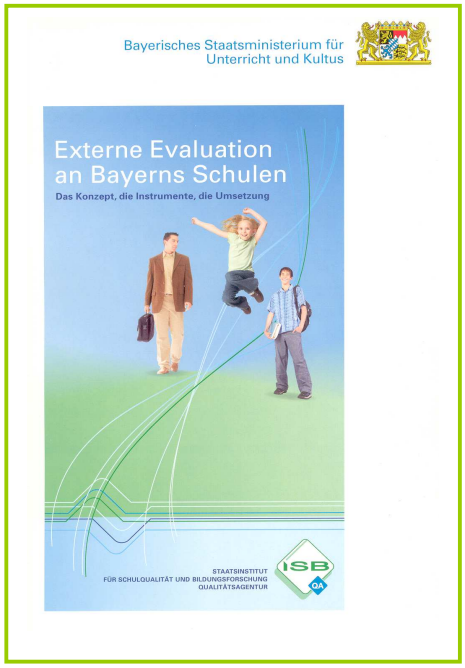
Externe Evaluation der beruflichen Schulen in Bayern…



… und wir sind dabei.

Die Staatliche Berufsschule Pegnitz wurde in der Zeit vom 19. Februar bis 21. Februar 2008 evaluiert.

Die Evaluierung der Schulen in Bayern ist in einer Pilotphase im Schuljahr 2004 - 05 angelaufen. In Oberfranken wurde im Bereich der beruflichen Schulen im Schuljahr 2006 - 07 angefangen Schulen, die sich freiwillig gemeldet haben, zu evaluieren.

Wir haben uns mit unserer Schule für das Schuljahr 2007- 08 gemeldet, da wir der Meinung sind, dass uns ein Blick von außen weiterbringen wird und uns vor „Betriebsblindheit“ schützen kann.

Diese Evaluation ist die Feststellung eines Ist-Zustandes an unserer Schule mit dem Grundsatz „ Beobachtung auf Augenhöhe“.
Das bedeutet drei erfahrene Lehrkräfte und ein Vertreter der Wirtschaft haben unsere Schule mehrere Tage beobachtet. Es wird nicht die Person des Schulleiters oder der einzelnen Lehrkraft beurteilt, sondern der schulische Ablauf insgesamt festgestellt.

Die Evaluation wurde in mehreren Schritten durchgeführt.

- Im Vorfeld eines dreitägigen Schulbesuchs wurden durch das ISB München in einem Online-Verfahren Befragungen bei Lehrkräften, Schülern und Betrieben durchgeführt.
- Wir hatten die Aufgabe in dieser Zeit Daten und Informationsmaterial über die Schule in Form eines Portfolios zusammenzustellen und dem Evaluationsteam zur Verfügung zu stellen.
- Während der Anwesenheit des Teams an unserer Schule wurden insgesamt 18 Unterrichtstunden besucht und die Beobachtungen an Hand eines Beobachtungsbogens festgehalten und ausgewertet.
- Mit Hilfe von Interviewleitfäden, die durch das ISB München entwickelt wurden, fanden Interviews mit der Schulleitung, Funktionsträgern, Schülervertretern, Verwaltungskräften, Personalräten und nichtpädagogischem Personal statt.

Alle gesammelten Daten sollten ein möglichst objektives Bild der Schule ergeben. Ziel der Evaluation ist, Stärken unserer Schule zu zeigen, die wir ausbauen können, aber auch Schwächen aufzuweisen, bei denen Handlungsbedarf besteht.

Das Evaluatorenteam hat nach der Auswertung aller Erkenntnisse einen Abschlussbericht angefertigt und Empfehlungen ausgesprochen, die der ganzen Schulfamilie in einer Konferenz vorgestellt und an die Regierung von Oberfranken weitergegeben wurden.
Die Regierung hat dann mit der Schulleitung Zielvereinbarungen formuliert, die es nun gilt in entsprechend vorgegebenen Zeiträumen umzusetzen.

Wir sind überzeugt, dass wir durch die Evaluation eine große Chance erhalten haben, für unsere Schülerinnen und Schüler und nicht zuletzt im Sinne aller an Schule beschäftigten Personen, unsere Schule weiterzuentwickeln.

G. Hecht, StD
(Stellv. Schulleiter)

Schülerweihnachtsfeier der Berufsschule Pegnitz im Jahr 2007

Auch in Pegnitz gab es wieder eine tolle Weihnachtsfeier für Schüler an der Berufsschule.

Die besondere Herausforderung bestand darin, die Schüler zum aktiven Mitmachen bei einer Weihnachtsfeier zu bewegen.

Den Klassen wurde von den Klassenlehrern die Aufgabe gestellt, je ein Weihnachtslied und eine weitere freie Darbietung aufzuführen. Eine Jury aus Schülern beurteilte die Einlagen.

Anfangs war die Begeisterung für diese Aufgabe mäßig. Doch wie eine Welle griff im Schulhaus die Weihnachtsstimmung um sich. Aus den Klassenzimmern hörte man in jeder Pause Musik, Theaterproben, Gedichte und laute Diskussionen. Im Internat der Berufsschule wurde jeden Abend musiziert.

Aufregung, Erwartung und Spannung griffen um sich. Endlich war der letzte Freitag vor Weihnachten da. In der Aula sammelte sich das Publikum aus Schülern und Lehrern.

Die Schüler überraschten die Jury mit selbst gedichteten Werken, Flötenkonzerten und einstudierten professionellen Showdarbietungen. Witzige Einlagen, freche Texte und kreative Kostüme heizten die Stimmung an. Weihnachtslieder waren auf die Berufsschulsituation umgedichtet, es wurde gerapt, getanzt, gesungen und um Punkte gekämpft.

Die Einsatzbereitschaft der Schüler, der Einfallsreichtum der einzelnen Klassen und der Wille das Ergebnis gut zu präsentieren überraschte das Publikum. Tosender Applaus brauste immer wieder auf.

Aber auch die Gewinne konnten sich sehen lassen. Pizzaessen für die ganze Sieger-Klasse, Bowlen für die Gewinner oder eine Turmbesteigung in Pegnitz sollen das Zusammengehörigkeitsgefühl der Klassen und die Identifikation mit der Schule fördern.

Im Anschluss wurden unter Anleitung der Fachlehrerinnen Heidemarie Fischer und Maria Hoffmann alkoholfreie Heißgetränke gereicht und selbstgemachtes Weihnachtsgebäck und Kuchen angeboten.

Mit guter fröhlicher Weihnachtsstimmung verabschiedeten sich alle Schüler und Lehrer in die Weihnachtszeit.

Fachbereich Ernährung

Was war los im Schuljahr 2007/08 ?

Projekte – Vorträge – Austausche - Staatspreis

• Projekte

Frau Fischer, Frau Hauser, Frau Hoffmann, Frau Badum, Herr Dütsch und Herr Schatz und ich initiierten unterschiedliche Projekte, über die auf den folgenden Seiten bzw. im Internet berichtet wird.

Ein herzliches Dankeschön an alle Verantwortlichen! Projektarbeit bedeutet für die Kollegen großen **persönlichen Einsatz** und hohen **zusätzlichen Zeitaufwand**.

• Vorträge

Zum wiederholten Male konnten wir auch in diesem Schuljahr folgende Referenten für Vorträge gewinnen:

- Hauptmeister Frömel	Thema: Arbeit der Polizei- Führerscheinneulinge	11. Klassen
- Hauptkommissar Bär	Thema: Drogen und Drogen- bekämpfung	11. Klassen
- Oberleutnant Vogl	Thema: Bundeswehr	12. Klassen
- Herr Neisser, Deutsche Bundesbank	Thema: Falschgeldprävention	12. Klassen

Ein großer Dank gilt den Referenten für ihre interessanten Ausführungen und ihr berufliches und persönliches Engagement.

• Austausch

Im Schuljahr 07/08 konnten wir wieder mit **Guyancourt** (Frankreich) einen Austausch durchführen.

Den für den Austausch verantwortlichen Lehrern gilt ein besonderer Dank. Genaueres zum Ablauf kann man dem Bericht von Frau Kleinhenz entnehmen.

