

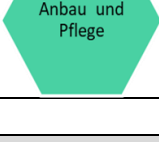








Projekt: Emil-Fischer -Umweltschule

Aktivität	Handlung	Bemerkung
	EFS Emil-Fischer-Schule Oberstufenzentrum Ernährung und Lebensmitteltechnik 1983-2020	<div style="background-color: #00AEEF; color: white; padding: 2px;">○ Berufsvorbereitung</div> <div style="background-color: #92D050; color: white; padding: 2px;">○ Berufsausbildung</div> <div style="background-color: #E31A1C; color: white; padding: 2px;">○ Studienbefähigende Bildung</div>
	Streuobstwiese angelegt	Der verwilderte Schulgarten wurde von den Schüler*innen aus den vorberuflichen Bildungsgängen wurde rekultiviert
	„Grünes Klassenzimmer“ für 20 Schüler*innen angelegt.	Regelmäßige Nutzung in der Frühjahrs-Sommer – und Herbstsaison
	Ansiedlung von Bienenvölkern	
	Vogelschutz durch Nisthilfen	2019
	Insektenschutz durch Insektenhotels	2017/2019
	Welche Tätigkeiten sind notwendig? Welche Kompetenzen werden vermittelt?	Methode?
	Schulgarten: 800 m ² Streuobstwiese 100 m ² Gemüseanbaufläche (separat?) 8 m ² Hochbeete/Kräuter Schüler*innen der berufsvorbereitenden Bildungsgänge (BQL/IBA/WWK) bauen im Schulgarten Kräuter und Gemüsepflanzen an im Rahmen des fachpraktischen Unterrichts. Des Weiteren pflegen sie die Obstbäume und die Beerensträucher auf der Streuobstwiese.	Im Anbau sind: Diverse Kräuter (Minze, Salbei, Estragon, Rosmarin Kapozinerkresse) Gemüse: Kartoffeln, Zucchini, Kürbis, Mangold, Gurken, Tomaten, Bohnen, Topinambur (Diabetiker-Insulin). Obst: Äpfel, Birnen, Kirschen, Zwetschen, Quitten Beeren: Rote- Weiße-Schwarze Johannisbeeren, Felsenbirnenbeeren, Holunderbeeren, Erdbeeren
	Baum –und Strauchpatenschaften des Kollegiums	Kollegium trägt sich in die Listen der zu pflanzenden Gehölze ein und übernimmt die Finanzierung?
	- Anschaffung über den Förderverein - Pflanzung und Anbau durch Schüler*innen - Pflege der Pflanzen bis zur Ernte	Als Kompetenz wird vermittelt: Die Pflanzung, Pflege und Versorgung der Pflanzen bis zur Erntereife
	Schulhofgestaltung ist in Arbeit (
	Wie erfolgt der Anbau? Welche Kompetenzen werden vermittelt?	Methode?
		Freiwillige Bewässerung der Pflanzen in den Ferien durch: Hausmeister, Reinigungspersonal ,Fachpraxiskolleg*innen
	Wie erfolgt der Anbau und die Pflege? Welche Kompetenzen werden vermittelt?	Methode?
	Fortlaufende Ernte der Früchte nach Reifezeitraum und Erntetermin (Mai bis Oktober). Siehe Fotos!	<ul style="list-style-type: none"> • Verantwortung • Handlungskompetenz • Fein-und Grobmotorische Übungen • Obst-und Gemüse unterscheiden können
	Manuelle Ernte der saisonalen Gemüsesorten, der Baumfrüchte, der Beeren und der Kräuter. Erkennen des Reifegrades und des Erntezeitraumes. Im Sommer und Herbst wird geerntet.	
	Wie erfolgt die Ernte? Welche Kompetenzen werden vermittelt?	Methoden?
	Die erzeugten Obst, Gemüse und Kräuter werden von den Schüler*innen im Unterricht verarbeitet Verarbeitung der geernteten Gemüsesorten, Früchtesorten und Kräutersorten zu Speisen, Kuchen und Marmeladen. Produktentwicklung Topinambur Film oder PPT oder Erklärvideos.....? z.B. an Topinambur?	Kartoffeln: Kartoffelsalat mit Fischfilet und Remoulade für Cafeteria. Zucchini: gebraten für Salate oder als Beilage in der Mensa. Kürbis: vegetarische/vegane Aufstriche und Suppen für Cafeteria und Mensa. Mangold: Quiche, Hackfleisch Auflauf und als Mangoldbörek in Cafeteria und Mensa. Gurken, Tomaten und Bohnen: Verarbeitung in div. Salaten. Topinambur: gebackene Beilagen zu Gemüse und als Püree in der Mensa und als veg/vegan Aufstrich in der Cafeteria. Obst: als Zutat für Kuchen, Desserts und Kompotte. Als Marmeladen, Muse und Gelees. Dekorative Beilagen zu Speisen. Kräuter: Verarbeitung als Aroma oder Garnitur bei Salaten, Soßen und aromatische Aufstrichen
	Des weiteren / Viele Zutaten werden, wenn es preislich	Mit Herkunftsnachweis

Projekt: Emil-Fischer -Umweltschule

	möglich ist, in Bioqualität gekauft .oder: Nach Möglichkeit wird Bio-Ware beim Einkauf/ Bestellung bevorzugt.	→ Bio-Milch? → Bio- Eier? → Bio-Fleisch ist angestrebt?
	Wie erfolgt die Lebensmittelzubereitung? Welche Kompetenzen werden vermittelt?	Methoden?
	Verkauf der zubereiteten Speisen, Kuchen und Marmeladen in der Cafeteria oder weiteren schulischen Veranstaltungen. Verkostung der selbst hergestellten Speisen	
	Wie erfolgt der Verkauf/die Organisation? Welche Kompetenzen werden vermittelt?	Methoden?
	Die Schulverpflegung wird für EFS und ELSE angeboten.	
	Wie erfolgt die Lebensmittelzubereitung? Welche Kompetenzen werden vermittelt?	Methoden?

Vollständige Handlung im Unterrichts- und Arbeitsprozess erfolgt/wird angewandt (Rahmenlehrplan).

Fachpraxis 30h /Woche? Hygienestandards kennen und einhalten!

Nachhaltigkeit!

Schüler*innenaktivität!

Unterrichtsgeschehen umfasst Eigenverantwortung → Selbstbewusstsein