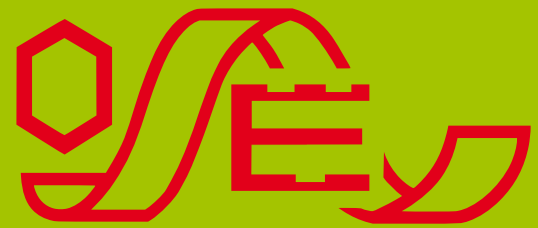


EMIL-FISCHER-SCHULE

Oberstufenzentrum für Ernährung und Lebensmitteltechnik



SCHULPROGRAMM



www.emilfischerschule.de



Redaktion:
 AG Schulentwicklung (AGSE) 2016/17
 R. Baal
 N. Heinrich
 S. Löwe
 Dr. H. Michaels
 A. Nawroth
 J. Sadowski
 K. Seypt
 M.-K. Wehde
 M. Zweiger

Gestaltung & Druck:
 designhaus-berlin

Inhalt	
1. Vorwort	4
2. Leitbild	5
3. Schulgeschichte und Schulname	7
4. Wegweiser durch die Emil-Fischer-Schule	8
5. Schulspezifische Rahmenbedingungen	9
6. Bestandsanalyse	10
6.1 Schulinspektion	10
6.2 Evaluationsbericht	12
6.3 Kollegiumsbefragung	13
7. Neue Bildungsgänge und Bildungskonzepte	14
7.1 Willkommensklassen (WKK)	14
7.2 Integrierte Berufsausbildungsvorbereitung (IBA)	14
7.3 Technologie der Lebensmittelverpackung	14
7.4 Berufs- und Studienorientierung Berlin (BSO)	14
8. Entwicklungsvorhaben	15
Leitziel 1: Professionalisierung	15
Leitziel 2: Schulatmosphäre	17
Leitziel 3: Handlungskompetenz	19

1. Vorwort

„Der Mensch ist,
was er als Mensch sein soll,
erst durch Bildung.“

Georg Wilhelm Friedrich Hegel

Bildung ist ein Schlüsselfaktor für Wohlstand in einer friedlichen demokratischen Gesellschaft. Im Wandel der Zeiten wurden unterschiedliche Ansätze verfolgt, um Schüler_innen Wissen zu vermitteln. Dabei ist eines offensichtlich: Wissen ist nicht genug, es muss auch angewendet werden können.

Dieser Leitgedanke wird an der Emil-Fischer-Schule (EFS) seit über 30 Jahren verfolgt. Handlungs- und Praxisorientierung sind Kern unserer unterrichtlichen Ausrichtung. Dabei reagieren wir auf die sich wandelnden Herausforderungen, welche die gesellschaftlichen Veränderungen an uns stellen. Unser Ziel ist es, den Schüler_innen neben der Allgemeinbildung vor allem im Bereich der Ernährung und Lebensmitteltechnik eine fachlich fundierte und in Teilen spezialisierte Bildung zu ermöglichen.

Daher gilt unser Leitsatz: **Wir sind der LEBENS MITTEL punkt!**

Durch unsere Arbeit möchten wir dazu beitragen, Absolvent_innen heranzubilden, die einen wertvollen Beitrag für die Gesellschaft leisten.

Angela Rolla-Eilers

Schulleiterin

2. Leitbild

Wir sind der LEBENS MITTEL punkt
Kompetenz, Lernatmosphäre und Handlungsorientierung

Wir verstehen uns als das Kompetenzzentrum für Ernährung und Lebensmitteltechnik. Ausgewogene Ernährung, veränderte Ernährungsgewohnheiten aufgrund eines wachsenden Angebots an Convenience-Produkten, Nahrungsergänzungsmitteln und Functional Food, das zunehmende Interesse vieler Menschen an vegetarischen und veganen Lebensweisen, aber auch die Risiken durch Allergene in Lebensmitteln, durch Lebensmittelunverträglichkeiten und durch die Folgen gentechnischer Verfahren, all das sind Themen, die für unsere Schüler_innen wichtig sind und auch für die nächsten Generationen weiter an Bedeutung gewinnen werden. Daher unterrichten wir diese Inhalte bildungsgangspezifisch mit unterschiedlicher Schwerpunktsetzung.

Unser Bestreben geht dahin, unser Lehrkonzept kontinuierlich weiterzuentwickeln und die Voraussetzungen zu schaffen, damit unsere Schüler_innen ihrer individuellen Persönlichkeit entsprechend bestmögliche Lern-

ergebnisse erzielen können. Dazu gehört für uns eine produktive und kreative Schulkultur, in der wir die Eigenverantwortlichkeit der Schüler_innen fördern und fordern sowie die Arbeit in Teams unterstützen.

Die Herausforderungen, aber auch die Chancen moderner Multimediakommunikation sind in den meisten Schulen inzwischen angekommen. Eine effiziente Nutzung dieser Techniken im Hinblick auf Lehr- und Lernprozesse erachten wir daher als bedeutsam für den Kompetenzerwerb unserer Schüler_innen; dies auch vor dem Hintergrund eines verantwortungsvollen und kritischen Umgangs mit Multimediasystemen.

Nach einem mehrmonatigen Prozess hat sich das Kollegium der Emil-Fischer-Schule im April 2016 auf drei Leitziele geeinigt, die wir bereits leben und zukünftig noch stärker verkörpern wollen.

Unsere Leitziele sind:

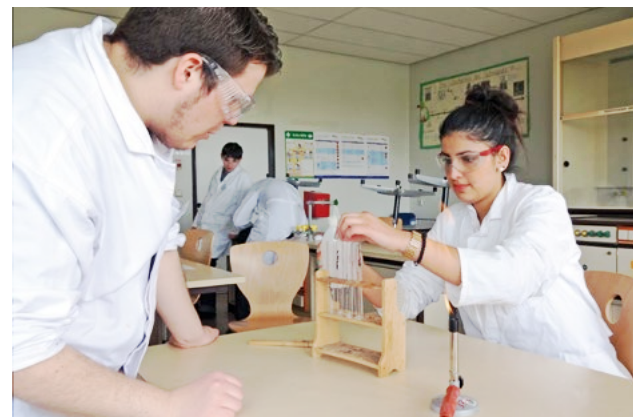
- Wir professionalisieren die Lehre kontinuierlich, indem wir auch die räumlichen und medialen Ressourcen unserer Schule optimal nutzen und verbessern.
- Wir sorgen für eine positive und lernfördernde Atmosphäre, indem wir Werte des Miteinanders wie Höflichkeit, Zuverlässigkeit und Pünktlichkeit aktiv leben.
- Wir steigern die Handlungskompetenz unserer Schülerinnen und Schüler durch praxisorientierten Unterricht, indem wir auch außerschulische Lernorte einbeziehen, Fortbildungen nutzen und vielseitige Kontakte zu externen Partnern pflegen und ausbauen.