• Staatspreis

Den Staatspreis 2007/08 überreichten wir zu unserer Freude einem jungen Koch, **Sebastian Meinel, NKO 12A, Ausbildungsbetrieb Goldener Anker** in Bayreuth.

Weinprojekt
mit den Klassen NKO 10b und NHF 11b

Am 05. Juni 2008 fand die Präsentation des Weinprojektes der beiden Klassen NKO 10 b und NHF 11 b im Restaurant „ la cave“ statt. Die Schüler der beiden Klassen mussten die von ihnen in Gruppenarbeit erstellten Ergebnisse, die auf Plakaten festgehalten wurden, vorstellen.

Schwerpunktthema in der 10. Klasse war der **deutsche** Wein, in der 11. Klasse der **ausländische** Wein.

In den Gruppen wurden unterschiedliche Themen bearbeitet

- Qualitätsstufen
- Etikett
- Anbaugebiete mit typischen Weinen
- Rebsorten
- der passende Wein zum Gericht

Mit freundlicher Unterstützung des Landesamtes für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit in Würzburg konnte den Schülern die Problematik der Unterscheidung eines Barrique Weines (im Holzfass gereift) und eines Weines, der mit Holzchips versehen wurde, klar gemacht werden. Die unterschiedlich getoasteten Weine sowie etliche Plakate stellte uns das Landesamt kostenlos zur Verfügung.

Aromaproben zur Sensorik und kleine Versuche den Geschmacks-und Geruchssinn zu trennen wurden den Schülern zusätzlich angeboten.

Aromatest im Zuge des Weinprojektes:

Renate Grellner,
Fachbetreuung Gastgewerbe

FRANKREICH 2008

20 Jahre Schüleraustausch Staatl. Berufsschule Pegnitz mit dem Lycée d´Hôtellerie et de Tourisme in Guyanncourt.
Ein Grund zum Feiern?
Diese Frage ist eindeutig mit Ja zu beantworten.
Zum Beweis, im Folgenden eine Schlussbemerkung einer Schülerin in ihrem Bericht zum Austausch:

„Zum Schluss möchte ich noch sagen, dass ich sehr froh bin mich überhaupt angemeldet zu haben. Die Erfahrungen, die wir alle gemacht haben sind einzigartig. Erstens, den Mut aufgebracht zu haben, zweitens, durchzuhalten und drittens, viele Eindrücke gewonnen zu haben. Denn jetzt sind alle Möglichkeiten für die Zukunft offen, man weiß wie es ist im Ausland zu arbeiten, man weiß wie lange es dauert sich an alles zu gewöhnen und das Beste, viele haben schon Angebote für die Zukunft bekommen. Das kann einem nun nicht mehr genommen werden, die neuen Bekanntschaften und die Erinnerungen an die Dinge, die man gesehen und erlebt hat.
Deshalb bedanke ich mich hiermit noch einmal für die Chance, die mir gegeben wurde. Merci beaucoup et au revoir“.

Nun zu den allgemeinen Fakten:

Teilnehmer:	16 Schüler/-innen (3 Köchinnen, 4 Köche, 1 Restaurantfachfrau, 6 Hotelfachfrauen, 2 Hotelfachmänner)
Dauer:	31.03. – 18.04.2008
Aufteilung:	1. Woche: Tandemsprachkurs, kultureller Teil 2. – 3. Woche: Praktikum in den Betrieben
Begleitung:	StR Frau Kleinhenz, FL Frau Hoffmann, FL Herr Schatz
Gegenbesuch:	1. – 19.12.2008

Es hat sich gut bewährt, in der ersten Woche einen Tandemsprachkurs durchzuführen. Französische und deutsche Schülerinnen lernen in sogenannten Tandems französische und deutsche Grundkenntnisse. Von beiden Seiten wird bestätigt, dass die Schülerinnen durch diesen Kurs die große Hemmung verlieren, in der ihnen fremden Sprache überhaupt zu sprechen. Nebenbei lernen sie sich besser kennen. Die französische Gruppe besucht im Gegenzug Pegnitz. Hauptsächlich an den Nachmittagen finden dann Ausflüge statt. Ein immer wieder großes Erlebnis ist dabei Paris – dieses Mal mit einer unvergesslichen nächtlichen Bootsfahrt – und das Schloss Versailles. Großen Anklang fand auch ein gemeinsames Bowlingspiel.

Die Abfahrt in die Betriebe ist immer mit großer Aufregung verbunden. Zuerst eine Woche Programm in der Gruppe und dann plötzlich fast alleine zwei Wochen in einem fremden Hotel. Dieses Jahr fuhr zum ersten Mal eine Schülerin am ersten Tag des Praktikums auf eigene Kosten nach Hause. Auch eine intensive Betreuung konnte dies nicht verhindern. Alle anderen Schüler/-innen setzten die folgenden Wochen mit Erfolg fort. Sprachliche Probleme, Heimweh oder auch enge Zimmer konnten die neu gewonnenen Erkenntnisse nicht schmälern. Die aufnehmenden Betriebe berichteten nur Gutes über die Auszubildenden und zeigten sich bereit, auch nächstes Jahr wieder Schüler/-innen unserer Schule aufzunehmen.
Hier an dieser Stelle kann ich nur über den letzten Gegenbesuch sprechen. Es kamen 18 französische Schüler/-innen, die sich im ersten gastronomischen Ausbildungsjahr befinden. Neben dem Tandemsprachkurs gab es Ausflüge nach Bayreuth, in die fränkische Schweiz und nach Nürnberg. Ein wichtiges Datum ist immer der deutsch-französische Abend. Deutsche Auszubildende kochen, dekorieren und servieren für die französische Gruppe.
Nach der ersten Woche ging es dann in die Betriebe, wo die französischen Schüler/-innen sehr gut aufgenommen wurden. Ich möchte mich besonders bei allen aufnehmenden Betrieben herzlich bedanken.
Danken möchte ich auch allen Kolleg/-innen, die die Schüler immer wieder auf die Ausflüge begleiten oder weite Strecken fahren, um die Jugendlichen zu besuchen.

Zum Schluss kann ich nur noch einmal auf den eingangs zitierten Bericht einer teilnehmenden Schülerin hinweisen.

Tanja Kleinhenz, StR

Fischer Pokal 2008
Ein Erlebnis für Auge und Gaumen

Am 05.April 2008 fand in diesem Jahr der 15. Fischer Wanderpokal in den Räumen der Berufsschule Pegnitz statt.

Hier zeigten die Schüler, die diesmal aus den Berufsschulen in Ahornberg, Amberg, Bamberg, dem tschechischen Karlsbad, Kitzingen, Nürnberg und Pegnitz kamen, ein hohes Niveau, sie gingen nicht nur mit Präzision und ausgeklügelten Schneidetechniken ans Werk, sondern schreckten auch vor schwierig herzustellenden Gelees, Sülzen und Terrinen nicht zurück.
Der vorgegebene Warenkorb mit Saibling und Lachsforelle war für alle Teilnehmer gleich. Doch ließen sie ihre Kreativität spielen: So entstanden aus den gleichen Zutaten zahlreiche unterschiedliche Speise-Kreationen, die den Gästen an den 14 Tischen serviert wurden. Diese zeigten sich bereits vom Ideenreichtum begeistert, den die Auszubildenden im Service-Bereich und bei der Dekoration bewiesen haben. Tischdekorationen und die fantasievoll gestalteten Menükarten glichen einer Inszenierung, die die Speisen ins rechte Licht rücken sollten.
Die Veranstaltung stand unter der Schirmherrschaft von Bezirkstagspräsident Dr. Günther Denzler. Der Bezirkstagspräsident lobte die erstaunliche Professionalität, mit der sich die Azubis den Herausforderungen stellten.
Die angehenden Köche und Restaurantfachleute überzeugten sowohl die Jury als auch
die Gäste von ihren Leistungen; ihre Rezepte beherrschten alle Teilnehmer perfekt:
Platz drei ging an die Berufsschule Pegnitz mit den Schülern: Sebastian Krausch (Küche), Sebastian Wunderlich (Küche)
und Christian Sturm (Service)

(Auszüge - Artikel Nordbayrischer Kurier vom 07.04.2008)

Pressefoto

Die mitwirkenden Lehrkräfte der BS Pegnitz beim Wettbewerb:

Norbert Dütsch
Heidemarie Fischer
Renate Grellner
Renate Hauser
Gerhard Hecht
Horst Rustler
Michael Schatz
Regina Wolf

1. Platz bei den bayerischen Jugendmeisterschaften

Die beste Restaurantfachfrau kommt aus der Berufsschule Pegnitz

Am 05. und 06. Juni haben die bayerischen Jugendmeisterschaften für Gastronomie in der Berufsschule München stattgefunden.
Ausrichter waren der Hotel- und Gaststättenverband sowie der Verein der Serviermeister.

