

Staatliches Berufliches Schulzentrum
Regensburger Land

„Das wahre Leben in die Schule holen!“



**Bewerbung um den
„Innere Schulentwicklung
Innovationspreis
2011/2012“**

Vorwort

Das Staatliche Berufliche Schulzentrum Regensburger Land bewirbt sich mit den vorliegenden Unterlagen um den i.s.i Preis 2011/2012.

Wir bewerben uns, weil wir

- einen **nachhaltigen** und **systematischen** Schulentwicklungsprozess vorweisen können,
- mit unserem Grundsatz „ **Das wahre Leben in die Schule holen**“ innovativ arbeiten,
- in Teilbereichen **so systematisch arbeiten**, dass wir bereits ein **Zertifikat** erhalten haben und weitere Zertifizierungen planen, die in der jeweiligen Arbeitswelt anerkannt sind.

I. Ausgangslage/Situation an unserer Schule:

Unser Berufliches Schulzentrum besteht aus folgenden Schulen:

- Berufsfachschulen für Hauswirtschaft (174 SchülerInnen), für Kinderpflege (187 SchülerInnen), für Sozialpflege (94 SchülerInnen)
- Berufsschule für Gärtner (107 SchülerInnen), für Floristen (64 SchülerInnen) und für die arbeitslosen Jugendlichen des Landkreises Regensburg (81 SchülerInnen)

Die Mehrzahl unserer Schüler (knapp 500 von 700 Schülern) besucht die oben genannten Berufsfachschulen, in denen **schulische Berufsausbildungen** vermittelt werden. Wir haben daher mit folgenden besonderen Problemen zu kämpfen:

- Wir haben viele sehr schwache, verhaltensauffällige und schulmüde Schüler.
- Wir haben einen hohen Anteil an Migrationsschülern.
- Unsere Berufsfachschüler begreifen wegen der schulischen Ausbildung oft nicht, dass sie eine Berufsausbildung absolvieren und somit bestimmte Pflichten zu erfüllen haben.
- Viele unserer Schüler haben nie gelernt, sich anzustrengen und durchzuhalten.
- Vor einigen Jahren kam das Problem hinzu, dass die Absolventen unserer Berufsfachschulen kaum Arbeitsplätze in ihrem Beruf bekamen.

II. Prozess unserer Schulentwicklung

Erster Schritt: „Arbeitsmarktgerechte Ausbildung“

Bereits 2007 setzten wir uns daher das Ziel, die Ausbildungen an unseren Berufsfachschulen „arbeitsmarktgerechter“ zu gestalten, um die Absolventen unserer Schulen besser auf dem Arbeitsmarkt unter zu bringen.

Für die Berufsfachschule für Hauswirtschaft bedeutete das damals, die Hauswirtschafterinnen auch für eine Tätigkeit z.B. in Krankenhäusern, Senioreneinrichtungen sowie Industrie- und Dienstleistungsbetrieben vorzubereiten, um so neue Arbeitsplätze auf zu tun.

Für die Berufsfachschule für Kinderpflege hieß das damals, auch für die Arbeit in den Kinderkrippen auszubilden, weil der Krippenausbau im Raum Regensburg in rasanten Schritten erfolgte und sich für unsere Kinderpflegerinnen Arbeitsplätze boten.

Für die Berufsfachschule für Sozialpflege hieß das, aufgrund des zunehmenden Bedarfs von Pflegekräften gerade im ambulanten Dienst die Sozialbetreuerinnen und Pflegefachkräfte auch für die Arbeit im ambulanten Dienst auszubilden.

Mit folgenden Maßnahmen haben wir versucht, dies umzusetzen:

In der Berufsfachschule für Hauswirtschaft

- Entwicklung eines Aufgaben- und Anforderungskatalogs für die „neuen“ Einrichtungen und Betriebe (Krankenhäuser, Senioreneinrichtungen, Industrie- und Dienstleistungsbetriebe)
- Beschaffung von zusätzlichen Praktikumsstellen in derartigen Einrichtungen/Betrieben
- Anpassung der Ausbildungsinhalte an die Anforderungen dieser Einrichtungen/Betriebe

In der Berufsfachschule für Kinderpflege:

- Einführung des neuen Faches „Krippenpädagogik“
- zeitlicher Ausbau des Faches „Säuglingspflege“
- Praktikum in den Kinderkrippen



