

5. Berufseinstiegsschule, Abteilung 01

Der Bereich Berufseinstiegsschule umfasst die Schulformen Berufsvorbereitungsjahr (BVJ) und Berufseinstiegsklasse (BEK).

In vier Berufsvorbereitungsklassen und zwei Berufseinstiegsklassen werden Schülerinnen und Schüler ohne Schulabschluss oder mit schwachem Hauptschulabschluss beschult. Das Anforderungsprofil dieser Schüler und Schülerinnen stellt für die Lehrkräfte und die Schulsozialpädagogin eine Herausforderung dar, der wir durch den berufspraktischen Bezug in der Schüler-Genossenschaft, schulformübergreifende Projekte, intensive Elternarbeit, schulinterne Lehrerfortbildungen und schülernahe Schulsozialarbeit begegnen.

Im Berufsvorbereitungsjahr und in den Berufseinstiegsklassen finden sich Schülerinnen und Schüler, die einen immer größer werdender Mangel an fachlichen, sozialen und Selbst-Kompetenzen zeigen. Darüber hinaus beschulen wir in der BES die Abgänger der Förderschulen mit konkreten Beeinträchtigungen des Lernens, der geistigen und der körperlichen Entwicklung - alles im Zuge der Inklusion.

Das Fundament unseres Konzepts der Ganztags - Berufseinstiegsschule legen die Rahmenrichtlinien, die Materialien zur beruflichen Handlungskompetenz im BVJ und in der BEK und die BbS-VO mit ihren Stundentafeln und Vorgaben. Unser Bezugsrahmen ist der Erlass des MK vom 16.03.2004 "Die Arbeit in der öffentlichen Ganztagschule". Hieran angelehnt bieten wir an drei Nachmittagen verpflichtende Angebote an, die von den Lehrkräften und qualifizierten Mitarbeitern gestaltet und durchgeführt werden.

An den drei ganztägig organisierten Schultagen (Dienstag, Mittwoch, Donnerstag) beginnt der Tag mit einer 70 minütigen Unterrichtsstunde. Daran schließt sich ein Frühstück „von Schülern für Schüler“ an. Es folgen zwei Unterrichtsblöcke, die Mittagsverpflegung und danach eine Unterrichtseinheit, in welche die fachtheoretischen und fachpraktischen Inhalte gemäß der Stundentafeln der Berufseinstiegsschule vermittelt werden.

Die Berufseinstiegsschule sehen wir als zweijährige Einstiegsschule in die Berufsausbildung mit der Möglichkeit den Hauptschulabschluss zu erlangen.

Ausgangspunkt für weitere Wahlangebote im Rahmen der ganztägigen Berufseinstiegsschule können gegenwärtig stattfindende Projekte, wie z.B. das schulformübergreifende Projekt SIEGER zur Ressourcenentwicklung oder zahlreiche Projekte im Rahmen unseres Umweltschulzertifikats und im Rahmen der Humanitären Schule sein.

Zusätzlich führen wir kulturelle Angebote, wie Tanzen, Schulchor, Theatergruppe ein und erweitern Sportangebote. Zusatzqualifikationen bieten wir im Sanitätsbereich an. Die Fachkompetenz vertiefende Angebote kommen aus unseren Berufsbereichen, von "Kreativ Kochen" bis zu "Kräuterspirale anlegen". Unsere gute Ausstattung mit Computerräumen ermöglicht auch Angebote im Bereich EDV, somit können wir Mint – Angebote verwirklichen. Der Nachmittagsunterricht bis 15.55 Uhr ist in Wahlpflichtgruppen organisiert.

Das soziale Lernen steht in der BES im Mittelpunkt des Tagesablaufes der Ganztagschule. Der Erwerb sozialer und kooperativer Kompetenzen und die Stärkung von Fähigkeiten im Umgang miteinander sind eine Voraussetzung für das Entwickeln beruflicher Handlungskompetenz und persönlicher Gestaltungskompetenz.

Berufsvorbereitungsjahr (BVJ)

Das BVJ vermittelt den Schülerinnen und Schülern ohne Schulabschluss sowie Schüler/innen aus Förderschulen grundlegende soziale Kompetenzen und bietet berufliche Orientierung. Bei erfolgreicher Teilnahme an zusätzlichen Unterrichtsangeboten in Deutsch,

Mathematik und Englisch kann der Hauptschulabschluss im Rahmen eines Förderkonzepts erzielt werden.

