

Inhalt



Inhaltsverzeichnis

- 3 Grußwort
- 4 Das sagen unsere SchülerInnen
- 6 Berufliche Gymnasien
- 8 Berufskollegs
- 10 Berufsfachschulen
- 12 Schularten im Überblick
- 14 AVdual
- 16 Pflege
- 18 Gastronomie
- 20 VABO
- 21 Kollegium, Schulleitung
und Sekretariat
- 22 Kooperationen



Redaktionsteam

Marion Degen, Sara Helfmann,
Ingrid Klumpp

Grußwort



Liebe Leserin, lieber Leser,

die Maria-Merian-Schule ist Teil des beruflichen Schulzentrums im Waiblinger Ameisenbühl. Unsere Schwerpunkte liegen in den Bereichen Ernährung und Gastronomie sowie Gesundheit, Biologie und Pflege. Diese zeigen sich in über zehn unterschiedlichen Bildungsgängen, die zu einem Berufsabschluss, einer ersten beruflichen Orientierung oder zu einem höheren Schulabschluss führen.

Seit dem Erscheinen unserer Schulbroschüre von 2017 hat sich auch an unserer Schule vieles verändert. Im Bereich der Berufsausbildung wurde die Pflegeausbildung „generalisiert“ und das neue Berufsbild des Pflegefachmanns / der Pflegefachfrau ist entstanden. Die gastronomischen Berufe wurden neu geordnet – einige Berufsabschlüsse und vor allem Inhalte und didaktische Vorgaben wurden auf heutige Erfordernisse angepasst. Ebenfalls von großer Bedeutung sind die Weiterentwicklungen in den beruf-

lichen Vollzeitschularten wie etwa die Neuordnung des Abiturs.

Bei aller Veränderung gilt weiter: Die Maria-Merian-Schule ist bunt und kreativ, wir arbeiten auf einem hohen fachlichen und pädagogischen Niveau und in einem guten Miteinander aller Beteiligten. Ich möchte Sie nun einladen, sich beim Durchblättern, beim Betrachten der Fotos und Lesen der Texte davon selbst zu überzeugen und sich ein eigenes Bild unserer Schule zu verschaffen.

Als Schulleiterin danke ich Ihnen für Ihr Interesse an unserer Schule und grüße Sie sehr herzlich aus Waiblingen.

Ingrid Klumpp

Ingrid Klumpp, Schulleiterin

Das sagen unsere SchülerInnen



„Als wir ankamen, hatten wir zunächst Befürchtungen, da die Schule hier nicht wie in unserem Heimatland ist. Wir wurden dann sehr herzlich aufgenommen. Die Lehrkräfte sind freundlich, unterstützend und hilfsbereit.“

Cha Mi und Brilanda, VABO



„Die Ausbildung an der Maria-Merian-Schule ist zukunftssicher, anspruchsvoll und abwechslungsreich. Durch den Verbund von Theorie und Praxis sowie die im Studium und in der eigenen beruflichen Tätigkeit gewonnenen Fachkenntnisse der Lehrkräfte erhält man eine optimale Grundlage für das spätere Berufsleben.“

Uta, 3BFP2/2



„Besonders gefällt mir die freundliche und offene Atmosphäre. Ein weiterer positiver Aspekt ist die Vielfalt der Schülerinnen und Schüler. Hier treffen Menschen mit unterschiedlichen Hintergründen und Interessen aufeinander, was zu einem lebendigen und bereichernden Schulleben führt.“

Max, BKFH



„Meine Schulzeit an der Maria-Merian-Schule lässt sich mit folgenden Begriffen beschreiben: intensiv, interessant und voller neuer Impulse. Die daraus resultierende persönliche Weiterentwicklung ist für mich mit Abstand der größte Gewinn.“

Sandy, BKST



„Die LehrerInnen an der Maria-Merian-Schule bringen den SchülerInnen ihr Fachwissen super motiviert bei. Auch in Stresssituationen sind sie einfühlsam und unterstützen uns.“

Julia, Klara und Julika, SGG

Berufliche Gymnasien



Wir bieten zwei Profile an:

Ernährungswissenschaftliches Gymnasium (EG)

Neben der Vermittlung chemischer Kenntnisse spielen im Profulfach Ernährung und Chemie der Stoffwechsel, aktuelle Fragen einer gesunden Ernährung, ernährungsbedingte Krankheiten und deren Prävention eine zentrale Rolle.

Sozialwissenschaftliches Gymnasium – Profil Gesundheit (SGG)

Im Profulfach Gesundheit und Biologie entwickeln die SchülerInnen ein umfassendes Verständnis von Prävention, Therapie sowie Rehabilitation und erhalten eine Orientierung in unserem Gesundheitswesen.

An den beiden beruflichen Gymnasien der Maria-Merian-Schule können SchülerInnen nach dem mittleren Bildungsabschluss in drei Jahren die allgemeine Hochschulreife (Abitur) erlangen. Gleichzeitig gewinnen sie durch die spezielle fachliche Ausrichtung einen klaren Startvorteil für eine spätere berufliche Ausbildung oder ein Studium.