Von 12 bayerischen Berufsschulen konnten sich unsere Schülerinnen
Miriam Felder NHR 12 b und Christina Priebe NHO 12 a die ersten Plätze sichern.

Miriam (links) holte sich überlegen den 1. Platz der Restaurantfachleute und startet Ende Oktober bei den deutschen Meisterschaften in Bonn.

Christina (rechts) überzeugte mit einem hervorragenden 3. Platz unter den Hotelfachleuten.

Wir drücken schon heute für Miriam die Daumen!

Schamel – Meerrettich – Wettbewerb

Zum 3. Mal fand in Höchstadt a. d. Aisch der Schamel – Meerrettich- Wettbewerb statt. Köche des 2. und 3. Lehrjahrs sind dabei aufgerufen ein Vier – Gang – Menü mit Meerrettich zu präsentieren.

Unsere Schüler Harry Schock NKO 12 C und Michael Wildenauer NKO 11 B stellten sich dieser Herausforderung und kochten im November 2007 folgendes Menü:

Fingerfood
Zwetschgenbaames mit Meerrettich
Forellen – Praline mit Meerrettich
Kartoffel – Meerrettich – Salat mit Matjes

Tauben – Borschtsch mit kandiertem Meerrettich

Duett vom Schweinefilet
Meerrettichsauce
Spinat, Tomaten, Schalotten
Pfannkuchen – Galettes

Ziegenfrischkäse mit Meerrettich
Orangen, Feigen – Chutney

Die Konkurrenten kamen aus Rosenheim, Regensburg, Nürnberg, Höchstadt, Herzogenaurach und Bad Wörishofen. Der Wettbewerb wurde noch durch eine Crew des Fernsehsenders VOX aufgezeichnet.

Nach einer launigen und kurzweiligen Rede des Landrates überreichte H. Schamel in Begleitung der Meerrettich – Königin Medaillen und Preise. Für ganz oben auf dem Treppchen hat es diesmal nicht gereicht – fand die Jury. Im neuen Produktblatt der Firma Schamel sind alle Menüs und Teilnehmer fotografiert und abgedruckt.

Deutsch – Französischer – Abend

Was für die Deutschen Bier und Sauerkraut, ist für die Franzosen Croissant zum Café: karikaturenhafte Klischees, Zerrbilder der Wirklichkeit und deshalb eigentlich nur lästig. Aber eben immer auch ein bisschen wahr.

Mit der Gestaltung eines fränkischen Abends anläßlich des Schüleraustauschs mit unserer Partnerschule in Guyancourt wurde versucht, das Vorurteil über uns Deutsche abzubauen. Nicht Bier begleitete das Vier – Gang – Menü, nein Frankenwein, Frankensekt und zuletzt fränkischer Edelbrand rundeten das kulinarische Erlebnis ab.

Die Menükarte in fränkischer Mundart geschrieben, ließ nicht nur Einheimische rätseln und schmunzeln. Sie sorgte auch für rege Diskussion und Erklärung zwischen Franken, Oberpfälzern und Franzosen.

Nach allerlei Reden, Essen, Trinken, Witzen und Gags klang der Abend in gemütlicher Stimmung aus. Die Deutschen haben gelacht und die Franzosen haben gelacht. Wenn sie auch wahrscheinlich nicht alles verstanden haben. Sicherlich mussten sie ein weiteres Vorurteil begraben: Die Deutschen, speziell die Franken haben sogar „ an Humor.“

Achenbach – Regional – Meisterschaft für Köche

Service Schulmeisterschaft

Am 19. Januar 2008 war es wieder soweit: Die Regionalausscheidung im Rudolf – Achenbach – Preis der Köche Deutschlands und die Service – Schulmeisterschaft fanden in den Räumen der Berufsschule Pegnitz statt. Die besten Schülerinnen und Schüler des 12. Jahrgangs waren eingeladen ihr Können zu zeigen.

In der Küche mussten nach einigen theoretischen Aufgaben und anschließender Warenerkennung ein 3 – Gang – Menü aus einem vorgegebenen Warenkorb:

Kalte Vorspeise: Hähnchen
Hauptgang: Lammkeule
Dessert: Birnen

zubereitet werden.

Die Jury des Vereins der Köche Bayreuths setzte Markus Spindler aus der NKO 12C auf den ersten Platz.

Im Service waren die gestellten Aufgaben: theoretische Fragen beantworten, filetieren einer Forelle, Weinservice und eindecken. Zum Schluss wurde das von der Küche gefertigte Menü den geladenen Gästen serviert. Die Jury im Service fand, dass Isabell Krupke NHF 12A die gestellten Aufgaben am besten meisterte.

Alle Teilnehmer wurden bei der Siegerehrung mit Preisen, Medaillen und Urkunden bedacht. Schulleiter H. Rustler, H. Kordina vom Verein der Köche Bayreuths und Fachlehrerin Fr. Fischer stellten sich mit den Siegern den Pressefotografen.

Unterrichts – Gang der 10. Klassen Ernährung

Jamaica Blue Mountain, Culatelli, Valrhone – Schokolade: Spezialitäten aus fernen Ländern und regionale Besonderheiten gibt es auf dem Hauptmarkt und in der Feinkostabteilung von Karstadt in Nürnberg zu bestaunen.

Warenerkennung und Qualitätsbeurteilung stehen auf dem Lehrplan der 10. Klassen Um all dies in großer Vielfalt aufzunehmen fuhren die Schülerinnen und Schüler des ersten Lehrjahrs im Oktober und November mit dem Zug nach Nürnberg.

„Ach ihr seid doch die Schulklass die scho amol do rumgwuselt sen“ kommentierten die Verkäuferinnen beim zweiten Besuch in der Feinkostabteilung von Karstadt das emsige Treiben der Schüler. Leicht erkennbar in Grüppchen auftretend, bewaffnet mit Block und Stift, zogen die jungen Leute durch alle Abteilungen und bestaunten die Waren aus fernen und nahen Ländern und Regionen.

Nach diesen überwältigenden Nahrungsangeboten ging es wieder zurück in die Provinz –nach Pegnitz.

Bericht PlusProgramm Schuljahr 2007 / 2008

PlusProgramm

An der Staatlichen Berufsschule Pegnitz wird zusätzlich zu dem laufenden Unterricht ein PlusProgramm angeboten.

In die engere Auswahl kommen Auszubildende, die sich durch ihre Leistungen im Bereich Praktische Fachkunde und Fachtheorie hervorheben.

In dem Plusprogramm werden die erbrachten Leistungen verfeinert, indem zusätzlich zum normalen Schulunterricht ein Vier-Gang-Menü gekocht wird.

Dieses Menü setzt den Schwerpunkt auf Gerichte, die über den normalen Berufsschullehrplan hinausgehen. Im Folgenden:

Vorspeise:	**Wildpastete** - Herstellung und Verarbeitung von Farcen und Teigen
Zwischengang:	**Lachsmedaillon** - richtige Garstufen für Fisch
Hauptgang:	**Gefüllte Wachtel** - Anfertigung von Ballontinen und Saucen
Dessert:	**Schokoladenvariation** - Mousse, Schokoladenornamente, Eis

In diesen vier Unterrichtseinheiten hat der Schüler Gelegenheit, sein handwerkliches Geschick weiter zu verfeinern und zu festigen.

