SCHULPROGRAMM

Oberstufenzentrum Ernährung und Lebensmitteltechnik

www.emilfischerschule.de

Emil-Fischer-Schule

Berufliches Gymnasium

Berufsoberschule

Fachoberschule

Berufsfachschule

Berufsschule

Fachschule für Lebensmitteltechnik

Redaktion

AG Schulentwicklung 2011/2012:
Nicole Brandenburg-Kühne
Ruth Cüppers
Hans-Jürgen Keller
Imke Meiners
Dr. Henrik Michaels
Angela Rolla-Eilers
Heike Uck-Koglin
Christine Wahlen
Angelika Walther-Soehlke

Herstellung: www.designhaus-berlin.de

Inhalt

1. Vorwort 4

2. Leitbild 5

3. Schulgeschichte und Schulname 6

4. Schulspezifische Rahmenbedingungen 8

5. Bestandsanalyse

5.1 Wie beurteilen uns die Schulinspektoren? 10
5.2 Wie beurteilen uns die Schülerinnen? 10
5.3 Was lernen wir daraus? 11

6. Entwicklungsvorhaben

6.1 Unterricht
6.1.1 Wie fördern wir Schülerinnen? 12
6.1.2 Aller Anfang ist schwer 13
6.1.3 Lernen zwischen den Kulturen 14
6.2 Erziehung und Schulleben
6.2.1 Soziale Kompetenz 15
6.2.2 Gesundheitsförderung 14
6.2.3 Beauty Day 15
6.3 Perspektiven 16

7. Ausblick 18

8. Kontakt 19

1. Vorwort

„Trotzdem wird das chemische Rätsel des Lebens nicht gelöst werden, bevor die organische Chemie nicht ein anderes, noch schwierigeres Kapitel, die Eiweißstoffe bewältigt hat.“

Emil Fischer, Nobelpreisträger

Seit es Schule gibt, gibt es Kritik an ihr und Bestrebungen, die Rahmenbedingungen und den Unterricht zu verbessern. Die pädagogische Diskussion reicht lange zurück und die Antworten auf die Fragen:

Was ist das Ziel von Schule?
Für wen machen wir Schule?
Wie soll Schule gestaltet werden?

variieren im Laufe der Geschichte. Aber mit den internationalen Vergleichsstudien bekam diese Diskussion eine neue Richtung, in deren Mittelpunkt die Frage steht, mit welchen Kompetenzen die Schülerinnen und Schüler die Schule verlassen. Neben der Fachkompetenz sind damit auch die sozialen, persönlichen und methodischen Fähigkeiten gemeint, so dass die Schülerinnen und Schüler in der Lage sind, auch anspruchsvolle Probleme im Schul-, Arbeits- und Lebensalltag zu bewältigen. Dies ist unsere Antwort auf die immer komplexer werdende Welt.

Die Emil-Fischer-Schule hat in den letzten Jahren viele Impulse aufgenommen. Mit der Novellierung des Schulgesetzes 2004 haben sich Schulleben und Unterricht erheblich verändert. Lernfeldorientierte Rahmenpläne in der Berufsschule wurden erarbeitet und kompetenzorientierte Pläne in der Allgemeinbildung und der beruflichen Weiterbildung eingeführt. Das Fördern und Fordern der einzelnen Schülerin und des einzelnen Schülers stehen im Mittelpunkt unserer Arbeit.
Das folgende Schulprogramm gibt Aufschluss darüber, wo wir heute stehen, welche Ziele wir uns für die Zukunft gesetzt haben und wie wir sie im Schulalltag umsetzen. Wir sind damit auf einem guten Weg.

Hans-Jürgen Keller
Schulleiter
Berlin, im Oktober 2011

Zur besseren Lesbarkeit wird im Folgenden ausschließlich die weibliche Form aller am Schulleben Beteiligten verwendet, da an unserer Schule das weibliche Geschlecht dominiert.

2. Leitbild

Wir sind das lebensmitteltechnische Ausbildungszentrum in Berlin. Ernährungslehre ist wesentlicher Bestandteil aller Bildungsgänge.

Leitziele:

1. Förderung
Wir fördern die Schülerinnen und Schüler:
- in ihrer Selbsttätigkeit
- in ihren individuellen Entwicklungsmöglichkeiten

2. Schulatmosphäre
Der soziale Umgang von Schülern und Lehrern ist geprägt von:
- Respekt
- Toleranz
- Akzeptanz und
- Freundlichkeit

3. Zusammenarbeit
Wir arbeiten mit allen an der Ausbildung Beteiligten eng zusammen:
- Schülern
- Lehrern
- Betrieben
- integrierte Sekundarschulen
- Eltern
- Hochschulen
- Vereinen
- Forschungseinrichtungen
- Innungen, Kammern

Wir vermitteln Kompetenz in Fragen der Ernährung, Lebensmitteltechnik, Naturwissenschaften und Wirtschaft.