Individuelle Stärken fördern

Jede Schülerin und jeder Schüler hat unterschiedliche Lernvoraussetzungen, außergewöhnliche Fähigkeiten und besondere Stärken. Individuelle Förderung in den allgemeinbildenden und den Profulfächern sowie eigenverantwortliches und selbstorganisiertes Lernen sind daher wesentliche Elemente unseres Unterrichts. So erarbeiten und präsentieren die SchülerInnen im Seminarkurs ein Thema selbstständig. Zusätzliche Angebote wie Psychologie, Philosophie, Literatur und Theater oder der Kurs Mathe+, der sich speziell an mathematisch Interessierte richtet, ermöglichen es den SchülerInnen zudem, gemäß ihren Neigungen individuelle Schwerpunkte zu setzen.

Gemeinsames (Er-)Leben

Schule bedeutet nicht nur Lernen, sondern auch gemeinsames (Er-)Leben. Außerunterrichtliche Aktivitäten stehen bei uns daher von Beginn an auf dem Programm. Die Willkommenstage in der Eingangsklasse stehen ganz unter dem Motto des gegenseitigen Kennenlernens und der Stärkung des Gemeinschaftsgefühls. Aktionstage und Exkursionen wie der Besuch des Landtages von Baden-Württemberg, eine Reise nach Amsterdam oder Strasbourg fördern

nicht nur den Zusammenhalt und ermöglichen alternative Lernformen, sondern bieten zudem Einblicke in verschiedene kulturelle, gesellschaftliche und politische Bereiche.

Die Projektstage „Fit für das Leben“ runden die Schulzeit an der Maria-Merian-Schule ab. Gespräche mit berufserfahrenen ExpertInnen sowie die Auseinandersetzung mit praxisrelevanten Themen wie der Finanzierung des Studiums oder Haushaltstipps für die erste eigene Wohnung sind für die SchülerInnen eine gute Vorbereitung für ihr späteres Leben.

Perspektiven

Nach dem erfolgreichen Abschluss des EG oder SGG eröffnen sich vielfältige Optionen, z. B. ein Studium der Ernährungswissenschaften, Medizin, Psychologie oder Pharmazie, oder eine Ausbildung in Bereichen wie der Diätassistenten oder Physiotherapie.



Berufskollegs



Wir bieten zwei Berufskollegs an, die aufeinander aufbauen:

Einjähriges Berufskolleg Soziales in Teilzeit (1BKST)

Für SchülerInnen direkt nach der mittleren Reife. Es ist mit einem Praktikum verbunden.

Einjähriges Berufskolleg zum Erwerb der Fachhochschulreife Schwerpunkt Biologie mit Gesundheit (1BKFHB)

Es baut auf dem 1BKST auf, bietet aber auch jungen Leuten mit einer abgeschlossenen Berufsausbildung die Möglichkeit, die Fachhochschulreife zu erwerben.

An den beiden Berufskollegs der Maria-Merian-Schule können SchülerInnen nach dem mittleren Bildungsabschluss in insgesamt zwei Jahren die Fachhochschulreife erlangen und sich insbesondere für soziale Berufs- und Studienrichtungen qualifizieren.

Theorie und Praxis im Fokus

Am einjährigen Berufskolleg der Fachrichtung Soziales (1BKST) absolvieren die SchülerInnen ein mindestens 900 Stunden umfassendes Praktikum im sozialen Bereich. Fachlich begleitet wird das Praktikum durch den Unterricht in den Fächern Sozialpädagogik und Sozialpflege sowie Biologie. Dabei profitieren die SchülerInnen von den guten Kontakten unserer Schule zu den sozialen Einrichtungen in der Region.

Am einjährigen Berufskolleg zum Erwerb der Fachhochschulreife (1BKFHB) mit dem Schwerpunkt Biologie und Gesundheitslehre vertiefen die SchülerInnen im Profulfach Biologie mit Gesundheitslehre und im Fach Psychologie ihre beruflichen Kompetenzen und Fachkenntnisse, die sie am Berufskolleg Soziales, in ihrer Berufsausbildung oder Berufstätigkeit erworben haben.



In zwei Jahren zur Fachhochschulreife

Schritt für Schritt begleiten unsere Lehrkräfte die SchülerInnen auf ihrem Weg zur Fachhochschulreife. Am Berufskolleg der Fachrichtung Soziales (1BKST) trainieren die SchülerInnen Arbeitstechniken sowie Methoden, sodass sie optimal vorbereitet sind für den Besuch des 1BKFHB. Am Berufskolleg zum Erwerb der Fachhochschulreife (1BKFHB) vertiefen sie ihre Kenntnisse in den allgemeinbildenden Fächern und schaffen sich somit eine gute Ausgangsbasis für ein Studium.

Projektarbeit im 1BKFHB

Im Projektunterricht bearbeiten die SchülerInnen ein Thema freier Wahl. Viele Projektgruppen entscheiden sich für ein Thema aus dem sozialen Bereich und laden VertreterInnen der „Tafel“ ein oder holen die Initiative „Spende dein Pfand“ ins Haus. Andere Gruppen organisieren beispielsweise einen Poetry Slam oder eine Informationsveranstaltung zu den Themen „Flucht“ und „Fake News“.

