

Wahlpflichtunterricht Mittelstufenschule Jahrgangsstufe 7-10 Schuljahr 2021/2022



Informationen zum Wahlpflichtangebot im Schuljahr 2021/2022 für die Jahrgangsstufen 7 bis 10

Liebe Schülerinnen und Schüler,
liebe Eltern und Erziehungsberechtigte,

das vorliegende Dokument umfasst die Klassenstufen 7-10 der Mittelstufenschule im Mittleren Bildungsgang.

Die Angebote der WPU-Kurse sind verbindlich für alle Schülerinnen und Schüler, die nicht Französisch/Spanisch als 2. Fremdsprache gewählt haben.

Es ist zu beachten, dass der Wahlpflichtunterricht für das **gesamte Schuljahr verpflichtend** und die Note **versetzungsrelevant ist**. Die Einwahl gilt für das gesamte Schuljahr. Der Wahlpflichtunterricht beinhaltet 2 Wochenstunden.

Die Einwahl in die WPU-Kurse erfolgt nach einer Reihenfolge, d.h. vor den Titeln sollen die Zahlen 1-4 oder 1-5 geschrieben werden.

Dabei gilt: Die Zahl 1 hat die höchste Präferenz, d.h. die Schülerin/der Schüler schreibt in das Kästchen die Zahl 1, dem sie/er den Vorzug gibt, entsprechend die 2 für den Kurs, der im persönlichen Ranking als mögliche Alternative folgt, letztendlich die Zahl 3 für den Kurs, der danach folgt, und so weiter.

Aus organisatorischen Gründen können nicht alle Erstwünsche berücksichtigt werden. Wir bitten um Verständnis. Die Einwahlzettel stellt der/die Klassenlehrer/-in zur Verfügung.

Kursübersicht Jahrgang 9

Multimedia
Fit fürs Leben - Projektmanagement
Schulbücherei
Braukunst
Esskultur

Kursbeschreibungen

Multimedia

Der Kurs richtet sich an alle mit **weniger Erfahrung** in diesem Bereich. Es sollen die Grundlagen von digitaler Bildbearbeitung und Videomitschnitt vermittelt werden. Wir arbeiten mit den Programmen Movie Maker und Gimp2, welche auf den Schulrechnern momentan installiert sind. Es geht bei diesem Kurs darum, an Anwendungsbeispielen diese beiden Programme kennen und bedienen zu lernen, es geht nicht darum, PCs zusammen zu bauen oder zu programmieren. Ausstellungen sind geplant! Mit der Anmeldung erklärt ihr euer Einverständnis dazu.

Fit fürs Leben - Projektmanagement

Lern-Units...

...also Einheiten...bieten dir Gelegenheit sich in Miniprojekten vertieft mit einem Thema oder einem Aspekt deiner Wahl auseinanderzusetzen.

Hierbei erlernst du mit Hilfe von Planungsinstrumenten wie du dein eigenes Vorhaben erfolgreich organisierst.

Welche Informationsquellen gibt es?

- Was soll entstehen, was soll erreicht werden?
- Wie kann man bei all der Informationsflut den Überblick behalten und den „roten Faden“ nicht verlieren?
- Wie schafft man es pünktlich sein Produkt/Thema präsentierfertig zu haben?

- Wie kann man bei Schwierigkeiten, trotzdem motiviert bleiben und sein Ziel erreichen?

Dies sind nur einige Fragen, die bei der Bearbeitung der Kleinprojekte u.a. mit Hilfe von Tools aus dem Projektmanagement beantwortet werden.

Schulbücherei

Wir kümmern uns um die Schülerbibliothek.

- Bücherschau: Was kann raus, was soll neu gekauft werden?
- Lesen: Wir lesen leise, wir lesen vor, wir haben Lesetraining.
- Schreiben: Wir schreiben Buchempfehlungen.
- Vorstellungen: Bücher im Kurs und in anderen Klassen vorstellen.
- Raumgestaltung: Wie können wir den Raum schöner machen?
- Mitarbeit: bei der Ausleihe, bei der Pflege und Verwaltung der Bücher, bei der Entwicklung neuer Ideen

Braukunst

Ihr interessiert Euch dafür, selbst Bier zu brauen und das nötige Know-How dafür zu erlernen? Dann ist dieser Kurs der richtige für Euch. Hier lernt Ihr alles über die Zutaten von Bier, das Reinheitsgebot, die Gärung, die Hefearten, die Biersteuererklärung und vieles mehr. Am Schluss des Kurses werden wir unser eigenes Solgraben-Bier brauen.

Esskultur

Die Esskultur, die Eat Art, soll in diesem WPU Kurs aufgegriffen werden. Es sollen Objekte aus den unterschiedlichsten Materialien entstehen, die alle eines gemeinsam haben: die Liebe zur Esskultur.

Im letzten Jahr war es leider nicht möglich in unserer Schulküche zu kochen.

Deshalb ist es mir wichtig, dass ihr wisst, dass dieser WPU Kurs einen künstlerischen Schwerpunkt haben wird, wenn das Kochen und das gemeinsame Essen weiterhin nicht möglich sein sollte.

Sollte es dennoch möglich sein, geht es in diesem Kurs um die Zubereitung von Essen. Wie kann auf die Verarbeitung von Fleisch weitgehend verzichtet werden, wie achte ich auf die Qualität von Lebensmitteln, welche Nährstoffe braucht unser Organismus und in welchen Nahrungsmitteln befinden sich diese Nährstoffe.