

**Berufliches Schulzentrum für
Ernährung, Gastgewerbe, Gesundheit
Arthur - Bretschneider - Str.17
09113 Chemnitz**

Schulprogramm



Foto: E. Ernst

Inhaltsverzeichnis

Inhalt	Seite
Titelblatt	01
Inhaltsverzeichnis	02
Das BSZ für Ernährung, Gastgewerbe, Gesundheit stellt sich vor	03
Das Leitbild unserer Schule	05

Berufliches Schulzentrum für Ernährung, Gastgewerbe, Gesundheit Chemnitz

Die Ausbildung erfolgt in diesen Schularten und Ausbildungsberufen:

Berufsschule

Bäcker/-in
Fachkraft im Gastgewerbe
Fachmann/-frau für Systemgastronomie (ohne Fachstufe 2)
Fachpraktiker Backwaren
Fachverkäufer/-in im Lebensmittelhandwerk
Hotelfachmann/-frau
Koch/Köchin
Konditor/-in (Landesfachklasse)
Restaurantfachmann/-frau



Berufsfachschule

Pharmazeutisch-technischer Assistent/
Pharmazeutisch-technische Assistentin

Berufsvorbereitungsjahr (BVJ)

Wirtschaft und Verwaltung
Ernährung, Gästebetreuung, hauswirtschaftliche Dienstleistungen
Chemie, Physik, Biologie

Vorbereitungsklasse

Deutsch als Zweitsprache

Fachbereiche des BSZ

Fachbereich Hotel und Gastgewerbe

Fachbereich Backwaren/Fleischwaren

Fachbereich Vollzeitschulische Maßnahmen

Statistik

Jährlich lernen ca. 600 Auszubildende
in ca. 38 Klassen,
die von ca. 40 Lehrerinnen und Lehrern unterrichtet werden.

Stand 05/2015

Förderverein

Der Förderverein des BSZ unterstützt den Unterricht und die Ausbildung, fördert schulische Interessen in der Öffentlichkeit sowie die Zusammenarbeit mit außerschulischen Lernorten, zuständigen Stellen und Behörden.

Vorstand

Vorsitzender:	Herr Rühling
Stellvertreter:	Frau Rühling
Schatzmeister:	Frau Schardt
Schriftführer:	Frau Flemig
Mitglieder:	Frau Dr. Dumke-Lehmann Herr Göbel

Kontakt

Berufliches Schulzentrum
für Ernährung, Gastgewerbe, Gesundheit
Arthur-Bretschneider-Straße 17
09113 Chemnitz

Tel.: (0371) 374360
Fax.: (0371) 3743642

E-Mail-Adresse: bsz.c9c.ehw@web.de

Homepage: <http://www.bsz-chemnitz.c.sn.schule.de>

Das Leitbild unserer Schule

Motto: Bildung schafft Zukunft

1. Wir sind stolz auf uns!

Wir sind stolz auf unsere fachliche und pädagogische Qualifikation, unser Ausbildungsangebot und unseren schulischen Standort im Oberzentrum Chemnitz.

Durch Rollenverständnis und klare Aufgabenverteilung herrscht bei uns ein angenehmes Arbeitsklima.

Wir arbeiten als kompetente Partner mit unseren Partnern.

Unser Handeln ist von Selbstvertrauen, beruflicher Kompetenz und Ehrlichkeit geprägt.

2. Wir haben Freude am Lehren und Lernen in der beruflichen Bildung!

Mit zeitgemäßen Unterrichtsmethoden erarbeiten wir uns immer den neuesten Stand der beruflichen Inhalte und wenden diese in der täglichen Praxis an.

Wir gehen motiviert, aufgeschlossen und interessiert in den Unterricht und üben freiwillige Selbstkontrolle der Ergebnisse unserer Arbeit aus.

3. Wir sind ein Team!

Wir kommunizieren achtungsvoll und gehen vertrauensvoll miteinander um.

Wir handeln einheitlich nach gesetzlichen Vorgaben und selbst aufgestellten Regeln für unser BSZ.

Wir kooperieren hinsichtlich fachlicher und pädagogischer Inhalte.

4. Wir präsentieren unser BSZ für Ernährung, Gastgewerbe, Gesundheit in der Öffentlichkeit!

Wir präsentieren unser BSZ zur jährlich stattfindenden Azubimesse.

Wir laden regelmäßig zum Schnupperkurs PTA ein und bieten die Möglichkeit unsere modernen Fachkabinette zu besichtigen.

Wir erteilen Auskünfte zu Berufsbildern und stellen unser Bildungsangebot bei Veranstaltungen der Oberschulen vor.

Wir führen im Rahmen der Berufsorientierung für die Klassenstufe 7 und 8 für interessierte Oberschulen Schnupperkurse zu unseren Berufsbildern durch.

Wir sind transparent in unserer Arbeit und veröffentlichen besondere Höhepunkte in den Medien, vor allem auf der Homepage der Schule.

Wir bereiten die Prüfungen gemeinsam vor, nehmen an regionalen und überregionalen Leistungsvergleichen teil und zeigen unser berufliches Können im Rahmen besonderer Veranstaltungen im und außer Haus.

5. Wir erkunden neue Bildungsangebote!

Wir prüfen unsere materiellen und personellen Möglichkeiten zur Erweiterung unseres Bildungsangebotes.

Wir schlagen der Schulaufsicht und dem Schulträger die Aufnahme neuer beruflicher Bildungsangebote vor.

Wir realisieren geplante Vorhaben gemeinsam.

6. Wir sichern eine fachkompetente Ausbildung der Schüler!

Wir setzen einen handlungsorientierten Unterricht nach aktuellen Lehrplänen um.

Wir arbeiten unter optimaler Nutzung der räumlichen Gegebenheiten verstärkt in Fachkabinetten.

Wir bilden die Klassen und Gruppen auf Grundlage der Vorgaben der Schulaufsicht und schöpfen die Lehrplanvorgaben für den gerätegestützten und fachpraktischen Unterricht aus.

Wir schließen für unsere Vollzeitschüler zum Sammeln von Erfahrungen Kooperationsvereinbarungen mit Unternehmen der Wirtschaft ab.

Wir eignen uns regelmäßig in Fort- und Weiterbildungen aktuelle fachliche, pädagogische und methodisch-didaktische Inhalte an.

7. Wir nehmen uns Zeit für pädagogische Arbeit!

Wir übernehmen Verantwortung für unsere Aufgabenbereiche.

Wir passen die Unterrichtsorganisation unserer Umsetzung der neuen Lehrpläne an.

Wir wenden beim Umgang mit Schülern mit besonderem Förderbedarf spezielle pädagogische Maßnahmen an.

8. Wir erhalten unser modern ausgestattetes BSZ!

Wir informieren uns über den modernsten Stand der Technik zur Umsetzung des handlungsorientierten Unterrichtes und beraten den Schulträger bei der Realisierung unserer Vorschläge.

Wir setzen die erforderlichen Haushaltsmittel unter Beachtung des Sparsamkeitsprinzips ein und achten auf die termingemäße vertragliche Wartung der Geräte und Einrichtungen.

Wir prüfen regelmäßig die Optimierungsmöglichkeiten der Raumnutzung entsprechend der Bildungsangebote und der Anzahl von Schülern und Lehrern.

Elternrat

Schülerrat

Lehrerrat

Beschluss der Leitsätze des BSZ durch die Schulkonferenz am 12.06.2006

Aktualisierung durch die Steuergruppe am 07.05.2015