Perspektiven

Das 1BKST bereitet die SchülerInnen besonders gut auf eine Tätigkeit im sozialen Bereich vor. Wer danach nicht gleich ins Berufsleben einsteigen möchte, kann im 1BKFHB die Fachhochschulreife erwerben. Diese ermöglicht ein Studium aller Fachrichtungen an (Fach-)Hochschulen und dualen Hochschulen.



Berufsfachschulen



Wir bieten zwei Profile an:

Zweijährige Berufsfachschule mit dem Schwerpunkt Hauswirtschaft und Ernährung (2BFH)

Zweijährige Berufsfachschule mit dem Schwerpunkt Ernährung und Gastronomie (2BFEG)

An den beiden Berufsfachschulen der Maria-Merian-Schule können SchülerInnen mit Hauptschulabschluss in zwei Jahren einen mittleren Bildungsabschluss erwerben. Die besonderen profilbezogenen Fächer und ein Praktikum ermöglichen eine berufliche Orientierung, hin zu Berufen im hauswirtschaftlichen, sozialpädagogischen oder gastronomischen Bereich.

Brücke zwischen Theorie und Praxis

Beide Profile bieten eine enge Verknüpfung zwischen Theorie und Praxis. So stehen Themen der Ernährungslehre ebenso wie deren Anwendung in der Nahrungszubereitung auf dem Plan. In der 2BFH setzen sich die SchülerInnen mit Inhalten der Erziehungslehre und der Wirtschaftslehre, in der 2BFEG mit warenwirtschaftlichen Fragen auseinander. In der Praxis wird mit auch Textilien (2BFH) und im Service (2BFEG) gearbeitet.

In einem zweiwöchigen Praktikum können die SchülerInnen ihre Neigung und Eignung für einen Beruf im hauswirtschaftlichen, sozialpädagogischen oder



gastronomischen Beruf prüfen. Unsere Bildungspartner – besonders renommierte gastronomische Betriebe in unserer Region – bieten qualifizierte Praktikumsplätze vor allem für die SchülerInnen der 2BFEG.

Selbstständiges Erarbeiten

Einen besonderen Höhepunkt stellen die Projektstage dar, in denen die SchülerInnen in Kleingruppen selbstständig Aspekte eines übergreifenden Projekts digital bearbeiten. Fragestellungen wie „Was isst die Welt?“ beleuchten gesellschaftlich relevante Aspekte wie Nachhaltigkeit, gesunde Ernährung und globales Denken.

Kennenlernen anderer Kulturen

Eine Kooperation mit einer Schule im Elsass bietet den SchülerInnen bei einem Kochprojekt regen Austausch. Im gemeinsamen praktischen Tun geraten die sprachlichen Hürden in den Hintergrund und die SchülerInnen machen wichtige Erfahrungen, die sie persönlich weiterbringen.