In der Berufsfachschule für Sozialpflege

- Beschaffung von Praktikumsstellen im ambulanten Dienst
- zeitliche und inhaltliche Ausweitung bestimmter Fächer (v.a. hauswirtschaftliche Fächer, weil mehr hauswirtschaftliche Kompetenzen im ambulanten Dienst gebraucht werden)

Unsere Maßnahmen in der Berufsfachschule für Kinderpflege waren so erfolgreich, dass sie vom Kultusministerium in die bayernweite Ausbildung zur Kinderpflegerin aufgenommen wurden.

Zweiter Schritt: „Das wahre Leben in die Schule holen“

Je mehr wir uns bemühten, arbeitsmarktgerecht auszubilden, desto deutlicher wurde, dass es genauso wichtig ist, die Schüler von Beginn an mit der **Berufswirklichkeit** und den **Anforderungen der Arbeitswelt** zu konfrontieren – nicht nur im Praktikum, sondern **auch an der Schule**. Auszubildende lernen den Umgang mit den Menschen nur dann, wenn sie mit Menschen umgehen. Sie lernen hauptsächlich dann, effektiv und schnell zu arbeiten, wenn sie selber den Druck verspüren, der entsteht, wenn man wenig Zeit hat und es schnell gehen muss.

Aus diesem Grund haben wir beschlossen, in den verschiedenen Ausbildungen Situationen zu schaffen, die den Schülern ermöglichen, in **reellen** beruflichen Situationen zu arbeiten und zu lernen und sich die entsprechenden Kompetenzen anzueignen.

Wir haben uns zu diesem Ziel folgende Maßnahmen überlegt:

In der Berufsfachschule Hauswirtschaft

Mensabetrieb:

Unsere Schüler kochen in ihrem Unterricht für den Mensabetrieb an unserer Schule. Um 11.20 Uhr kommen Gäste, Lehrkräfte und andere Schüler zum Mittagessen in die Mensa, da müssen das Essen fertig, die Tische gedeckt und der Servicekräfte bereit sein.

Wir planen unseren Mensabetrieb so professionell zu gestalten, dass wir das Zertifikat „Q-Siegel“ von ServiceQualität Deutschland in Bayern erhalten. ServiceQualität Deutschland in Bayern ist ein branchenübergreifendes Qualitätsmanagement-System, das die kontinuierliche Verbesserung und Weiterentwicklung der Dienstleistungsqualität zum Ziel hat. Wir haben das „Q-Siegel“ bereits für unsere Weiterbildung (siehe unten) erhalten.



Regelmäßiges Catering für verschiedene Veranstaltungen:

An unserer Schule finden wöchentlich mehrere Seminare, Fortbildungen oder sonstige Veranstaltungen statt. Bei all diesen Veranstaltungen machen unsere Schüler das Catering, für das bestimmte Qualitätsstandards (zum Ablauf, zum Inhalt, zum finanziellen Rahmen) vorgegeben sind, die von allen Schülern eingehalten werden müssen.



Auswirkungen:

- Durch die Kunden in der Mensa und im Catering erfahren unsere Schüler unmittelbar Rückmeldungen über ihre Arbeit.
- Bei positiver Rückmeldung erfahren sie Anerkennung und Wertschätzung. Gerade die schwachen Schüler machen oftmals zum ersten Mal in ihrem (Schul)Leben die Erfahrung, dass auch sie etwas gut können.
- Diese Anerkennung steigert das Selbstbewusstsein und die Motivation unserer Schüler.
- Die Schüler erleben täglich die Bedeutung von Teamfähigkeit und verantwortungsbewusstem Handeln. Die Bereitschaft, eigenverantwortlich und im Team zu arbeiten ist dadurch weitaus größer als im „normalen“ Unterricht. Die Schüler lernen, sich selber zu organisieren.
- Die Lehrkraft wird als Kollegin erlebt, von deren Erfahrungen man profitieren kann. Dies verbessert das Verhältnis von Schüler und Lehrkraft.

➔ Das Arbeiten und Lernen in der Mensa und im Catering leistet demnach einen hohen Beitrag zur Persönlichkeitsentwicklung unserer Auszubildenden.

