

Weitere Informationen:

So wird z.B. in der 6. Klasse mikroskopiert. Es werden Präparate angefertigt, wie z.B. von einem Zwiebelhäutchen oder der Wasserpest. Aber auch Fertigpräparate werden unter dem Mikroskop genauer betrachtet.

In der 7. Klasse stellt das Untersuchen von Schweineaugen ein Highlight dar. In Gruppen dürfen die Schüler und Schülerinnen auf freiwilliger Basis mit Sezierbesteck an diesem Sinnesorgan selbst Hand anlegen. Hierbei wiederholen die Lernenden den Bau des Auges, dessen Aussehen und auch das Anfühlen der einzelnen Bestandteile.

Einblicke in die Biotechnik machen den Lernenden verständlich, welche Faszination von der angewandten Biologie ausgehen kann. Die Erkundung der ortsansässigen Brauerei durch die 8. Klassen im Rahmen des Biologieunterrichts ist schon zur Tradition an unserer Schule geworden. Der Braumeister berichtet aus der Geschichte der Bierherstellung und erläutert dessen Rohstoffe. Eine ausführliche Besichtigung der Brauereianlage, bei der den Schülerinnen und Schülern die einzelnen Bereiche mit deren jeweiligen Funktionen erklärt werden, ist das Hauptanliegen dieses zweistündigen Unterrichtsganges. Die besondere Leistung der Hefepilze, durch die alkoholische Gärung aus Zucker unter anderem Alkohol herzustellen, ist auch Thema im Chemieunterricht der nächsten Schuljahre. Auch Fragen zur Ausbildung eines Braumeisters sind möglich. Zur Erfrischung bekommt jeder Jugendliche ein alkoholfreies Getränk.