

Beantragung eines P-Seminars

Lehrkraft: Anja Simons	Leitfach: Latein
Projektthema: Von der römischen zur italienischen Küche	
Kurzbeschreibung des Projekts (unter Bezugnahme auf die Methoden des Projektmanagements): Die italienische Küche ist bei uns heute sehr beliebt. Aber aßen auch schon die alten Römer Pizza und Pasta? Die Teilnehmer*innen recherchieren zu Nahrungsmitteln und Rezepten der römischen Küche (Grundlage: Kochbuch des Apicius). Anschließend vergleichen sie die antike Esskultur mit der heutigen italienischen Küche. Die Ergebnisse werden in einem illustrierten Kochbuch zusammengestellt und veröffentlicht. Dies soll bestenfalls im Rahmen eines römischen Abends oder aber einer geeigneten Schulveranstaltung präsentiert und verkauft werden.	
Umsetzung der beruflichen Orientierung: Die Teilnehmer*innen lernen die unten aufgeführten Berufsfelder im Laufe des P-Seminars kennen.	
Mögliche Studiengänge bzw. Berufsfelder (mind. 3): <ul style="list-style-type: none">- Gastronomie- Verlagswesen- Museumspädagogik- Eventmanagement	
Art und Anzahl der Leistungserhebungen:	
Mögliche externe Partner sowie deren Rolle im Projekt: Italienische/s Restaurant/s: Blick hinter die Kulissen Römisches Museum (Römerpark Kempten): Informationen zur Cena Romana Buchverlag: Edition des Kochbuchs (?)	
Voraussichtlich notwendige Sach- und Finanzmittel: <ul style="list-style-type: none">- Exkursion nach Kempten (Fahrt und Museumseintritt)- Vorfinanzierung des Drucks einiger Kochbücher	
Voraussetzungen / erforderliche Sprachkenntnisse: Interesse an der antiken Lebenswelt; Interesse für Italien und seine Küche Lateinkenntnisse sind nützlich, aber keine Voraussetzung	

Unterschrift der Lehrkraft

Unterschrift der Schulleitung