3. Schulgeschichte und Schulname

Unsere Schule ist ein Oberstufenzentrum (OSZ) und heißt Emil-Fischer-Schule. Ein OSZ bietet viele Bildungsgänge in seinem Berufsfeld unter einem Dach. Unser Berufsfeld ist die Ernährung und Hauswirtschaft mit dem Schwerpunkt Lebensmitteltechnik.

Doch wie kam es überhaupt zur Bildung des OSZ im Jahre 1983? Hier etwas Geschichtliches!

Berufliche Bildung im Bereich Ernährung und Hauswirtschaft hat in Berlin eine lange Tradition. Die älteste Schule dieser Art war die Victoria-Fachschule, die, 1878 gegründet, ein Grundstock des neuen OSZ bildete. Neben ihr wurden aber auch die Louise-Schroeder-Berufsschule Wedding, die Elsa-Brandström-Berufsschule Tiergarten und die Brillat-Savarin-Berufsschule Wilmersdorf in dem neuen Schultyp zusammengefasst. Nun kamen noch die Staatliche Fachschule für Lebensmitteltechnik mit dem Schwerpunkt Bäckereitechnik (seit 1962) und die mit dem Schwerpunkt Fleischereitechnik (seit 1967) hinzu und das OSZ war vollständig. Doch seitdem hat sich viel getan.
Die Emil-Fischer-Schule ist gewachsen!

Nach der Wiedervereinigung der beiden Stadthälften wurden drei weitere Berufsschulen (BBS) dem OSZ angegliedert: die BBS Simon Bolivar (Gaststätten), die BBS Edwin Hoernle (Fleischwaren) und die BBS Heinrich Preuß (Backwaren) im Bezirk Weißensee. Heute findet man an der Emil-Fischer-Schule neben der klassischen Berufsschule im dualen System und den obengenannten Staatlichen Fachschulen noch eine Reihe anderer Fachschulen und Bildungsgänge. Somit können Schulabschlüsse verschiedenster Art erreicht werden. Erwähnt werden sollte noch, dass die Emil-Fischer-Schule nicht nur gewachsen ist. Denn 1998 wurde die Abteilung der gastgewerblichen Berufe als OSZ Gastgewerbe (Brillat-Savarin-Schule) ausgegliedert.

Wer ist oder war Emil Fischer?

Emil Fischer erhielt 1902 als erster deutscher Chemiker den Nobelpreis. Er gehörte als Begründer der Biochemie zu den bedeutendsten Naturstoffchemikern. Emil Fischer beschäftigte sich bei seinen vielfältigen Arbeiten u.a. auch mit Untersuchungen zur Struktur, Synthese und Reaktivität von Proteinen und Enzymen, von Kohlenhydraten (Zuckern) und von Fetten. Heute sind z.B. die Fischer-Projektion, die Fischer-Nomenklatur oder das Schlüssel-Schloss-Prinzip feste Begrifflichkeiten der Biochemie.

Emil Fischer (1852 bis 1919)

Im Schullogo spiegeln sich diese wichtigen Forschungsgegenstände wider:

Aber nicht nur seine bahnbrechenden wissenschaftlichen Arbeiten sind von grundlegender Bedeutung. Er war auch ein hervorragender Lehrer. Sechs seiner Schüler der ersten Generation und neun der zweiten erhielten ebenfalls Nobelpreise.

4. Schulspezifische Rahmenbedingungen

Etwa 2300 Schülerinnen werden von 140 Lehrerinnen unterrichtet, davon sieben Lehrerinnen für Fachpraxis, zwei Beratungslehrerinnen und elf Referendarinnen. Zusätzlich wird unsere Arbeit von einer Sozialarbeiterin, 13 technischen Angestellten und fünf Sekretärinnen unterstützt.

Neben den Klassenräumen für den allgemeinen Unterricht, den Sporthallen den EDV-Räumen und dem Kunstraum gibt es auch eine Bibliothek. Außerdem verfügen wir an unserem Oberstufenzentrum über viele spezielle Räume.

naturwissenschaftlich- und forschungsorientiert:

zwei Biologie-/Ernährungslehrelabore, vier Chemielabore, ein Genlabor, ein Labor für instrumentelle Analytik, ein Mikrobiologielabor, zwei Physiklabore, ein Sensoriklabor

praxisorientiert:

zwei Bäckereien, eine Konditorei, zwei Fleischereien, ein Braukeller, eine Betriebswäscherei, ein Haus- und Textilpflegeraum, zwei Textilwerkstätten, zwei Catering-Projektküchen, acht Lehrküchen, eine Mensaküche und eine Seminarküche

Für eine gesunde und abwechslungsreiche Ernährung sorgen das aktuelle Angebot der Mensa und der Schüler– und Cateringservice. Das Angebot der Cafeteria ergänzt das vielfältige Sortiment.

