

## Pädagogische Leitvorstellungen

### Land- und Ernährungswirtschaftliche Fachschule Neudorf



#### A. Daten und Fakten zur Schule

<b>Daten zur Schule/zum Schulcluster</b>	3-jährige Land- und Ernährungswirtschaftliche Fachschule, Land Steiermark Schulkennzahl: 610730 Neudorf 17, 8410 St. Georgen a. d. Stfg. 164 Lernende, 22 Lehrende, 11 Angestellte (Administration, Verpflegung, Raumpflege, Haustechnik)
<b>Schulisches Umfeld</b>	Ländlicher Raum, Einzugsgebiet der Mittelschulen aus den Bezirken Leibnitz, Graz-Umgebung, Südoststeiermark, Deutschlandsberg; Im Umkreis von 20 Kilometern befinden sich eine Polytechnische Schule, 1 HAK/HASCH, 1 BG/BRG, 1 HTL, 1 Fachschule für Wein- und Obstbau.
<b>Infrastruktur</b>	Schloss aus dem 11. Jahrhundert, 1984 - 1994 generalsaniert, 2010 Zubau Turnsaal und Umbau entsprechend HACCP und Brandschutzrichtlinien; 5 Klassenräume, 4 Gruppenräume und 2 Informatikräume mit jeweils interaktiven Tafeln, 2 Praxisräume für Textilverarbeitung und Kreatives Gestalten, 1 Lehrküche, 1 kombinierte Lehr- und Wirtschaftsküche, 1 Backstube, 1 Multifunktionsraum, 1 Praxisraum für Wäschepflege, 2 Speiseräume, 1 Schulgarten, Parkanlage;
<b>(Schulautonome) Schwerpunktsetzungen</b>	Ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement, Agrartourismus, Ausbildung – Kinderbetreuer*in;
<b>Zertifizierungen</b>	Natur im Garten, Autorisiertes ICDL/ECDL Schul Test Center, GREENCARE – Lernort, Meistersingerschule;

<b>Zertifikate, die Schüler/innen/Studierende erwerben können</b>	ECDL, Erste Hilfe, Kindernotfall, BabyFit, PflegeFit, Telefontraining, Kommunikation für das Sekretariat, Ausbildung Office-Assistenz, Fleischexperte an Schulen, Jungsommelier an Schulen, Käsekenner, Vegan-vegetarische Fachkraft, grüne Kosmetik;
<b>Schulpartnerschaft</b>	Kammer für Land- und Forstwirtschaft, Wirtschaftskammer, Frau in der Wirtschaft, Bäuerinnenorganisation, Schulforum, Absolventenverein, Schulpsychologischer Dienst; Business school Benco – Berufsreifeprüfung am Schulstandort
<b>Außenbeziehungen</b>	Kooperation mit <ul style="list-style-type: none"><li>○ benachbarten Schulen und Kindergärten bei einzelnen Projekten</li><li>○ Lehr- und Wirtschaftsbetrieben bei Praktika</li><li>○ regionalen Printmedien</li><li>○ Lehrenden und Studierenden der PH, HAUP</li><li>○ dem Roten Kreuz</li><li>○ landwirtschaftlichen Produktionsbetrieben</li><li>○ Pflegeheimen</li></ul>