Ernährung und Lebensmitteltechnik stehen an unserer Schule im Fokus

Die Lebensmittelproduktion wird sowohl theoretisch als auch praktisch im Unterricht behandelt. In unseren Werkstätten und Küchen werden Lebensmittel von Schüler_innen hergestellt, verarbeitet, sensorisch beurteilt und zur Verkostung angeboten. In der beruflichen Erstausbildung und in der Weiterbildung zum staatlich geprüften Techniker entwickeln unsere Schüler_innen neue Produkte und präsentieren sie im Rahmen von Unterrichtsprojekten und Abschlussarbeiten.

Innerhalb der Lernfelder, Kurse bzw. Fächer fördern wir Fähigkeiten und Fertigkeiten im Zusammenhang mit Lebensmittelinhaltsstoffen, ihrer ernährungsphysiologischen und technologischen Wirkung sowie Kenntnisse über betriebswirtschaftliche Grundlagen und rechtliche Vorgaben.

Unser Genlabor wird als Lernort auch von anderen Schulen genutzt. Hier können die Schüler_innen unter wissenschaftlicher Anleitung gentechnische und mikrobiologische Experimente durchführen.



3. Schulgeschichte und Schulname

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, einen Grundstock des neuen Oberstufenzentrums (OSZ) bildete. Neben ihr wurden aber auch die Louise-Schroeder-Berufsschule (Wedding), die Elsa-Brandström-Berufsschule (Tiergarten) und die Brillat-Savarin-Berufsschule (Wilmerdorf) in dem neuen Schultyp zusammengefasst. Dazu kamen die Staatliche Fachschule für Lebensmitteltechnik mit dem Schwerpunkt Bäckereitechnik (seit 1962) und mit dem Schwerpunkt Fleischereitechnik (seit 1967). Doch seitdem hat sich viel getan.

Die Emil-Fischer-Schule ist gewachsen! Nach der Wiedervereinigung der beiden Stadthälften wurden drei weitere Berufsschulen dem OSZ angegliedert:

die Simon-Bolivar-Schule (Gaststätten), die Edwin-Hoernle-Schule (Fleischwaren) sowie die Heinrich-Preuß-Schule (Backwaren) im Bezirk Weißensee.

Im Jahr 1993 wurde das Berufliche Gymnasium der Emil-Fischer-Schule eröffnet. Damit wurde der Grundgedanke eines Oberstufenzentrums hinsichtlich einer Bildungsdurchlässigkeit erfüllt.

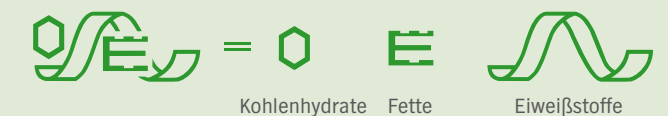
Heute findet man an der Emil-Fischer-Schule neben der klassischen Berufsschule im dualen System und der oben genannten Staatlichen Fachschule noch eine Reihe anderer Bildungsgänge (siehe Wegweiser durch die Emil-Fischer-Schule).

1998 wurde die Abteilung der gastgewerblichen Berufe als eigenständiges OSZ Gastgewerbe (Brillat-Savarin-Schule) ausgegliedert.



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.

Neben all seinen Verdiensten darf jedoch auch Emil Fischers Betätigung in der Kriegswirtschaft zur Zeit des Ersten Weltkriegs nicht verschwiegen werden, die inzwischen durch Biographien untersucht und belegt wurde. Fischer erforschte den Einsatz von chemischen Kampfstoffen und war an der Entwicklung von Sprengstoffen beteiligt. Gegen Ende des Krieges machte Fischer als einer von wenigen Spitzenwissenschaftlern allerdings deutlich, dass er die Unterstützung eines Kriegsaufrufs von 1914 bereute. Der Krieg sei „ein schlechtes Geschäft, das liquidiert werden“ müsse.

Wer 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. mit Untersuchungen zur Struktur, Synthese und Reaktivität von Eiweißstoffen und Enzymen, von Kohlenhydraten und Fetten. Heute sind z. B. die Fischer-Projektion, die Fischer-Nomenklatur oder das Schlüssel-Schloss-Prinzip feste Begrifflichkeiten der Biochemie.

4. Wegweiser durch die Emil-Fischer-Schule

Abteilung I				
Berufsschule • Fachverkäufer_in im Lebensmittelhandwerk (Bäckerei/Konditorei, Fleischerei) • Hauswirtschafter_in	Berufsvorbereitung • Integrierte Berufsausbildungsvorbereitung (IBA) • Berufsqualifizierender Lehrgang (BQL-Vollzeit) • Berufsvorbereitender Lehrgang (BV-Teilzeit)	Berufsfachschule • Assistent_in für Ernährung und Versorgung	• Willkommensklassen	
Abteilung II				
Berufliches Gymnasium - Qualifikationsphase - Kursphase 12 - Kursphase 13				
Abteilung III				
Fachschule Staatliche Fachschule für Lebensmitteltechnik • Bäckereitechnik • Fleischereitechnik • Technologie der Fertiggerichte und Feinkost • Technologie der Lebensmittelverpackung	Berufsschule • Bäcker_in • Fleischer_in • Konditor_in • Fachkraft für Lebensmitteltechnik • Maschinen- und Anlagenführer_in • Brauer_in und Mälzer_in • Speiseeishersteller_in	Berufsoberschule • Zweijähriger Bildungsgang	Fachoberschule • Einjähriger Bildungsgang • Zweijähriger Bildungsgang	Berufsfachschule • Chemisch-technische(r) Assistent_in • Lebensmittel-technische(r) Assistent_in



5. Schulspezifische Rahmenbedingungen

Ein Oberstufenzentrum zeichnet sich dadurch aus, dass in einer Schule die unterschiedlichsten Abschlüsse erworben werden können. Dies ist an der Emil-Fischer-Schule in besonders hohem Maß der Fall, da an unserer Schule mehr als 1.900 Schüler_innen in 22 Bildungsgängen unterrichtet werden. Dies gewährleisten 140 Lehrkräfte, davon 5 Lehrer_innen für Fachpraxis, drei Beratungslehrerinnen und 17 Referendar_innen. Zusätzlich wird unsere Arbeit von einer Verwaltungsleiterin, einem technischen Leiter, einer Sozialarbeiterin, zwei Bildungsbegleiterinnen, 13 technischen Angestellten und vier Sekretärinnen unterstützt.

So vielfältig wie unsere Bildungsgänge sind auch die Anforderungen an unsere Räume. Daher haben wir neben den Klassenräumen für den allgemeinen Unterricht, den Sporthallen, den EDV-Räumen, dem Kunstraum und der Bibliothek auch einen multimedialen Konferenzraum. Dieser ist mit neuester Technik ausgestattet und wird für Veranstaltungen mit Lehrkräften und Schülerschaft gleichermaßen genutzt. Im Rahmen einer Schwerpunktmaßnahme wurden 13 Räume mit Smartboards ausgestattet. Damit machen wir uns fit für die digitale Zukunft. Darüber hinaus verfügt unser Oberstufenzentrum, gemäß unserer Ausrichtung, über folgende spezielle Räume:

Naturwissenschafts- und forschungsorientiert
zwei Biologie- und Ernährungslehrelabore, vier Chemielabore, ein Genlabor, ein Labor für instrumentelle Analytik, ein Mikrobiologielabor, zwei Physiklabore und ein Sensoriklabor.