Perspektiven

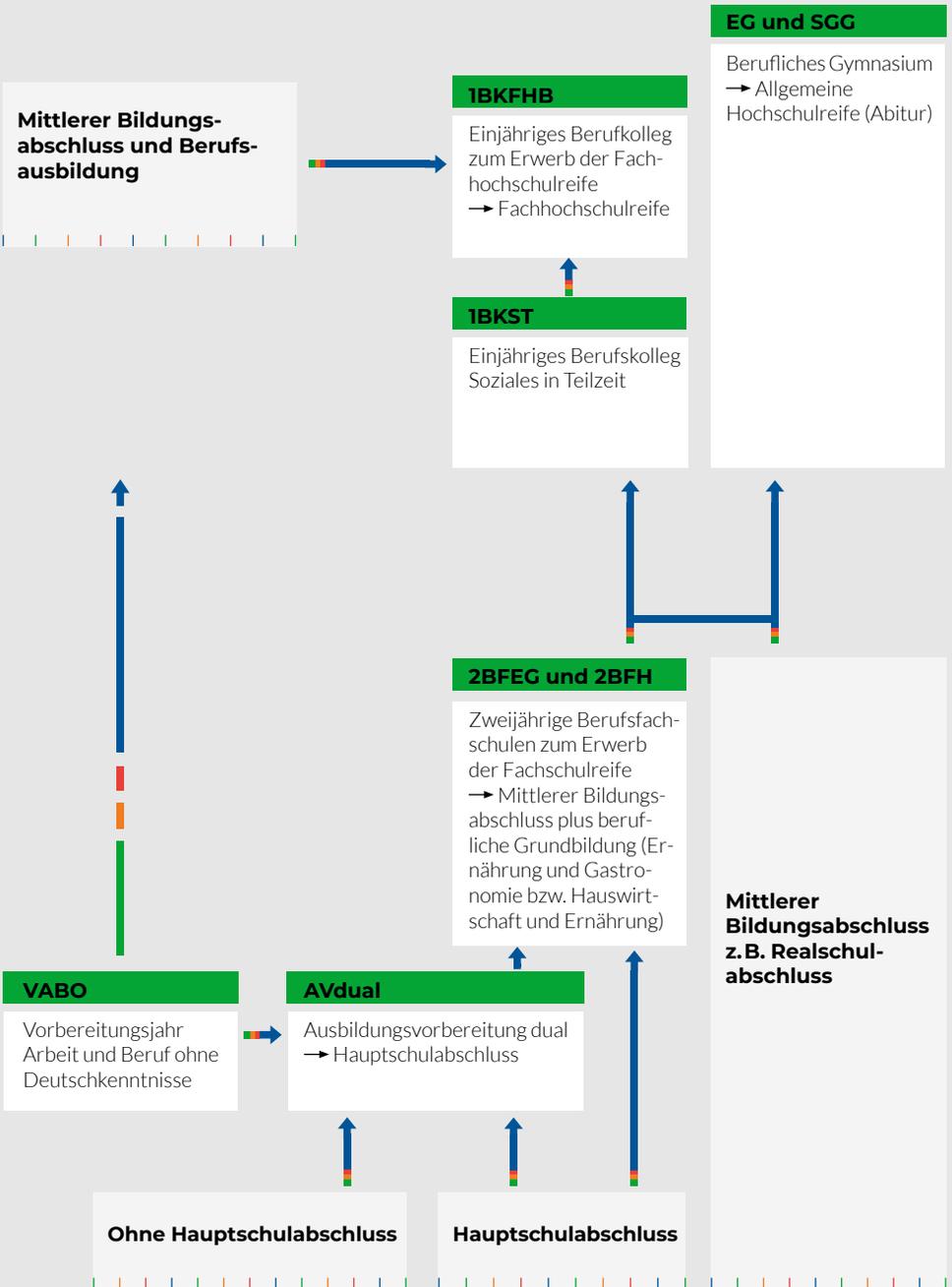
Mit einem mittleren Bildungsabschluss eröffnen sich Möglichkeiten zum Einstieg in hauswirtschaftliche und sozialpädagogische Ausbildungsberufe (2BFH) und in Berufe der Gastronomie (2BFEG). ErzieherIn oder Restaurantfachkraft sind zukunftsweisende Berufe für unsere AbsolventInnen. Außerdem haben sie nun auch die Chance, die Fachhochschulreife oder das Abitur zu erwerben.



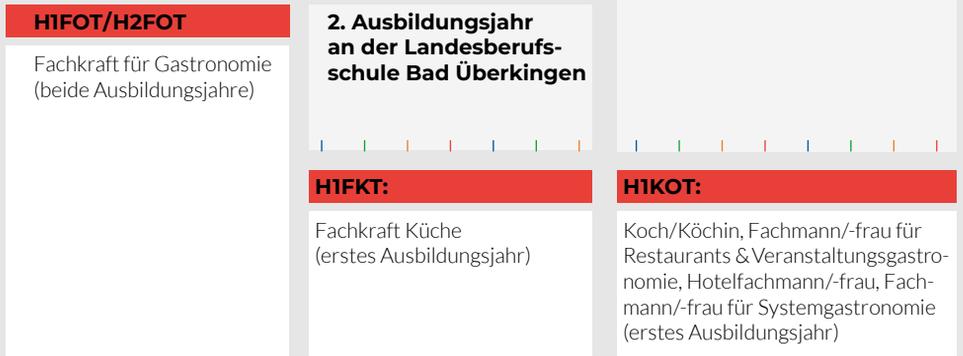
Schularten

im Überblick

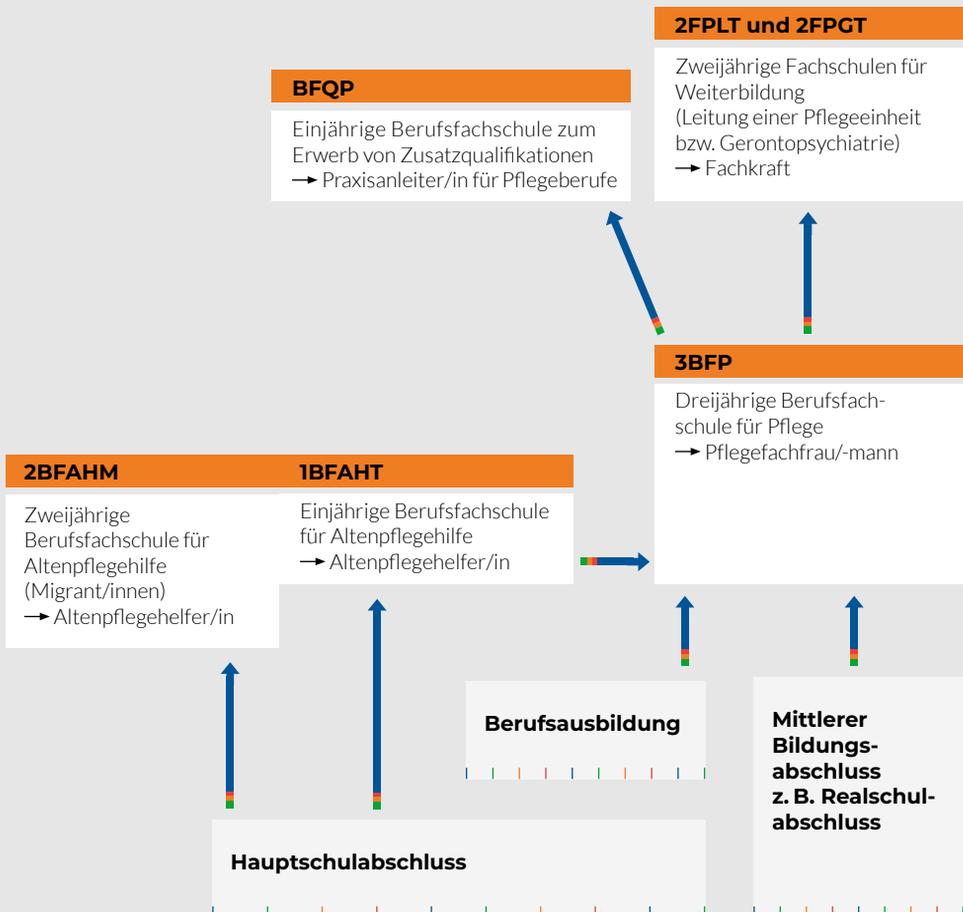
Die Schularten an der Maria-Merian-Schule