Wegweiser durch die Emil-Fischer-Schule

Abteilung I Schulische Ausbildung und Berufliche Weiterbildung

Berufsfachschulen

- Einjährige Berufsfachschule
- Chemisch-technische Assistentin
- Lebensmitteltechnische Assistentin
- Hauswirtschaft
- Diätassistentin
- Modulare duale Qualifizierungsmaßnahme (MDQM II)

Fachschulen

Staatliche Fachschule für Lebensmitteltechnik

- Bäckereitechnik
- Fleischereitechnik
- Technologie der Lebensmittel-Verpackung
- Technologie der Fertig gerichte und Feinkost

Berufsvorbereitung

- Berufsqualifizierender Lehrgang (BQL- Vollzeit) Berufsschule

Abteilung II Berufsschule und Berufsvorbereitung

Berufsschule

- Bäckerin
- Konditorin
- Fleischerin
- Fachverkäuferin im Nahrungsmittelhandwerk
- Fachkraft für Lebensmitteltechnik
- Brauerin und Mälzerin
- Hauswirtschafterin
- Maschinen- und Anlagenführerin
- Speiseeisherstellerin

Berufsvorbereitung

- Berufsvorbereitender Lehrgang (BV-Teilzeit)

Abteilung III Studienbefähigende Bildungsgänge

Berufliches Gymnasium

- Qualifikationsphase
- Kursphase 12
- Kursphase 13

Berufsoberschule

- Zweijähriger Bildungsgang

Fachoberschule

- Einjähriger Bildungsgang

5. Bestandsanalyse

Jede Schule hat seit Februar 2004 die Verpflichtung, sich von pädagogischem Fachpersonal beurteilen zu lassen (externe Evaluation), aber auch sich selbst zu beurteilen (interne Evaluation).

5.1 Wie beurteilen uns die Schulinspektoren?

Wie inzwischen viele Schulen in Berlin und in ganz Deutschland wurden auch wir, die Emil-Fischer-Schule, von außen (extern) bewertet (evaluiert). Die Schulinspektion bestand bei uns aus Pädagogen und Vertretern aus der Wirtschaft. Sie waren im Februar 2007 für drei Tage bei uns im Hause, um sich ein umfassendes Bild unserer Unterrichts- und Erziehungsarbeit zu machen. Und hinterher waren viele von uns gespannt auf den Bericht der Schulinspektion.

Im Folgenden einige interessante Ergebnisse über uns:

- Als Stärken stellte die Schulinspektion fest, dass an der Emil-Fischer-Schule im Unterricht ein positives Lehr- und Lernklima herrscht. Außerdem ist der Unterricht überwiegend zielgerichtet und deutlich strukturiert mit transparenten Leistungsanforderungen. Darüber hinaus unterstützt und fördert die Schule die Teilnahme der Schülerinnen an Wettbewerben.

- Weiterhin hob die Schulinspektion hervor, dass wir mit vielen Partnern zusammen arbeiten, z.B. mit anderen Oberstufenzentren und Universitäten, aber auch im Rahmen unseres jährlichen Schüleraustausches mit Berufsschulen in Frankreich und Schweden.

- Entwicklungsbedarf für unsere Schule sah die Schulinspektion insbesondere hinsichtlich der Binnendifferenzierung und des schulinternen Curriculums. Es ist uns wichtig, das selbstständige Lernen und kooperative Verhalten unserer Schülerinnen zukünftig mehr in den Unterricht einzubeziehen. Daher gibt es in verschiedenen Bildungsgängen Projektarbeit. *(s. Punkt 6.1.2)*

5.2 Wie beurteilen uns die Schülerinnen?

Im Jahre 2007 befragten wir diejenigen, die die längste Zeit mit uns Lehrerinnen verbringen, nämlich unsere Schülerinnen und Auszubildenden. Unsere Befragung von etwa 3000 Schülerinnen ergab, dass unsere Unterrichtsqualität gut bis sehr gut ist und daher eine ausgezeichnete Basis für die zukünftige Arbeit an der Unterrichtsqualität bildet. Lediglich in zwei von insgesamt 15 Themen gaben uns unsere Schülerinnen „Hausaufgaben“ auf: zum einen zu mehr schüleraktivierendem Unterricht, zum anderen zu mehr Binnendifferenzierung. Wir Kolleginnen haben die Ergebnisse intensiv diskutiert und unterrichten nun verstärkt mit schüleraktivierenden Phasen.

Dem Thema Schule und Erziehung haben wir uns von zwei Seiten genähert:

- Einerseits haben wir eine angenehmere Lernatmosphäre geschaffen, in dem wir die Sauberkeit in den Unterrichtsräumen erhöht haben. *(Genaueres hierzu können Sie unter Punkt 6.2.3 nachlesen.)*

- Andererseits haben wir die kommunikativen Rahmenbedingungen verändert, um das Lernen effektiver zu gestalten. *(Hierzu können Sie mehr unter Punkt 6.2.1 nachlesen.)*

- In der Abteilung II (Berufsschule) wird nach Lern- und Themenfeldkonzeption gearbeitet. Wir haben Arbeitsgruppen gebildet, die die Lehrpläne für die einzelnen Berufe aktualisieren und evaluieren gerade den Lernfeldunterricht.