Fachpraxisorientiert
ein Bäckereitechnikum, ein Fleischereitechnikum, eine Techniker-Versuchsküche, Laborküchen, ein Eislabor, einen Braukeller, eine Betriebswäscherei, einen Haus- und Textilpflegeraum, eine Textilwerkstatt, zwei Catering-Projektküchen, acht Lehrküchen, eine Mensaküche und eine Seminarküche.

Die bei uns produzierten Waren werden zum Verkauf in der Schule angeboten. Daher können, je nach Jahreszeit, Grillwürste oder auch Stollen und Weihnachtsplätzchen sowie andere Köstlichkeiten probiert werden. Für eine gesunde und abwechslungsreiche Ernährung sorgen sowohl das Angebot der Mensa als auch der Cateringservice. Hier können Schüler_innen lebensnahe Praxisbedingungen, angeleitet durch unsere Lehrkräfte, erfahren.



6. Bestandsanalyse

Im Folgenden wird der pädagogische Entwicklungsstand der EFS dargestellt. Zeitlicher Ausgangspunkt dafür ist die letzte Schulinspektion Ende 2012 mit den daraus resultierenden Maßnahmen hinsichtlich der Stärken und des Entwicklungsbedarfs. Es folgen die Maßnahmen zur Schulentwicklung, die aus dem Evaluationsbericht von 2014 abgeleitet und im Zeitraum 2014 bis 2016 durchgeführt wurden. Schließlich werden Maßnahmen zur Optimierung der Schulorganisation dargestellt, die sich aus einer Kollegiumsbefragung vom Mai 2014 ergeben haben und im Schuljahr 2015/16 durchgeführt wurden.

6.1 Schulinspektion

Die Schulinspektion fand im Oktober und November 2012 statt. Die Ergebnisse wurden dem Kollegium im Januar 2013 auf einer außerordentlichen Schulkonferenz bekanntgegeben. Wesentliche Ergebnisse waren:

Stärken der Emil-Fischer-Schule

- Praxisnahe und projektorientierte Ausbildung, die der Vielfalt der Bildungsgänge gerecht wird
- Prozesssteuerung der Schul- und Qualitätsentwicklung
- Vielfältige und intensive Kooperationen mit außerschulischen Institutionen
- Kompetenzorientierung im schulinternen Curriculum

Entwicklungsbedarf der Emil-Fischer-Schule

- Entwicklung einer Kommunikationsstruktur, die von gegenseitigem Austausch, von Übersicht und von Transparenz geprägt ist
- Kontrolle und Prozessbegleitung delegierter Aufgaben durch die Schulleitung

Die von der Schulinspektion ermittelten Stärken der EFS wurden weiter gefördert und ausgebaut. So finden sich auf der Homepage der EFS Beispiele für Praxisnähe, Projektorientierung und Kooperationen mit außerschulischen Institutionen, aktuelle Beispiele werden regelmäßig eingestellt.

Hinsichtlich des schulinternen Curriculums wurde die Entwicklung kompetenzorientierter Lehrpläne weiter vorangebracht. So werden inzwischen im Bereich der beruflichen Erstausbildung alle Stoffverteilungspläne kompetenzorientiert aktualisiert.

Die Auswahl der zu bearbeitenden Qualitätsmerkmale wurde auf Konferenzen von allen am Schulleben Beteiligten getroffen. Auf dem Pädagogischen Tag im November 2013 wurden die gewählten Schwerpunkte im Rahmen von Workshops konkretisiert.

Die beiden von der Schulinspektion ermittelten Bereiche mit Entwicklungsbedarf wurden wie folgt bearbeitet:

Kommunikation

Die Kommunikation zwischen Schulleitung und Kollegium wurde in weiten Teilen auf elektronischen Mailverkehr umgestellt. Durch die verstärkte Nutzung der dienstlichen E-Mailadresse können Informationen schneller und direkter vermittelt werden. Mit der Möglichkeit des elektronischen Dialogs entsteht außerdem ein intensiver wechselseitiger Austausch.

Im Kommunikationsraum zeigen Stellwände Informationen der Schulleitung, z. B. zum Gesundheitstag, zum „Beauty Day“, zu den Projektwochen oder zu aktuellen Fortbildungen.

Kontrolle und Prozessbegleitung

Die Schulleitung führt Jahresgespräche mit allen Fachbereichs- und Fachleiter_innen, um den Arbeitsstand zu begleiten.

Bezüglich der stattfindenden Konferenzen gibt es bei Bedarf Rückmeldungen an die Fachbereichs- und Fachleiter_innen.

Mit den Verwaltungsmitarbeiter_innen und dem technischen Personal finden regelmäßig Teamsitzungen statt. Fachpraxislehrer_innen sowie Laborant_innen und Labortechniker_innen der Naturwissenschaften treffen sich täglich zur Teambesprechung.

Darüber hinaus wurde der Kontakt der Schulleitung zur BIM intensiviert, um die schulischen Rahmenbedingungen zu optimieren.



6.2 Evaluationsbericht

Die folgende Übersicht benennt die in den Jahren 2014 bis 2016 durchgeführten Maßnahmen zur Schulentwicklung. Sie wurden aus den Ergebnissen des Evaluationsberichts abgeleitet:

Qualitätsbereich (gemäß „Handlungs- rahmen Schulqualität“)	Qualitätsmerkmal (gemäß „Handlungsrahmen Schulqualität“)	Maßnahmen zur Schulentwicklung an der EFS in den Jahren 2014 bis 2016
Lehr- und Lernprozesse	1.4 Systematische Förderung der Schüler und Schülerinnen	Die Projekttage sowie die Projektwoche wurden in den unter- schiedlichen Bildungsgängen fortgeführt und intensiviert. Außerdem wurde seit 2015/16 die systematische Förderung intensiviert. In der Einführungsphase der Oberstufe findet eine individuelle Leistungsstanddiagnose statt und daraus resultieren detaillierte Förderpläne.
Schulkultur	2.2 Schule als Lebensraum: Schulatmosphäre	Der Newsletter der EFS wurde regelmäßig zwei bis drei Mal im Jahr erstellt, im November 2015 erschien er letztmalig. Er wurde inzwischen ersetzt durch die regelmäßig erscheinenden Beiträge auf der Startseite der Homepage.
Schulkultur	2.2 Schule als Lebensraum: - Ernährung - Gesundheit - Bewegung	Ein Lehrer_innen-Ruheraum wurde 2014 eingerichtet. Seit November 2014 findet jährlich der Gesundheitstag an der EFS statt.
Schulkultur	2.4 Kooperationen	Die bestehenden Maßnahmen wurden beibehalten (Schüler_in- nen-Austausch, Zusammenarbeit zwischen Ausbildungsbetrie- ben, Innungen, Kammern und Berufsschule).
Professionalität der Lehrkräfte	4.3 Kommunikation und Kooperation	Die EFS-Homepage erhielt 2015 einen vollständig neuen Aufbau. Ab Schuljahr 2014/15 wurde die Homepage wesentlich stärker mit schulischen und außerschulischen Informationen (z. B. Jahrespläne, Exkursionen, Speiseplan der Mensa) versehen. Die Werkstätten und Labore stellen eigene Beiträge in zusätz- lich eingerichtete Unterseiten der Homepage ein. Für neue Kolleg_innen, Referendar_innen und Praktikant_innen wurden im Frühjahr 2016 die bestehenden Erstorientierungs- mappen der Abteilungen zusammengefasst und aktualisiert.
Professionalität der Lehrkräfte	4.1 Pädagogisches Selbstverständnis	Anfang 2015 wurde eine Schülerbefragung in den gesellschafts- wissenschaftlichen Fächern durchgeführt. Damit erhielten die Kolleg_innen eine individuelle Rückmeldung ihrer Schüler_innen und zugleich die Möglichkeit, Ergebnisse aus der Befragung in künftige Unterrichtsvorhaben einzubinden.