Am Ende dieser Schulung erhält jeder Teilnehmende ein Zertifikat und eine Mappe mit Ablauf und Rezepten.

Insgesamt nahmen 34 Schüler und Schülerinnen aus den Klassen NKO 12 A, NKO 12 B und NKO 12 C teil.

Schuljahr 2007 / 2008

Bericht *Teilnahme am REWE-Pokal 2007*

Wer darf teilnehmen?

- Engagierte Auszubildende des 2. und 3. Lehrjahres. Dabei darf jede Schule und Betrieb maximal 3 Auszubildende anmelden.

Welche Aufgabe müssen die Auszubildenden bewältigen?

- Ihre Aufgabe besteht im Erstellen einer Schauplatte zu einem vorgegebenen Thema.
- Thema 2007 **„Vitaminparade von Gemüse und Tofu“** im Bereich der kalten Küche -Degustationsplatten.
- Dabei sollte pro Teilnehmer ein Wareneinsatz von 40 Euro nicht überschritten werden.

Auswahl:

- Auswahl der beiden Schüler **Markus Spindler und Marcel Brozek** damals noch in der 11. Klasse. Die Kriterien waren überdurchschnittliche Noten in Theorie und Praxis und vor allem eine enorme Leistungsbereitschaft und Eigeninitiative.
- Fachbetreuer: Michael Schatz, Fachlehrer

Vorbereitungen:

- Mehrere Treffen in der Berufschule Pegnitz am:
- 20. Juli 07
- 09 Sept. 07
- 17. Sept. 07
- 24. Sept. 07
- Okt. 07

Zum Teil mit eigenen Mitteln und in der Freizeit der Schüler.

Wo findet die Veranstaltung statt?

Der Austragungsort ist die
Städtische Berufsschule III
Deumentenstr. 1
90489 Nürnberg

Es wurde zweimal vier Stunden gekocht.
Beginn war Freitag 19.10.2007 von14°Uhr bis 18° und
am folgenden Samstag 20.10.2007 von 8°bis 12°.

Anschließend ermittelte die Jury den, die Gewinner, welche während eines festlichen 4-Gang Menü gekürt wurden.
Markus Spindler und Marcel Brozek belegten jeweils einen 4. Platz. Ihre Teilnahme wird in dem Gang vor den Küchen durch einen Bilderrahmen zur Schau gestellt.

Die Verabschiedung durch den Köcheverband Bayern und dem Veranstalter REWE Group fand gegen 16°Uhr in Nürnberg statt.

Ende der Veranstaltung am Samstag 20.10.2007 um 17:30 Uhr in Pegnitz.

Rudolf Achenbach Preis
Bayernentscheid in Altötting

Teilnehmer: Markus Spindler NKO 12 C /
Betreuer: Schatz Michael, FL z. A.

Zeit Vorbereitung:
4 Wochen im Voraus
Ort: Berufsschule Pegnitz

Zeit Wettbewerb:
Freitag 25.04.2008 und Samstag 26.04.2008
Ort: Berufschule Altötting

Thema:
Ein 4-Gang-Menü, indem in der Vorspeise Forelle enthalten sein musste, die Suppe sollte mit Grieß als Einlage angerichtet werden, der Hauptgang bestand aus Kalbsbacke und zum Dessert gab es als Vorgabe Sauerrahm.

Vorauswahl:
An allen bayerischen Berufsschulen wurde der beste Schüler des Vorentscheids ausgewählt und dieser/ diese hatte sich somit für den Bayernentscheid qualifiziert. Insgesamt sind 16 Köche in Altötting angetreten.

Ergebnis:
Markus Spindler belegte nach einem schriftlichen Auswahlverfahren und der praktischen Prüfung den achten Platz, bayernweit.

Bericht über den Tschechien-Kochwettbewerb vom 25.01.08 bis 26.01.08

„Lazensky poharek 2008“
Wettbewerb in Karlsbad

Termin: ***25.01.08***

Zeit	**Tätigkeit**
ab 13:00	Einladen der Materialien „Im Gärtlein“ in Creußen
15:00	Abfahrt Richtung Karlsbad über Schiernding nach Karlsbad Markus Walberer (Teilnehmer NKO 12 B), Herr Feix (IHK-Bayreuth), Herr Rehorz (IHK-Bayreuth), Herr Schatz (Betreuer)
17:00	Eintreffen in Karlsbad
17:30 – 21:00	gemeinsames Abendessen im schuleigenen Hotelbetrieb „LUNA“ in Karlsbad mit dem Direktor und Frau Sweinarova (Deutsch- und Englischlehrerin in der Berufsschule und Betreuerin unserer Mannschaft)
21:20	Check in im „Sanssouci“ Hotel Karlsbad

Termin ***26.01.08***

Zeit	**Tätigkeit**
6:30	Frühstück unserer Mannschaft im Hotel „Sanssousi“
7:00	Eintreffen im Hotel „IMPERIAL“ Karlsbad, dem Austragungsort
7:00 - 8:30	Ausladen und Einweisung. Bereitstellung der Materialien für den zeitgleichen Aufbau der Schautische
ab 8:30	Vorbereitung für das Vorkochen. Die Vorbereitung findet in einer der Küchen des „IMPERIALS“ statt
9:30	Vorstellen der einzelnen Teams durch den Veranstalter
ab 10:00	Beginn des praktischen Teil des Wettbewerbes (Zubereitung einer Fruchtschale für die Konditoren und ein Vorspeisenteller mit Salat für die Köche)
11:00 – 12:30	Mittagspause für die Begleiter
15:00	Abräumen der Schauplatten
15:30	Kulturprogramm: Singvortrag und Stepptanz
16:00 – 17:00	Preisverleihung **Markus Walberer errang Platz 3**
17:00	Festliches Essen zum Abschluss
19:40	Abreise aus Karlsbad
22:00	Ankunft in Creußen

Bewertungskategorien

Köche	Konditoren
Schauplatte	Schauplatte
10 Punkte	10 Punkte
Praktische Übung	Praktische Übung
10 Punkte	10 Punkte
Teilnehmer gesamt: 30	Teilnehmer gesamt: 8

Die Teilnehmer kommen aus ganz Tschechien und sind Auszubildende bis zum 2. Lehrjahr und noch keine 23 Jahre alt.

Bayreuths Hotels sind spitze!

Bei einem Klassenausflug der Klasse NHF 11A für Hotelfachleute konnten wir uns, kurz vor dem Beginn der Bayreuther Festspiele 2008 davon überzeugen, was die Hotellerie in der Region zu bieten hat.

21 Schülerinnen und Schüler der Klasse NHF 11A mit ihrem Klassenleiter Gerhard Hecht wollten einen Klassenausflug unternehmen. Als Termin wurde Mittwoch, der 25. Juni 2008 festgesetzt.

Die Planungen für eine Klassenfahrt erweisen sich nicht selten als recht schwierig. Die Vorstellungen, wo denn nun die Reise hingehen soll, liegen meist weit auseinander. Nachdem eine Klassenfahrt einen fachlichen Inhalt haben und somit der Fortbildung der Auszubildenden dienen soll, liegt in unserem Fall nichts näher als die Besichtigung eines Hotels damit zu verknüpfen. Ziele wie zum Beispiel München, Würzburg, Dresden usw. stehen ganz vorn auf der Wunschliste. Die großen und bekannten Hotels dieser Städte werden in die Diskussion eingebracht. Namen wie Hilton, Radisson SAS, Bülow Residenz, Le Meridien, Kempinski, … bringen die Augen der Schülerinnen und Schüler zum Leuchten und das Ziel der Fahrt scheint in greifbarer Nähe.

Plötzlich ein völlig neuer Aspekt in der Runde. Eine Schülerin bietet an ihr Hotel in Bayreuth, in dem sie seit zwei Jahren lernt, vorzustellen…Einfach so???