- Im Rahmen der Organisationsentwicklung wurden die Strukturen der Abteilungen geändert. Dieser Prozess wurde intern evaluiert und befindet sich in der Optimierungsphase.

5.3 Was lernen wir daraus?

Zur verstärkten Förderung des selbstständigen Lernens und kooperativen Verhaltens wurde ein Entwicklungsvorhaben zur Verbesserung der sozialen Kompetenz unserer Schülerinnen gestartet. Insbesondere ging es dabei um gegenseitige Achtung, Höflichkeit und Respekt. Dazu wurde ein mittlerweile fest installiertes Konzept etabliert *(Abt. I, Herbst 2007, s. Punkt 6.2.1).*

Wie bereiten wir uns auf die Zukunft vor?
Diese Frage stellt sich für uns zum einen im Hinblick auf unsere tägliche Unterrichts- und Erziehungsarbeit. Hier werden wir für alle Bildungsgänge schulinterne Lehrpläne erarbeiten, in die die Ergebnisse der Evaluation *(Punkt 5.1 und 5.2)* einfließen. Zum anderen stellt sich diese Frage für uns vor dem Hintergrund europäischer Bildungsbestrebungen. So beschlossen 2004 die Bildungsminister aus 32 europäischen Staaten das so genannte „Maastricht-Kommuniqué“. Darin wurde die Entwicklung eines Europäischen Qualifikationsrahmens (EQR) sowie eines europäischen Kreditpunktesystems für die berufliche Bildung (ECVET) vereinbart. Der EQR soll dazu beitragen, die Mobilität auf dem europäischen Arbeitsmarkt zu erhöhen, indem er Arbeitgebern und Bildungseinrichtungen erleichtert, die von EU-Bürgerinnen erworbenen Kompetenzen zu beurteilen.

Für uns Lehrerinnen bedeutet es, dass bereits in 2012 auf den Abschlusszeugnissen Hinweise auf die erworbene Niveaustufe gemäß EQR verpflichtend sein werden.

Dazu benötigen wir entsprechende Lehrpläne, in denen Kompetenzen ausgewiesen sind. Einen Anfang haben wir mit dem Lehrplan der Berufsausbildung Brauer und Mälzer (März 2010) gemacht. Weitere sind in Arbeit.
Es gibt also noch viel zu tun....!

6. Entwicklungsvorhaben

6.1 Unterricht

Gemäß Schulgesetz entwickeln sich Schulen in den von ihnen gewählten Schwerpunkten weiter und kontrollieren regelmäßig ihre Arbeit (Evaluation). Im Folgenden werden die Entwicklungsvorhaben der Emil-Fischer-Schule vorgestellt.

6.1.1 Wie fördern wir Schülerinnen?

In den Jahren 2008 bis 2010 waren die Kolleginnen der Emil-Fischer-Schule in Bildungsgang-Arbeitsgruppen tätig. Deren Aufgabe war es, Maßnahmen zu entwickeln, die den Schülern der einzelnen Bildungsgänge einen optimalen Bildungsweg mit individuell bestmöglichen Schulabschlüssen ermöglichen.

Ende 2010 führte die AG-Schulentwicklung mit den Arbeitsgruppen Evaluationsgespräche. Darin wurden folgende Fragen behandelt:

1. **Inwiefern stimmen Ihre Ergebnisse der Bildungsgang-AG mit dem Ziel überein?**
2. **Welche der Kriterien wurden erfüllt?**
3. **Was war hilfreich/hinderlich für das Ergebnis und den Prozess der Bildungsgang-AG?**
4. **Welchen Bezug hat das Arbeitsergebnis Ihrer Gruppe zu den eigenen Zielen/Unterzielen, die in der Projektkarte genannt werden?**
5. **Wie bewertet die Bildungsgang-AG ihren eigenen Arbeitsprozess und das Ergebnis?**
6. **Welche Perspektive hat die Bildungsgang-Arbeit?**
7. **Wie wird die Perspektive in das neue Konzept: „Optimierung der Unterrichtsqualität/Schulqualität“ eingepasst?**
8. **Würden Sie das Projekt noch einmal so angehen?**
9. **Feedback an die Schulleitung/AG-Schulentwicklung: Was könnte man besser machen, wenn ein ähnliches Vorhaben umgesetzt werden sollte**

Eine ausführliche Darstellung der Gesprächsergebnisse befindet sich im Anhang dieses Schulprogramms. Zusammenfassend kann Folgendes aus der bisherigen Bildungsgangarbeit festgestellt werden:

Viele Gruppen empfanden den Arbeitsprozess als effektiv, haben ihre Ziele erreicht und würden das Projekt daher noch einmal machen. Es gab auch Kritik an der Arbeit. So wurde z. B. der hohe zusätzliche Arbeitsaufwand, die Größe der Arbeitsgruppen oder das Fehlen eines Feedbacks während der Arbeitsphasen bemängelt. Auch wurde eine Freiwilligkeit bei der Zuordnung zu den Arbeitsgruppen gefordert. In nächster Zeit werden wir uns mit der Optimierung der Unterrichtsqualität/Schulqualität beschäftigen, wie es im Schulentwicklungskonzept vom Sommer 2010 vorgesehen ist. Das bedeutet zugleich für den Großteil der Bildungsgang-Arbeitsgruppen eine Fortsetzung ihrer bisherigen Arbeit. Dabei wird die AG-Schulentwicklung versuchen, die einzelnen Arbeitsgruppen effektiver zu begleiten.

6.1.2 Aller Anfang ist schwer

Unsere Schule setzt Lehrplanvorgaben in ein schuleigenes pädagogisches Handlungskonzept um (Schulgesetz § 8, 2). Dieses Handlungskonzept wird schulinternes Curriculum genannt.

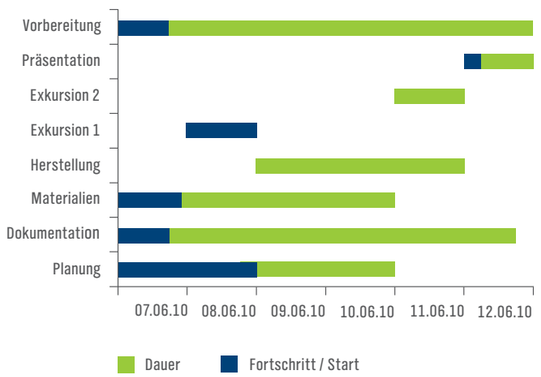
Die Emil-Fischer-Schule hat sich als erstes Leitziel ihres Schulprogramms das Fördern der Schüler in ihrer Selbsttätigkeit und ihren individuellen Entwicklungsmöglichkeiten gesetzt. Dies wird in einer Projektwoche durch die Förderung der kommunikativen Kompetenz bzw. der Planungs kompetenz der Schüler umgesetzt:
Im beruflichen Gymnasium findet in den 11. Klassen eine Projektwoche statt. Und zwar im Schwerpunkt Biotechnologie zum Thema „Stammzelle” und im Schwerpunkt Ernährungswissenschaften zum Thema „Kräuter und Gewürze“.

In der Projektwoche zum Thema „Stammzelle” werden die Schüler befähigt, auf Grund ihrer fächerübergreifenden Kenntnisse zum Thema „Stammzellen” eine differenziert ethische Position zu finden. Der Zuwachs an Kommunikationskompetenz wird zum Ende der Woche in Form eines Schüler-Feedbacks und durch die Auswertung der Abschlusstalkshow überprüft.

In der Projektwoche zum Thema „Kräuter und Gewürze” wird die Planungskompetenz der Schüler gefördert, indem sie verschiedene Präsentationstechniken anwenden sowie Produkte im Team herstellen, z.B. Kräuterkosmetik, Gewürzessig, Kräuterbuch. Auch wird in Form eines Gantt-Diagramms täglich festgelegt, wer was und wann in der Gruppe erledigt und wie weit der Arbeitsprozess fortgeschritten ist.
Der Zuwachs der Planungskompetenz erfolgt durch die Präsentation der Ergebnisse und des Projektverlaufes am letzten Tag der Projektwoche.

Auch für die Zukunft ist die Projektwoche ein fester Bestandteil des beruflichen Gymnasiums und wird im Schuljahr 2011/12 auf die 11. Klasse mit dem Schwerpunkt Gestaltung und Medientechnik übertragen. Dabei können sich die konkreten Themen ändern, abhängig von aktuellen Ereignissen und Schülerinteressen.

Darstellung eines Projektmanagements anhand eines Gantt-Diagramms



6.1.3 Lernen zwischen den Kulturen

Nach zweimaliger erfolgreicher Teilnahme der Emil-Fischer-Schule am Wettbewerb „Trialog der Kulturen“ der Herbert Quandt-Stiftung in den Schuljahren 2006/2007 und 2007/2008 haben wir uns entschlossen, in unterschiedlichen Bildungsgängen weiter im Sinne des Projektes zu arbeiten.

