

Projektpräsentation beim Schulfest 2011



Abb.1.: Die SchülerInnen bei der Betreuung des Getränke- und Verkostungsstandes.



Abb.2.: Die selbst gestalteten Plakate zum Workshop „Fair Trade“.

BCP – LAB **Fächerübergreifender Laborunterricht am BRG Fürstenfeld**

In der 4.Klasse Realgymnasium nehmen die SchülerInnen an einem fächerübergreifenden Laborunterricht teil. Die Fächer Biologie und Umweltkunde, Chemie, Physik und Informatik haben sich zusammengetan und gemeinsam Aufgabestellungen zu den Themen Nahrung, Wasser, Sinne und Energie entwickelt.

Der Laborunterricht soll die naturwissenschaftlichen Fähigkeiten der SchülerInnen schulen. Genaues Beobachten und Beschreiben, selbstständiges Experimentieren und die richtige Anwendung von Laborgeräten stehen hierbei im Vordergrund.

Neben der Sektion eines Fisches und eines Rinderauges im Biologielabor, standen in diesem Schuljahr zahlreiche Experimente in Chemie und Physik auf den Stundenplan. Die Ergebnisse aus den Laboreinheiten wurden dann im Informatikunterricht weiter aufbereitet. So entstand zum Beispiel ein Kurzfilm über die Sektion des Rinderauges. Auch Visitenkarten und Diagramme zu dem Themenbereich Wasser wurden von den SchülerInnen selbstständig gestaltet und erstellt.

Besondere Höhepunkte in diesem Schuljahr waren der Brottag im ersten Semester, bei dem den SchülerInnen die Bedeutung von Vollwertnahrung in kulinarischer Form näher gebracht wurde. Vollkornweckerl wurden gebacken, die Inhaltsstoffe von Getreide besprochen, Müsliriegel selbst hergestellt und am Ende wurde alles gemeinsam verkostet.

Im zweiten Semester bildete der Wassertag am der Lafnitz den Höhepunkt im BCP - Labor.

Um die Entwicklung des fächerübergreifenden Laborunterrichtes zu dokumentieren und unser Labor weiter auszubauen, wird unser Labor als IMST Projekt geführt. Im Vordergrund unserer Projektbeobachtungen stehen hierbei die Kompetenzen der SchülerInnen im Bereich des naturwissenschaftlichen Arbeitens und die Weiterentwicklung unserer Unterrichtseinheiten.

Mag. Elisabeth Gaugl



Abb.1: Experimente zum Geruchs- und Geschmackssinn im Laborunterricht.

Ilzer Rosenapfel trifft Schweizer Wasserbirne – Verkostung alter Obstsorten im BCP Labor

Am Beginn des Schuljahres fand im ersten Stock Neubau eine Verkostung alter Apfel- und Birnensorten statt. Mag. Alois Wilfling vom Institut für angewandte Ökologie und Grundlagenforschung (OIKOS) aus Gleisdorf kam an unsere Schule und brachte rund 60 verschiedene Apfel- und Birnensorten aus der gesamten Steiermark zur Verkostung mit. Neben bekannten Sorten wie Schafnase, Kronprinz Rudolf oder der Speckbirne waren auch sehr selten gewordene Apfel- und Birnensorten dabei.

Nachdem die Besonderheiten der ausgestellten Sorten gemeinsam besprochen wurden, wurden die Äpfel und Birnen auch verkostet. Dabei gab es unerwartete Geschmackserlebnisse. Die SchülerInnen lernten Äpfel kennen, die wie Bananen schmeckten, aber auch welche, die sauer wie Zitronen waren. Für manche war diese Geschmacksvielfalt sehr überraschend.

Durch diese Verkostung sollte der Bezug zu regionalen Lebensmittel bei den SchülerInnen geschult werden und ihre Wertigkeit für die tägliche Ernährung und für die Kulturlandschaft (Streuobstwiesen) in Erinnerung gerufen werden.

Organisiert wurde diese Verkostung im Zuge des Welthaus Projektes der 4 D und 4 E Klassen von Mag. Elisabeth Gaugl und Mag. Tatjana Kienreich. Ziel dieses Projektes war es den SchülerInnen im Zuge des GWK Unterrichtes das Thema Nachhaltigkeit im Umgang mit natürlichen Ressourcen näher zu bringen. Neben der Obstverkostung nahmen die SchülerInnen auch an einem Workshop zum Thema „Golden Rice“ statt, bei dem es um die Problematik des Reisanbaues in Indien ging.

Abschluss des Projektes war die gemeinsame Gestaltung des Getränkestandes beim diesjährigem Schulfest, bei dem regionale Säfte angeboten wurden und es eine Verkostung von BIO und Fair Trade Produkten gab.

Mag. Elisabeth Gaugl