IST-Situation

Das BVJ bietet Schüler/innen in kleinen Lerngruppen erste Einblicke in grundlegende berufliche Kompetenzen in zwei unterschiedlichen Berufsfeldern. Im sogenannten Leitberufsfeld liegt der Unterrichtsschwerpunkt der Klasse.

Im Begleitberufsfeld wird ein weiterer Berufsbereich thematisiert. Schülerinnen und Schüler (SuS) können zwischen folgenden Angeboten auswählen.

Berufsvorbereitungsjahr mit den Leit- und Begleitberufsfeldern:

- Agrarwirtschaft - Hauswirtschaft
- Hauswirtschaft - Agrarwirtschaft
- Pflege - Hauswirtschaft
- Hauswirtschaft - Pflege

Berufseinstiegsklasse (BEK)

IST-Situation

Die Berufseinstiegsklasse (BEK) wird in den Fachrichtungen Hauswirtschaft und Pflege, sowie im Bereich Agrarwirtschaft angeboten. Hier ist das Ziel die allgemeinbildenden Fächer zu stärken, aber auch die Sozialkompetenzen zu erweitern. Schüler ohne Hauptschulabschluss (HSA) aus einer Abschlussklasse und Schüler mit einem schwachen HSA können dort aufgenommen werden. Der HSA kann in der BEK erneut erworben werden.

Der Theorie- und Praxisunterricht wird eng verzahnt in vier Qualifizierungsbausteinen erteilt. Dabei beteiligen sich die Berufseinstiegsklassen Hauswirtschaft und Pflege an der Produktion und Bewirtschaftung unserer schuleigenen Mensa KOST-BAR. Im Laufe des Schuljahres werden vier Wochen Betriebspraktikum durchgeführt.

Aktionsplan des Fachbereichs Berufseinstiegsschule

Ziele und Maßnahmen

Weiterentwicklung der Unterrichtskonzepte:

- Verknüpfung des fächerübergreifenden Unterrichts in Theorie und Praxis; Qualifizierungsbausteine mit zunehmendem Schwierigkeitsgrad
- Intensivierung handlungsorientierter Unterrichtsformen
- Einführung des Lernpasses
- Stärkung der Selbsttätigkeit und Eigenverantwortung der SuS
- Training von freiem Sprechen, Bewerbungen
- Vorbereitung zur Hauptschulabschlussprüfung
- Weiterführung des BES-Beratungskonzepts, Mentoring
- Erfassung und Verbesserung der Unterrichtsqualität
- Verstetigung von Reflexionen zwischen Lehrer/innen im Team
- regelmäßige Betriebsbesichtigungen bzw. Exkursionen
- Teilnahme an Fortbildungen zur Verbesserung der Unterrichtsqualität incl. Multiplikation

Zusammenarbeit mit Erziehungsberechtigten, Kooperationspartnern, Agentur für Arbeit

- regelmäßige Beratungstermine mit Erz-Berechtigten
- Einladung der Agentur für Arbeit zu Beratungsgesprächen für Schüler/innen und Erziehungsberechtigte, Einrichtung von Sprechzeiten
- begleiteter Besuch von SuS im BIZ

Beratung und Information:

- Anbieten von Schnuppertagen für SuS abgebender Schulen
- adressatenorientierte Gestaltung von Informationsveranstaltungen für Schüler/innen und Eltern
- Kooperation mit den AWT-Lehrer/innen an allgemein bildenden Schulen

Evaluation

- besonders: der Arbeit in der Berufseinstiegsschule
- der Kooperation mit den allgemein bildenden Schulen

6. Hauswirtschaft, Abteilung 01

Folgende Schulformen werden geführt:

- Einjährige Berufsfachschule Hauswirtschaft und Pflege, Schwerpunkt Hauswirtschaft
- Zweijährige Berufsfachschule Ernährung, Hauswirtschaft und Pflege (ab 01.08.2011), Klasse 2
- Grund- und Fachstufen der Berufsschule zur Hauswirtschafterin / zum Hauswirtschafter
- Grund- und Fachstufen der Berufsschule zur Fachpraktikerin / zum Fachpraktiker Hauswirtschaft
- Zweijährige Fachschule Hauswirtschaft, Schwerpunkt Management im Großhaushalt

In unserer Dienstleistungs- und Informationsgesellschaft bereiten die verschiedenen Schulformen auf die unterschiedlichen Tätigkeiten im Rahmen der hauswirtschaftlichen Versorgung und Betreuung vor.