Die Ausbildungsgänge des Hotel- und Gaststättengewerbes an der Maria-Merian-Schule (duales System)

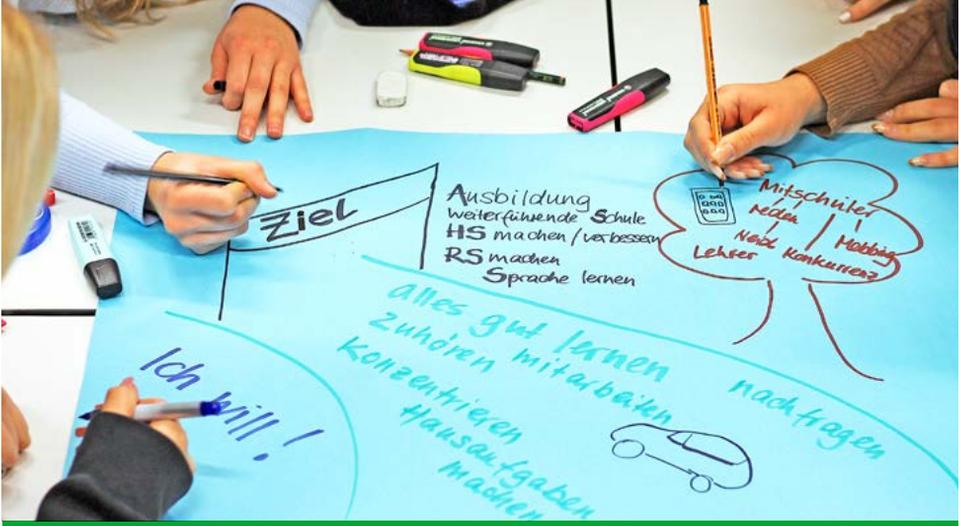


Die Ausbildungsgänge und Weiterbildungsmöglichkeiten der Pflege an der Maria-Merian-Schule („staatlich geprüft“)



AVdual

Ausbildungsvorbereitung dual



Wir bieten zwei Berufsfelder an:

Gesundheit und Pflege

Ernährung und Gastronomie

In der dualen Ausbildungsvorbereitung (AVdual) können SchülerInnen einen dem Hauptschulabschluss gleichwertigen Bildungsabschluss erlangen oder ihren bestehenden Hauptschulabschluss verbessern. Gleichzeitig erwerben sie berufliches Vorwissen und praktische Grundfertigkeiten, mit denen sie optimal gerüstet sind für ihren Start in die Arbeitswelt.

Heterogenität als Chance und Bereicherung

Im AVdual werden individuelle Stärken und Schwächen im besonderen Maße berücksichtigt. Jeder Schüler und jede Schülerin arbeitet auf dem für ihn oder sie passenden Leistungsniveau und erwirbt Techniken, die selbstverantwortliches Lernen ermöglichen. In der offenen Lernzeit lernen die SchülerInnen – unterstützt von unseren Lehrkräften – in ihrem eigenen Tempo. Das motiviert und stärkt das Durchhaltevermögen.





Intensive Betreuung

Der Unterricht im AVdual findet in kleinen Lerngruppen statt. Intensiv betreut werden die Jugendlichen von LernbegleiterInnen, mit denen sie in regelmäßigen Abständen bereits erreichte Ziele reflektieren und neue festlegen. Die AVdual-Begleiterin unterstützt die SchülerInnen bei der Praktikums- und Ausbildungssuche. Sie berät die Jugendlichen darüber hinaus bei individuellen Problemen und arbeitet eng mit dem Lehrerkollegium zusammen.