## B. Qualitätsdimension Lernen und Lehren

<p><b>Lern- und Lehrprozesse gestalten</b></p>	<p><b>DAFÜR STEHEN WIR</b> Vielseitige moderne Ausbildung, klare Zielsetzung, gestärkte Persönlichkeiten.</p>
<p>- <b>Unterricht gestalten und Lernen initiieren</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Ein Qualitätskriterium ist die Vernetzung von theoretischem Wissen mit praktischen Aufgaben. Wir fördern den Kompetenzerwerb durch den Einsatz aller Sinne und persönlichen Fähigkeiten. Wir legen Wert auf Vielfalt und Abwechslung (Gastreferent*innen aus verschiedenen Berufsfeldern, Interviews mit verschiedenen Berufsgruppen). In allen Unterrichtsgegenständen sind wir bestrebt die Persönlichkeit und das kreative Potential individuell zu fördern.</li> <li>○ Wir schaffen Möglichkeiten die Lernenden eigene Erfahrungen, Haltungen und Einstellungen reflektieren zu lassen.</li> <li>○ Wir berücksichtigen Interessen, Vorwissen und persönliche Erfahrungen der Schüler*innen und lassen diese in die Gestaltung der Lern- und Lehrprozesse einfließen.</li> <li>○ Durch das selbstständige Erarbeiten und Analysieren von Themengebieten soll den Schüler*innen das Herstellen von Querverbindungen gelehrt werden.</li> <li>○ Dem Lernenden sollen Regeln für ein gelingendes, soziales Miteinander und den Umgang mit Konflikten nähergebracht werden.</li> <li>○ Wir schaffen Möglichkeiten den Einsatz von Lern- und Lehrmitteln individuell zu nutzen (Bildokumentation, freie Rede, digitale Medien, Plakate, Interviews, ...), um lösungsorientiertes Arbeiten zu fördern.</li> </ul>
<p>- <b>Individualisierung und Kompetenzorientierung</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Differenzierter Unterricht bei uns an der Schule bedeutet, den Unterricht so zu gestalten, dass die unterschiedlichen Lernbedürfnisse und -voraussetzungen der Schüler*innen durch folgende Maßnahmen berücksichtigt werden:             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Differenzierung durch die Aufgabenstellung und Lernmaterialien</li> <li>- Differenzierung durch die Methodenwahl und Arbeitsweise</li> <li>- Differenzierung durch die persönliche Unterstützung</li> </ul> </li> <li>○ Lehrkräfte kennen die Stärken und Schwächen jedes Lernenden und können darauf basierend ihre Unterrichtsmethoden und Materialien anpassen, um die individuellen Lernbedürfnisse zu erfüllen. Ein besonderes Anliegen ist uns die Entwicklung der Verantwortungsübernahme (vor allem im Praxisunterricht) um den eigenen Lernprozess bei allen Lernenden zu unterstützen.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Individuelle und lernförderliche Rückmeldungen sind ein wichtiger Bestandteil unseres Schulalltags. Sie helfen, ein positives Lernklima zu schaffen und die Lernmotivation der Schüler*innen zu steigern. Außerdem erkennt so jeder Lernende einen Kompetenzzuwachs und kann diesen bewusst wahrnehmen.</li> </ul>
<p>- <b>Lernen an außerschulischen Orten</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Unsere Schüler*innen setzen durch Projektwochen, Lehrausgänge, Betriebsbesichtigungen, Exkursionen, Schnuppertage, Praktika, interne sowie externe Veranstaltungen die Möglichkeit ihren Horizont zu erweitern und Gelerntes in die Praxis um.</li> <li>○ Durch interne Veranstaltungen und Projekte perfektionieren unsere Schüler*innen Teamarbeit, Handlungsabläufe und ein Wirtschaftsverständnis.</li> <li>○ Offenes Lernen soll die Schüler*innen dazu animieren die Neugier sowie das Interesse für gewisse Themen zu wecken.</li> <li>○ Praktika im Inland unterstützen Schüler*innen dabei diverse Betriebe kennenzulernen, Abläufe und Gelerntes anzuwenden und weiter zu vertiefen. Wir als Lehrpersonen unterstützen unsere Schüler*innen bei der Auswahl der Praktika im Ausland und fördern dadurch die Fremdsprachenentwicklung und kulturelle Offenheit. Wir reflektieren anschließend in Form von Berichten und Präsentationen, um daraus den bestmöglichen Mehrwert an fachlichen und fächerübergreifenden Kompetenzen zu ziehen.</li> </ul>
<p><b>Leistung feststellen und beurteilen</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Wir arbeiten kontinuierlich an nachvollziehbaren Verfahren zur Leistungsfeststellung:</li> <li>○ Die klare Formulierung von Lernzielen, eine transparente und nachvollziehbare Leistungsbeurteilung sowie die Reflexion des Lernfortschritts bei Schüler*innen- und Elterngesprächen ist unser Ausgangspunkt für einen gelingenden Lernprozess.</li> <li>○ Zu den Kriterien der Leistungsbeurteilung gibt es in den Fachgegenständen in Arbeitskreisen gemeinsam festgelegte Grundkompetenzen.</li> <li>○ Wir berücksichtigen in der Benotung alle Lernaktivitäten und Lernprodukte.</li> </ul>