Auszubildende und Berufsfachschülerinnen der Hauswirtschaft im zweiten Ausbildungsjahr sowie Hauswirtschaftsassistentinnen im ersten Ausbildungsjahr beschäftigen sich jetzt fächerübergreifend mit den Einflüssen von Religion und Kultur auf die Esskultur.
Als Dienstleister in einer multikulturellen Gesellschaft müssen zukünftige Hauswirtschafterinnen und Hauswirtschaftsassistentinnen ein Grundwissen über religiöse und kulturelle Hintergründe erwerben, damit sie sensibel auf die Wünsche der Gäste eingehen können. Außerdem arbeiten sie im Team mit Kolleginnen aus verschiedenen Kulturen zusammen, so dass für eine gute und erfolgreiche Zusammenarbeit interkulturelles Verständnis notwendig ist. So haben wir in den vergangenen Jahren Unterrichtsmodule zu den Speisegesetzen der verschiedenen Religionen oder den religiösen und persönlichen Festen in den Religionsgemeinschaften entwickelt, die in den Klassen eingesetzt werden. Weitere Berufsgruppen sollen in die interkulturelle Arbeit einbezogen werden. Ein Teil des Preisgeldes wurde in die Neueinrichtung eines Klassenraums investiert, dessen Ausstattung das selbstorganisierte Lernen im interkulturellen Rahmen fördert.

6.2 Erziehung und Schulleben

6.2.1 Soziale Kompetenz

Häufig haben wir als Kollegeninnen über unsere Unterrichtsarbeit diskutiert und dabei festgestellt, dass zu viel Unterrichtszeit vergeht, bis eine lernadäquate Atmosphäre geschaffen ist.

Zudem hat uns die Umgangsweise der Schülerinnen untereinander als auch deren Verhalten uns gegenüber gestört. Kann man nicht pünktlich zum Unterricht erscheinen? Muss man sich in einer Sprache ausdrücken, die den anderen verletzt oder kann man nicht auch in einem sachlichen Ton sein Missfallen wiedergeben? Und dann das ewige Handyklingeln! Kurzum, wir wollten Abhilfe schaffen. Aber wie?

Im November 2005 haben wir dann die Offensive gestartet. Die soziale Kompetenz der Schülerinnen sollte gefördert und damit das Klassenklima verbessert werden. Von den Schülerinnen wurden deshalb Gesprächs- und Verhaltensregeln erarbeitet, diese in Form von Plakaten oder Verträgen dokumentiert und von allen Beteiligten (incl. der Lehrerinnen) unterschrieben.
Am Ende des Schuljahres erfolgte eine Befragung der Schülerinnen, um eine Rückmeldung über das Konzept zu erhalten. Das Ergebnis war eine größere Zufriedenheit aller Beteiligten während des Unterrichtsgeschehens.

Und heute? Nachdem das Konzept während der letzten Jahre fest etabliert wurde, beobachten wir jetzt einen weitgehend störungsfreien Unterricht, was sowohl der Unterrichtsqualität als auch der Zufriedenheit aller zu Gute kommt. Damit wir eine regelmäßige Rückmeldung über die Bewährung der Konzeption erhalten, werden im Rhythmus von drei bis vier Jahren schriftliche Befragungen durchgeführt und ausgewertet. Schauen wir, was die Zukunft bringt.

6.2.2 Gesundheitsförderung

In Zusammenarbeit mit der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) und der AOK Berlin finden jährlich Projekttage für die Auszubildenden und Schülerinnen in der Emil-Fischer-Schule statt. Über die Gefahren und möglichen Präventionen im Beruf und in der Freizeit werden Jugendliche zu folgenden Themen von fachkundigen Referentinnen der Berufsgenossenschaft informiert:

- Hautschutz
- Brandschutz
- Staubschutz
- Entspannungs- und Ausgleichsübungen am Arbeitsplatz
- Suchtprävention
- Verkehrssicherheit
- Nach Vermessungen mit einem Easy-Torque-Gerät werden Empfehlungen für hilfreiche Gymnastikübungen zur Stärkung der Muskulatur gegeben.

Im Rahmen der Projekttage gewinnen je zwei Schülerinnen in einem Preisausschreiben eine Pulsuhr. Die Kolleginnen haben die Möglichkeit, mit Hilfe der Arbeitssituationsanalyse ihre Arbeitsumgebung zu verbessern.

6.2.3 Beauty Day

Guter Unterricht beginnt in einem sauberen Raum. Was aber, wenn die Klasse vom Vortag den Klassenraum verschmutzt hinterlassen hat? Zur Vermeidung solcher Fälle wurden Ordnungsdienste und Klassenraumverantwortliche festgelegt. In jedem Unterrichtsraum wird deshalb eine Klassenbelegungsliste angebracht, die halbjährlich aktualisiert wird. Verantwortlich für die Sauberkeit ist die zuletzt im Raum unterrichtende Lehrkraft.

Monatlich erfolgt der Austausch von Tafellappen und Schwämmen. Nach einer Reinigung in der hauseigenen Wäscherei sind sie wieder fast neuwertig. Im Herbst werden alle Unterrichtsräume von den Schülern intensiv gereinigt. Innerhalb einer Woche hat jede Klasse ihren Beauty Day. An diesem Tag findet die Grundreinigung ihres Klassenraumes statt. Mehrere Klassen haben auch schon zu Pinsel und Farbe gegriffen, um die Wände zu verschönern. Das Konzept des Beauty Day ist seit 2006 etabliert und verbessert nachhaltig die Sauberkeit an der Emil-Fischer-Schule.

