

|   |   |
|---|---|
| Leitgedanke<br>(aus dem Leitbild)   | Fortbildung und Einbindung in die Gesellschaft/<br>in den Sozialraum  |
| Leitziel  | <b>Engagement, Offenheit</b>  |
| Maßnahme<br>Kurze Beschreibung<br>mit eventuellen Er-<br>kenntnissen aus einer<br>Befragung   | Organisation eines Treffens des Arbeitskreises<br>„ <b>Gewaltfreies Marktoberdorf</b> “ mit den Schullei-<br>tungen und Vertretern im Bereich Gewaltpräven-<br>tion der marktoberdorfer Schulen und den Akt-<br>euren des Landkreises |
| Was erreichen<br>wir damit noch?<br>(Verbindung zu wei-<br>teren Leitzielen, o-<br>der zu <u>Zielvereinba-<br/>rungen mit der Re-<br/>gierung</u> ) |   |
| Fachabteilung   | Jugendsozialarbeit  |
| Ansprechpartner   | S. Schwarz  |
| Anregungen<br>kritische Überlegun-<br>gen   |   |
| Veröffentlichung  |   |

|  |  |
|--|--|
| Leitgedanke<br>(aus dem Leitbild)  | Zusammenarbeit mit den dualen Partnern   |
| Leitziel   | <b>Kompetenz - Offenheit</b>   |
| Maßnahme<br>Kurze Beschreibung mit eventuellen Erkenntnissen aus einer Befragung   | Einladung zum <b>Ausbildertreffen</b> im Bereich Maurer/Zimmerer und Austausch von positiven Aspekten mit Reflexion von Verbesserungsmöglichkeiten |
| Was erreichen wir damit noch?<br>(Verbindung zu weiteren Leitzielen, oder zu <u>Zielvereinbarungen mit der Regierung</u> ) | Durch offene Kommunikation sehen auch die Schüler die enge Kooperation   |
| Fachabteilung  | Bautechnik   |
| Ansprechpartner  | W. Herbig  |
| Anregungen<br>kritische Überlegungen   | Jährliche Wiederholung des <b>Ausbildertreffens</b>  |
| Veröffentlichung   |  |

|  |   |
|--|---|
| Leitgedanke<br>(aus dem Leitbild)  | Wir pflegen die Zusammenarbeit mit den PraxisgerInnen   |
| Leitziel   | <b>Zusammenarbeit mit PraxisgeberInnen</b>  |
| Maßnahme<br>Kurze Beschreibung mit eventuellen Erkenntnissen aus einer Befragung | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Treffen mit den PraxisgeberInnen / Infoaustausch</li> <li>• Externer Referent zum Thema Sommerkräuter und ihre medizinische Anwendung und ihre Verwendung in der Küche.</li> <li>• Einbeziehen der Schüler beim Backen der Kuchen, Gestaltung der Tisch- und Raumdekoration, Servieren von Kaffee und Kuchen</li> <li>• Schüler stellen sich ihren zukünftigen Praxisgeberinnen vor</li> </ul> |
| Was erreichen wir damit noch?<br>(Verbindung zu weiteren Leitzielen)             | Praxisgeber lernen ihre Praktikanten kennen. Schüler demonstrieren ihre Fachkompetenz. Lehrer und Ausbilder erhalten eine praxisbezogene Fortbildung.   |
| Fachabteilung  | BFS E&V   |
| Ansprechpartner  | A. Götzfried, K. Hay, L. Jäger, H. Herbein  |
| Anregungen<br>kritische Überlegungen   | Die Fortbildungsmaßnahmen in kommunikativem Rahmen werden von den Praxisgebern geschätzt.   |

|  |  |
|--|--|
| Leitgedanke<br>(aus dem Leitbild)  | Wir setzen hohe Ansprüche an unsere Fachkompetenz und vermitteln dies auch unseren Schülern  |
| Leitziel   | <b>Kompetenz</b>   |
| Maßnahme<br>Kurze Beschreibung mit eventuellen Erkenntnissen aus einer Befragung | <b>WPF landwirtschaftlicher Unternehmerhaushalt</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kontakt mit Gastgebern „Urlaub auf dem Bauernhof“. Teilnahme an der Generalversammlung in Roßhaupten zum Thema Zertifizierung.</li> <li>• Präsentation über die Neuerungen in der Berufsausbildung zur Assistentin für Ernährung und Versorgung mit dem Ziel eine Praktikumsstelle zu rekrutieren.</li> <li>• Betriebsbesichtigungen diverser Betriebe im Raum Oberbayern anlässlich einer Fortbildung der Regierung .</li> </ul> |
| Was erreichen wir damit noch?<br>(Verbindung zu weiteren Leitzielen)             | Kontakt zur Wirtschaft und zukünftigen Arbeitgebern unserer Schüler.<br>Wissenserweiterung der Lehrkräfte und Erfahrungsaustausch.   |
| Fachabteilung  | BFS für Ernährung und Versorgung   |
| Ansprechpartner  | K. Hay, H. Herbein, A. Götzfried   |
| Anregungen<br>kritische Überlegungen   | Geknüpftete Kontakte müssen weiter gepflegt werden.  |