6.3 Kollegiumsbefragung

Zur Optimierung der Schulorganisation wurde im Mai 2014 von der Schulleitung in Zusammenarbeit mit der AGSE eine Kollegiumsbefragung im Rahmen einer Gesamtkonferenz durchgeführt. Es wurde ein Meinungsbild zu möglichen Veränderungen an der EFS ermittelt. Die 115 Fragebögen wurden von der AGSE ausgewertet und dem Kollegium im Juni 2014 per Aushang kommuniziert. Die folgende Tabelle fasst häufig benannte Veränderungswünsche und die von der Schulleitung im Schuljahr 2015/16 eingeleiteten Maßnahmen zusammen:

Veränderungswunsch des Kollegiums	2015/16 von der Schulleitung eingeleitete Maßnahmen
Bauliche Außendarstellung der Schule	Neugestaltung des Eingangsbereichs: Im Innenbereich wurde ein Wegweisersystem installiert; zusätzliche Wegweiser in den Treppenhäusern sind geplant. Außerdem wurden weitere Sitzgruppen im Eingangsbereich, vor der Bibliothek, vor den Sekretariaten und vor dem Büro der Sozialarbeiterinnen angeschafft. Alle vorhandenen Pflanzen wurden umgepflanzt und mit neuen Übertöpfen versehen. Die Sponsorenwand wurde erweitert. In den vorderen Fenstern des Eingangsbereichs wurden Schulplakate der EFS angebracht. Das Logo der EFS wurde aus farbigen Betonwürfeln im Außenbereich gestaltet und im Rahmen des Sommerfestes 2016 offiziell eingeweiht.
Technische Ausstattung	Für das Schuljahr 2015/16 wurden Smartboards, Beamer, Dokumentenkameras und OH-Projektoren angeschafft.
Übermittlung von Vertretungsplänen	Die Kommunikationswege wurden abteilungsübergreifend vereinheitlicht.

7. Neue Bildungsgänge und Bildungskonzepte

7.1 Willkommensklassen (WKK)

Seit dem Schuljahr 2015/2016 können wir an unserer Schule junge Menschen aus verschiedensten Nationen in Willkommensklassen begrüßen. Die Schüler_innen mit ihren unterschiedlichen Lern- und Sprachvoraussetzungen werden an unserer Schule praxisorientiert auf eine spätere Ausbildung vorbereitet. Der Fokus des Lernens liegt zunächst auf dem Erwerb der deutschen Sprache. Dabei werden die Lernenden von unseren speziell dafür ausgebildeten Deutschlehrer_innen unterstützt.

7.2 Integrierte Berufsausbildungsvorbereitung (IBA)

Die Integrierte Berufsausbildungsvorbereitung ist ein Pilotprojekt der Berliner Schulen, an dem die Emil-Fischer-Schule seit dem Schuljahr 2015/2016 teilnimmt. Der einjährige Lehrgang richtet sich an Jugendliche, die nach Erfüllung ihrer Schulpflicht noch nicht in eine Ausbildung vermittelt werden konnten. Ziel dieses Lehrgangs ist es, die Jugendlichen aktiv bei der Suche nach einem Ausbildungsplatz zu unterstützen und einen erfolgreichen Schulabschluss zu ermöglichen. An unserer Schule sammeln die Schüler_innen im fachpraktischen Unterricht und während ihrer Praktika wichtige vorberufliche Erfahrungen im Bereich der Lebensmittelverarbeitung.

7.3 Technologie der Lebensmittelverpackung

Angehende Lebensmitteltechniker_innen können seit dem Schuljahr 2016/17 an der Staatlichen Fachschule für Lebensmitteltechnik die Fachrichtung Technologie der Lebensmittelverpackung wählen. Unser Ziel ist es, die Planung, Überwachung und Optimierung von Verpackungsprozessen praxisnah zu vermitteln, um die Fachschüler_innen auf ihre spätere Tätigkeit im mittleren Management der Lebensmittelindustrie vorzubereiten. Eine enge Zusammenarbeit mit der Beuth-Hochschule und den Lebensmittelunternehmen ermöglichen eine praxisorientierte und fachlich fundierte Weiterbildung.

7.4 Berufs- und Studienorientierung Berlin (BSO)

Zur Umsetzung des Landeskongzeptes „Berufs- und Studienorientierung (BSO) Berlin“ wurden an allen Berliner Integrierten Sekundarschulen BSO-Teams gebildet. Im Rahmen dieses Konzeptes beraten zwei Lehrkräfte der Emil-Fischer-Schule an unseren Kooperationsschulen Carl-Benz-Schule und Carl-Bosch-Schule die Schüler_innen und Eltern im Hinblick auf Bildungsperspektiven. Die Beratung erfolgt in Einzelgesprächen, auf Informationsveranstaltungen, auf Elternabenden sowie im Rahmen des Unterrichts.

8. Entwicklungsvorhaben

Im Folgenden werden Beispiele für die laufenden Entwicklungsvorhaben der unterschiedlichen Bildungsgänge unserer Schule beschrieben. Sie sind jeweils einem der drei Leitziele zugeordnet.

Leitziel 1: Professionalisierung

„Wir professionalisieren die Lehre kontinuierlich, indem wir auch die räumlichen und medialen Ressourcen unserer Schule optimal nutzen und verbessern.“

Mediale Ausstattung

Die Ausstattung von Unterrichtsräumen mit interaktiven Whiteboards, Dokumentenkameras und Online-Zugängen ermöglicht einen vielfältigen methodischen Zugang zu den Unterrichtsinhalten. Ein schneller Zugriff auf aktuelle Daten und Quellen, mit denen sich die Schüler_innen im Unterricht auseinandersetzen, ergänzt die Arbeit mit den vorhandenen Lehrbüchern. Für die Lehrkräfte haben wir im Schuljahr 2015/16 Einführungsworkshops zur optimalen Nutzung der interaktiven Whiteboards durchgeführt. Bis zum Schuljahr 2017/18 sind vertiefende Fortbildungen geplant, um das technische Anwendungspotential der interaktiven Whiteboards in den Fachteams noch stärker auszuschöpfen. Viele Unterrichtsräume wurden zudem mit Whiteboards ausgestattet, dadurch konnten wir die Feinstaubbelastung in den Unterrichtsräumen deutlich senken.