Nachdem sich die erste Verblüffung bei den Klassenkollegen und Kolleginnen gelegt hatte und grundlegende Fragen (Wo arbeitest Du überhaupt? Traust Du Dich das wirklich?) geklärt waren, zeigten sich immer mehr Mitschüler von der Idee begeistert. In einer kurzen Abstimmung wurde der Vorschlag angenommen. Viele positive Punkte wurden gefunden (Man muss nicht so weit im Bus fahren. Die Fahrt kostet nicht so viel. Da machen wir uns einen echt schönen Tag in Bayreuth…). In einer Welle der Euphorie meldet sich eine weitere Schülerin. „Mein Hotel könnten wir auch anschauen! Ich rede gleich heute mit dem Chef!“
Damit stand die Grobplanung der Klassenfahrt. Das Klassensprecherteam war sichtbar erleichtert, da sich die weiteren Vorbereitungen für die Fahrt in Grenzen zu halten schienen. Bereits nach zwei Tagen war die Planung abgeschlossen.

Das erste Ziel auf unserer kurzen Tour war das **Hotel Bayerischer Hof in Bayreuth**. Herr Seuss der Hoteldirektor und Eigentümer des Hauses konnte bei unserer Besichtigung leider nicht anwesend sein. Dafür führten uns zwei Schülerinnen aus der Klasse, Frau Carolin Rockel und Frau Anja Fischer, mit Schwung und Elan durch ihren Ausbildungsbetrieb und boten uns viele beeindruckende Informationen zur Geschichte, zur Ausstattung und zu den Arbeitsabläufen des Hotels Bayerischer Hof.

Das **Ramada Hotel Residenzschloss Bayreuth** war das zweite Besichtigungsziel an diesem Tag. Hoteldirektor Christian Helferich begrüßte uns herzlich in seinem Haus.

Unsere Klasse wurde in zwei Gruppen aufgeteilt. Die erste Gruppe durfte mit Frau Bianca Glas, ebenfalls eine Schülerin aus der Klasse NHF 11A, das Hotel und seine Einrichtungen bewundern, während sich der andere Teil der Klasse bei einem kleinen Imbiss und kühlen Getränken stärken konnte. Nach etwa 45 Minuten wurden die Rollen getauscht. Abschließend beantwortet Herr Helferich Fragen der Schülerinnen und Schüler, die während des Rundganges nicht geklärt werden konnten.

An diesem Tag hatten wir die Gelegenheit zwei grundsätzlich unterschiedliche Hotels kennen zu lernen. Bei unserem Blick hinter die Kulissen der beiden Häuser konnten wir viele Eindrücke sammeln, die allen Beteiligten eines deutlich vor Augen führten.

"Warum in die Ferne schweifen? Sieh, das Gute liegt so nah!" - nach Johann Wolfgang von Goethe.

Wir hatten **eine schöne, kurzweilige und informative Klassenfahrt** erlebt, zwei tolle Hotels mit extrem engagierten Mitarbeitern gesehen und das alles **„direkt um die Ecke“.**

(Bilder und Text: G.Hecht)

Die Ausstellung „Rechtsradikalismus in Bayern“ informierte Schüler an der Berufsschule Pegnitz über Weltbild und Vorgehensweise der demokratiefeindlichen Rechtsextremisten.

Die 16 Tafeln, die das Bayernforum der Friedrich Ebert Stiftung entworfen hat, boten eine Übersicht über Trends und Entwicklungen aus dem rechten Lager. Neben aktuellen Infos über rechtsradikale Parteien und fremdenfeindliche Gewalttaten, gab die Ausstellung Einblicke, mit welchen Mitteln Neo-Nazis versuchen junge Anhänger zu gewinnen. Zum Beispiel mit Propaganda im Internet und CDs mit rassistischer Musik, die kostenlos vor den Schulen verteilt werden.

Die Ausstellung wurde durch den Schulleiter, OStD Rustler und Oberbürgermeister Thümmler am 1. April 2008 in der Aula der Berufsschule Pegnitz eröffnet und war bis 16. April 2008 zu besichtigen. Martin Harth, der Ausstellungsbegleiter der Friedrich – Ebert – Stiftung und gab im Anschluss zwei Klassen eine fachkundige Führung durch die Ausstellung.

Auf den 14 Plakaten wurden verschiedene Schwerpunkte rechtsextremistischer Aktionsfelder thematisiert, wie Internet, Jungendszene, Frauen, aber auch die intellektuelle Szene und Burschenschaften, Symbole und Weltbild. Herr Harth machte während seiner Ausstellung deutlich, dass rechtsradikales Auftreten strikt zu unterbinden ist und rechtsradikalen Jugendlichen klare Grenzen gesetzt werden müssen, Aussteigern jedoch die Türen offen zu halten sind.

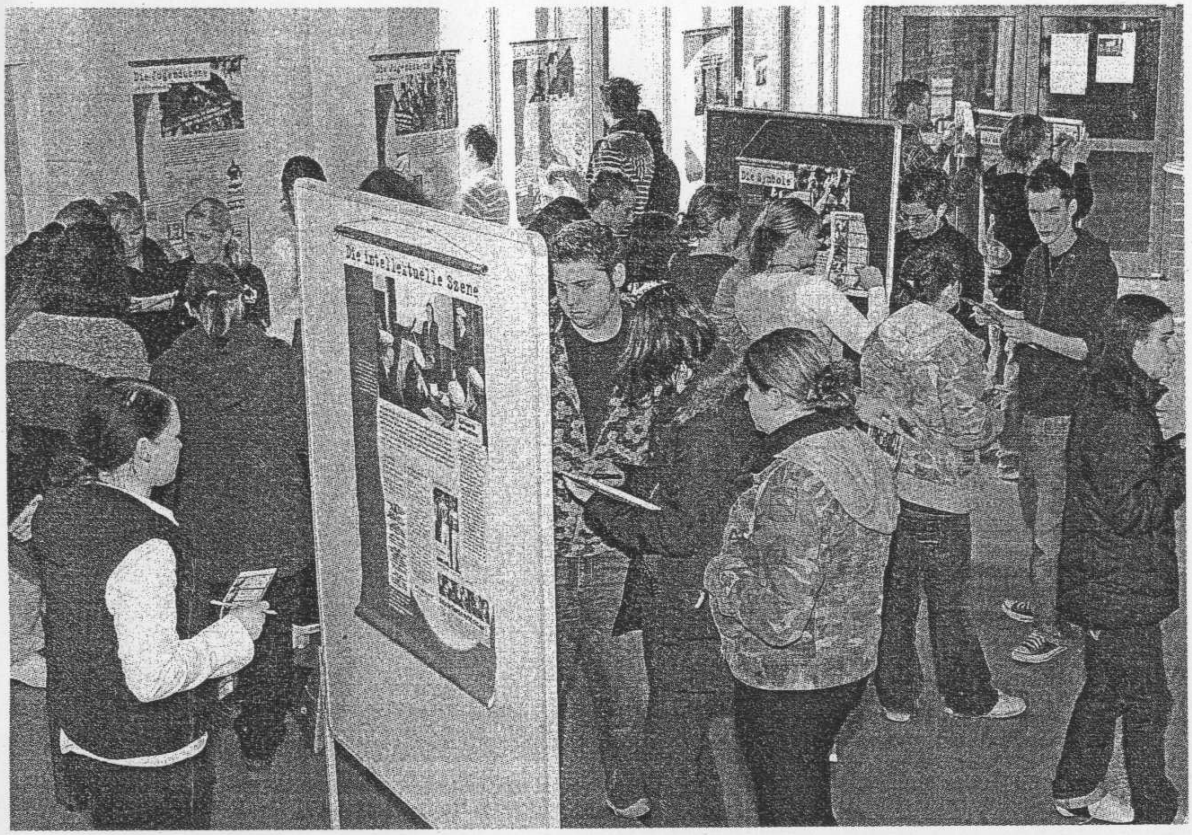
Die Klassen erarbeiteten sich den Inhalt der Ausstellung mit Hilfe eines Arbeitsblattes mit speziellen Fragen zu den einzelnen Ausstellungstafeln.
Neben den internen Schulklassen, besichtigten auch sechs externe Klassen der Christian - Sammet - Schule mit ihren Lehrern die Ausstellung.

