgemeines

Da sowohl Praktika als auch Schülerfirmen als auch „Schüler kochen für Schüler / Schüler-Café“ im Bereich Gemeinschaftsverpflegung aktiv sind, gelten die gleichen rechtlichen Bestimmungen: Hygieneverordnungen, Kennzeichnungsverordnungen u.a. Der Anbieter der Gemeinschaftsverpflegung ist dann verantwortlich. Für die SchülerInnen gelten in jedem Fall die rechtlichen Bestimmungen der Personalhygiene.

Voraussetzungen - Hygiene

Alle Personen, die regelmäßig in der Gemeinschaftsverpflegung mit Lebensmitteln bei der Herstellung, Zubereitung, Ausgabe oder Reinigung in Berührung kommen, benötigen nach den gesetzlichen Vorschriften vor Aufnahme der Tätigkeit eine Erstbelehrung nach dem Infektionsschutzgesetz durch das zuständige Gesundheitsamt.

- Tätigkeiten im Sinne des § 42 Abs. 1 des Infektionsschutzgesetztes (IfSG):
  Belehrung durch das *für den Wohnort zuständige* Gesundheitsamt am Landratsamt nach IfSG § 43 (www.gesundheitsamt-bw.de)
  TIPP: Normalerweise ist die Schulung gebührenpflichtig. Es ist jedoch unbedingt darauf hinzuweisen, dass es sich um Schüler / Praktikanten handelt, dies quasi im Bereich Ehrenamt anzusiedeln ist und die Schulung dann gebührenfrei sein könnte. Es lohnt sich auch die Nachfrage, ob das Gesundheitsamt die Schulung z.B. für eine gesamte Klassenstufe vor Ort durchführt.
- Die Folgebelehrung kann jeder selbst Belehrte durchführen. Sie ist alle zwei Jahre notwendig und zu dokumentieren.

Für alle Personen, die im Ehrenamt und nur selten (z.B. Schüler im Rahmen eines Aktionstages für den Verkauf) mit Lebensmitteln umgehen, gab es eine Erleichterung im Hinblick auf die infektionshygienische Belehrung: Für diesen Personenkreis wurde ein Merkblatt erarbeitet, das Grundlage für die ehrenamtliche, nicht gewerbsmäßige Tätigkeit ist. (http://www.gesundheitsamt-bw.de/oegd/Fachservice/Publikationen/fachpublikationen/uebersicht_fachpublikationen/Seiten/lga-fachpublikation.aspx?itemId=144&itemList=d568bc20-905c-4395-87f6-7d23fe3f4ff9). Dies wird vorgelesen und die Kenntnisnahme bestätigt. Allerdings entbindet das die Personen nicht von der Verantwortung.
Diese Vorgehensweise ist nach Ansicht der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg als Notlösung anzusehen.

Unabhängig von der Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz soll eine Tätigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung durch Hygiene-Schulungen vor Ort begleitet werden. Dies erfolgt z.B. durch den Mensa-Betreiber oder durch Lehrkräfte. Inhalte sind z.B. die Personalhygiene, die Kleidung, die Kopfbedeckung, das Verhalten am Tätigkeitsort, der Umgang mit kritischen

Lebensmitteln. Diese Hygiene-Schulungen erfolgen bei Antritt einer Tätigkeit sowie nach Bedarf.

Damit Schülerinnen nicht nur praktisch, sondern auch theoretisch von den Erfahrungen profitieren, ist es wichtig, einen Nachweis für deren Aktivitäten in der Gemeinschaftsverpflegung zur Verfügung zu stellen. Die Schulen kreieren verschiedene Möglichkeiten:

Dokumentation

- Quali-Pass
- Urkunde
- Vermerk unter Bemerkungen im Zeugnis
- Zertifikat
- Führen einer „MuM-Mappe“
- separate eigene Schulnote

Mensa bietet also eine Vielzahl an Verknüpfungen von Ernährungsbildung und Gemeinschaftsverpflegung. Wer sich Beispiele anschauen möchte, kann sich an die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg wenden.

