

## P-Seminar 2019/2021

### Projektthema: Krimidinner 2.0 – „Lecker, aber tödlich“

**Lehrkraft/Lehrkräfte:** Linde und Artelt

**Leitfach:** Biologie und Chemie

**Inhalte und Methoden der allgemeinen Studien- und Berufsorientierung:**

Problematik der Berufs- und Studienorientierung, Berufliche Orientierung, Studien- und Berufsfelder, Bewerbung, Portfolio, eventuell Besuch einer Berufswahlmesse, BIZ o.ä.

**Zielsetzung des Projekts, Begründung des Themas (ggf. Bezug zum Fachprofil):**

Man nehme eine Portion Mord, eine Handvoll Kreativität, eine heiße Spur, leckeres Essen, bunte und laute Showeffekte sowie jede Menge Spaß und vermische das Ganze in einer mitreißenden Atmosphäre.

Nachdem im ersten Gang der Kriminalfall entworfen worden ist, gibt es als Hauptspeise gesunde Leckereien rund um den Globus mit einer Prise aus der molekularen Küche. Abgerundet wird das Menü durch chemische Spezialeffekte und der Lösung des Kriminalfalls durch die Krimidinner-Spieler.

Bist du kreativ, organisierst gerne, magst Gesellschaftsspiele, besitzt kulinarischen Ideenreichtum, hast Spaß am Experimentieren oder wolltest schon immer einmal in einem Tonstudio sitzen? – dann begib dich mit uns auf Mördersuche.

Ziel des Seminars ist die Konzeption einer Krimidinner-Box. Angefangen beim Schreiben des Kriminalfalls über die Auswahl und Erprobung geeigneter Gerichte bis hin zur Untermalung des Krimidinner mit chemischen Showeffekten obliegt die gesamte Konzeption eines etwas anderen Gesellschaftsspiels dem P-Seminar „Lecker, aber tödlich!“.

**Folgende außerschulischen Kontakte können im Verlauf des Seminars geknüpft werden:**

- Biologen und Lebensmittelwissenschaftler
- Köche und Gastronomen
- Ärzte und Krankenkassen
- Department Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften der TU München
- Department Chemie und Didaktik der Chemie der LMU München sowie der TU München
- Schriftsteller
- Hörbuchautoren
- Synchronsprecher
- Tonstudio
- Verlage
- Druckerei

**Zeitplan im Überblick:**

11/1	Allgemeine Studien- und Berufsorientierung
11/2	Festlegung des genauen Projektziels, Recherche und fachlicher Input (gesunde und ausgewogene Ernährung, ökologische/ biologische Landwirtschaft, exotische Lebensmittel aus aller Welt, Molekulare Küche, Verarbeitung von Lebensmitteln, Auswahl von geeigneten Schauversuchen, Sicherheitsrichtlinien für Experimente, Kriminalromane), Festlegung der Menüfolge (Auswahl geeigneter Rezepte), Festlegung des Kriminalfalls/der Kriminalfälle, Experimentauswahl entsprechend des Kriminalfalls und deren Erprobung und Aufnahme, Vertonung des Kriminalfalls, Konzeption der Spielpläne und -figuren, Design der Krimidinner-Box
12/1	Optimierung der Einzelbausteine für die Krimidinner-Box, Verkauf der Krimidinner-Boxen

**Weitere Bemerkungen zum geplanten Verlauf des Seminars:**

Um dem kreativen Schaffen der SuS gerecht zu werden, sind Krimidinner-Boxen mit verschiedenen Themenschwerpunkten und Menüvariationen rund um den Globus denkbar.