

Pädagogische Leitvorstellungen

FACHSCHULE
GRÖBMING —



Fachschule für Land- und Ernährungswirtschaft Gröbming

A. Daten und Fakten zur Schule

Daten zur Schule/zum Schulcluster

Fachschule für Land – und Ernährungswirtschaft, Land Steiermark
Schulkennzahl: 612760
Horstigstraße 998, 8962 Gröbming

95 Schüler*innen

16 Pädagog*innen inkl. Direktorin

Ausbildungen der Pädagog*innen umfassen:

- Käsesommelièren
- Brotsensoriker*in (in Ausbildung)
- Weinsommelièren (in Ausbildung)
- Multiplikatorin für „Hospiz macht Schule“
- Lehrscheinbefähigungen des Roten Kreuz für
 - Erste Hilfe und Kindernotfälle
 - Baby Fit
 - Pflege Fit

7 Angestellte (+3 Reinigungskräfte über Leihfirma)

Schulisches Umfeld	Die Schüler*innen kommen aus den Bezirken Liezen, Leoben; Bruck/Mürzzuschlag, St. Johann im Pongau (Salzburg), Kirchdorf (Oberösterreich) Weiterführende Schulen im Einzugsgebiet: HBLFA-Raumberg/Gumpenstein, BAfEP Liezen, HLW FSB SOB Rottenmann, Ski-Akademie Schladming/HAK Schladming, BHAK/BHAS Liezen, Stiftsgymnasium Admont, Bundesgymnasium/Bundesrealgymnasium Stainach, PTS Irdning, PTS Rottenmann, BORG & HAK Radstadt, HLW+ Bad Aussee, HTL Trieben, LFS Grabnerhof
Infrastruktur	Neubau d. Schule 2011 (6 Klassenräume, Wirtschaftsküche, 2 Lehrküchen, Brotbackraum, Fleischverarbeitungsraum, Milchverarbeitungsraum, Sozialraum, Textilverarbeitungsraum, Kreativraum, Gruppenraum, Webraum, 2 EDV-Räume, Office, Speisesaal, Mehrzweckraum, Internat: 84 Betten, 2 Aufenthaltsräumen, Fitnessraum, 2 Teeküchen, Computernischen Sportplatz und Beach-Volleyballplatz Lehrgarten und Grünflächen Dauerblühwiese
(Schulautonome) Schwerpunktsetzungen	
Zertifizierungen	Natur im Garten ECDL-Testcenter Zertifikat
Zertifikate, die Schüler/innen/Studierende erwerben können	Office Assistent*in ECDL/ICDL OCG Typewriter MAB Zertifikat Babyfit Erste Hilfe Schein Fit for care Kinderschilehrer*in Käsekenner*in

Außenbeziehungen	Kooperationen mit: Seniorenwohnheime Gröbming, Schladming und Unterburg, Volksschulen, Mittelschulen, Bauernkammer Liezen, Bäuerinnen, Gemeinde, Direktvermarkter d. Region Ennstal-Classic, Bergrettung, Almkulinarik mit Richard Rauch, Tourismusverband Schladming Dachstein
-------------------------	---

B. Qualitätsdimension Lernen und Lehren

Lern- und Lehrprozesse gestalten	
- Unterricht gestalten und Lernen initiieren	"Wir als Fachschule für Land- und Ernährungswirtschaft verstehen Bildung als einen umfassenden Prozess, der nicht nur Wissen und Fertigkeiten vermittelt, sondern auch die Entwicklung der Persönlichkeit unserer Schüler*innen in den Mittelpunkt stellt. Unser pädagogisches Leitbild soll sicherstellen, dass unsere Absolvent*innen nicht nur über das notwendige Fachwissen verfügen, sondern auch zu eigenverantwortlichen und reflektierten Persönlichkeiten heranwachsen, die ihre Potenziale entfalten und in der Land- und Ernährungswirtschaft Verantwortung übernehmen können."
- Individualisierung und Kompetenzorientierung	Unsere Pädagogik orientiert sich an folgenden Grundsätzen: - Praxisorientierung: Wir legen Wert auf eine praxisnahe Ausbildung, die unsere Schülerinnen und Schüler auf die Herausforderungen in der Land- und Ernährungswirtschaft vorbereitet und sie befähigt, eigenverantwortlich und innovativ zu handeln. - Individuelle Förderung: Wir erkennen und berücksichtigen die unterschiedlichen Voraussetzungen und Bedürfnisse unserer Schüler*innen und fördern sie individuell, um ihre Potenziale zu entfalten. - Nachhaltigkeit: Wir vermitteln unseren Schüler*innen ein umfassendes Verständnis für Nachhaltigkeit in der Land- und Ernährungswirtschaft und fördern eine ökologisch, ökonomisch und sozial verantwortungsvolle Produktions- und Konsumweise.