Ein breites Beschäftigungsfeld ist in der großen Anzahl von Einrichtungen zur außerhäuslichen Versorgung sowie die zunehmende Verlagerung hauswirtschaftlicher Tätigkeiten in den Dienstleistungssektor zu sehen.

IST-Situation

Wir vermitteln unseren Schülerinnen und Schülern in Zeiten knapper Haushaltsmittel Kompetenzen im wirtschaftlichen Handeln.

Neben verschiedenen Unterrichtsprojekten übernehmen die Schüler/innen aller Schulformen des Fachbereiches Versorgungs-, Gestaltungs- und Serviceleistungen bei Schulveranstaltungen oder Events der Kooperationspartner. Ein Teil dieser Aufgaben wird durch die Abteilungen der Schülergenossenschaft „Bistromania“ und „Voll-Wert“ organisiert. Ein nachhaltiges Projekt ist die Pausenverpflegung von Schüler/innen für Schüler/innen. In Kooperation mit der Landesvereinigung der Milchwirtschaft Niedersachsen e.V. wird das Projekt „Wir frühstücken“ umgesetzt um die Gesundheit und die Ernährungssozialisation der Schülerinnen und Schüler zu fördern. Die Umsetzung des Projektes ist in das Angebot der Schulmensa „KOST-BAR“ integriert.

Das Frühstücksangebot wird durch eine Mittagsverpflegung ergänzt, die überwiegend aus regionalen sowie saisonalen Lebensmitteln geplant und zubereitet wird.

Pädagogische Ziele

Die o.g. Schulformen beinhalten verschiedene Eingangsvoraussetzungen und führen zu unterschiedlichen Abschlüssen; entsprechend sind die pädagogischen Ziele zugeordnet.

Die **Einjährige Berufsfachschule Hauswirtschaft und Pflege, Schwerpunkt Hauswirtschaft**, vermittelt grundlegende hauswirtschaftliche Kompetenzen in der Versorgung, Betreuung und Pflege verschiedener Personengruppen. Dabei geht es um das wirtschaftliche und ökologische Handeln, um die Gesunderhaltung und um die Gestaltung unserer Lebensräume.

Der erfolgreiche Abschluss der Einjährigen Berufsfachschule Hauswirtschaft und Pflege, Schwerpunkt Hauswirtschaft kann als 1. Ausbildungsjahr im Ausbildungsberuf Hauswirtschafter/in anerkannt werden.

Durch Erkundungen, Berufsinformationsgespräche und eine mehrwöchige praktische Ausbildung erhalten die SuS Einblicke in die reale Berufs- und Arbeitswelt. Die Mitwirkung an Schulveranstaltungen ist durchgängig Bestandteil des Unterrichts.

Der erfolgreiche Besuch der Einjährigen Berufsfachschule Hauswirtschaft und Pflege, Schwerpunkt Hauswirtschaft (Durchschnittsnote 3,0) ermöglicht den Eintritt in die **Berufsfachschule Ernährung, Hauswirtschaft und Pflege, Klasse 2**. Dort kann der Sekundarabschluss I – Realschulabschluss - oder der erweiterte Sekundarabschluss I erreicht werden.

Das Lernen an realen Situationen steht sowohl im berufsbezogenen Lernbereich als im berufsübergreifenden Bereich im Mittelpunkt des Unterrichts. Die Schülerinnen und Schüler erfassen projekthaft Situationen, erkennen Probleme, entwerfen Lösungen, erstellen Arbeitspläne, setzen diese um und führen eine Evaluation durch.

Während des Bildungsganges absolvieren die Schülerinnen und Schüler an einem Tag der Woche ein Praktikum in einschlägigen Betrieben. Dadurch werden Erfahrungen aus der betrieblichen Praxis in den Unterricht eingebracht, Fachkompetenzen werden an und in der Praxis erprobt.