<p><b>Unterricht kontinuierlich weiterentwickeln</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Wir entwickeln unseren Unterricht gemeinsam und kontinuierlich weiter, in dem wir einen Austausch auf Augenhöhe mit Kolleg*innen, Schulpartner*innen aus Wirtschaft und Bildung und Schüler*innen pflegen und neue Inhalte zulassen. Wir nutzen die Fortbildungsvielfalt sowohl im fachlichen als auch im pädagogischen Kontext.</li> <li>○ Wir führen in regelmäßigen Abständen Qualitätssicherungsmaßnahmen durch, um im Austausch mit Schüler*innen den momentanen Stand zu erheben. Ergebnisse werden mit den Lernenden besprochen und daraus Handlungsweisen für die Weiterentwicklung unseres Unterrichts abgeleitet.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Wir praktizieren Feedback im Lehrendenteam, das auf Wertschätzung und Sachlichkeit beruht und die Optimierung des Unterrichts in den Vordergrund stellt.</li> <li>○ Wir orientieren uns an berufspraktischen Kompetenzen, die den Zeitgeist und aktuellen Schwerpunkten entsprechen, wo durch Experten*innen Gegenwärtiges aufgegriffen wird. Die Umsetzung erfolgt kreativ und fächerübergreifend in modernen Lehr- und Lernräumen.</li> </ul>
<p><b>Professionell zusammenarbeiten</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Reflexion und Akzeptanz <ul style="list-style-type: none"> <li>- Wertschätzung, Toleranz und Respekt werden im Kollegium gepflegt, Hilfestellung wertschätzend erkannt und konstruktives Feedback dankend angenommen.</li> <li>- Probleme und Konflikte werden professionell gelöst und missverständliche Situationen direkt angesprochen.</li> </ul> </li> <li>○ Kooperation und Feedback <ul style="list-style-type: none"> <li>- Die Kolleg*nnen sind stets bemüht voneinander zu lernen und für Besprechungen in den Fachteams/Jahrgangsteams ausreichend Zeit einzuplanen und ihren Horizont durch Teamteaching und Hospitationen bei den Kolleg*nnen zu erweitern.</li> <li>- Kollegiale Hospitationen und kollegiales Feedback sehen wir als Chance zum eigenen Weiterlernen, wir unterstützen dabei auch unsere neuen Lehrenden.</li> <li>- Alle Lehrenden fungieren nach Fortbildungen eigenverantwortlich als Multiplikator*innen im Kollegium.</li> </ul> </li> <li>○ Organisation- und Arbeitsstrukturen <ul style="list-style-type: none"> <li>- Leistungsfeststellungen werden fächerübergreifend gestaltet (vgl. Koch-, Servier- und Backprüfung), zahlreiche Projekte (Klassen/Jahrgang/Schule) gemeinsam geplant und durchgeführt.</li> <li>- Die Lerninhalte in den Praxisgegenständen werden untereinander abgesprochen und die Lernunterlagen jedem zugänglich gemacht (Online-Datenbanken). Wir vertrauen dabei auf eine professionelle Haltung und darauf, dass Geben und Nehmen im Einklang stehen.</li> </ul> </li> <li>○ Die Schulleitung trägt dafür Sorge, dass den Fachteams genügend Besprechungsräume angeboten werden.</li> </ul>
<p><b>Beratung und Unterstützung anbieten</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Die Schulleitung bietet unseren Schüler*innen Informations- und Beratungsvorträge für Entscheidungsfindungen an.</li> <li>○ Wir organisieren mit außerschulischen Expert*innen Workshops für verschiedene Berufsgruppen zur Berufsorientierung.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"><li>○ Durch fachspezifische Ernährungs-, Agrar- und Umweltbildung werden unsere Schüler*innen für Entscheidungen im weiteren Leben im Umgang mit Ressourcen, Auswahl von regionalen und saisonalen Lebensmitteln und verschiedenen Umwelt- und Nachhaltigkeitsthemen beraten.</li><li>○ Im Laufe des Schuljahres gibt es an unserer Schule mehrere fächerübergreifende und jahrgangsübergreifende Projekte, die in unterschiedlichen Unterrichtsgegenständen thematisiert und umgesetzt werden.</li><li>○ Wir unterstützen und begleiten Schüler*innen mit sonderpädagogischem Förderbedarf in ihrer Entwicklung und integrieren sie in den theoretischen und praktischen Unterricht.</li><li>○ Unsere Schule verfügt über ein multiprofessionelles Team zur Beratung, Unterstützung und Begleitung unserer Schüler*innen in unterschiedlichen schulischen und persönlichen Lebenslagen.</li><li>○ Durch die Abhaltung von regelmäßigen Sprechstunden, Elternsprechtagen und Elternabenden wird ein Informationsaustausch zwischen Schüler*innen, Eltern und Pädagog*innen gewährleistet.</li></ul>
<b>Ganztägige Schule gestalten</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>○ Als Schulform mit ganztägigem Unterricht achten wir im Rahmen unserer Möglichkeiten darauf, dass Lern- bzw. Regenerationsbereiche bestmöglich genutzt werden können.</li></ul>