Praxisbeispiele

Dort wurde ein Fragebogen entwickelt, mit dem sich Schulen mit ihrem Modell vorstellen können. Diese Praxisbeispiele stellen einen Ideenpool für alle Interessierten dar. Abgefragt werden können Adressen per Telefon oder Email bei der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung BW.

Erhebungsbogen Praktika, Schülerfirmen, Schüler kochen für Schüler / Schüler-Café

Projekt:

Schule:	
Schulart:	
Praktikumsart	
Klassenstufe(n):	
Fächerbezug:	
Dauer:	
Aufgabenbeschreibung:	
Voraussetzungen:	
Dokumentation / Nachweis / Qualipass	
Ansprechpartner:	
Funktion:	
Kontaktdaten:	
Anschrift der Schule:	

3. Unterrichtseinheiten und Themenorientierte Projekte (TOP)

3.1 Unterrichtseinheiten

Ziele

Vor allem in der Sekundarstufe lässt die Akzeptanz der Mensa nach. Hier gilt es, durch Verknüpfung von Alltagssituationen (Mittagessen) und Unterricht Interesse am Thema zu wecken.
Fächerverbünde wie WAG und GuS oder auch das Fach MuM bieten hier gute Anknüpfungspunkte. Auch im Fach Biologie gibt es z.B. über das Thema Nachhaltigkeit Verbindungen zur Mensa.

Beschreibung

Folgende Unterrichtseinheiten hat die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg gemeinsam mit Lehrkräften von Haupt-/Werkrealschulen erarbeitet.

- Speisenplancheck. Überprüfung der Mittagsverpflegung in Mensa und „Stadt“
- Werbung. Erstellung einer Werbestrategie für die Mensa.
- Müllmanagement in der Mensa.

Die Unterrichtseinheiten sind komplett ausgearbeitet (Inhalt, Hintergrundinformationen, benötigtes Material, Eignung für welches Fach und welche Klassenstufe, Arbeitsblätter) und gehen meist über mehrere Unterrichtseinheiten.
Je nach verfügbarer Unterrichtszeit und Klassenstufe können die Unterrichtseinheiten individuell angepasst werden.

Die Unterrichtseinheiten sind auf Anfrage erhältlich bei der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung BW.

3.2 Themenorientierte Projekte TOP

Ziele

Auch bei den themenorientierten Projekten finden sich viele Schnittstellen mit Alltagskompetenzen wie Essen und Trinken und somit mit der Mensa.

Beschreibung

Ein Beispiel ist TOP Wirtschaft Verwalten Recht in der Realschule. Hierfür hat die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg mehrere Projekte ausgearbeitet, die im Anschluss beschrieben sind.

Die Beispiele sind für einen Bearbeitungszeitraum von 6 – 12 Wochen ausgelegt, je nach Umfang der Ausführung. Sie können auch Fächer übergreifend durchgeführt werden.

Projekt im TOP WVR: Promi-Dinner an der Schule

Ziel

Die SchülerInnen planen an Ihrer Schule ein Promi-Dinner mit dem Schulmensabetreiber. Die Einladung der „Prominenten" der Stadt, die Zubereitung des Essens, die Gestaltung des Essenraumes sowie die Bewirtung der Gäste sollen organisiert werden.

Arbeitsgruppen/Arbeitsschwerpunkte

Einladen der Prominenten	Zubereitung des Essens	Gestaltung des Essensraumes	Finanzierung	Betreuung der Gäste
• Recherche Prominente der Stadt • Absprache Termin • Gestaltung von Einladungen • Persönliche Übergabe der Einladung nach Möglichkeit	• Rezeptrecherche • Absprachen mit Schulmensabetreiber • Menüplanung • Kostenkalkulation • Einkauf • Zubereitung	• Planung von Dekoration Raum und Tische • Dekoration • Einkauf	• Kostenkalkulation • Sponsorensuche • Spenden der Gäste am Ende des Dinners	• Servieren von Speisen und Getränken in professionellem oder themenbezogenem Outfit • Erstellung und Auswertung Feedbackbogen