Die Schüler interessierten sich sehr für das Thema Rechtsradikalismus und waren dankbar für die umfassende Aufklärung und die Hintergrundinformationen. Im Anschluss wurde durch eine Klasse die Einladung eines ehemaligen Neonazis, eines Aussteigers organisiert, um konkrete Fragen stellen zu können.

Badum Ursula

Der im Folgenden abgedruckte Zeitungsartikel aus den Nordbayerischen Nachrichten von Mittwoch, 2. April 2008, berichtete über die Ausstellung an der Staatlichen Berufsschule Pegnitz, die unter dem Thema „Rechtsradikalismus in Bayern“ Aufklärungsarbeit für die Schülerinnen und Schüler leistete.

Türen für Rechtsradikale offenhalten



In der staatlichen Berufsschule Pegnitz hat Schulleiter Horst Rustler eine Ausstellung über Rechtsradikalismus in Bayern eröffnet. Er begrüßte Bürgermeister Manfred Thümmler und den Leiter der Ausstellung, Martin Harth. Beiden ist es wichtig, dass über Rechtsradikalismus und den Wandel der Szene geredet wird. Thümmler erwähnte einen Satz von Winston Churchill: „Demokratie ist die schlechteste Staatsform, aber es gibt keine bessere.“ Auf den Plakaten werden die verschiedenen Szenen vorgestellt, wie Internet, Jugendliche und Frauen, aber auch die intellektuelle Szene. Es werden auch die Symbole und bevorzugte Marken der Anhänger gezeigt. Ein weiteres Thema ist die rechtsradikale Musik, die häufig als kostenlose CD in Umlauf gebracht wird. Harth macht mit der Ausstellung deutlich, dass rechtsradikalen Jugendlichen klare Grenzen gesetzt werden sollen, aber Türen offen gehalten werden. Text:nag/Foto: Pfrogner

Bericht des Beratungslehrers 2007/08

SMV:

In diesem Schuljahr wurden erstmals Bezirks- und Landesschülersprecher gewählt, dazu mussten die Schulsprecher an den Bezirk gemeldet werden.

Die externe Evaluation erfasste auch die SMV und stellte fest, dass den Schülern ihre Vertreter und die Tätigkeit der SMV zu wenig bekannt sind. Da die SMV-Wahlergebnisse und -Beschlüsse am schwarzen Brett in der Pausenhalle veröffentlicht sind, wurde in Erwägung gezogen, eine Vitrine zu installieren, in der die SMV-Arbeit besser visualisiert werden kann.

Die Schülervertreter brachten bei den SMV-Wahlen wieder Vorschläge zur Verbesserung des Schulklimas vor.

Dauerbrenner Schulparkplatz:

- Mehr Parkplätze wären notwendig, da in manchen Blöcken die Stellplätze nicht ausreichen;
- Die Fahrstreifen sollten gepflastert oder asphaltiert werden, da es aufgrund weggeschleuderter Steine immer wieder zu Lackschäden an Pkw kommt;
- der Zugang zum Schulparkplatz muss unbedingt verbessert werden, da besonders im Winter bei Schnee- oder Eisglätte wiederholt Unfälle passieren; eine Gehwegverlängerung auf der Schulseite um 21 Meter mit einem gesicherten Fußgängerüberweg wäre eine akzeptable Lösung.

Internat:

- Die auswärtige Unterbringung bei vollem Internat wurde von mehreren Schülern kritisiert, da zusätzliche Fahrkosten entstehen und die Qualität der Zimmer manchmal zu wünschen übrig lässt.

Termine und Veranstaltungen im Schuljahr 2007/08:

Block-, Tages-, Schulsprecherwahlen:

Block I: 21.09.2007
Block II: 04.10.2007
Block III: 18.10.2007

Fortbildung der Beratungslehrer:

- Montag, 10.12.07 Berufsbildungskongress in Nürnberg

Dienstbesprechung der Beratungslehrer:

- Mittwoch, 30.01.08 Berufsschule II in Bayreuth

Info-Veranstaltungen über das berufliche Schulwesen und Schullaufbahnberatung:

- Dienstag, 13.11.2007: Grundschule Pegnitz

Referat über Berufe im Gastgewerbe:

- Dienstag, 18.06.2008: Städt. Wirtschaftsschule Bayreuth

Arbeitskreis Sucht, Landratsamt Bayreuth
Montag, 14.01.08

Arbeitskreis „Unsere Stadt Pegnitz gemeinsam gegen Drogen“:
Der Arbeitskreis setzte seine Arbeit in gewohnter Weise fort. In den Sitzungen wurden Erfahrungen und Informationen ausgetauscht, Maßnahmen besprochen und Projekte vorbereitet.

48. Sitzung: Montag, 01. Oktober 2007
49. Sitzung: Montag, 05. November 2007
50. Sitzung: Montag, 18. Februar 2008
51. Sitzung: Montag, 14. Juli 2008

Suchtprävention in der Schule:
Auch in diesem Schuljahr konnten wir für 20 Klassen (alle 11. Klassen sowie drei 10. Klassen der Metallabteilung und vier 10. Klassen der Gastronomieabteilung) die Informations- und Diskussionsreihe zur Drogenprävention mit Herrn Kriminalhauptkommissar Bär fortsetzen.
Bei den Schülern kommen die umfassenden und kompetenten Informationen von Herrn Bär über die Drogenproblematik sehr gut an. Hoffentlich können diese Veranstaltungen im nächsten Schuljahr wieder angeboten werden.

Georg Müllner / Beratungslehrer

Fachbereich Metalltechnik

Die Metallabteilung boomt.

Die gute Auftragslage in der deutschen Metallindustrie macht sich auch bei uns in der Schule deutlich bemerkbar.
Hatten wir schon in den letzten Jahren ständig steigende Schülerzahlen, so ist in diesem Jahr die Auslastung unserer Unterrichts- und Fachräume an ihre Grenzen gestoßen. Einen zusätzlichen Klassenraum konnten wir von der Hotelfachschule „ausleihen". Die Kapazität unserer Fach- und Computerräume war allerdings zu schnell ausgeschöpft.
Durch das Engagement der Schulleitung und der zuständigen Kolleginnen, Frau Wolf und Frau Hauser, gelang es noch in diesem Jahr einen weiteren Computerraum einzurichten.
Dieser zusätzliche Raum wird von der Metallabteilung dringend gebraucht, um CNC-Programmierung, Aufbau von pneumatischen und elektropneumatischen Steuerungen sowie Qualitätssicherung mit Excel-Anwendungen praxisorientiert unterrichten zu können, um hier nur einige Beispiele zu nennen.

Weitere Fachräume werden im kommenden Schuljahr durch Umbau und Neubau des Schulgebäudes entstehen.
Viele Überlegungen waren notwendig, um den Bedarf und die Gestaltung der neuen Fachräume für die kommenden Schuljahre im Voraus zu planen.

Mit steigenden Schülerzahlen kämpfen auch wir zunehmend gegen den Mangel an Fachkräften. So wie die Industrie dringend gut ausgebildete Ingenieure braucht, so suchen wir immer wieder gut ausgebildete Lehrer, die im fachlich anspruchsvollen Berufsfeld Metalltechnik unterrichten können.
Wir hatten zu unserer Entlastung für die allgemeinbildenden Unterrichtsfächer Deutsch und Sozialkunde zunächst Herrn Mäurer, einen Berufsschullehrer der Fachrichtung Pädagogik, als befristete Aushilfslehrkraft eingestellt. Zum Halbjahr verließ der Kollege jedoch unsere Schule vorzeitig, weil ihm an einer anderen Schule eine Festanstellung geboten wurde.
So mussten wir uns Ersatz suchen und fanden glücklicherweise Frau von Saß und Frau Hauenstein, die bis zum Schuljahresende in Deutsch und Sozialkunde aushalfen.
Auf diese Weise konnten wir Unterrichtsausfälle in den allgemeinbildenden Fächern fast vollständig vermeiden.