Cafeteria

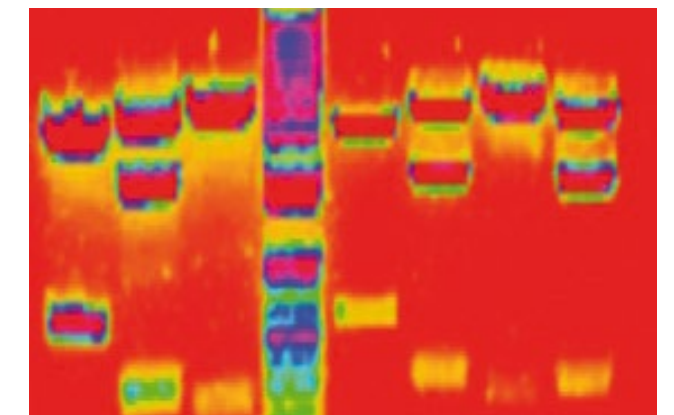
Ab Oktober 2017 soll die Cafeteria, analog zum Mensabetrieb, in die Unterrichtsentwicklung integriert werden. Insbesondere Schüler_innen aus den vorberuflichen Bildungsgängen sollen unter fachkundiger Anleitung Lebensmittel für eine ausgewogene Ernährung herstellen und beim Verkauf in den Pausen beteiligt sein. Auf diese Weise kann das berufspädagogische Prinzip der vollständigen Handlung auch in unserem Cafeteria-Betrieb angewendet werden und damit der Erwerb beruflicher Handlungskompetenz gefördert werden. Auch bereits seit langer Zeit erfolgreiche Unterrichtsprojekte (Stollenprojekt, Cateringprojekt u. a.) sollen dort einen festen Rahmen finden.

Internetplattform „Lernraum Berlin“

In den kommenden Jahren werden wir die bereits bestehende Internet-Plattform „Lernraum Berlin“ so ausbauen, dass unsere Schüler_innen wie auch die Lehrkräfte dort unterrichtsrelevante Informationen und Materialien abrufen können. Auf diese Weise können Vor- und Nachbereitung von Unterricht und damit einhergehende Tätigkeiten flexibler am individuell geeigneten Ort erfolgen.

Gymnasiale Oberstufe

In der Eingangsphase liegt ein Schwerpunkt auf der Förderung von Präsentationskompetenz. Die Schüler_innen werden mit verschiedenen Präsentationsmethoden vertraut gemacht, auch mit Unterstützung von professionellen Redner_innen. Ergänzend stärken die Schüler_innen unter praktischer Anleitung von Schauspieler_innen ihre Ausdrucksfähigkeit. Auf diese Weise können Situationen im Studium oder im künftigen Berufsleben antizipiert werden.





CTA/LTA

In unseren modern ausgestatteten Laboren können die lebensmitteltechnischen (LTA) und chemisch-technischen Assistent_innen (CTA) am Ende der Ausbildung eine fächerübergreifende Projektarbeit erstellen. Auf Grund unserer räumlichen und technischen Ausstattung können die Schüler_innen im Rahmen dieser Projektarbeiten die Lebensmittel herstellen, analysieren und dabei auch rohstoffkundliche, mikrobiologische und rechtliche Aspekte berücksichtigen. Geplant ist die gemeinsame Präsentation der Projektergebnisse beider Bildungsgänge.

Ferner führen wir das Projekt „Auszubildende unterrichten Auszubildende“ in beiden Bildungsgängen (CTA/LTA) fort. Begonnen haben wir bereits mit der jährlich durchgeführten Hygieneschulung, die unter professioneller Anleitung des älteren Jahrgangs realisiert wird. Auch die gemeinsame Herstellung eines Lebensmittels (z. B. Wurst) unter Anleitung der LTA sowie die anschließende Lebensmittelanalytik unter Anleitung der CTA ist ein Projekt, das dank unserer Labore realisiert werden kann. Auf diese Weise schaffen wir für die Schüler_innen Synergieeffekte, die für einen zusätzlichen Kompetenzerwerb sorgen.

Labor für instrumentelle Analytik

Unsere HPLC-Anlage (Hochdruckflüssigkeits-Chromatographie) und GC-Anlage (Gas-Chromatographie) dienen der Stoffanalyse. Alle Bildungsgänge der Chemie können perspektivisch an diesen Geräten arbeiten. Deshalb entwickeln wir ein bildungsgangübergreifendes Praktikum an diesen Anlagen mit einem entsprechenden Fortbildungskonzept für die Lehrkräfte.

Leitziel 2: Schulatmosphäre

„Wir sorgen für eine positive und lernfördernde Atmosphäre, indem wir Werte des Miteinanders wie Höflichkeit, Zuverlässigkeit und Pünktlichkeit aktiv leben.“

Klassenräume

Um eine positive Lernatmosphäre zu schaffen und Schule als Lebensort zu erfahren, haben sich Schüler_innen verschiedener Bildungsgänge im Rahmen eines Projektes an der Umgestaltung ihrer Klassenräume beteiligt. So wurden bereits Teile des Pavillons und einige Klassenräume des Hauptgebäudes von Schüler_innen kreativ und eigenverantwortlich nach ihren Vorstellungen verschönert. Dies führt zu einer stärkeren Identifikation der Lerngruppen mit ihrer Lernumgebung. Aktuelle Unterrichtsergebnisse wie Wandzeitungen und Plakate werden in den Klassenräumen oder in den Fluren ausgehängt. Sie finden damit eine zusätzliche Wertschätzung.

„Kommt in die Gänge!“

Die Gänge des Schulgebäudes haben wir dort, wo sich räumlich die Gelegenheit bot, mit Sitzgruppen ausgestattet. Ebenso wurden Kickertische für Spiel und Entspannung angeschafft. Da diese Angebote gerne von den Schüler_innen angenommen werden, planen wir diese noch zu erweitern. Unsere ruhigen und grünen Schulhöfe sorgen zudem für die nötige Bewegungsmöglichkeit und Frischluftzufuhr während der Pausen. Geplant ist, auf einem Innenhof Basketballkörbe aufzustellen. Unser neuer Schulgarten ist angelegt und wird weiter ausgebaut. Im Frühjahr 2017 wurden dazu verschiedene Obstbäume und -sträucher gepflanzt.

Zuverlässigkeit

In den Bereichen Gymnasium und Fachoberschule werden seit dem Schuljahr 2016/2017 unentschuldigte Fehlzeiten verstärkt per Klassenkonferenz mit einer Ordnungsmaßnahme sanktioniert. Ziel ist es, alle Schüler_innen zu einer regelmäßigen Teilnahme am Unterricht zu motivieren und damit eine Grundvoraussetzung für ein erfolgreiches Erreichen des Abiturs bzw. Fachabiturs zu schaffen. In diesem Zusammenhang suchen wir den engen Kontakt zu den Eltern.

Sozialarbeiterin

Unsere Sozialarbeiterin unterstützt die Lehrer_innen der EFS durch ihre professionelle sozialpädagogische Arbeit. Mit Empathie und hohem Engagement leitet sie individuelle Unterstützungsmaßnahmen ein, um die Lebens- und Entwicklungsbedingungen der Schüler_innen nachhaltig zu verbessern. Die Schwerpunkte und Ziele der Schulsozialarbeit liegen in der Prävention, Integration, Krisenintervention und Konfliktbewältigung.