Kompetenzen

Fach	Inhalt
Wirtschaften	Einkauf Lebensmittel und Dekoration, Kostenkalkulationen, Sponsorensuche
Verwalten	Recherchearbeiten, Planung und Gestaltung von Raum und Tische, Gestaltung und Übergabe von Einladungen, Menüplanung, Erstellung und Auswertung Feedbackbögen
Recht	Absprache mit Schulmensabetreiber, Absprache mit Prominenten

Projekt im TOP WVR: Candle-Light-Dinner an der Schule

Ziel
Die SchülerInnen planen an ihrer Schule ein Candle-Light-Dinner mit dem Schulmensabetreiber. Die Zubereitung des Essens, die Gestaltung des Essensraumes sowie Informationen zum Benehmen/ zu Knigge sollen organisiert und durchgeführt werden.

Arbeitsgruppen/Arbeitsschwerpunkte

Zubereitung des Essens	Küche/Essensraum	Knigge	Finanzierung	Betreuung der Gäste
• Internetrecherche • Absprachen mit Schulmensabetreiber • Planung eines Menüs • Kostenkalkulation • Einkauf	• Internetrecherche • Organisation einer Küche • Planung der Gestaltung des Essensraums • Einkauf • Dekoration	• Internetrecherche • Angebote/Informationen einholen von Fachfrau/Fachmann für Knigge bzw. andere Methode überlegen • Kostenkalkulation	• Gesamte Kostenkalkulation • Sponsorensuche • Spendenbescheinigungen • ggfs. andere Geldbeschaffung • Preiskalkulation	• Einladung erstellen • Anmeldung • Mitzubringen sind… • Feedbackbögen erstellen • Auswertung der Feedbackbögen

Kompetenzen

Fach	Inhalt
Wirtschaften	Marktanalyse, Angebote einholen, Einkauf, Kostenkalkulationen, Sponsorensuche
Verwalten	Zeit-, Kosten- und Ablaufplan, Buchhaltung, Anmeldungen, Feedback, Überwachung der Abläufe
Recht	Spendenrecht, Verträge (Knigge), Datenschutz (Feedbackbögen), Absprachen

Projekt im TOP WVR: Müsli - all you can eat

Ziel
Die SchülerInnen planen an ihrer Schulmensa einen Tag „Müsli- all you can eat“ in Kooperation mit dem Schulmensabetreiber. Die Bereitstellung der Müsli-Komponenten, die Gestaltung des Essensraumes sowie Informationen zum Thema sollen organisiert und durchgeführt werden.

Arbeitsgruppen/Arbeitsschwerpunkte

Planung Müslikomponenten	Bereitstellung Müslikomponenten	Organisation des Thementages	Finanzierung	Werbung
• Internetrecherche „welche Lebensmittel passen in ein Müsli“ • Absprachen mit Schulmensabetreiber • Planung der Komponenten, die bereitgestellt werden sollen • Preisvergleich/ Angebote einholen	• Recherche Bereitstellungsmöglichkeiten • Einkauf • Verzehrfertige Verarbeitung	• Planung und Gestaltung des Essensraums • Organisation Ausgabe	• Gesamte Kostenkalkulation • Sponsorensuche • Spendenbescheinigungen • Preiskalkulation	• Plakate erstellen • Anmeldung aufnehmen • Feedbackbögen erstellen • Auswertung der Feedbackbögen

Kompetenzen

Fach	Inhalt
Wirtschaften	Preisvergleich/ Angebote einholen, Einkauf, Kostenkalkulationen, Sponsorensuche
Verwalten	Recherchearbeiten, Planung und Gestaltung des Essensraumes, Organisation Ausgabe, Werbemaßnahmen
Recht	Absprachen, Hygienevorschriften

Projekt im TOP WVR: Beschwerdemanagement in der Schulmensa

Ziel
Die SchülerInnen führen ein Beschwerdemanagement in ihrer Schulmensa ein.