Zu unserer Verstärkung, besonders in der Fachrichtung Gießereitechnik, kam Herr Bittner aus Baden-Württemberg nach Pegnitz. Durch seine praktischen Erfahrungen als Gießereiingenieur konnte er die Metallabteilung bereichern.

Nach einem Jahr Ausbildung als Fachlehrer kamen zum Schuljahresbeginn Herr Drachsler, der bereits vorher ein Jahr hier unterrichtet hatte und überwiegend im Bereich der Industrie- und Zerspanungsmechaniker tätig ist, und Herr Tauber, der sich in diesem Jahr intensiv in die Gießereitechnik eingearbeitet hat, aber auch in anderen Bereichen tätig ist.

Unsere beiden Trainees, Frau Hempel und Herr Beßler, mussten ihre letzte Lehrprobe ablegen und die Abschlussprüfung ihrer Lehrerausbildung absolvieren. Neben Fragen des Schulrechts und der Staatsbürgerkunde wurden hier auch fachliche und didaktische Inhalte geprüft. Beide haben ihre Ausbildung erfolgreich beendet und sind nun „richtige" Lehrer geworden.

In der Gestaltung des fachlichen Unterrichts wurden die Stoffverteilungspläne für alle beruflichen Fachrichtungen überarbeitet und inhaltlich enger verzahnt.

Nach Auswertung der einzelnen Ergebnisse in den Abschlussprüfungen der Kammern war im letzten Jahr aufgefallen, dass viele Schüler der Gießereitechnik im Bereich technisches Zeichnen/Arbeitsplanung ihre Anstrengungen verstärken müssen, um bessere Leistungen zu erzielen. Aus diesem Grund wurde im laufenden Schuljahr der Anteil an fachlichem technischen Zeichnen innerhalb des Faches Gusstechnologie von drei auf vier Stunden erhöht.

Im kommenden Schuljahr wird wieder eine Menge an Veränderungen auf die Metallabteilung zukommen:
Die Planung der neuen Fachräume, der Neubau im Schulgelände, die Unterbringung der Schüler in der Bauphase und zwei neue Trainees die ausgebildet werden müssen, werden den Kollegen und Kolleginnen einiges abverlangen.

Das Leben ist eine Baustelle heißt es im Film. Manchmal ist auch unser Alltag von Veränderungen geprägt. So schreibe ich diesen Artikel zwischen Umzugskartons und gelegentlichen Fahrten zum Altpapiercontainer. Nach sechs Jahren an dieser Berufsschule werde ich im nächsten Jahr an ganz anderer Stelle Gießereimechaniker unterrichten, da ich zwecks Gründung einer neuen „Patchworkfamilie" ins Ruhrgebiet wechseln werde.
Die Fachbetreuung und die Stundenplanung liegen dann in den Händen meiner Kollegen Günther Scholz und Stefan Kurz, denen ich für ihre Aufgaben viel Erfolg wünsche.
Ich selbst werde diese Schule sicher oft vermissen.
Gut gelaunte und hilfsbereite Kolleginnen und Kollegen machten mir den Weg zur Arbeit immer leicht und auch meine Tätigkeit als Fachbetreuerin hat mir fast immer Spaß gemacht, wenn ich auch recht erleichtert bin, dass nun ein anderer die Vertretungspläne schreiben muss.

Natalia Wilhelmi
Fachbetreuung Metalltechnik

Gießereitag

der Staatl. Berufsschule Pegnitz

10. Juli 2008

Agenda

10.30 Uhr	Ankunft der Teilnehmer
11.00 Uhr	Begrüßung durch die Schulleitung *Raum 09/10 Obergeschoss*
11.30 Uhr	Besuch der Lehrgießerei 1. Formen 2. Kernherstellung 3. Abgießen 4. Sandprüfung *Untergeschoss* anschließend Rundgang durch die Metall-Werkstätten 1. Pneumatik 2. WIG-Schweißen 3. Hydraulik 4. Zugversuch, Härteprüfung *Untergeschoss*
12.30 – 13.30 Uhr	Mittagessen *(Restaurant / Erdgeschoss)*
13.30 Uhr	Informationen zum Blockunterricht der Gießereimechaniker Informationsaustausch mit einem Betreuer des Internates
14.00 Uhr	Einzelgespräche der Lehrkräfte mit den Teilnehmern *Räume 09 – 12 Obergeschoss*
14.45 Uhr	Abschlussrunde
ca. 15.00 Uhr	Ende der Veranstaltung

Lehrkräfte 2007 / 2008

Unterrichtsschwerpunkte 2007 / 2008

Frau Natalia Wilhelmi

Klassenleitung: MFG12C / MFG10B
Fertigungstechnik, Druckgusstechnologie, Qualitätssicherung / Produktionsoptimierung
Fachbetreuung Metall 2007 / 2008

Herr Günther Scholz

Klassenleitung: MFZ11A&B / MFZ 12B / MFZ13
Fertigungstechnik, Bauelemente
Fachbetreuung Metall 2008 / 2009

Herr Robert Thurn

Klassenleitung: MFG12A / MFG 12D / MFG 13A
Modell-& Formgusstechnologie, Technische Kommunikation, Handformgusstechnologie, Gusstechnologie

Herr Stefan Kurz

Klassenleitung: MFG11A / MFG11D
Steuerungstechnik und Instandhaltung, Handformgusstechnologie, Druckguss, Gusstechnologie, Maschinenformgusstechnologie

Herr Martin Drachsler

Klassenleitung: MFG10A / MFZ12A
Fertigungstechnik, Rechnergestützte Fertigung, Instandhaltung, Bauelemente

Herr Peter Daut

Klassenleitung: MFI 11 / MFI 12 / MFI 13
Bauelemente, Werkstofftechnik, Fertigungstechnik, Rechnergestützte Fertigung, Instandhaltung

Frau Steffi Hempel

Klassenleitung: MFG12B
Fertigungstechnik, Rechnergestützte Fertigung, Qualitätssicherung / Produktionsoptimierung

Herr Michael Bittner

Klassenleitung: MFG10C / MFG11B
Gusstechnologie, Werkstofftechnik, Instandhaltung, Handformgusstechnologie, Steuerungstechnik

Herr Jürgen Tauber

Klassenleitung: MFG11C
Bauelemente, Werkstofftechnik, Fertigungstechnik, Rechnergestützte Fertigung, Instandhaltung

Herr Volker Beßler

Klassenleitung: MFT10
Werkstofftechnik, Bauelemente, Fertigungstechnik, technische Kommunikation

Informationsaustausch am Gießereitag

Nach 2006 folgten auch in diesem Jahr Ausbilder und Betriebsleiter der Gießereibetriebe in großer Zahl der Einladung zum Gießereitag der Berufsschule Pegnitz. Die Landes- und Bundessprengelschule für die Gießereiberufe war der ideale Ort zum Meinungsaustausch, zur Pflege der Zusammenarbeit und zur wechselseitigen Information zwischen den Ausbildenden, den Lehrkräften und dem Internat. Die Klasse MFG12B bot den Gästen in der Lehrgießerei das volle Programm zur Gussherstellung. Das Abgießen als Höhepunkt registrierten die Gäste mit großer fachlicher Anerkennung. In den Metallwerkstätten zeigten die Schüler der Klasse MFG11B ihr Können in Pneumatik, Hydraulik, Schweißen und Werkstoffprüfung.
Die Kollegen der Gastronomieabteilung krönten mit ihren Schülern die Veranstaltung der Metaller. Zum Empfang servierte die Klasse NHO10A Canapés und Kaffee. Die Köche der Klasse NKÖ11B zauberten für das warme Mittagsbuffet Ente mit fränkischen Klößen, Saltimbocca mit Gnocchi, Wildhase auf Kartoffelpüree und gemischten Salat. Die Klasse NHF11B organisierte den erstklassigen Service, der mit Dessert aus Quark mit Erdbeere, Bayrisch Creme mit Schokolade und doppeltem Espresso abgeschlossen wurde. Die Einzelgespräche am Nachmittag zwischen den Ausbildern und den Lehrkräften führten in angenehmer Atmosphäre bei Kaffee und Kuchen zu qualifizierten Ergebnissen.

