



EUROPÄISCHES KOCHBUCH

NASTASIA MÜLLER /3.SEK

- Idee und Motivation Mir war bewusst, dass ich für eine handwerkliche Arbeit zu wenig begabt bin. Damit konnte ich einige Ideen ausschließen. Ich backe gerne, weshalb meine erste Idee ein Buch mit Backrezepten war. Weil ich bei diesem Projekt auch etwas lernen wollte, habe ich mich nach langen Überlegungen für ein Kochbuch entschieden, denn das kann ich noch nicht so gut.
- Ziel Da ich durch das letzte Projekt schon einige Erfahrungen sammeln konnte und gemerkt habe, dass die Zeiteinteilung ein sehr wichtiger Bestandteil für das Projekt ist, war mein Ziel früh genug zu beginnen und auch regelmäßig daran zu arbeiten.
- Risiken Ich hatte Angst, dass meine Rezepte nicht so rauskommen wie ich sie mir eigentlich gewünscht hätte. Außerdem habe ich befürchtet, dass gewisse Lebensmittel, die ich brauche, nicht in den üblichen Supermärkten zu finden sind. Glücklicherweise sind meine Befürchtungen nicht wahr geworden.
- Vorgehen Weil ich zu Beginn immer das zu Kochbuch vor Augen hatte, fiel es mir schwer, mit der Arbeit anzufangen. Nach einiger Zeit wurde mir klar, dass ich zuerst ein Konzept benötige, welches ich dann umsetzen wollte. Zudem gab ich meine ursprüngliche Idee auf, den Kochvorgang zu filmen. Mein Stativ war defekt, weshalb ich mich für Fotos entschieden habe.
- Ergebnis Mit dem Produkt bin ich als Ganzes zufrieden. Natürlich habe ich mir vorgestellt, dass das Kochbuch professioneller aussieht, aber dafür waren meine Word-Kenntnisse einfach nicht gut genug.
- Reflexion Mein Vorhaben, das Zeitmanagement im Griff zu haben, hatte ich leider einmal mehr nicht gut hinbekommen. Das lag vor allem daran, dass ich den Projektumfang und die Schreibebeiten unterschätzt hatte. Meine Planung war eindeutig zu wenig klar. Ich habe mir zwar bestimmte Meilensteine gesetzt, aber diese betrafen nur die Zubereitung der Gerichte.

MIT FREUNDLICHEN GRÜSSEN,