Arbeitsgruppen/Arbeitsschwerpunkte

Planung des Beschwerdemanagements	Beschwerdekasten bauen	Erstellen von Feedbackbögen	Veröffentlichung
• Organisation des Einsammelns und Auswerten der Feedbackbögen • Absprache mit dem Schulmensabetreiber • Umgang mit Excel	• Recherche • Informationen von Fachleuten einholen • Absprache mit Schulmensabetreiber • Angebote einholen, Preisvergleich • Materialien kaufen und bauen	• Recherche nach möglichen Fragen • Kostenkalkulation Druck/Blätter • Absprache mit dem Schulmensabetreiber • Erstellen der Fragebögen	• Werbung für das Nutzen des Feedbacks durch die SchülerInnen • Darstellung der wöchentlichen/monat-lichen Auswertungen (Plakate) • Feedback an den Mensabetreiber zur Verbesserung

Kompetenzen

Fach	Inhalt
Wirtschaften	Preisvergleich/ Angebote einholen, Einkauf
Verwalten	Recherchearbeiten, Zeit,-Kosten- und Ablaufplan, Feedback
Recht	Absprachen mit Schulleitung, Hausmeister, Schulträger usw., Datenschutz (Umfragen)

Projekt im TOP WVR: Verschönerung Schulmensa

Ziel
Die SchülerInnen verschönern ihre Schulmensa. Die Planung, Bereitstellung der Arbeitsmaterialien, Arbeiten an der Verschönerung sollen organisiert und durchgeführt werden.

Arbeitsgruppen/Arbeitsschwerpunkte

Planung der Verschönerung	**Bereitstellung Arbeitsmaterialien**	**Organisation der Arbeiten an der Verschönerung**	**Finanzierung**	**Werbung**
• Internetrecherche • Umfrage bei MitschülerInnen nach Wünschen • Projektplan erstellen • Absprachen mit Schulmensabetreiber • Absprachen mit Hausmeister	• Recherche • Informationen von Fachleuten einholen • Mengenkalkulation • Angebote einholen, Preisvergleich • Einkauf	• Absprachen mit BK, Technik und MUM LehrerInnen • Aufgabenverteilung • Gruppenbildung • Organisation der Gruppenarbeiten	• Gesamte Kostenkalkulation • Sponsorensuche • Spenden-bescheinigungen • Preiskalkulation	• MitschülerInnen für die Mitgestaltung gewinnen • Feedbackbögen erstellen • Auswertung der Feedbackbögen • Zur Präsentation der Verschönerung eine Party organisieren

Kompetenzen

Fach	**Inhalt**
Wirtschaften	Preisvergleich/ Angebote einholen, Einkauf, Kostenkalkulationen, Sponsorensuche
Verwalten	Recherchearbeiten, Zeit,-Kosten- und Ablaufplan, Feedback
Recht	Absprachen mit Schulleitung, Hausmeister, Schulträger usw., Spendenrecht, Datenschutz (Umfragen)

4. Literatur

- Praktika zur Berufs- und Studienorientierung an allg. bildenden Schulen. Verwaltungsvorschrift vom 28.07.2007, Az.: 33-6536.0/33)
- Ministerium für Kultus, Jugend und Sport Baden-Württemberg: Bildungsplan Werkrealschule/Hauptschule 2012. Kompetenzerwerb ab S. 152. http://www.bildung-staerkt-menschen.de/service/downloads/Bildungsplaene/Werkrealschule/Bildungsplan2012_WRS_Internet.pdf
- Ministerium für Kultus, Jugend und Sport Baden-Württemberg: Bildungsplan Realschule, Februar 2004. TOP Soziales Engagement und TOP Wirtschaften, Verwalten, Recht. http://www.kultusportal-bw.de/,Lde/Startseite/schulebw/Faecher_+Faecherverbuende+_+TOPe)
- Ministerium für Kultus, Jugend und Sport Baden-Württemberg: Themenorientiertes Projekt Berufsorientierung in der Realschule (TOP BORS). Wissenswertes für Lehrkräfte. http://www.schule-bw.de/schularten/realschule/top/bors
- Ministerium für Kultus, Jugend und Sport Baden-Württemberg: BOGY: Berufs- und Studienorientierung am Gymnasium. http://www.schule-bw.de/schularten/gymnasium/bogy/
- Quali-Pass: www.qualipass.info