|  |   |
|--|---|
| Leitgedanke<br>(aus dem Leitbild)  | Wir fördern den Praxisbezug durch den Einsatz von externen Referenten   |
| Leitziel   | <b>Kompetenz</b>  |
| Maßnahme<br>Kurze Beschreibung mit eventuellen Erkenntnissen aus einer Befragung | Infoveranstaltung über die Organisation von <b>Kinder- geburtstagen</b> .   |
| Was erreichen wir damit noch?<br>(Verbindung zu weiteren Leitzielen)             | Unterrichtsinhalte werden durch die Ausführungen der Referentin ergänzt.<br>Praktische Übungen zum Thema „Gestalten von Kinder- geburtstagen“ |
| Fachabteilung  | BFS E&V   |
| Ansprechpartner  | H. Herbein  |
| Anregungen<br>kritische Überlegungen   | Referenten unterstützen den Praxisbezug der Ausbildung.   |

## Maßnahmenformular

|  |  |
|--|--|
| Leitgedanke (aus dem Leitbild)   | Offenheit/Kompetenz  |
| Leitziel   | Die Vielschichtigkeit unseres Tuns und Aktionsfreude nach außen zu tragen und transparent zu machen ist uns ein besonderes Anliegen.<br><br>Wir pflegen die Zusammenarbeit mit den Betrieben   |
| Maßnahme<br>Kurze Beschreibung mit eventuellen Erkenntnissen aus einer Befragung | Jährliches Ausbildertreffen mit der Ärzte und der Zahnärzte<br>In diesem Rahmen Information über Unterricht, Abschlussprüfung, Projekte sowie Befragung der Ausbilder und Sammlung von weiteren Ideen der Unterrichtsgestaltung/Projekten seitens der Ausbilder<br>Frage nach externer Unterstützung (i.S.v. Lernortkooperation mit den Ausbildern) sind fester Bestandteil unserer Ausbildung |
| Was erreichen wir damit noch?<br>(Verbindung zu weiteren Leitzielen)             | Wir befragen regelmäßig die Ausbilder nach ihrer Sicht auf unsere schulische Ausbildung.<br>Wir lernen aus vergangenem und setzen das Positive um.<br>Unsere Schule ist jederzeit offen für sinnvolle Neuerungen.<br>Zusätzliche Aufgaben neben dem Unterricht sind letztlich dem Schüler dienlich   |
| Fachabteilung  | Gesundheitsberufe  |
| Ansprechpartner  | Herr Golda<br>Frau Wagner  |
| Anregungen<br>kritische Überlegungen   | Teilnahme der Ausbilder oftmals sehr gering<br>Hoher organisatorischer Aufwand (Terminierung, Vorbereitung)  |

## Maßnahmenformular

| Leitgedanke (aus dem Leitbild)  | Kompetenz   |
|---|---|
| Leitziel  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Personalkompetenz</li> <li>• Fachkompetenz</li> <li>• Sozialkompetenz</li> <li>• Methodenkompetenz</li> </ul>  |
| <b>Maßnahme</b><br>Kurze Beschreibung mit eventuellen Erkenntnissen aus einer Befragung | „Herbstfrüchte“ Projekt BFS 12<br>Fächerübergreifend wird das Projekt Direktvermarktung durchgeführt<br>a. Ideensammlung<br>b. Planung und Durchführung <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rezeptbuch- Präsentation</li> <li>• Kalkulation</li> <li>• Produktion</li> <li>• Werbung</li> <li>• Verkauf (Wochenmarkt, Weihnachtsmarkt, Schule...)</li> <li>• Spendenübergabe des Erlöses an das Kinderhospiz Allgäu</li> </ul> |
| Was erreichen wir damit noch?<br><br>(Verbindung zu weiteren Leitzielen)                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wir fördern durch eigenverantwortliches Lernen Selbstkompetenz</li> <li>• Zusätzliche Aufgaben ergänzen den Unterricht</li> <li>• Die Arbeit der Schule wird präsentiert.</li> <li>• Strukturiertes Arbeit</li> <li>• Verantwortlicher Umgang mit Ressourcen</li> </ul>  |
| Fachabteilung   | Hauswirtschaft  |
| Ansprechpartner   | Herbein, Götzfried, Jäger, Hay  |
| Anregungen kritische Überlegungen   | Konsequentes Verhalten der Lehrer durch Terminvorgaben und Leistungsanforderungen.  |