Auch für unser Catering streben wir das Zertifikat „Q-Siegel“ von ServiceQualität Deutschland in Bayern an.

In der Berufsfachschule für Kinderpflege:

Kochen für eine Kindertagesstätte:

Kindertagesstätten müssen zunehmend ihre Kinder mittags verpflegen, wollen dabei aber immer weniger auf Fertigprodukte zurückgreifen. Kinderpflegerinnen, die in der Lage sind, in Kindertagesstätten für die Kinder zu kochen, haben einen ganz klaren Vorteil am Arbeitsmarkt..



Unsere Auszubildenden in der Kinderpflege kochen daher täglich für eine benachbarte Kindertagesstätte und liefern das Mittagessen. Die Schüler werden bei dieser Tätigkeit zum einen mit dem Zeitdruck konfrontiert, zum anderen aber auch mit der Herausforderung, für die Kinder das zu kochen, was Kinder gerne – oder überhaupt – essen, und zum anderen aber auch gesunde Gerichte zu kochen.

Darüber hinaus ermöglichen wir den Kindern der Kita, zu uns an die Schule zu kommen, um zu sehen, wo ihr Essen herkommt und wie es hergestellt wird, und auch um selber einmal mit kochen zu können.



Auswirkungen:

- Zwischen Lehrerin und Schülern entsteht ein „Wir-Gefühl“, da es „klappen MUSS“.
- Die Schüler werden sehr gefordert, erhalten meist aber ein positives Feedback und haben Erfolgserlebnisse. Dies steigert ihren Ehrgeiz und ihre Motivation.
- Die Schüler zeigen viel mehr Selbstständigkeit und Eigeninitiative, da die Lehrerin nicht alles leisten bzw. ständig überprüfen kann. Verbesserungsvorschläge der Schüler werden aufgenommen, sie erleben sich als „kompetente Arbeitnehmer“.
- Wichtige Lerninhalte (z.B. Zeitpläne oder Hygienevorschriften) werden intensiv erlernt, weil sie ständig strengstens beachtet werden müssen.
- Der intensive Austausch mit der KiTa wirkt gleichsam wie eine regelmäßige Fortbildung für die Lehrkräfte und auch Schüler.

Weil Zertifizierungen im Bereich der Kindertagesstättenverpflegung immer wichtiger werden, planen wir, uns auch in diesem Bereich zertifizieren zu lassen.

In der Berufsfachschule für Sozialpflege:

Inklusion:

Unsere angehenden Sozialbetreuer und Pflegefachhelfer werden vorwiegend auf die Arbeit mit Menschen mit Behinderung vorbereitet. Wir haben daher der Anfrage zugestimmt, bei uns an der Schule eine Klasse mit berufsschulpflichtigen Jugendlichen mit Behinderung aufzunehmen. Im Gegenzug werden zwei Gruppen unserer Berufsfachschule für Sozialpflege an der Bischoff-Wittmann-Schule (Privates Förderzentrum mit Förderschwerpunkt geistige Entwicklung) unterrichtet. Die Klassen sind nicht nur räumlich in der jeweils anderen Einrichtung untergebracht, sondern es finden teilweise auch gemeinsamer Unterricht und gemeinsame Aktionen unserer Schüler mit den Jugendlichen mit Behinderung statt, z.B.

- gemeinsamer Unterricht im Fach Lebenszeit- und Lebensraumgestaltung in der BFS Sozialpflege + Werkunterricht der Jugendlichen mit Behinderung: Die Schüler stellen z.B. gemeinsam Raum- oder Tischdekorationen her.
- gemeinsamer Sport- und Schwimmunterricht, Tanzunterricht und Tanzabschlussball
- gemeinsame Projekte: Zeitungsprojekt, Kunstprojekt „Mal mit mir“ (Austausch mit polnischen Schülern, Vernissage), Baumpflanzaktion „plant for the planet“ (Beide Klassen pflanzen gemeinsam Bäume am Wohnort der Schüler.), Aktionen der Erlebnispädagogik
- gemeinsame Vorbereitung und Feier von Festen (Weihnachten, Fasching, Ostern, ...)
- Schülercafe: Unsere Schüler bereiten in der Bischoff-Wittmann-Schule gemeinsam mit den Jugendlichen mit Behinderung die Gerichte für das Schülercafe zu und leiten die Jugendlichen mit Behinderung bei dieser Arbeit an – wie sie das später in ihrem Beruf als Sozialbetreuer auch machen müssen.



