

Schule	PTS im Zentrum
Direktor/in	D ⁱⁿ PTS Heidemarie TSCHIDA
Homepage	www.pts7.at
Projektleitung	Michael FELLNER

Titel	Multilinguale Küche – Integration und Berufsorientierung durch Entrepreneurship
Qualitätsbereich	Berufsorientierung und Berufsvorbereitung

Projektbeschreibung	
<p>Berufsorientierung steht im Fokus der Projektklasse. Im Speziellen werden die Bereiche Büroarbeit und Gastronomie bei den Jugendlichen als potenzielle Arbeitsbereiche aufgezeigt. Dies wird durch die Arbeit in der Küche und in der SchülerInnen-Firma erreicht. Durch gezielte Exkursionen und Workshops (z.B. Betriebsbesichtigungen, Vorträge...) wird versucht, dies zusätzlich zu fördern.</p> <p>An der PTS im Zentrum entsteht im eigens dafür konzipierten, schulautonomen Fachbereich „Büro und Küche“ eine SchülerInnen-Firma, die eigenständig das Schulbuffet betreibt und die Schule mit gesundem Essen versorgt.</p> <p>Mit den SchülerInnen werden dabei unterschiedliche Ziele verfolgt:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aufbau von Qualifikationen für die Arbeit im Büro/in der Küche - Förderung von Eigeninitiative und Verantwortungsbewusstsein - Sprachliche Förderung mit Fokus auf Deutsch und Englisch - Verständnis für betriebliche Abläufe und Strukturen schaffen <p>Hintergrund an der PTS im Zentrum:</p> <p>Viele der SchülerInnen polytechnischer Schulen stehen vor besonderen Herausforderungen: Perspektivlosigkeit, familiäre Probleme und der Vertrauensverlust in sich selbst, die Gesellschaft und das Schulwesen prägen ihren Alltag. Besonders schwierig ist die Situation für Jugendliche, die erst in ihrem 9. Schuljahr nach Österreich kommen.</p> <p>Aufgrund der desillusionierenden Situation am Lehrstellenmarkt und den fehlenden Qualifikationen unserer SchülerInnen, haben nur wenige von ihnen Erfolg mit einer Bewerbung auf eine entsprechende Lehrstelle, oder bei der Aufnahme in einer weiterführenden Schule.</p> <p>Schwerpunkt Projektfirma:</p> <p>SchülerInnenfirma: Keine herkömmliche Übungsfirma, sondern eine SchülerInnenfirma, die Waren für das Schulbuffet einkauft, veredelt und verkauft</p> <p>Küche im Fokus des Unterrichts: Haupt- und Nebenfächer leiten ihre Aufgabenstellungen direkt aus dem Küchenbetrieb ab</p> <p>Praxisbezug: Entwicklung des Verständnisses für die praktischen Anwendungsmöglichkeiten der Unterrichtsinhalte</p> <p>Kompetenzen der SuS: Abgeleitet aus dem Europäischen Rahmen der Schlüsselkompetenzen für lebenslanges Lernen</p>	

Schwerpunkt DAZ (Deutsch als Zweitsprache)

Sicherer Lernraum für SuS: Projektarbeit bietet geschützten Rahmen und Vielzahl an Sprechanlässen
Verantwortung durch Buddy-Projekt: Differenzierte Förderung ordentlicher und außerordentlicher SuS in Fachbereichen

Schwerpunkt NFB (Noten, Feedback, Beziehung)

Heterogenität der SuS als Vorteil: Förderung und Beziehungsaufbau durch ständigen Austausch und soziales Lernen

Leistungsbeurteilung und Feedback: Laufendes Tracking der Lern-Fortschritte, persönliches Feedback, Selbstevaluierung