Begleitung beim Übergang in den Ausbildungsberuf

Einen Tag pro Woche absolvieren die SchülerInnen ein Betriebspraktikum – beispielsweise im Gastgewerbe oder in einer sozialpädagogischen Einrichtung – und knüpfen Kontakte zu Ausbildungsbetrieben. Zusätzliche berufliche Orientierung erhalten die SchülerInnen durch Beratungsgespräche mit der Agentur für Arbeit, mit welcher wir eng zusammenarbeiten.



Gemeinsam Ziele erreichen

Zu Beginn des Schuljahres bieten wir im AVdual eine Einführungswoche an, die den Zusammenhalt der SchülerInnen stärkt und den Weg für eine starke Gemeinschaft ebnet. Weiterhin können die SchülerInnen bei den Gesundheits- und Demokratietagen einen Trommel-Schnupperkurs besuchen oder Zumba tanzen. In Workshops befassen sie sich mit Demokratie als Lebensform und im Alltag oder mit der Frage, was Politik eigentlich ist.

Perspektiven

Nach dem Besuch des AVduals eröffnen sich den Jugendlichen verschiedene Möglichkeiten, etwa eine Ausbildung in der Gastronomie, der Pflege oder als Medizinische/r Fachangestellte/r. Zudem bietet sich ihnen auch die Chance, den mittleren Bildungsabschluss an einer zweijährigen Berufsfachschule zu erwerben.

Pflege



Ausbildung

Staatlich geprüfte/r Pflegefachfrau/mann (3BFP)

Staatlich anerkannte/r
Altenpflegehelfer/in
(auch für MigrantInnen
mit geringen Deutsch-
kenntnissen)
1BFAHT / 2 BFAHM
(künftig: Assistenz)

In Verbindung mit einem Ausbildungs-
vertrag (Pflegeheim oder ambulanter
Pflegedienst).

Weiterbildung

Staatlich geprüfte Fach- kraft zur Leitung einer Pflege- und Funktions- einheit (2FPLT)

Staatlich geprüfte Fachkraft für Gerontopsychiatrie (2FPGT)

Praxisanleiter/in für Pflegeberufe (2BFQP)

Für ausgebildete Pflegefachkräfte mit
Berufserfahrung





Pflege ist ein anspruchsvoller, abwechslungsreicher und dem Menschen zugewandter Beruf. Das motiviert und sorgt für hohe berufliche und damit auch persönliche Zufriedenheit.

An der Maria-Merian-Schule bilden wir generalistisch aus. Der Beruf des Pflegefachmanns / der Pflegefachfrau hat die früheren Berufe in der Alten- sowie der (Kinder-) Gesundheits- und Krankenpflege abgelöst.

Unsere Auszubildenden absolvieren umfangreiche Praxiseinsätze in unterschiedlichen Versorgungsbereichen wie einem Pflegeheim, einem ambulanten Pflegedienst, einem Krankenhaus, einer pädiatrischen und einer psychiatrischen Einrichtung.

In der Schule planen sie die Pflege von Menschen jeden Lebensalters. Die praktischen Übungen erfolgen auch in einem Skills-Lab, in dem pflegerische Tätigkeiten an einer Puppe simuliert, per Video aufgenommen und anschließend reflektiert werden.

Ausbildungsbezogene Exkursionen führen die Schulklassen zum Beispiel in den ehemaligen Pflegebunker der Stuttgarter Frauenklinik. Wir laden auch ExpertInnen in den Unterricht ein, die in ihren Vorträgen interessante Einblicke in Themen wie beispielsweise Wundpflege gewähren.

Der bisherige Beruf der Altenpflegehilfe wird in Kürze ebenfalls reformiert, sodass auch hier ein generalistisches Berufsbild entstehen wird.

Im Bereich der Pflegeaus- und -weiterbildung sind wir nach der Akkreditierungs- und Zulassungsverordnung Arbeitsförderung (AZAV) zertifiziert.

Perspektiven

Der Arbeitsmarkt für ausgebildete Pflegefachleute ist sehr gut. Eine Ausbildung im Pflegebereich ist langfristig mit sicheren, wohnortnahen Arbeitsplätzen verbunden. Diese Ausbildung ist außerdem europaweit anerkannt. Unsere schulischen Weiterbildungsangebote qualifizieren für Führungspositionen und ermöglichen teilweise den Zugang zu Hochschulausbildungen.

Gastronomie



Gastronomische Berufe:

Koch/Köchin

Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

Hotelfachmann/-frau

Fachkraft für Gastronomie Spezialisierungen im 2. Ausbildungsjahr:

- Systemgastronomie
- Restaurantservice

Fachkraft Küche

Der Unterricht umfasst verschiedene fachpraktische und fachtheoretische Bereiche: Küche, Restaurant, Wirtschaftsdienst und Lagerhaltung. Auszubildende im Beruf der Fachkraft für Gastronomie kommen von Ausbildungsbetrieben aus ganz Nord-Württemberg zu uns nach Waiblingen.