Auswirkungen:

Durch den alltäglichen Umgang mit den Jugendlichen mit Behinderung

- erleben unsere Schüler nicht nur theoretisch, wie man mit Menschen mit Behinderung umgehen soll, sondern auch praktisch,
- erfahren unsere Schüler, dass Menschen mit Behinderung ganz normale Menschen sind, dass diese Jugendlichen die gleichen Interessen, Freuden, Probleme und Ängste haben wie sie selbst und dass sie trotz ihrer Behinderung genauso Spaß am Leben haben,
- werden Vorurteile gegenüber Menschen mit Behinderung abgebaut,

- entstehen Freundschaften zwischen den Schülern mit und ohne Behinderung, die ansonsten mangels Kontakt nie entstehen würden.

Jugendliche ohne Ausbildungsverhältnis:

Inklusion:

Nicht nur die Schüler der Berufsfachschule für Sozialpflege arbeiten mit den Jugendlichen mit Behinderung zusammen, sondern auch die Jugendlichen ohne Ausbildungsverhältnis (JoA), die wir bei uns an der Schule unterrichten und betreuen.



Auf diese Schüler hat der gemeinsame Unterricht mit den Jugendlichen mit Behinderung noch weitere wichtige Auswirkungen:

- Die Jugendlichen ohne Ausbildungsverhältnis erleben häufig erstmalig in ihrem Leben, dass sie etwas besser können als andere. Das tut ihnen sehr gut.
- Jugendliche mit Behinderung sind meist zuverlässig, unvoreingenommen und probieren bereitwillig alles aus. Jugendliche ohne Ausbildungsverhältnis zeigen oft ein gegenteiliges Verhalten. Das Verhalten der Jugendlichen mit Behinderung färbt ab. Die Jugendlichen ohne Ausbildungsverhältnis benehmen sich besser, um ein positives Vorbild abzugeben.

Servicehelfer im Sozial- und Gesundheitswesen

Unseren Jugendlichen ohne Ausbildungsverhältnis, die oft aufgrund ihrer schlechten Zeugnisse und ihrer mangelnden Ausbildungsfähigkeit oder -willigkeit keinen Ausbildungsplatz erhalten, bieten wir seit diesem Schuljahr eine Ausbildung zum „Servicehelfer im Sozial- und Gesundheitswesen“ an. Diese Ausbildung wurde von der Robert-Bosch-Stiftung für diese Schülerklientel entwickelt und kommt dem steigenden Bedarf an Hilfstätigkeiten (wie z.B. Hol- und Bringdienste, Begleithilfen für Arztbesuche, Einkaufstätigkeiten, usw.) im Sozial- und Gesundheitsbereich entgegen. Ziel ist, den scheinbar chancenlosen Jugendlichen durch diese einjährige Ausbildung eine Perspektive auf dem ersten Arbeitsmarkt zu verschaffen.



Für alle Ausbildungsrichtungen:

Auslandspraktika

Weil es in unserer Arbeitswelt zunehmend wichtig wird, sich auch in Betrieben in anderen Ländern zurechtzufinden - wir das Ausland aber nicht in die Schule holen können - ermöglichen wir unseren Schülern, für drei oder vier Wochen in einem Betrieb ihrer Berufsausbildung im Ausland (derzeit: Norwegen, Irland, Luxemburg, Schweiz) zu arbeiten.

Die Schüler lernen hier

- interkulturell durch eigenes Erleben im Ausland (länderspezifische Gewohnheiten, ...)
- fachliche und sprachliche Kenntnisse in einer anderen Berufsrealität einzubringen (German corner in the nursery, Bavarian food in the Irish College, ...)
- länderspezifische berufliche Fachkenntnisse (nursery rhymes and songs, roasted lamb with mint sauce, ...)
- sich flexibel auf neue Situationen im Betrieb und im Alltag einzustellen (Service in einer irischen Cafeteria, Leben in der Gastfamilie)
- ihre eigene Ausbildung vor dem Hintergrund der neuen Erfahrungen zu reflektieren (Ausstattung im Betrieb, betriebliche Abläufe, Standards, kollegialer Umgang, ...)
- ihren Alltag selbständig zu meistern (Verkehrsmittel, eigene Versorgung, ...)