Abgießen der Sandform / Gusseisen mit Lamellengraphit

Kritische Beobachter

Voller Einsatz beim Abguss

Diese Firmen entsandten Vertreter zum Gießereitag:

Linde AG Aschaffenburg, Luitpoldhütte AG Amberg, Jura-Guss GmbH Beilngries, Kunstgießerei Bieber Bischoffen, Marian Druckguss GmbH Fürth, Burkhardt GmbH Bayreuth, Bosch Rexroth AG Lohr am Main, KSB AG Pegnitz, Federal Mogul GmbH Nürnberg/Friedberg, Gusstec GmbH Weiherhammer, Dücker GmbH & Co Karlstadt, Metal Technologies Kitzingen GmbH, Hueber GmbH Kulmbach, Honsel Guss GmbH Nürnberg, Gießerei im Fichtelgebirge Weißenstadt

Scholz/Hempel/Kurz(Fotos)

Projekte im Fach Metall

In keinem praxis- und handlungsorientierten Unterrichtsfach dürfen Projekte fehlen. Bieten sie doch den Schülern ein optimales Übungsfeld in Hinblick auf Entwicklung von Teamfähigkeit, Eigen- und Gruppenverantwortung sowie Förderung kreativer Denk- und Handlungsprozesse.
Der Erwerb dieser Schlüsselqualifikationen ist eine zentrale Aufgabe im Hinblick auf die Berufsvorbereitung.
Bei Projekten steht der Entstehungsprozess gleichbedeutend neben dem Endprodukt.
Drei solcher Endergebnisse aus verschiedenen Projekten sollen nun einen kleinen Einblick in das Unterrichtsjahr geben.
Die Arbeiten wurden in den Metallklassen 10 bis 12 durchgeführt und sind den Bereichen Fertigungstechnik und Bauelemente zuzuordnen.

Nussknacker

Schlüsselanhänger

Lamellenpumpe

Bleibt noch zu erwähnen, dass bei jedem Projekt unterschiedliche Vorgehensweisen und damit auch Endergebnisse zu erwarten sind.
Fünf verschiedene Gruppen bedeuten fünf teils völlig unterschiedliche Lösungen der Aufgabenstellung.
Nicht zuletzt auch diese Vielfalt macht den Reiz von Projekten aus.

Martin Drachsler / FL

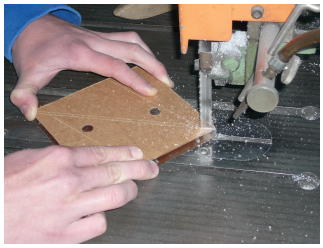
Projekt in der 10. Jahrgangsstufe Metalltechnik

Schreibtischlampe – MFT10

Das Projekt wurde ins Leben gerufen, um die Selbstständigkeit und Eigenverantwortung der Schüler zu fördern.
Sie mussten dabei verschiedene Fertigkeiten und Fähigkeiten unter Beweis stellen.
Jeder Schüler musste die zum Projekt gehörenden Aufgaben selbstständig lösen oder in den dazugehörigen Unterlagen vervollständigen.

Projektunterlagen

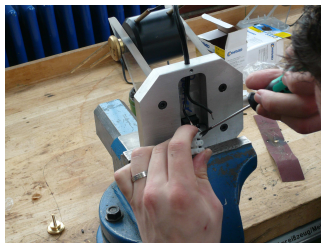
Technische Zeichnung, Arbeitspläne erarbeiten und Wiederholungsfragen waren ein Bestandteil dieser Unterlagen. Beim eigentlichen Bau der Schreibtischlampe wurden verschiedene Fertigkeiten vom Schüler abverlangt, welche sowohl in den Bereich **Fertigungstechnik** als auch in den Bereich **Instandhaltung** fielen.
Durch einen Kontroll- und Bewertungsbogen mussten sich die Schüler **selbst beurteilen**, was in der anschließenden Bewertung durch den Lehrer berücksichtigt wurde.
Bei der Projektdurchführung konnte man immer wieder feststellen, dass auch Schüler Initiative ergriffen, die sich sonst eher ruhiger verhielten.
Die Schüler waren **alle aktiv** bei der Sache und konnten somit verschiedene Lerninhalte wiederholen, festigen und selbstständig erarbeiten.



Fertigung

und

Montage



-Funktionsprüfung-
-Fertigstellung-

„Halogenlampe brennt"

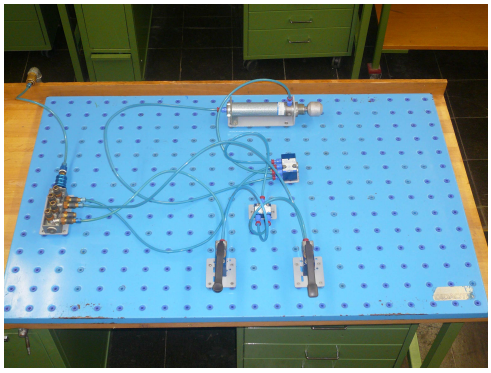
J. Tauber / FL

Neue Pneumatik- Arbeitsplätze

Die alten Stecktafeln und Pneumatikbauteile haben nun endgültig ausgedient!

Im Laufe der Jahre hat sich das Eine oder Andere im Bereich der Automatisierungstechnik geändert und das erfordert auch bei uns in der praktischen Ausbildung einiges an Reaktion und Veränderung.
An den **„vergreisten“** Pneumatikbauteilen nagte der Zahn der Zeit.
Sie waren mittlerweile unvollständig, funktionierten teilweise nicht mehr, Verschraubungen waren defekt und die dazu passenden Schläuche porös, was zu einer potenziellen Verletzungsgefahr bei Druckbeaufschlagung führte.
Die normgerechten Bezeichnungen der Bauteile haben sich schon seit Längerem geändert und deshalb wurde es notwendig sich dem Stand der Technik anzupassen.
Durch die Anschaffung von neuem, funktionsfähigen sowie normgerechten Übungsmaterial werden damit optimale Bedingungen im praktischen Steuerungstechnikunterricht geboten.

vorher



Die Stecktafeln hatten keinen festen Platz und mussten immer zu Beginn des Unterrichts aufgebaut werden.
„alles vom Tisch und los geht´s“
Es war unübersichtlich und „chaotisch“.
Es war kein Platz mehr für Unterlagen.
Die Energieversorgung wurde teilweise mit Verlängerungskabeln quer durch die Werkstatt sichergestellt.
→ **super Stolperstellen!!!**

nachher

Nach gemeinsamen Überlegungen der im Pneumatikunterricht tätigen Lehrkräfte wurde der praktische Übungsbereich neu gestaltet.
Die neuen Aufbautafeln sind übersichtlich und fest mit dem Arbeitsplatz verbunden.
Die Energieversorgung findet nun von oben statt. → **keine Stolperstellen !**
Jeder einzelne Arbeitsplatz ist **zu-** und **abschaltbar** und vom Lehrerpult zu bedienen.
Die Schüler haben nun genügend Platz und können einen vernünftigen Aufbau von Pneumatik- Steuerungen durchführen.
Systemkästen sorgen für Ordnung und Übersicht. → **einfach super !**

Gesamtkosten: 25.000€ (einschließlich Installation)

Die Umbaumaßnahmen wurden teilweise im Rahmen eines Projektes „Arbeitsplatzgestaltung- Ergonomie am Arbeitsplatz“ von den Schülern selbst durchgeführt.

J. Tauber/FL

Impressum

Herausgeber	Staatliche Berufsschule Pfarrer-Dr.-Vogl-Str. 31-33 91257 Pegnitz Tel.: 09241/4839-0, Fax.: 09241/4839-22
Redaktion und Layout	Dipl.-Ing.(FH) Peter Daut, StR
Redaktionelle Mitarbeiter	Die Berichterstatter
Druck	Druckerei und Verlag K. Urlaub GmbH Hegestraße 28d 96052 Bamberg
Auflage	80 Stück