Beratungslehrerinnen/Kontaktpersonen

Unsere drei Beratungslehrerinnen helfen bei schulischen, beruflichen und privaten Problemen. Unterstützung bieten auch unsere Kontaktpersonen für sexuelle Vielfalt/Diversity. Dieses Team stellt damit ein wichtiges Bindeglied zwischen der Sozialarbeiterin, den Kolleg_innen im Trainingsraum, den Abteilungsleitungen und den Schüler_innen dar.

Trainingsraum

Um eine positive und lernfördernde Unterrichtsatmosphäre zu schaffen, dürfen auch erzieherische Mittel nicht fehlen. Bei unhöflichem Verhalten oder bei Verstößen gegen die Unterrichtsdisziplin haben unsere Schüler_innen die Möglichkeit, Sekundärtugenden durch den Besuch des Trainingsraums unter Anleitung bewusst zu erarbeiten. Damit sollen die Eigenverantwortung und die Selbstreflexion der Schüler_innen gestärkt werden. Ziel dieser Maßnahme ist es, dass die Schüler_innen sich für einen störungsfreien Unterricht verantwortlich fühlen.



Handynutzung

In den IBA-Klassen haben wir eine sogenannte Handylgarage eingeführt. Zu Beginn eines jeden Unterrichts werden alle Smartphones in diese Wandhalterung gesteckt. Unterrichtsstörungen durch Handynutzung können so wirkungsvoll reduziert werden. Diskutiert wird eine Übertragung dieser Handyregelung auf andere Bildungsgänge unserer Schule. Die Schüler_innen produzieren in unserer Textilwerkstatt im Rahmen des Fachpraxisunterrichtes diese Halterungen, die künftig zur Ausstattung von weiteren Klassenräumen gehören sollen.

Mensa

In unserer Schule wird die Mittagsversorgung großgeschrieben. Unter dem Motto „Schüler kochen für Schüler“ bereiten die Lernenden aus verschiedenen Bildungsgängen täglich bis zu 120 Speisen für Mitschüler_innen, pädagogisches und nicht-pädagogisches Personal sowie außerschulische Gäste zu. Um den reibungslosen Ablauf der Essensausgabe täglich um 11:20 Uhr zu gewährleisten, legen wir viel Wert auf Pünktlichkeit, Zuverlässigkeit und auf die Teamarbeit der Schüler_innen. Nur gemeinsam wird dieses Ziel tagtäglich neu „erkocht“. Die Mensa haben wir im Schuljahr 2016/2017 farblich umgestaltet und neu bestuhlt. Das moderne und farbenfrohe Raumkonzept fördert eine freundliche Atmosphäre beim Mittagessen.

Schulfeste/Treffen

Einen gelungenen Schulabschluss und Höhepunkt des gemeinsamen Schullebens stellt das alljährlich stattfindende Sommerfest unserer Schule dar. Alle Speisen, und auch ein speziell für diesen Anlass gebräutes Bier, werden von unseren Schüler_innen zubereitet und angeboten. Auszubildende der Berufe Fleischer_in, Bäcker_in, Konditor_in, Brauer_in und Mälzer_in, Hauswirtschaftler_in und Schüler_innen der Willkommensklassen zeigen, was sie gelernt haben. Dieses Fest erfreut auch viele Ehemalige. Die Schüler_innen des Gymnasiums organisieren alljährlich eine Weihnachtsfeier in Eigenverantwortung.

Für die „Neuankömmlinge“ der Staatlichen Fachschule für Lebensmitteltechnik bieten wir ein Willkommens-treffen „Jung trifft Alt“ zum Schuljahresbeginn an. Das sorgt für einen regen Austausch unter den Fachschüler_innen, außerdem wurden schon manche Anfängerprobleme in lockerer Atmosphäre angesprochen und gelöst.

Kultur

Berlins Museen, Theater, Opern- und Konzerthäuser haben ein reichhaltiges kulturelles Angebot. Da insbesondere für Schüler_innen attraktive Vergünstigungen angeboten werden, organisiert das Team „Fischer Kultouren“ gemeinsame kulturelle Aktivitäten für Lernende und Lehrende. Auf Grund unserer erfolgreichen Teilnahme am Schulfestwettbewerb der Herbert-Quandt-Stiftung zum Dialog der Kulturen wurden für die Schüler_innen zahlreiche Materialien zum interkulturellen Lernen, insbesondere zur Erlangung von interreligiöser Kompetenz zwischen Judentum, Christentum und Islam, angeschafft. Diese setzen wir vor allem in Unterrichtsprojekten der Berufsvorbereitung und den hauswirtschaftlich orientierten Bildungsgängen ein.

Gesundheitsmanagement

Zu einer positiven Atmosphäre gehört auch die Achtsamkeit in Bezug auf uns selbst. Daher hat ein Gesundheitstag, organisiert von der Gesundheitsbeauftragten, an unserer Schule bereits eine dreijährige Tradition. Derzeit werten wir die Ergebnisse einer Kollegiumsbefragung vom Februar 2017 aus. Sie werden zur Gestaltung der nächsten Gesundheitstage genutzt. Ziel ist es, das Gesundheitsmanagement nachhaltig in unserer Schulkultur zu verankern.



Leitziel 3: Handlungskompetenz

„Wir steigern die Handlungskompetenz unserer Schülerinnen und Schüler durch praxisorientierten Unterricht, indem wir auch außerschulische Lernorte einbeziehen, Fortbildungen nutzen und vielseitige Kontakte zu externen Partnern pflegen und ausbauen.“

Berufsschule: Fachverkäufer_in im Lebensmittelhandwerk

Die Teilnahme an schulübergreifenden Leistungswettbewerben in der beruflichen Bildung gehört zum Konzept der Emil-Fischer-Schule. Unsere Schule nimmt regelmäßig auf Einladung der Landesfleischerinnung Mecklenburg-Vorpommern an einem Schulfestwettbewerb im Anfertigen von Aufschnittplatten teil. Angehende Fachverkäufer_innen zeigen ihr Können auf dem Gebiet der kreativen Gestaltung von Fleisch-, Schinken-, Braten- sowie Käseplatten. Auch an weiteren Leistungsvergleichen, initiiert von Unternehmen der Lebensmittelindustrie in Kooperation mit Branchenverbänden und Fachzeitschriften, nehmen unsere Auszubildenden erfolgreich teil.

Berufsschule: Bäcker_in/ Konditor_in/ Fleischer_in/ Brauer_in und Mälzer_in

Es gehört inzwischen zum Schulalltag, dass ein Großteil der im Unterricht produzierten und veredelten Lebensmittel allen am Schulleben Beteiligten zur Verkostung angeboten wird. Highlights für Schüler_innen und Lehrer_innen sind zum Beispiel die Projekte in der Adventszeit: So gibt es alljährlich die sehr beliebten traditionellen Stollen aus der Bäckerei, die Konditor_innen kreieren hochwertige Weihnachtsgebäckspezialitäten und Pralinen, in der Fleischerei werden Weihnachtsschinken und -salami produziert und im Braukeller ein handwerklich gebräutes Weihnachtsfestbier ausgeschenkt. Besonders stolz sind wir, dass einer unserer Brauer im Jahr 2016 als bester Auszubildender zum Bundessieger gekürt wurde.