Das wahre Leben erfordert vor allem Selbständigkeit und Eigenverantwortung

Bei der Durchführung der oben genannten Maßnahmen zeigte sich immer wieder, dass unseren Schülern vor allem zwei grundlegende Kompetenzen fehlten, die in der Arbeitswelt zunehmend gefragt sind: **Selbständigkeit und Eigenverantwortung.**

Aus diesem Grund haben Steuergruppe und Kollegium 2010 entschieden, die Förderung der Selbständigkeit und Eigenverantwortung bei den Schülern zum Jahresziel zu machen und schwerpunktmäßig daran zu arbeiten. Zusätzlich zu den oben genannten realen Arbeitssituationen wurden folgende Ziele und Maßnahmen festgelegt:

Ziele:

- Die Schüler erledigen die ihnen gestellten Aufgaben selbständig und eigenverantwortlich.
- Die Schüler erarbeiten versäumte Unterrichtsinhalte eigenverantwortlich.

- Die Schüler führen ihre Praktikumsunterlagen eigenverantwortlich.
- Die Schüler kümmern sich eigenverantwortlich um die Einbringung versäumter Leistungsnachweise.
- Die Schüler sorgen eigenständig für die Bereitstellung und Beschaffung der von ihnen geforderten Unterrichtsmaterialien.

Maßnahmen:

- Unterrichtsmethoden, die selbstorganisiertes Lernen besonders fördern (SOL und SEGEL)
- Einheitliche Regelungen zum eigenverantwortlichen Arbeiten.
- Einheitliche Regelungen zum Nachholen versäumter Leistungsnachweise
- Notenübersicht zum eigenverantwortlichen Noteneintrag

Das wahre Leben erfordert heutzutage Umweltkompetenz und Medienkompetenz

Weil Umweltkompetenz und Medienkompetenz heutzutage grundlegende Kompetenzen sind, die ein Arbeitnehmer haben muss, haben wir uns entschieden, unsere Schüler auch in dieser Richtung besonders zu fördern.

Maßnahmen zum Ziel **Umweltkompetenz**:

- Hauswirtschafterinnen kochen grundsätzlich mit regionalen Produkten.
 - Hauswirtschafterinnen bauen einen Lehmbackofen und backen Brot im Lehmbackofen
- 
- Kinderpflegerinnen zeigen den Kindern der KiTa den Weg vom Getreide zum Brot auf und backen mit ihnen Brot im Lehmbackofen
 - Kinderpflegerinnen bauen Vogelhäuschen
 - Baumpflanzaktionen im Rahmen der Idee „Plant-for-the-planet“
- Umwelttage an unserer Schule mit verschiedenen Aktionen
 - Besuche der Schüler im Walderlebniszentrum, Naturerlebnistage im Wildniscamp
 - Wir haben eigene Schulbienen, die von einem Lehrer mit Schülern betreut werden.

Auswirkungen:

- Auszeichnung als "Europäische Umweltschule" 2005 und 2010
- Sensibilisierung der Schüler und Lehrkräfte für den Umweltschutz
- ein tolles Gefühl, gemeinsam etwas für unsere Erde zu tun
- Stärkung von Teamgeist und Gemeinschaftsgefühl



Konkrete Ziele zur Medienkompetenz:

- Die EDV-Ausstattung ist zuverlässig.
- Der Unterricht im Zusatzfach EDV ist systematisch und fördert die EDV-Grundbildung.
- Unsere Schüler sind in der Lage, Informationen zielgerichtet zu finden und aufzubereiten, und selektieren die mediendominierte Informationsflut.
- Schüler und Lehrer können mit medientechnischen Programmen der Video- und Audioproduktion umgehen und nutzen die Möglichkeiten der digitalen Medien, um aufbereitete Informationen darzubieten.
- Die Schulhomepage bietet aktuelle Möglichkeiten, um wichtige Informationen für die Schulorganisation bereitzustellen.

