



Vodafone
Stiftung
Deutschland



Deutscher
Lehrerpreis 2015
UNTERRICHT INNOVATIV

Steckbrief der Preisträger/innen

Deutscher Lehrerpreis 2015

in der Wettbewerbs-Kategorie

„Lehrer: Unterricht innovativ“

Sonderpreis



Steckbrief „Lehrer: Unterricht innovativ“ Sonderpreis: Schule, und was dann?

Bundesland:	Bayern
Schule:	Staatliche Berufsschule 1, Landshut / Staatliche Realschule Landshut
Projektteam:	Ingrid Beede / Helmut Beede / Franz Einsiedler / Judith Heugel / Franz Kuttenger / Franz Pankratz / Philipp Brandl (Student)
Jahrgangsstufe:	12 der Berufsschule / 9 der Realschule
Fachverbund:	Biologie, Chemie, Deutsch, Ethik, Gemeinschaftskunde, Geographie, Physik, Wirtschaft

Projektbeschreibung:

Schule, und was dann? Eine verbesserte Berufsorientierung ist der Ausgangspunkt für das gemeinsame Projekt der Staatlichen Berufsschule 1 und der Staatlichen Realschule Landshut. Unter dem Titel „Regional, saisonal, gesund genießen“ entwickelten die beiden Schulen für den Bereich der Gastronomie ein Konzept, das sich mit der besonderen Rolle regionaler und saisonaler Lebensmittel für eine gesunde Ernährung beschäftigt. In dem Schulart-übergreifenden Projekt übernahmen Realschüler/innen und Auszubildende der Gastronomie gemeinsam die Planung, Organisation und Durchführung einer Aktion (3-Gänge Menü inklusive Rahmenprogramm) für 70 geladene Gäste.



Das Besondere:

Das übergeordnete Thema der „Berufsfindung“ wurde durch das Projekt „Regional, saisonal, gesund genießen“ in einen praxisnahen Kontext gebracht. Dabei wurde deutlich, dass der Zusammenarbeit von allgemeinbildenden Schulen und Berufsschulen bei der „Berufsorientierung“ eine Schlüsselrolle zukommt.

Um Übertragbarkeit und Nachhaltigkeit zu überprüfen, wurde zudem großer Wert auf die Bewertung der Schüler/innen gelegt und mit dem Lehrstuhl für Pädagogik der TU München zusammen gearbeitet. Es hat sich deutlich gezeigt, dass diese Form der Projektarbeit sehr gut auch auf andere Fachgruppen und allgemeinbildende Schulen übertragen werden kann.



Erfahrungen und Ergebnisse:

Die Übertragung einer typischen Situation aus der Berufspraxis in die Schule förderte die Eigenverantwortlichkeit und Motivation der Schüler.

„Mit großer Freude beobachteten wir die kreativen Einfälle der Schüler/innen und ihre stetig wachsende Begeisterung und Identifizierung mit dem Projekt.“

Die Schüler/innen erhielten Einblick in die Bedeutung saisonaler und regionaler Produkte und konnten sich zugleich ein gutes Bild über die Ausbildungsberufe, Karrierechancen und den Arbeitsalltag in der Gastronomie machen.

Die Resonanz seitens der Öffentlichkeit und anderer Schulen hat die Erwartungen der Projektverantwortlichen weit übertroffen: Kooperationen mit anderen Schulen entstehen, ein „Berufsfindungstag“ ist geplant. Zudem sollen sich die Schulen als Netzwerkpartner bei MUBIK (Mittelschule und Berufsschule in Kooperation) beteiligen und wurden vom Bayerischen Hotel- und Gaststättenverband eingeladen, im Rahmen einer Initiative der bayerischen Staatsregierung an der Ausarbeitung eines Konzepts für das Projekt „Bayern schmeckt – Staffel 2“ mitzuwirken.

Aus dem Gutachten:

„Eindrucksvoll sind die gemeinsamen Arbeiten der Schüler/innen der Berufsschule und der Schüler/innen der Realschule zur Planung, Organisation, Durchführung und Präsentation. Hohe Motivation und Selbsttätigkeit der beiden Schülergruppen führten zu einer sehr guten Übersicht und Berufsorientierung in der Gastronomie für die Realschüler/innen.“

