

Unverbindliche Übung „Mini-Hexenküche“ WS 2019/20

Ziele der Lehrveranstaltung:

- Naturwissenschaftliche begabte und interessierte Schüler sollen Einblick in die Arbeitspraxis der Biologie und Chemie bekommen und dadurch Lust auf „mehr“...
- Den Schülern wird ein Hineinschnuppern in bestimmte Berufsfelder aus dem Bereich Naturwissenschaften (Ökologie, Pharmazie, Lebensmittel- und Biotechnologie, Diätologie, Phytomedizin, Landwirtschaft) ermöglicht
- durch die praxisbezogene Arbeit in Kleingruppen sowie die Teilnahme an Projekten und Exkursionen wird die Vermittlung unterschiedlichster Kompetenzen möglich:
- sowohl Vermittlung von theoretischem Wissen, aber auch praktische Anwendung von Wissen (sich an Exkursionsstandorten orientieren, Sammeln, Klassifizieren, Extrahieren, Filtrieren, Pipettieren, Konservieren, Zubereiten, Säen, Düngen, Ernten, Jäten, Präsentieren, Marketing)
- durch den erweiterten, vielfältigen Erfahrungshorizont soll die Kreativität, Fähigkeit zur Eigeninitiative und Innovationskompetenz von begabten Schülern noch mehr gefördert werden

Datum	Inhalte	Zeitplan, Ort, Bemerkungen
23.09.2019	Vorbesprechung der geplanten Inhalte, Bewertungskriterien, Kräutertrocknung	14.00-15.45 Chemiesaal
30.09.2019	Chili Verarbeitung, Konservierungsmethode Dörren von Obst und Chili, Vitamin-C-Nachweis in Paprika und Chili und anderen Obst- und Gemüsesorten; Vergleich zwischen Supermarktprodukten und frisch Geerntetem	14.00-15.45 Uhr Chemiesaal
07.10.2019	Beetpfliegaßen im Schulgarten/ Mikroskopieren im Biosaal Gruppenarbeit	14.00-15.45 Uhr Biologiesaal
14.10.2019	Herstellung von ätherischen Ölen und Hydrolaten (Lavendel, Fenchel, Minze)	14.00-15.45 Uhr Chemiesaal
21.10.2019	Herstellung von Kräutersalz, Kräuteröl und -essig mit Chili, Rosmarin und Lorbeer	14.00-15.45 Uhr Chemiesaal
04.11.2019	Vorbeugung und Heilung von Erkältungskrankheiten: Zubereiten von Teemischungen (Ingwer, Minze, Fenchel); Hustensirup, Herstellung und Benützung von Dampfinhalaten	14.00-15.45 Uhr Chemiesaal
18.11.2019	Exkursion zur Ernte von Schlehen, Hagebutten und Sanddorn in die Umgebung von	14.00-16.30 Uhr

	Mattersburg; anschließend Konservierung/ Ersatzprogramm Besuch und Führung in einer Apotheke (Marienapotheke Eisenstadt oder Apotheke Mattersburg)	Treffpunkt Eingangsbereich vor der Schule
25.11.2019	Zubereitung von Produkten aus Sanddorn, Schlehen und Hagebutte, Vitamin C-Nachweis	14.00-16.30 Uhr Chemiesaal
13.01.2020	Vorbereitung und Planung des Tages der offenen Tür, Smoothie Bar; Kräuterworkshop etc.	14.00-15.45 Uhr Chemiesaal
Freitag im Jänner 2020, Termin wird bald bekanntgegeben	Tag der offenen Tür: Die Schüler der Minihexenküche engagieren sich Turnusweise in Kleingruppen bei der Präsentation unserer Produkte (Herstellung von Vitaminsmoothies, Teebar, Gemüsequiz, Verkostung der diversen Produkte)	15.00-19.00 Uhr Ort wird bekanntgegeben

Anmerkungen:

- Leiter der Lehrveranstaltung: Mag. Angelika Federer (Biologie und Umweltkunde), Alexander Meidl (Chemie)
- Die LV ist einsemestrig einstündig und wird daher aus praktischen Gründen geblockt abgehalten.
- Der Programmablauf ist teilweise extrem witterungs- bzw. vegetationsabhängig. Ich bitte daher um Verständnis, wenn es aufgrund dessen zu Terminverschiebungen bzw. kurzfristigen Programmänderungen kommt.
- Die Herstellung diverser Produkte aus Kräutern, Gemüse und Wildobst ist auch von der Verfügbarkeit von Pflanzenrohmaterial abhängig und kann daher variieren. Ein Materialbeitrag von 5 € wird eingehoben.
- Die positive Absolvierung der UÜ umfasst: Teilnahme und Protokollführung bei den Exkursionen und Praktika bzw. Erfüllung der Arbeitsaufträge bei den praktischen Übungen.
- Nach Anmeldung des Schülers mit der Unterschrift der Eltern ist die Teilnahme an der Übung verpflichtend. (auch aufgrund der aufwendigen Praktikumsvorbereitungen!), Krankheitsbedingte Ausfälle bitte unbedingt rechtzeitig an die LV-Leiter weitermelden!
- Teilnahmeberechtigt sind Schüler der 1.-4. Klassen nach Absprache mit den LV-Leitern bzw. den KVs der einzelnen Klassen. (Notendurchschnitt max. 1,5 bzw. außergewöhnliche Begabung in den Naturwissenschaften)

Ich erlaube meinem Sohn/meiner Tochter_____

aus der Klasse_____an der Unverbindlichen Übung Minihexenküche teilzunehmen.

Unterschrift: _____