Die Gastronomie hält attraktive Ausbildungsplätze für junge Leute bereit, die ein Gespür für gutes Essen und Gastlichkeit haben und in einem zukunftsfähigen Beruf auf der ganzen Welt mobil sein möchten. Der Berufsschulunterricht findet im Rahmen der dualen Ausbildung an der Maria-Merian-Schule statt.

Lernfeldunterricht

Durch den Unterricht in Lernfeldern erwerben die SchülerInnen fundierte Fachkenntnisse und legen den Grundstein für die Entwicklung umfassender beruflicher Handlungskompetenz. Zu Beginn der Ausbildung befassen sie sich mit Themen wie „In der Küche arbeiten“ oder „Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen“; im zweiten Jahr bearbeiten sie komplexere Lernfelder wie „Gerichte, Menüs und Produkte anbieten und servieren“.

Lernen in Projekten

Das Lernen in Projekten fördert insbesondere die Eigeninitiative und Selbstständigkeit der SchülerInnen. Auf der



Basis ihrer in Theorie und Praxis gewonnenen Erkenntnisse gestalten sie beispielsweise eine Broschüre mithilfe digitaler Medien.

KlimaGENUSS-App

In Kooperation mit dem Rems-Murr-Kreis hat die Maria-Merian-Schule die „KlimaGENUSS“-App entwickelt. Die kostenfreie App informiert darüber, welche Lebensmittel umweltfreundlich sind, und hilft dabei, den persönlichen CO₂-Fußabdruck im Bereich Ernährung deutlich zu senken. Die BenutzerInnen finden in der App viele verschiedene klimafreundliche Rezepte, die von Lehrerinnen und Auszubildenden der Schule entwickelt wurden. Neben Informationen zur Zubereitungszeit, zum Schwierigkeitsgrad und zum CO₂-Ausstoß des jeweiligen Gerichts erhalten sie zudem praktische Tipps zum Klimaschutz.

Food around the world

Einmal im Jahr laden wir SchülerInnen aus zuführenden Schulen zu „Food around the world“ ein, um ihr Interesse

an einer Ausbildung im Hotel- und Gaststättengewerbe zu wecken. Die Gäste probieren erste Handgriffe in den Bereichen Küche und Service, lernen die Küche unterschiedlicher Länder kennen und informieren sich über die Berufsbilder der Gastronomie.

Hier präsentieren sich auch unsere Bildungspartner – eine Gruppe besonders renommierter gastronomischer Betriebe, mit denen die Schule eng zusammenarbeitet.

Perspektiven

Wer einen Beruf in der Gastronomie und Hotellerie gelernt hat, dem steht die Welt offen. So können AbsolventInnen nach ihrer Ausbildung nicht nur wertvolle persönliche Erfahrungen sammeln, sondern auch studieren oder die Meisterprüfung ablegen, um Führungs- oder Managementaufgaben zu übernehmen. Da gut ausgebildete Fachkräfte international gesucht sind, können sie in Hotels und Restaurants auf der ganzen Welt arbeiten.

VABO

Vorqualifizierungsjahr Ausbildung und Beruf für Jugendliche ohne Deutschkenntnisse



Im Vorqualifizierungsjahr Ausbildung und Beruf für Jugendliche ohne Deutschkenntnisse lernen die SchülerInnen in allererster Linie Deutsch. Sie werden in weiteren theoretischen und praktischen Fächern unterrichtet und orientieren sich bei Hospitationen in anderen Schularten und in Praktika, wie es anschließend weitergehen kann.

Intensiver Deutschunterricht und sprachsensibler Fachunterricht

Durch den intensiven täglichen Deutschunterricht erzielen die SchülerInnen rasche und nachhaltige Fortschritte. In den anderen Fächern unterrichten unsere Lehrkräfte „sprachsensibel“, sodass fachliches und sprachliches Lernen miteinander verbunden werden.

Hospitationen und Praktika

Wenn die Deutschkenntnisse ausreichend entwickelt sind, eröffnen wir unseren SchülerInnen Einblicke in andere Bereiche der Schule oder in die Arbeitswelt. So vermitteln wir etwa eine Hospitation an unserer zweijährigen Berufsfachschule oder ein Praktikum.

VABO-Begleitung und Lernberatung

Von Anfang an werden unsere SchülerInnen von einer speziell für das VABO zuständigen Sozialarbeiterin unterstützt. Auch die gezielte und individualisierte Lernberatung durch unsere Lehrkräfte trägt dazu bei, unseren SchülerInnen den Start in ihr neues Leben zu erleichtern.

Perspektiven

Viele SchülerInnen lernen weiter in unserem AVdual. In einzelnen Fällen mündet das VABO direkt in einen anderen Bildungsgang, in eine Berufsausbildung oder in eine Berufstätigkeit.