|                     |  |
|---------------------|--|
| Wer                 | Anni Götzfried, Edeltraud Gregor, Dieter Meier, Klaus Michelfelder   |
| Klasse              | BFS 12 Hauswirtschaft, Joa, Zusammenarbeit mit der Abteilung Bautechnik  |
| Datum               | Schuljahr 2008/2009  |
| Projektname         | Kräuter und Gewürze  |
| Projektbeschreibung | <p><b>Zielsetzung</b></p> <p>Die 12. Klasse hat sich im Schuljahr 2008/2009 mit großem Engagement dem Jahresthema „Kräuter“ gewidmet. Dabei sollten nicht nur küchentechnisch relevante Aspekte erarbeitet, sondern auch ökologische und ökonomische Ansätze realisiert werden. Diese Zielsetzung wurde auf dreifache Weise angegangen:</p> <p><b>Realisierung und Ergebnis</b></p> <p>In einem ersten Schritt wurde daraus ein Direktvermarktungsprojekt entwickelt. Dieses umfasste sowohl die Herstellung als auch den Verkauf von selbst gefertigten Produkten aus der Küche. So wurden bei verschiedenen Anlässen Kräuterliköre, Kräuterpestos, Kräuteröle, Kräuternessig, Brotaufstriche, Kräutersalben, Kräutergebäck oder Duftsäckchen angeboten. Der Erlös ging an das Kinderhospiz „St. Nikolaus“ in Bad Grönenbach.</p> <p>Aus der Beschäftigung mit Kräutern entstand zudem die Idee, den bestehenden Schulgarten um einen Kräutergarten zu erweitern. Unter der fachkundigen Planung von Frau Edeltraud Gregor wurde nach dem Vorbild der St. Galler Klostersgartentradiation in einer fächerübergreifenden Zusammenarbeit mit der Abteilung Bautechnik und Joa-Schülern ein kleines Gartenparadies geschaffen, das zum Verweilen einlädt.</p> <p>In einem dritten Projektabschnitt äußerten die Schülerinnen den Wunsch, die gesammelten Erfahrungen mit Kräutern in einem Buch mit einer entsprechenden Rezeptsammlung zu veröffentlichen. Bei der darin getroffenen Auswahl der Kräuter legten sie den Schwerpunkt auf Pflanzen, die in unseren heimischen Gärten verbreitet sind. Da die Übergänge zwischen Heilkräutern und Gewürzkräutern oft sehr fließend sind, wurde auch hier keine klare Abgrenzung vorgenommen, sondern die Kräuter einfach in alphabetischer Reihenfolge aufgelistet. Am Anfang jedes Abschnitts steht jeweils eine allgemeine Charakterisierung der Pflanze, gefolgt von Anmerkungen zu ihrem gesundheitlichen Wert und zu ihrer Verwendung in der Küche. Im Anschluss werden Rezepte vorgestellt, in denen die geschilderte Pflanze verwendet wird. Für die schnelle Orientierung findet sich im Anhang des ca. 100 Seiten umfassenden Buches eine alphabetische Auflistung der Rezeptsammlung. Ein Teil des Buchpreises wurde ebenfalls als Spende an das Kinderhospiz „St. Nikolaus“ weitergeleitet.</p> <p>In der Rückschau konnte zusammenfassend festgestellt werden, dass die Schülerinnen über ein erheblich vertieftes Wissen um natürliche Zusammenhänge (z. B. über regional und saisonal zu bevorzugende Kräuter und Gemüse) verfügten. Darüber hinaus wurde durch die zahlreichen im Team auszuführenden Arbeiten der Zusammenhalt innerhalb der Klassengemeinschaft gestärkt.</p> |