Der erfolgreiche Abschluss der Klasse 2 der BFS Ernährung, Hauswirtschaft und Pflege bietet Möglichkeiten der Weiterqualifizierung in Vollzeitschulschulformen mit beruflichem Abschluss.

Die Ausbildung in den **Grund- und Fachstufen zur Hauswirtschafterin / zum Hauswirtschafter** erstreckt sich auf hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsleistungen für spezifische Personengruppen in unterschiedlichen Haushalten, Betrieben und Einrichtungen. Ziel ist es, Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten für die Vermarktung hauswirtschaftlicher Produkte und die Ausführung hauswirtschaftlicher Dienstleistungen zu erwerben. Damit die Hauswirtschafterin / der Hauswirtschafter den zukünftigen Aufgaben professionell gerecht werden kann, erfolgt eine breit angelegte Qualifizierung in den verschiedenen Tätigkeitsbereichen.

Berufsschule Fachpraktikerin / Fachpraktiker Hauswirtschaft

Die Berufsausbildung zum/zur Fachpraktiker/in Hauswirtschaft ist als geeignete Berufsbildungsmaßnahme entwickelt, um Menschen mit Beeinträchtigungen zu Abschlüssen in anerkannten Ausbildungsberufen zu führen. Dieser Zielgruppe werden Perspektiven für eine Erwerbstätigkeit als Basis für die Teilnahme am gesellschaftlichen Leben erschlossen. Die Vermittlung von Basiskompetenzen, insbesondere in der Kommunikation am Arbeitsplatz, sowie der Erwerb von Schlüsselqualifikationen sind wichtige pädagogische Ziele.

Die Fachpraktikerin/ der Fachpraktiker Hauswirtschaft soll in der Lage sein, Arbeiten unter Anleitung auszuführen sowie ggf. nach längerer Übungszeit selbständig durchzuführen. Das selbständige Planen, Handeln und ggf. Kontrollieren wird besonders geübt.

Während die praktische Ausbildung in der überbetrieblichen Ausbildungsstätte eines Bildungsträgers erfolgt, findet der Berufsschul-Unterricht im ersten Ausbildungsjahr zweimal, im zweiten und dritten Jahr je einmal in der Woche in kleinen Klassen statt. Am Ende der Ausbildung kann der Hauptschulabschluss erworben werden.

Zweijährige Fachschule Hauswirtschaft

Die Fachschule Hauswirtschaft ist in der Wiesenstraße 16 angesiedelt und eng mit dem Internat verknüpft. Die Weiterbildung zum/zur **staatlich geprüften Betriebsleiter/in** setzt den erfolgreichen Besuch einer berufsqualifizierenden Berufsfachschule oder den erfolgreichen Ausbildungsabschluss voraus.

Die Schüler/innen erwerben Fach- und Führungskompetenzen in realen und berufsähnlichen Situationen.

Es gibt feste Bestandteile wie Projekte, Veranstaltungen und Kooperationen im Schulalltag:

- Verpflegung der Bewohner/innen des Internats
- Anleitung von SuS anderer Schulformen
- Kooperation mit der Fachschule Agrarwirtschaft
- Kooperation mit der Genossenschafts-Abteilung Voll-Wert (Pausenverpflegung)
- Schulfeiern: zum Schulbeginn, zu Weihnachten, mit den Familien der Schüler/innen, mit den Ehemaligen Schüler/innen, zum Schulabschluss
- Verpflegung der Schüler eines Gymnasiums und einer Haupt- und Realschule
- Besuch von Fachmessen
- Zusammenarbeit mit Ausbildungsbetrieben
- Kooperation mit berufsständischen Organisationen: Nieders. Kooperations- und Bildungsprojekt „Transparenz schaffen - von der Ladentheke bis zum Erzeuger“
- Erwerb der Sonderpädagogischen Zusatzqualifizierung

Der Bildungsgang schließt nach 2 Jahren mit einer schriftlichen Prüfung ab. Durch eine zusätzliche praktische Prüfung wird die Ausbildereignung erworben.

Die Fachhochschulreife kann erworben werden.