	- Partizipation: Wir ermöglichen unseren Schüler*innen eine aktive Beteiligung am Schulgeschehen und an Entscheidungsprozessen, um ihre Identifikation mit der Schule und ihr Verantwortungsgefühl zu stärken.
- Lernen an außerschulischen Orten	- Netzwerkarbeit: Wir fördern die Zusammenarbeit mit Partnern aus der Wirtschaft, Forschung und Gesellschaft, um unseren Schülerinnen und Schülern den Zugang zu aktuellen Entwicklungen und Technologien zu ermöglichen. Wir bieten an: • Betriebsbesichtigungen im Bereich der Landwirtschaft • Melkkurs am Nachbarbetrieb Gruber vlg. Schörkmaier • Fachexkursionen zu Tourismusbetrieben • Begegnungen mit den Menschen in Seniorenwohnheimen • Besuch von Green Care Betrieben • Kooperation mit dem Wifi Steiermark (Office Ausbildung)
Leistung feststellen und beurteilen	
Unterricht kontinuierlich weiterentwickeln	Aus-, Fort- und Weiterbildungen werden ständig genutzt um unsere Arbeit aktuell und fachlich auf dem neuesten Stand zu halten. Digitalisierung in allen Bereichen wird immer bedeutender und sind uns in der Ausbildung unserer Schüler*innen ein wichtiger Aspekt.
Professionell zusammenarbeiten	Teamsitzungen in den verschiedenen Bereichen finden statt, um sich auszutauschen und den Unterricht weiter zu entwickeln. Bereichsübergreifende Projekte fördern die Teamarbeit und die organisatorischen Fähigkeiten von Lehrerinnen und Schüler*innen. Die Lernplattform „Edupage“ ist für den Austausch zwischen Lehrkräften, Schüler*innen und Eltern sehr vorteilhaft. Die Erziehungsberechtigten können Krankmeldungen selbständig eintragen und sind über die Termine in der Schule informiert.

Beratung und Unterstützung anbieten	Im Kollegium sind zwei Kontaktlehrer*innen welche speziell ausgebildet sind und an die sich die Schüler*innen wenden können. Natürlich haben alle Lehrkräfte ein offenes Ohr für die großen und kleinen Anliegen unserer Schüler*innen. Weiters bietet eine Mitarbeiterin des Jugendcoachings Liezen individuelle Beratungsgespräche an. Dafür haben wir einen Raum geschaffen, in dem sich die Schüler*innen wohl und sicher fühlen, damit sie über ihre Anliegen offen sprechen können. Unsere Stützlehrer*innen widmen sich gezielt den Schüler*innen mit besonderen Lernbedürfnissen. Bei Bedarf werden Förderstunden angeboten, um Leistungsdefizite aufzuarbeiten.
Ganztägige Schule gestalten	Als ganztägige Schule bieten wir auch Mahlzeiten, die eine gesunde Ernährung gewährleisten sowie geregelte Lernzeiten. Ein ganz besonders wichtiger Aspekt ist, dass sich die Schüler*innen bei uns wohl fühlen auch wenn sie nicht daheim sind. Dies erfordert ein gewisses Maß an gegenseitiger Rücksichtnahme und Hilfsbereitschaft im Zusammenleben. Gemeinsame Fest- und Feiergusgestaltung im Jahreskreis bereichern den Alltag und stärken die Schulgemeinschaft.