Maßnahmen:

- Erarbeitung eines Medienentwicklungsplans und des Medien-Methoden-Curriculums
- Erprobung geeigneter Module als „good practice Beispiel“

Auswirkungen



- Erfolgreiche Qualifikation als „Referenzschule für Medienbildung“. Das Zertifikat wird nach Ablauf des derzeitigen Schuljahrs erwartet.
- Einführung des Medienentwicklungsplans und Medien-Methoden-Curriculums mit einer entsprechenden systematischen und verbindlichen

Verteilung der Medienkompetenzen innerhalb unserer Schulen

Unsere Schule als „Weiterbildungseinrichtung“

Zur Berufswirklichkeit gehört auch, sich – im Sinne lebenslangen Lernens - immer wieder im Beruf fort- und weiter zu bilden. Wir bieten den Absolventen unserer Schule deshalb regelmäßig Fort- und Weiterbildungsseminare an.

Um die Weiterbildung an unserer Schule zu etablieren, haben wir uns – ebenfalls bereits 2007 – folgende Ziele gesetzt:

- Unsere Absolventen sind bereit, sich regelmäßig in ihrem Beruf fort- und weiter zu bilden.
- Unsere Schule bietet den Schülern nach deren Abschluss Weiterbildungen an.
- Die Schule ist als „Weiterbildungseinrichtung“ etabliert und trägt sich finanziell.

Mit folgenden Maßnahmen haben wir in den letzten Jahren versucht, die Ziele zu erreichen:

- Erstellung und Veröffentlichung eines Kataloges mit halbjährlichem Seminarprogramm für alle Fachbereiche der Schule nach Bedarfsanalyse und in Kooperation mit externen Organisationen aus den verschiedenen Fachbereichen
- Erstellen eines Organisations-, Kosten- und Leistungskatalogs zur Seminardurchführung
- Standardisierter Seminarablauf
- Anschaffung eines Seminarverwaltungsprogramms
- Schaffung eines eigenen Seminarraums mit optimaler Medienausstattung
- Standardisierte Seminarverpflegung durch die BFS Hauswirtschaft
- Ständige Evaluierung der Seminare mit Bedarfsanalyse
- Aufbau eines regionalen Bildungsnetzwerkes
- Implementierung des Qualitätsmanagementsystems („ServiceQualitätDeutschland in Bayern“), um den Bereich Weiterbildung noch mehr zu professionalisieren

Auswirkungen:

Die Fort-/Weiterbildung an unserer Schule hat folgende positiven Auswirkungen:

- Sie regt ehemalige Schüler und Lehrkräfte immer wieder zur Fortbildung an und bietet eine Systematisierung des „lebenslangen Lernens“.
- Sie führt zu einem verstärkten Kontakt mit ehemaligen Schülern.
- Sie führt zu verstärkten Kooperationen und Bindungen mit dualen Partnern, Praktikumsbetrieben, Verbänden und anderen Fort- und Weiterbildungseinrichtungen.
- Sie lässt ein vielfältiges Bildungsnetzwerk entstehen.
- Sie bietet vielseitige positive Rückkopplungen (z.B. Aktualisierung des Fachwissens) für das Kerngeschäft, die berufliche Grundbildung.
- Sie verbessert eindeutig das Image der Schule.

Das Management unserer Weiterbildungseinrichtung wurde optimiert und dadurch so professionell, dass wir das Zertifikat „Q-Siegel“ von ServiceQualität Deutschland in Bayern bereits erhalten haben.

Durch diese kontinuierliche Verbesserung und Weiterentwicklung unserer Dienstleistungen in der Weiterbildung sorgen wir hier für Nachhaltigkeit in der Qualität.



Qualitätsmanagementsystem QmbS

Den gesamten oben beschriebenen Schulentwicklungsprozess managen wir mit Hilfe des Qualitätsmanagementsystems an Beruflichen Schulen - QmbS.

Folgender Qualitätskreislauf läuft daher immer wieder ab:

- Wir setzen uns Ziele (die oben jeweils genannten).
- Wir planen dazu Maßnahmen und führen sie durch (die oben jeweils genannten).
- Wir evaluieren nach einem bestimmten Zeitraum, ob/wie wir die Ziele erreicht haben.
- Wir leiten aus den Evaluationsergebnissen neue Ziele ab oder arbeiten an den alten Zielen weiter und beginnen den Kreislauf damit wieder von vorne.



Schlusswort:

Wir laden Sie ein, das wahre Leben an unserer Schule kennen zu lernen.