|                     |  |
|---------------------|--|
| Wer                 | Anni Götzfried, Christel Westman, Liane Jäger  |
| Klasse              | BFS 12 Hauswirtschaft  |
| Datum               | Frühjahr 2011  |
| Projektname         | Kochen verbindet Europa  |
| Projektbeschreibung | <p><b>Zielsetzung</b></p> <p>Ausgehend von Themen aus dem Sozialkundeunterricht, die die Vielfalt der europäischen Kulturen und Länder behandelten, wurde in der 12. Klasse die Frage diskutiert, wie der europäische Gedanke innerhalb einer Berufsfachschule für Hauswirtschaft konkretisiert und sinnlich erfahrbar gemacht werden könnte. So kam die Idee zustande, Europa einmal kulinarisch zu erkunden.</p> <p><b>Durchführung und Ergebnis</b></p> <p>Dazu sammelten die Schülerinnen Rezepte aus dem gesamten europäischen Kulturkreis, auch über den eigentlichen Euroraum hinaus. Durch die Tatsache, dass mehrere Schülerinnen einen Migrationshintergrund hatten, lag es nahe, u. a. Beiträge aus deren Herkunftsländern zusammenzustellen. Bei der Auswahl der Länder wurde also vor allem die Herkunft der Schülerinnen berücksichtigt.</p> <p>Die so entstandene Rezeptsammlung wurde in Form eines Buchprojektes zusammengefasst und veröffentlicht. So sollte deutlich werden, dass Europa nicht nur in Bezug auf Wirtschaft, Geschichte und Geisteskultur, sondern auch durch seine Ess- und Kochkultur viel Völkerverbindendes aufzuweisen hat. Diesen Gedanken versuchten die Schülerinnen zu verdeutlichen, indem sie sich auf den Buchtitel „Kochen verbindet Europa“ einigten. Diese gemeinschaftliche Aktion wollten die Teilnehmerinnen des Projektes verstanden wissen als einen – wenn auch winzigen – Beitrag zur europäischen Völkerverständigung.</p> <p>Das Buch liefert sowohl einen regionalen als auch einen internationalen Bezug. Diese Spannweite sollte bereits im Vorwort symbolisch zum Ausdruck kommen, für dessen Abfassung die Europa-Abgeordnete Frau Barbara Lochbihler gewonnen werden konnte. Frau Lochbihler ist als Mitglied des Europäischen Parlaments im Allgäu beheimatet und vereint in ihrer Person in gewisser Weise ebenfalls beide Bereiche.</p> <p>Im Rahmen des Speisenzubereitungs-Unterrichts kochten die Schülerinnen zahlreiche vorgestellte Gerichte und konnten so unmittelbar erleben, dass auch die Liebe zu Europa durch den Magen geht.</p> |

|                      |  |
|----------------------|--|
| Wer                  | Selah Okul   |
| Klasse               | JoA  |
| Datum                | Schuljahr 2011/12  |
| Projekt-name         | Wochenmarktverkauf   |
| Projekt-beschreibung | <p><b>Wochenmarktverkauf</b></p> <p>Die Schüler verkaufen ihre in der Schulkunstwerkstatt und Hauswirtschaft selbstgefertigten Werkstücke (Türkränze, Deko-Bäume, Wichtelhüte, Vogelhäuschen, Gartenkugeln, Topfuntersetzer, Rankhilfen, Adventsgestecke, Teelichtschaukeln, Brotzeitbrettchen, Holzkerzen, Plätzchen) auf dem Marktoberdorfer Wochenmarkt. Ziele sind: Kennenlernen von verschiedenen Naturmaterialien bzw. Pflanzen, zielorientiertes und strukturiertes handwerkliches Arbeiten, kreatives Gestalten, Umgang mit Werkzeug und Hilfsmitteln, kostendeckende Preiskalkulation, Warenauszeichnung, Führen einer Kasse. Die Schüler errechnen die Materialkosten und kalkulieren den Verkaufspreis. Die anschließende Vermarktung dient der Motivationsförderung und bedingt gleichzeitig ökonomisches Handeln bzw. schult im Marketingbereich. Somit lernen die Schüler Mathematik und Werkunterricht von einer ganz anderen Seite kennen.</p> |



|                      |   |
|----------------------|---|
| Wer                  | Selah Okul  |
| Klasse               | JoA   |
| Datum                | Schuljahr 2011/12   |
| Projekt-name         | Kontaktpflege zu den kommunalen Politikern in Marktoberdorf   |
| Projekt-beschreibung | <p><b>Kontaktpflege zu den kommunalen Politikern in Marktoberdorf</b></p> <p>Die Abteilung der JoA, lud Herrn Bürgermeister Erich Himmer und den Stadtrat zu einer Informationsveranstaltung in die Staatliche Berufsschule Ostallgäu ein, um den verantwortlichen Politikern der Stadt Marktoberdorf die schulische Ausbildung dieser Jugendlichen näher vorzustellen.</p> <p>Den Gästen wurden zahlreiche Projekte vorgestellt. Die Politiker waren von einer Führung durch die Küche und die Räume, in denen die JoAs beschult werden und ihre Projekte durchführen, sehr beeindruckt.</p> <p>Anschließend wurden die Gäste von den Schülern zu einem selbst zubereiteten Essen eingeladen sowie nahezu professionell bedient. Die Schüler machten sich große Mühe und waren voller Eifer und motiviert bei der Sache.</p> <p>Zielsetzung dieser Veranstaltung war die Kontaktpflege zu den politischen Entscheidungsträgern der Stadt, die auch den Wochenmarktverkauf für die Jugendlichen ermöglichen. Gleichzeitig konnte der Focus auch auf die besondere Situation der Jugendlichen ohne Ausbildungsplatz gerichtet werden, um ihnen entsprechende Unterstützung zukommen zu lassen.</p> |

