



Berufliches Gymnasium

Der Schulbesuch findet grundsätzlich im Klassenverband statt.



Beachte: Das Abitur berechtigt zur Aufnahme eines Studiums an allen Hochschulen in allen Fachrichtungen!

Bewerbung

Bewerbungsschluss ist jeweils Ende Februar.

www.bbzsl.de

Bei Fragen wenden Sie sich bitte über die Telefonnummer

04621 9660-101 an
Frau Runge

Berufsbildungszentrum
Schleswig

Flensburger Straße 19b
24837 Schleswig

Berufliches Gymnasium:
Ernährung
Technik
Wirtschaft
Gesundheit und Soziales

Berufsfachschule:
Technik
Wirtschaft
Gesundheit und Ernährung
Sozialwesen
Sozialpädagogik
Kaufmännische Assistenten

Berufsschule:
Gewerblich
Kaufmännisch
Sozialwirtschaftlich
Agrarwirtschaftlich

Berufsvorbereitung

Fachoberschule:
Technik
Wirtschaft

Fachschule für Sozialwesen:
Sozialpädagogik
Heilerziehungspflege

Weiterbildung



Bürozeiten:
Mo. – Fr.
7:00 – 13:00 Uhr
Mo., Di. und Do.
14:00 – 16:30 Uhr

Berufliches Gymnasium

Ihr Weg zur allgemeinen Hochschulreife (Abitur)

Stand: November 2017



Am Beruflichen Gymnasium können Bewerber_innen aufgenommen werden:

- mit einem durch Prüfung erworbenen **Mittleren Schulabschluss (MSA)**, der maximal **eine 4** und keine 5 oder 6 aufweist
oder
- die ein Zeugnis mit der **Versetzung in die gymnasiale Oberstufe** vorweisen können.

Beachte: Die Vergabe der Schulplätze erfolgt im Rahmen der Aufnahmekapazitäten der Schule nach dem Notendurchschnitt der Bewerber_innen.

Anfang März werden bei Erfüllen der Voraussetzungen **vorläufige** Zusagen erteilt. Der endgültige Anspruch entsteht bei Vorlage entweder des Abschlusszeugnisses MSA oder des Konferenzbeschlusses über die Versetzung in die gymnasiale Oberstufe.



Zielgruppe

Das berufliche Gymnasium in der Fachrichtung Ernährung richtet sich an Schülerinnen und Schüler mit einem naturwissenschaftlichen Interesse im Bereich der Humanbiologie.

Inhalte

In diesem Rahmen vermittelt das Fach Ernährungslehre mit Chemie naturwissenschaftliche Grundlagen für die Berufsfelder der Ernährungswissenschaften und Diätetik, Biochemie, Medizin oder für eine weitere Qualifizierung und Spezialisierung in diesem Bereich.

Die Kernkompetenzen umfassen grundlegende Kenntnisse zu Lebensmitteln und deren Inhaltsstoffen sowie ihrer Bedeutung für die Ernährung. Darüber hinaus wird das Verständnis der Mechanismen einer gesunden Ernährung auf zellulärer Ebene sowie biochemische und ernährungsphysiologische Prozesse im menschlichen Organismus gelehrt.

Die Vermittlung von grundlegenden Arbeitstechniken und Methoden ist ein bedeutender Teil Ihrer Ausbildung. In diesem Zusammenhang werden Sie neben der Durchführung von Präsentationen auch die Planung und Erstellung einer Facharbeit erlernen.



Unterrichtsfächer

Es gibt Fächer mit grundlegendem und mit erhöhtem Anforderungsniveau. Auf erhöhtem Anforderungsniveau werden als erstes Fach Ernährung mit Chemie und als zweites Fach Mathematik, Deutsch oder Englisch unterrichtet (5 Wochenstunden). Die Wahl des zweiten Faches mit erhöhtem Anforderungsniveau erfolgt zum Ende des ersten Halbjahres. Die nicht gewählten Fächer werden auf grundlegendem Niveau unterrichtet

Zu den weiteren Fächern mit grundlegendem Anforderungsniveau zählen: Biologie, Chemie, Berufliche Informatik, eine zweite Fremdsprache (Dänisch oder Spanisch), Wirtschaftslehre, Gemeinschaftskunde, Sport, Philosophie oder Religion sowie Kunst, Literatur oder Musik (2-4 Wochenstunden).

Abiturprüfung

Das Abitur wird in fünf Fächern abgelegt: Ernährung mit Chemie, Fremdsprache, Deutsch und Mathematik (schriftlich) sowie ein mündliches Prüfungsfach.

Mathematik kann durch Chemie ersetzt werden, wenn es nicht zweites eA-Fach ist. In diesem Fall muss Englisch als Fremdsprache gewählt werden.