6.3 Perspektiven

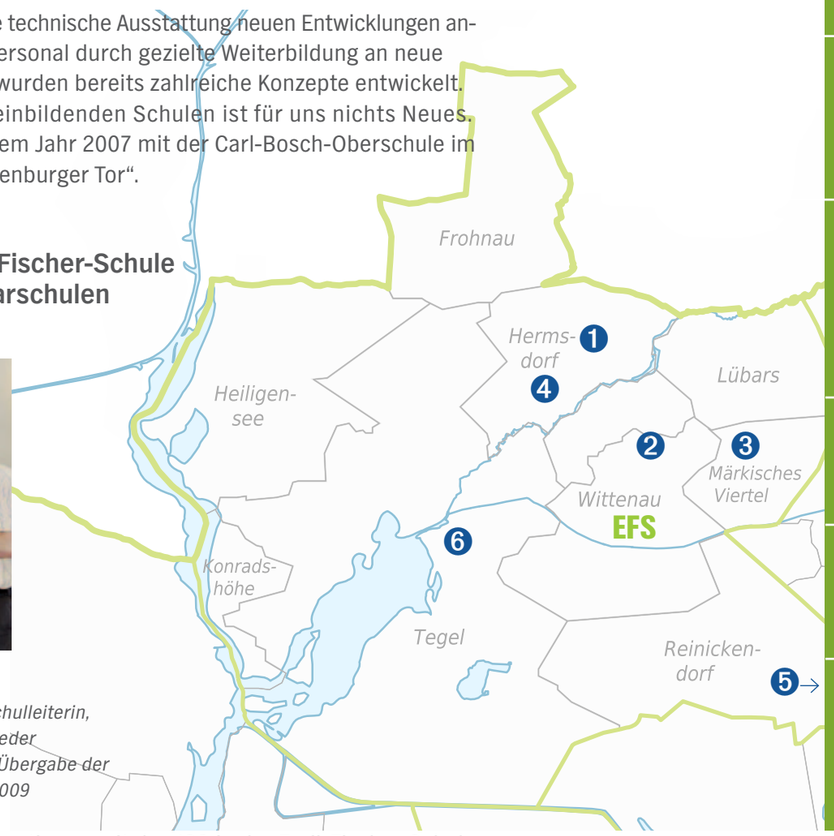
Mit Einführung der Integrierten Sekundarschulen (ISS) im Januar 2010 durch das neue Schulgesetz stellen sich für die Emil-Fischer-Schule neue Aufgaben. Wir sind einerseits ein regionales Bildungszentrum, das eng mit den umliegenden ISS und Gymnasien zusammenarbeitet und attraktive Bildungsangebote bis hin zum Abitur macht. Dabei stellen wir mit unseren Werkstätten ein Verbindungsglied zur Berufswelt dar. Andererseits bieten wir aber auch Bildungsangebote an, die in den anderen Schulen nicht möglich sind, z. B. mit unserem Genlabor, dem neuen Mikrobiologielabor und in den speziell ausgestatteten Chemielaboren. Damit öffnen wir uns mit unseren Stärken den Kooperationsschulen.

Darüber hinaus bieten wir als Berliner Zentrum für Lebensmitteltechnik kompetente berufliche Fort- und Weiterbildung.

Wir werden auch künftig unsere technische Ausstattung neuen Entwicklungen anpassen und das notwendige Personal durch gezielte Weiterbildung an neue Aufgaben heranführen. Dafür wurden bereits zahlreiche Konzepte entwickelt. Zusammenarbeit mit allgemeinbildenden Schulen ist für uns nichts Neues. Wir kooperieren bereits seit dem Jahr 2007 mit der Carl-Bosch-Oberschule im Rahmen des Projektes „Brandenburger Tor“.

Kooperationen der Emil-Fischer-Schule mit Integrierten Sekundarschulen

Frau Rolla-Eilers (stellvertretende Schulleiterin, Emil-Fischer-Schule) und Herr Weißleder (Schulleiter, Carl-Bosch-OS) bei der Übergabe der Kooperationsvereinbarung im Juni 2009



Ansprechpartner für die Kooperationen mit den ISS in der Emil-Fischer-Schule sind: Herr Keller, Frau Rolla-Eilers, Frau Brandenburg-Kühne.