Die Besonderheit der Schule ist, dass der Lernort auch Wohnort sein kann. Im schuleigenen Internat sind viele Schüler/innen untergebracht, nutzen in der unterrichtsfreien Zeit besonders die PC-Räume und verbessern ihre hauswirtschaftlichen Kompetenzen. Durch das Zusammenleben werden Kontakte geschlossen und soziale Kompetenzen gefördert. Toleranz, Fairness, Gewaltlosigkeit und umweltverträgliches Handeln bestimmen das Zusammenleben.

Fachoberschule Ernährung und Hauswirtschaft

Im Schuljahr 2015/16 konnten die Berufsbildenden Schulen III Stade ihr Angebot an Schülerinnen und Schüler abrunden: **Die Fachoberschule Ernährung und Hauswirtschaft** wurde eingeführt. Damit besteht in allen Bereichen der Schule die Möglichkeit, die Fachhochschulreife über den erfolgreichen Abschluss der Fachoberschule zu erreichen. Begonnen wurde mit Klasse 11, für 2016/17 wird auch Klasse 12 der Fachoberschule Ernährung und Hauswirtschaft eingeführt.

Klasse 11 kann mit Realschulabschluss besucht werden. Es findet an zwei Tagen pro Woche Theorieunterricht in der Berufsschule statt, an drei Tagen absolvieren die

Schüler/innen ein selbst gesteuertes Praktikum in einschlägigen Betrieben im Pflichtumfang von 960 Stunden. Dazu sind Berichte anzufertigen, die Eingang in den Unterricht finden.

Der Einstieg in Klasse 12 ist durch Versetzung aus Klasse 11 oder nach erfolgreichem Abschluss einer einschlägigen Ausbildung und dem Vorliegen des Realschulabschlusses möglich.

Ziel der Fachoberschule ist es, Schülerinnen und Schüler innerhalb eines Schuljahres zur Fachhochschulreife zu führen. Nach bestandener Abschlussprüfung können die Absolvent/innen der Fachoberschule an allen Fachhochschulen in Deutschland ein Studium ihrer Wahl aufnehmen.

Aktionsplan des Fachbereichs Hauswirtschaft

Ziele und Maßnahmen

Konsequente Weiterentwicklung des Lernfeldkonzeptes/Unterrichtskonzeptes

- Weiterentwicklung des fächerübergreifenden Unterrichts
- stärkere Verknüpfung des berufsübergreifenden und des berufsbezogenen Lernbereichs: Umsetzung des Konzepts der beruflichen Handlungsorientierung
- Stärkung der Selbsttätigkeit und Eigenverantwortung der SuS durch Methodentraining für Schüler/innen, Ehrenämter für Schüler/innen
- Umsetzung des Förderkonzepts
- Entwicklung von Schülerprojekten
- Förderung von Kompetenzen und Qualifikationen, „Freies Sprechen“, Bewerbungstraining, Prüfungsvorbereitung
- Weiterentwicklung der Schülergenossenschaft
- Mitwirkung bei der Gestaltung des Schullebens, z.B. Gesundheitstag
- stärkere Zusammenarbeit der verschiedenen Schulformen unter dem Motto „Schüler/innen lernen durch Schüler/innen“

Erfassung und Verbesserung der Unterrichtsqualität

- Umsetzung der Ergebnisse aus der Fortbildung zur Verbesserung der Unterrichtsqualität
- Einführung von Reflexionsgesprächen zwischen Lehrkräften in Lehrerteams und zwischen Lehrer/innen und Schüler/innen
- Planung und Durchführung von Betriebsbesichtigungen bzw. Exkursionen

Differenzierung und Förderung von Schülergruppen mit unterschiedlichem Leistungsstand

- kontinuierliche Verbesserung der inneren Differenzierung
- Förderung von Kompetenzen, z.B. Kommunikationstraining
- Zeitmanagement trainieren

Beratung und Information

- Praktikums- und Schnuppertage für SuS abgebender Schulen
- verstärkte Akquise von Praktikums-Einrichtungen für die Fachoberschule
- adressatenorientierte Gestaltung von Informationsveranstaltungen für Schüler/innen und Eltern
- Kooperation mit den AWT-Lehrer/innen an allgemein bildenden Schulen
- Kooperation mit den Haupt- und Realschulen des Landkreises Stade

Evaluation

- des KOST-BAR-Konzepts
- der Arbeit im ersten Jahrgang der Fachoberschule Ernährung und Hauswirtschaft, Klasse