

ZIELE UND INHALTE

- › Freude am Experimentieren fördern und Freude am selbständigen Ausprobieren wecken
- › Naturwissenschaftliches im Alltag entdecken
- › Einführung in das Haltbarmachen von Lebensmitteln
- › Fermentieren – Grundlagen und Experimente; Haltbarmachen von Milch durch Käseherstellung; Konservierungsstoffe
- › Die Biomoleküle in Aufbau und Funktion am Beispiel der Milch kennenlernen
- › Die Milch als Nahrungsmittel: Arbeit des Milchbauern auf dem landwirtschaftliche Betrieb
- › Förderung der Kreativität

METHODEN

- › Schülerexperimente
- › In Teamarbeit kleinere Forschungsprojekte selbständig durchführen
- › Interdisziplinäres Arbeiten
- › Experimentieren, freies Vortragen, Präsentieren als Kompetenzbereiche
- › Forschungsprojekt nach eigener Themenwahl

RAHMENBEDINGUNGEN

- › 1 Klassenarbeit pro Halbjahr bzw. Projektarbeit/Portfolio
- › MINT-EC-Zertifikatspunkte bei Teilnahme am WPU-Kurs (5 Punkte)
- › Förderung von Wettbewerbsteilnahmen für zusätzliche MINT-EC-Zertifikatspunkte (bis zu 20 Punkten)
- › Fokus ist die projektorientierte Arbeit
- › Willkommene Motivationen: Interesse an Lebensmitteln und Chemie im Alltag