



Fach/Bereich	beteiligte Fächer/Kurse	Inhalt/Beschreibung	Sonstiges
Arbeitslehre		<ul style="list-style-type: none"> - Werkzeuge und Maschinen erleichtern die Arbeit (Arbeit früher – heute, wie sind Berufe entstanden,...) - Planung, Fertigung und Vermarktung eines Produktes (möglich in allen Fachräumen) 	Unterrichtsorganisation je ein Halbjahr pro Klasse AL/PC
PC-Unterricht	Arbeitslehre, Deutsch	<ul style="list-style-type: none"> -Textverarbeitung (z.B. erstellen der Bewerbungsunterlagen) -Tabellenkalkulation (u.a. Diagramme erzeugen) -Präsentationsprogramme (PPP) -Bildbearbeitung (mit GIMP) 	
Wahlpflichtbereich	Ernährungslehre	<p>Planung und Zubereitung von einfachen Speisen und Gerichten unter Berücksichtigung einer gesunden Ernährung. Was benötigt der Körper und in welchen Lebensmitteln kommen die Nährstoffe vor. Dabei werden Obst, Gemüse und Kräuter aus dem Schulgarten mit verarbeitet.</p> <p>Ebenfalls wird sehr viel Wert auf die Esskultur sowie die Arbeit mit Lebensmitteln gelegt.</p> <p>SELBST KOCHEN IST IN!</p>	Alle SuS ohne eine zweite Fremdsprache wählen sich in ein halbjähriges Angebot ein.
	Technik	<p>Anhand von einfachen Produkten lernen die SuS Grundfertigkeiten im Umgang mit Holz, Metall und Kunststoff. Bearbeitungstechniken, z.B. anzeichnen/anreißen, zuschneiden, bohren, feilen/schleifen und verbinden gehören zu den Bearbeitungstechniken. Der Sach- und fachgerechter Einsatz von Werkzeugen und Maschinen steht ebenfalls im Mittelpunkt dieses Kurse (Umgang mit der Ständerbohrmaschine)</p>	

Fach/Bereich	beteiligte Fächer/Kurse	Inhalt/Beschreibung	Sonstiges
	Keramik	Anhand der verschiedenen Techniken (Rollens-, Platten-, und Aufbautechnik werden verschiedene Produkte, z.B. Becher und Figuren hergestellt. Daneben lernen die SuS den Trocknungs-, Brennprozess und die Lasurmöglichkeiten kennen.	
	Schulgarten	Die SuS ermitteln Saat-/Pflanz- und Erntezeiten, gestalten und pflegen die Beete. Die Erträge werden in der Schulküche mit anderen Nahrungsmitteln in einem Gericht verarbeitet	
	Textiles Gestalten	Anhand von Produkten (z.B. Schlüsselanhänger, Taschen aller Art, Stiftrollen, Sportbeutel und eigenen Produktideen) erlernen die SuS den Umgang im Nähen mit der Hand und der Nähmaschine. Alle erforderlichen Schritte, von der Erstellung eines Schnittmusters bis zum fertigen Produkt erlernen die SuS. Stoffkunde und die Wäschepflege stellen weitere Schwerpunkte dar. Eine Kostenkalkulation sowie die Präsentation und der Verkauf am Werkstattabend gehören ebenso dazu.	SuS arbeiten für die Schule bzw. die Schulgemeinde
Außer- ordentliche Berufsvor- bereitungs- maßnahmen	AL,PC, GL, Deutsch, Freies Lernen	Girls' und Boys' Day Die Teilnahme ist freiwillig!	

Fach/Bereich	beteiligte Fächer/Kurse	Inhalt/Beschreibung	Sonstiges
Kompakt- wochen	Alle Fächer und Verknüpfung mit FL	<p>Mittelalter Die SuS lernen Zünfte und erste Handwerksberufe kennen. Diese können sie bei einem Besuch im Hessenpark aktiv in der Seilerei, Blaufärberei, Weberei, Schmiede, etc. kennenlernen</p> <p>Afrika Was bedeutet das Leben in Afrika? Neben geografischen Schwerpunkten stehen im Zentrum - Versorgung, Nahrung und Leben - Kinderarbeit und Bildungssystem</p> <p>Wasser Ist unser Wasser rein? Haben wir ein Recht darauf oder ist es eine Handelsware? - Untersuchungen zur Wasserqualität an verschiedenen Standorten - Erkundung des Klärwerks: Was passiert dort? Und wer macht was?</p>	<p>Exkursion zum Hessenpark</p> <p>Zusammenarbeit mit dem PTI, z.B. Kaffeenspiel Exkursion ins Tropenhaus Witzenhausen</p> <p>Erkundungen - Wassererlebnishaus - Klärwerk</p>
Freies Lernen	Alle Fächer	<p>Gelenkte Vorhaben - Arbeit an vorgegebenen Themen - Präsentation und Vorträge</p> <p>Freie Vorhaben an selbst gewählten Themen - Arbeit an selbst gewählten Themen - Präsentation und Vorträge</p> <p>Offenes Labor Planung, Durchführung und Auswertung von Experimenten aller Art (z.B. Karamell oder Düfte herstellen,...)</p>	<p>Beim gelenkten Vorhaben können sich die SuS Themen aus einem vorgegebenen Themenkatalog auswählen.</p> <p>Jeweils 8 SuS der Parallelklassen arbeiten über einen begrenzten Zeitraum im Offenen Labor</p>

Fach/Bereich	beteiligte Fächer/Kurse	Inhalt/Beschreibung	Sonstiges
Zusatzangebote	Sound & Light	Die AG versteht sich als Serviceteam, die Personen und Gruppen der Schulgemeinde bei der Vorbereitung und Durchführung von Veranstaltungen technisch unterstützt. Dazu werden vor allem Arbeiten an den in der Mensa installierten Ton- und Lichtanlagen erledigt (Mischpulte, Verstärker, Abspielgeräte, Mikrofone, usw.) Bei Veranstaltungen sind die SuS der AG für den technischen Ablauf und die Bedienung der Anlagen verantwortlich. Die Arbeitszeiten der AG richten sich u.a. auch zum großen Teil nach den Terminen der Veranstaltungen, die auch abends oder am Wochenende liegen. Trotz dieser Widrigkeiten machen die AG-Mitglieder oft viele Jahre mit und entwickeln sich zu erstaunlichen Experten	SuS arbeiten für Klassen, bzw. die Schulgemeinde
	Robotic in Zusammenarbeit mit dem Schülerforschungszentrum		
	Ernährungslehre/ Kochen		
	Schulsanitätsdienst		
	Jugendfeuerwehr	s. Jg. 5	