Berufsschule: Hauswirtschaftler_in

Seit Beginn des Schuljahres 2015/2016 läuft das im Auftrag der Berliner Senatsverwaltung für Arbeit, Integration und Frauen durchgeführte Modellprojekt „Hauswirtschaft, immer wieder neu“. Ziel des Projektes ist es, jungen Menschen in der Sekundarstufe I das Berufsbild Hauswirtschaft näherzubringen und sie für diesen beruflichen Weg zu interessieren. Angehende Hauswirtschaftler_innen stellen ihre Ausbildung und die Vielseitigkeit der beruflichen Einsatzmöglichkeiten in den Klassenstufen 7–10 der Sekundarschulen und auch in Willkommensklassen vor.

Berufsschule: Weiterführendes Engagement

Viele Kolleg_innen sind in Prüfungsausschüssen der IHK und der Handwerkskammer tätig. Darüber hinaus gehören zwei Lehrkräfte dem bundesländerübergreifenden Zentralen Prüfungsausschuss der IHK Köln für den Beruf der Hauswirtschaftler_in an.

Eine Lehrkraft ist Mitautor des ersten umfassenden Schulbuches für den Ausbildungsberuf Fachkraft für Lebensmitteltechnik.

Integrierte Berufsausbildungsvorbereitung (IBA)

Ein zentrales Ziel des IBA-Lehrganges ist es, den Schüler_innen den Zugang zum Ausbildungsmarkt zu ermöglichen. Dazu ist es wichtig, dass die Schüler_innen verschiedene Betriebe kennenlernen, um perspektivisch eine Zusage für einen Ausbildungsplatz zu erhalten. Daher liegt ein Schwerpunkt des Bildungsganges auf der Vorbereitung, Durchführung und Auswertung von zwei betrieblichen Praktika. Das Zusammenwirken von Betrieben, Lehrkräften, Bildungsbegleiter_innen und Sozialarbeiterin sowie einer Vielzahl von Einrichtungen und Unternehmen ermöglicht den Lernenden, sich in verschiedenen beruflichen Richtungen auszuprobieren und zu orientieren. Mit Hilfe der Innungen und Kammern werden wir das betriebliche Netzwerk für unsere IBA-Schüler_innen weiter ausbauen.

Staatliche Fachschule für Lebensmitteltechnik

Seminare im Qualitätsmanagement, die Teilnahme an DLG-Prüfungen, die Ausbildung zum Sicherheitsbeauftragten, Praktika im Genlabor, deutschlandweite Studienfahrten zum Zwecke der Besichtigung von Lebensmittelunternehmen und branchentypische Messebesuche sowie spezielle Schulungsangebote aus der Lebensmittelindustrie runden das vielseitige Angebot außerschulischer Lernorte ab. Das Verhältnis von Ausbildung im eigenen Haus und externen Angeboten bewerten wir immer wieder neu und optimieren es kontinuierlich. Das Verfassen der Technikerarbeit findet zum Teil in Kooperation mit Lebensmittelunternehmen statt. Diese Möglichkeit soll weiter ausgebaut werden. Den Fachschulabsolvent_innen wird der Einstieg ins Berufsleben erleichtert, indem am Ende der Ausbildung ein Bewerbungseminar sowie ein Coaching der Fachschüler_innen durch ein Beratungsinstitut stattfinden. Darüber hinaus ist das jährliche Treffen, welches von ehemaligen Techniker_innen und Lehrkräften organisiert wird, eine ideale Möglichkeit für die Absolvent_innen den Einstieg in qualifizierte Tätigkeiten in Unternehmen der Lebensmittelindustrie durch Networking erfolgreich zu realisieren.

Auch der enge Kontakt zur Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft (DLG e. V.) ist für unsere Fachschüler_innen eine wertvolle Möglichkeit Verbindungen zur Wirtschaft aufzubauen.

Berufliches Gymnasium

Wir nutzen zielgerichtet die vielseitigen Angebote der außerschulischen Lernorte in Berlin wie zum Beispiel Museen, Theater, Messen und Ausstellungen, die Stiftung Warentest oder das Arbeitsgericht. Als außerschulische Lernorte für den Bereich des gesellschaftswissenschaftlichen Fächerkanons können hier exemplarisch die Friedrich-Ebert-Stiftung, die Konrad-Adenauer-Stiftung sowie die Schwarzkopf-Stiftung genannt werden. Gemeinsam besuchen Lehrkräfte und Lerngruppen Workshops, Vorträge und Diskussionsveranstaltungen oder entsprechende Referent_innen werden in die Emil-Fischer-Schule eingeladen. Kontakte zu externen Bildungspartnern bestehen im Rahmen der Fortbildung zum Beispiel im Bereich Wirtschaft zum Bundesverband der Banken und zur Europäischen Akademie. Über viele Jahre hat sich die Zusammenarbeit mit dem Haus Kreisau in Kladow, der Jugendbildungsstätte der evangelischen Kirche in Berlin bewährt. Insbesondere die Workshops am Schuljahresbeginn für die elften Klassen fördern den Aufbau einer „Wir-Identität“ und werden auch in Zukunft fortgeführt. Seit fast zwei Jahrzehnten besteht der Austausch mit der schwedischen „Brobyskolan“ in Sunne/Värmland. Diese Begegnungen ermöglichen den Schüler_innen ein interkulturelles Lernen außerhalb des Klassenraums, Einblicke in sehr ländlich geprägte Lebensformen sowie das zwanglose Kommunizieren in englischer Sprache. Im zweiten Semester des 12. Jahrgangs findet regelmäßig die Projektwoche zur Unternehmensgründung statt. Vermittelt durch die IHK lernen unsere Schüler_innen junge Unternehmensgründer_innen und deren Geschäftsmodelle kennen. Darauf aufbauend erarbeiten sie in Teams selbstorganisiert einen Businessplan für eine eigene Unternehmensgründung, der am Ende der Woche präsentiert wird. Das Projekt „Studenten machen Schule“ unterstützt die Vorbereitung des Abiturjahrgangs auf die Anforderungen der 5. Prüfungskomponente.