Kollegium, Schulleitung und Sekretariat



Das Schulleitungsteam

v. l.: Ingrid Klumpp, Carmen Rotaru, Leopold Burger, Thassilo Schriegel, Nicole Kittel



Das Sekretariat

v. l.: Natasa Keller, Katja Übelhör, Susanne Seiffer



Kooperationen



Internationale Kooperationen

Die Maria-Merian-Schule beteiligt sich am Erasmus+-Programm der Europäischen Union. Was bedeutet das? Auszubildende der Hotellerie und Gastronomie erhalten die Möglichkeit, ein Praktikum in Südtirol zu absolvieren – unser Partner, die Landeshotelfachschule in Bruneck, unterstützt sie. Auszubildende von dort nehmen wir gerne für eine kurze Zeit im Unterricht auf und vermitteln ihnen ein Praktikum in einem unserer gastronomischen Partnerbetriebe. PflegeschülerInnen können den Wahleinsatz im dritten Ausbildungsjahr im europäischen Ausland verbringen. Auch die Lehrkräfte blicken ihren europäischen KollegInnen über die Schulter – sie erhalten Anregungen, schauen sich manches ab und entwickeln ihren Unterricht weiter.

Das Deutsch-Französische Jugendwerk unterstützt die SchülerInnen des Beruflichen Gymnasiums bei beruflichen Projekten mit französischen SchülerInnen. So kooperieren wir etwa mit einer Schule in Mulhouse zum Thema Gesundheit und Pflege. Und unsere BerufsfachschülerInnen kochen und servieren gemeinsam mit ihrer französischen Partnerklasse Spezialitäten aus beiden Ländern.

Bildungspartnerschaften HOGA

Im Bereich der Gastronomie haben wir mit mehreren renommierten Ausbildungsbetrieben eine Bildungspartnerschaft geschlossen. Die Bildungspartner wirken bei Schulveranstaltungen wie „Food around the world“ mit, bieten Seminare für die Auszubildenden in der Gastronomie sowie Praktikumsplätze für die SchülerInnen der Berufsfachschule oder des AVdual an.

Weiterhin kooperieren wir mit unseren Bildungspartnern, der IHK Rems-Murr und der Arbeitsagentur Waiblingen im HOGA-Arbeitskreis, um Ausbildungsabbrüche zu reduzieren und das Interesse an gastronomischen Berufen zu

fördern. Ein wichtiges Mittel dabei ist der Azubi-Gastro-Ordner, der dazu beiträgt, dass die Auszubildenden ihre Ausbildung gut informiert, strukturiert und mit Freude absolvieren können.

Kooperationspartner Pflege

In der Pflegeausbildung durchlaufen die SchülerInnen umfangreiche Einsätze in unterschiedlichen Versorgungsbereichen. Wir kooperieren dazu mit ambulanten und stationären Altenpflegeeinrichtungen, mit Krankenhäusern sowie mit pädiatrischen und psychiatrischen Einrichtungen. Wir können so jeder einzelnen Schülerin und jedem einzelnen Schüler einen wohnortnahen Ausbildungsverlauf zusammenstellen, bei dem die Qualität der Einsatzstellen gewährleistet ist. Gemeinsam mit unseren Partnern informieren wir auch über die Pflegeausbildung und werben für sie. Darüber hinaus stimmt sich die Maria-Merian-Schule mit den privaten Pflegegeschulen des Landkreises ab, z. B. mit dem Bildungszentrum für Gesundheitsberufe in Winnenden.

Zusammenarbeit mit zuführenden Schulen

Die Maria-Merian-Schule pflegt enge Kontakte mit Real- und Gemeinschaftsschulen des Landkreises. Schulen wie z. B. die Staufer-Gemeinschaftsschule Waiblingen unterstützen wir bei deren Berufsorientierung. So laden wir die Schulen zu „Food around the world“ oder zu Schnupperstunden in der Pflege ein.

Wir kümmern uns auch um einen guten Übergang in unsere Vollzeitschularten, wie z. B. den beruflichen Gymnasien. Die Zusammenarbeit umfasst Hospitationstage, an denen interessierte SchülerInnen Einblicke in unseren Schulalltag bekommen können, oder die Mitwirkung bei Elternabenden. SchülerbotschafterInnen besuchen ihre alten Schulen und berichten von ihren Erfahrungen aus „Insider-Perspektive“. Auf Infoveranstaltungen und durch gegenseitige Hospitationen tauschen wir uns mit Lehrkräften allgemeinbildender Schulen aus.

Die beruflichen Schulen Waiblingen – Kooperation im Schulzentrum

In vielfacher Weise kooperiert die Maria-Merian-Schule auch mit der Gewerblichen und der Kaufmännischen Schule Waiblingen. Die Zusammenarbeit ermöglicht uns ein breites Kursangebot in der Oberstufe und die gemeinsame Nutzung besonderer Räumlichkeiten wie der Schulbibliothek, der Mensa, modern ausgestatteter naturwissenschaftlicher Räume und eines vielfältig nutzbaren Sportgeländes.



Maria-Merian-Schule
Hauswirtschaftliche Berufsschule
Steinbeisstraße 4
71332 Waiblingen

Telefon: 07151 5003-200

poststelle@mmswn.de
www.maria-merian-schule.de

Schulträger: Rems-Murr-Kreis



[maria-merian-schule.de](http://www.maria-merian-schule.de)



[instagram.com/mms_waiblingen](https://www.instagram.com/mms_waiblingen)