

<p style="text-align: center;"><b>Schulen und Unternehmen im Dialog</b> <b>Kooperation des Kreisgymnasiums mit der Firma Storck in Halle</b></p>
--

Im Rahmen des Projektes „Schulen und Unternehmen im Dialog – Technologie und Wirtschaftlichkeit“, wurde 2003 eine intensive Kooperation der Firma AUGUST STORCK KG und unserer Schule eingegangen. Projekte in vielen verschiedenen Fächern wurden nun in enger Zusammenarbeit von Schule und Betrieb vorbereitet und durchgeführt. Ziel sollte es dabei stets sein, diese Projekte ständig weiter zu entwickeln, zu evaluieren und somit stets lebendig zu haben.

Für das Schuljahr 2002/2003 wurden erste Ideen entwickelt. Zum Beispiel verschaffte sich der Differenzierungskurs Ökologie der Jahrgangsstufe 10 von Herrn Kloidt Einblicke in die Gewinnung, Aufbereitung, Reinigung und Entsorgung von Wasser auf dem Betriebsgelände. Die sich anschließende Betriebserkundung verdeutlichte die Diskrepanz zwischen ökonomischen und ökologischen Zwängen. Weitere Fachbereiche wie Sozialwissenschaften (Vergleich Zelle und Betrieb), Deutsch (Bewerbungstraining Jahrgangsstufe 9) und Englisch (Videokonferenz, Teilnahme und Auswertung) folgten.

Das von der Fachgruppe Biologie bereits zum siebten Mal durchgeführte Zuckerprojekt war in unserem Schulprogramm bisher für die Jahrgangsstufe 11 verortet. In Zeiten von G8 hat die Fachgruppe Biologie eine Umverteilung beschlossen und erste positive Erfahrungen mit der Durchführung in der Jahrgangsstufe 9 gemacht. Bei dieser *neuen Auflage* unseres Projektes „Zucker – von der Rübe zur Süßware“ steht die ganzheitliche Auseinandersetzung mit dem Thema im Vordergrund.

Der Ablauf gestaltet sich wie folgt:

Im Rahmen des Biologieunterrichts wird der Besuch der Firma Storck sowohl thematisch als auch methodisch vorbereitet. Die Schülerinnen und Schüler erarbeiten zunächst biologische Kenntnisse rund um das Thema Zucker. Neben der Recherche der Geschichte des Zuckers wird auch die Gewinnung thematisiert. Die Schülerinnen und Schüler erwerben Grundkenntnisse zur Ernährung und Verdauung. Anschließend wird der Geschmackssinn des Menschen unter Zuhilfenahme von Experimenten erarbeitet. Bei all diesen Themen steht ein fächerverbindendes Arbeiten mit fachmethodischen Schwerpunkten im Vordergrund.

Der **erste Besuch** der Firma bietet den Schülerinnen und Schülern (in Form eines Expertenvortrags) Informationen über das Unternehmen, seine Philosophie und Verarbeitungsprozesse bei der Entwicklung und Herstellung von Süßwaren. Die Schülerinnen und Schüler fertigen von diesem Vortrag eine Mitschrift an und festigen auf diese Weise das im Unterricht eingeführte methodische Verfahren. In Vorbereitung auf den ersten Exkursionstag bei

Storck führen einige Schüler und Schülerinnen im Vorfeld Interviews mit den am Projekt beteiligten Mitarbeitern der Firma Storck durch und stellen diese der Jahrgangsstufe vor. Auf diese Weise erhalten die Jugendlichen und Schüler einen ersten Eindruck von den unterschiedlichen Arbeitsfeldern des Unternehmens. Ein besonderes Augenmerk wird in diesem Zusammenhang auf biologisch geprägte Berufe gelegt.



Bei dem **zweiten Exkursionstag** findet eine Betriebsbesichtigung statt. Hier werden die Schülerinnen und Schüler in kleinen Gruppen von Experten geführt und verfolgen so den „Weg des Zuckers“ von der Anlieferung bis zur Fertigstellung des Produkts. Während dieser Führung besuchen die Schülerinnen und Schüler neben der Produktion verschiedene Stationen,

z.B. das Technikum (hier stellen die Schülerinnen und Schüler Fruchtgummis her), die Sensorik (Durchführung von Geschmackstests) oder das Labor (an dieser Station führen die Schülerinnen und Schüler selbständig Arbeitsprozesse zur Güteprüfung der Produkte und Zutaten durch). So erlangen sie vielseitige Einblicke in die verschiedenen Berufsfelder eines Süßwarenherstellers.



Wir danken dem Mitarbeiterteam der Firma Storck an dieser Stelle ausdrücklich für ihr großes Engagement, die Geduld und Hilfsbereitschaft, mit der das Projekt immer wieder ein großer Erfolg geworden ist!