Berufsfachschule: CTA/LTA

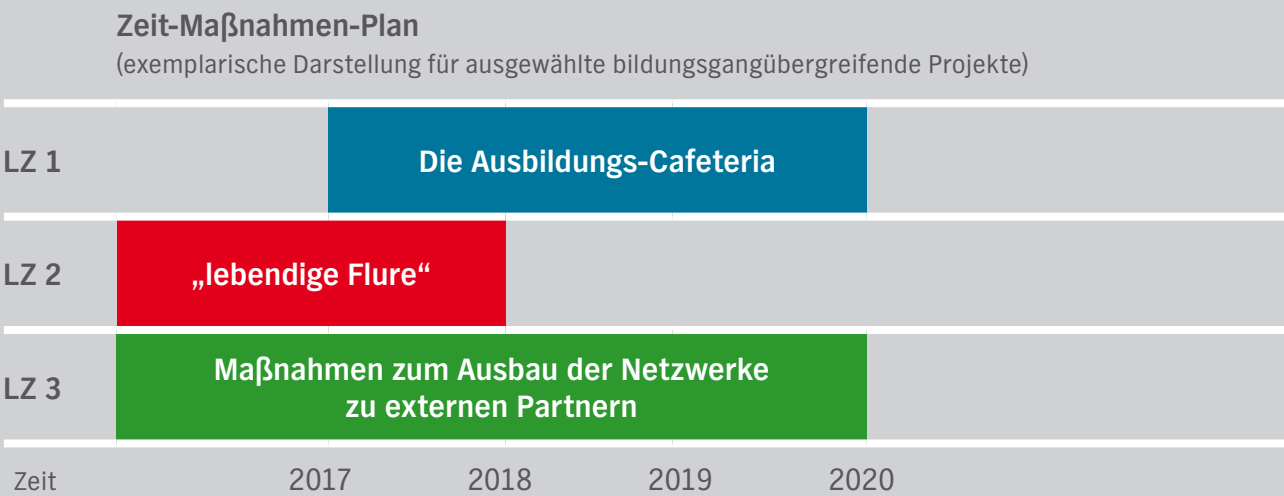
Bei der Ausbildung wird verstärkt auf die Zusammenarbeit mit externen Partnern im Bereich der instrumentellen Analytik Wert gelegt. Zusätzlich zum Lette-Verein konnte der Fachbereich Chemie auch die Beuth-Hochschule als Partner gewinnen. Am Ende des ersten Ausbildungsjahres lernen die Schüler_innen während eines sechswöchigen Praktikums ihre möglichen betrieblichen Einsatzgebiete in Unternehmen der Lebensmittelindustrie und in Laboren kennen. Zu vielen Instituten und Betrieben pflegen wir eine langjährige verlässliche Zusammenarbeit im Sinne einer zielgerichteten Ausbildung des Fachkräftenachwuchses. Unsere Sensorikseminare, die Praktika im hauseigenen Genlabor sowie die Arbeitssicherheits-Schulungen der Berufsgenossenschaft ergänzen die berufsfachschulische Ausbildung in bestmöglicher Weise.

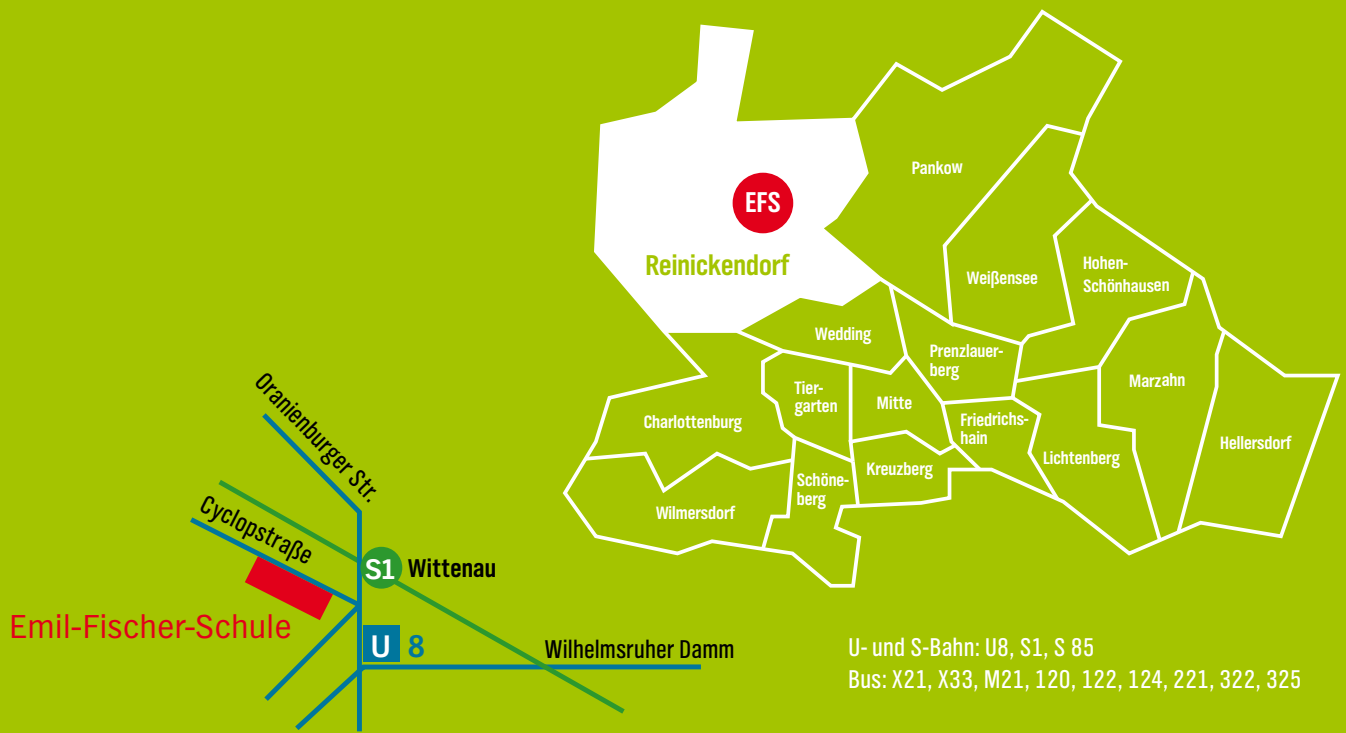


Öffentlichkeitsarbeit

Als Oberstufenzentrum arbeiten wir eng mit den umliegenden Integrierten Sekundarschulen zusammen. Dazu haben wir eine Reihe von Schulen als Kooperationspartner gewinnen können. Wir ermöglichen den Schüler_innen unserer Partnerschulen zusätzliche Bildungsangebote, z. B. mit unserem Genlabor, dem Mikrobiologielabor und den speziell ausgestatteten Chemielaboren. Im Rahmen der Kooperationen führen wir im Haus auch Schülerpraktika sowie Informationsveranstaltungen zu weiterführenden Schul- und Ausbildungsangeboten durch. Außerdem nehmen wir an Informationsveranstaltungen unserer Kooperationspartner teil und bieten Beratungen an.

Auf Bildungsmessen (z. B. Vocatium) präsentieren wir unsere Schule mit ihren vielfältigen Bildungsgängen im Bereich Ernährung und Lebensmitteltechnik. Am jährlich stattfindenden Girls' Day legen wir den Schwerpunkt auf die Lebensmittelherstellung und die anschließende Lebensmittelanalyse im Labor. Um die Mädchen für naturwissenschaftliche Berufe zu begeistern, werden die Kurse praxisorientiert durchgeführt und dafür insbesondere die Konditorei, das Genlabor, eine Küche sowie ein Analytik-Labor genutzt.





U- und S-Bahn: U8, S1, S 85
Bus: X21, X33, M21, 120, 122, 124, 221, 322, 325



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

Mail: Sekretariat@emilfischerschule.de

Tel.: 030 414 721-0

Fax: 030 414 721 93

www.emilfischerschule.de