Inzwischen haben wir gemeinsam mit den beiden anderen Oberstufenzentren des Bezirks Reinickendorf mit allen ISS Kooperationsverträge abgeschlossen. Wir arbeiten mit folgenden sechs ISS zusammen:

Name der ISS	Ansprechpartner	Kooperationsfelder
1 Carl-Bosch-OS (CBS) *Frohnauer Str. 74-80* *13467 Berlin-Hermsdorf*	Hr. Weißleder Hr. Schmurr	- Beratung der Eltern der CBS durch die Ansprechpartner der Emil-Fischer-Schule - Zusammenarbeit der Schülervertreter - Schülerprojekt: Catering - Zusammenarbeit in den Fächern: Geschichte / Politik, Mathematik, Darstellendes Spiel, Englisch, Chemie
2 Max-Eyth-OS (MES) *Johannes-Lindhorst-OS* *Alt Wittenau 8-12* *13437 Berlin-Wittennau*	Hr. Glöckner Fr. Felde	- Laufbahnberatung am Tag der offenen Tür durch die Ansprechpartner der Emil-Fischer-Schule - Teilnahme am Kooperationstag der MES - Zusammenarbeit der Schüler im Bereich Ernährung
3 Greenwich-OS (GOS) *Finsterwalder Str. 52-54* *13435 Berlin-Märkisches Viertel*	Fr. Haße Fr. Küpper	- „Schnupperunterricht“ der GOS an der Emil-Fischer-Schule - gemeinsame Entwicklung eines Wahlpflichtfaches Ernährung und Biotechnologie an der GOS - Laufbahnberatung durch die Ansprechpartner der Emil-Fischer-Schule
4 Carl-Benz-OS *Heidenheimer Str. 53-54* *13467 Berlin-Hermsdorf*	Hr. Kuhne	- Laufbahnberatung durch die Ansprechpartner der Emil-Fischer-Schule - Schülerprojekt: Darstellendes Spiel
5 Reinhold-Burger-OS *Neue Schönholzer Str. 32* *13187 Berlin-Pankow*	Fr. Mohn Fr. Drobeck	- in Planung
6 Julius-Leber-OS *Treskow Str. 26-31* *13507 Berlin-Tegel*	Hr. Jungmann	- in Planung

7. Ausblick

Auf Grundlage des Evaluationsberichtes 2009 hat die Emil-Fischer-Schule für die Schulentwicklung folgendes Konzept beschlossen. Das Hauptaugenmerk liegt in der Entwicklung und Bewertung von sozialen Kompetenzen, die in jeder Abteilung seit Sommer 2010 bearbeitet werden.

Optimierung der Unterrichtsqualität

Leitziel 2.1 des Leitbildes: **“Soziale Kompetenz wird im Unterricht geübt”**

Abteilung I

Fachschule + Berufsfachschule

Erarbeitung von kompetenzorientierten Rahmenplänen gem. deutschem Qualifikationsrahmen (DQR)

↓

Neue Rahmenpläne für die Fachschule und die Berufsfachschule für Hauswirtschaft unter Einbeziehung der personalen und sozialen Kompetenzen sind in der Planung bzw. Erprobung.

↓

Die Bewertung der sozialen Kompetenzen wird erarbeitet und umgesetzt.

Abteilung II

Lernfelder

Einbindung der Lernsituation in das Lernfeld unter Berücksichtigung von Kompetenzen gem. DQR

Für das Entwicklungsvorhaben „Lern- und Themenfeldentwicklung“ ist die Einführung der Lernfelder abgeschlossen. Die Schulleitung hat dazu im Frühjahr 2011 eine Evaluation durchgeführt. Parallel wurde eine Schüler- und Lehrerbefragung in der Berufsschule 2011 im Rahmen der Evaluation des Lernfeldunterrichts durchgeführt.

↓

Entwicklung von Konzepten zur Bewertung von sozialen Kompetenzen

BV-Konzept

Berufsfeldeinstieg: schuldistanzierte Schülerinnen bis zur Ausbildungsreife führen.

Die Schülerinnen bekommen die Möglichkeit, neben dem Theorieunterricht, praktische Erfahrungen in dem Berufsfeld „Ernährung und Hauswirtschaft“ zu sammeln.

Abteilung III

Projekte

Kompetenzerwerb in Projektwochen bzw. Projekttagen

Im 11. + 12. Jahrgang wird eine Projektwoche durchgeführt, in der die Schüler ihre Kommunikations- bzw. Planungskompetenz erweitern können.

↓

Übernahme in das Schulinterne Curriculum
(s. Punkt 6.1.2)

8. Kontakt

Emil-Fischer-Schule
Cyclopstraße 1-5
13437 Berlin / Reinickendorf

www.emilfischerschule.de
Mail: Sekretariat@emilfischerschule.de

Tel.: (030) 414 721-0
Fax: (030) 414 721 93

Anfahrt

Emil-Fischer-Schule
Oberstufenzentrum Ernährung
und Lebensmitteltechnik
Cyclopstraße 1-5, 13437 Berlin
Tel. 030 / 4 14 72 1-0
Fax 030 / 4 14 72 1-93
www.emilfischerschule.de
sekretariat@emilfischerschule.de