



Gelungener Einstand!

Seit Sommer 2010 gibt es an den LSH das **Berufliche Gymnasium Gesundheit und Soziales mit dem Schwerpunkt Sozialpädagogik**. 22 Schülerinnen und Schüler haben sich für diesen Schulzweig entschieden, um auf diesem Wege ihr Abitur zu machen. Im Februar verbrachten sie eine erlebnis- und erfahrungsreiche Zeit bei einem einwöchigen Theaterworkshop in Albstadt. Sie schlüpften in verschiedene Rollen, erfanden fantasievolle Geschichten und brachten diese auf die Bühne - eine Klassenfahrt, die eine ganz eigene Art des gegenseitigen Kennenlernens möglich machte.



Teddyklinik – hier wird geholfen

„Teddy hat Zahnschmerzen und Ernie hat sein Bein gebrochen“ – während der Bremerhavener Gesundheitswoche unterstützt die

Berufsfachschule für Gesundheit die Teddyklinik, in der Kindergartenkinder ihre Kuscheltiere vom Teddydoktor oder Teddyzahnarzt untersuchen lassen können. Die SchülerInnen übernehmen hier Tätigkeiten der Medizinischen Fachangestellten und die Betreuung der Kinder und sammeln praktische Erfahrungen für die Fächer „Berufsrolle finden“ sowie „Gesundheit fördern“. In Kooperation mit dem Gesundheitsamt Bremerhaven und dem DRK soll mit diesem Präventionsangebot



Kindern auf spielerischer Art die Angst vor Ärzten und Krankenhäusern genommen werden.

Buddenbrooks geben sich modern

Von der Idee bis zum auf der Schneiderpuppe drapierten Entwurf- auch in diesem Jahr gab es eine Kooperation zwischen der **Berufsfachschule für Mode und Design** der Lehranstalten für Sozialpädagogik und Hauswirtschaft und dem Stadttheater. mit einer Ausstellung im Oberen Foyer des Stadttheaters: Schülerinnen des zweiten Ausbildungsjahres der **Berufsfachschule für Mode und Design** entwerfen Kostüme für die Bühne. Lernsituation Theater: „Nicht nur das gesprochene Wort auf der Bühne prägt unser Bild von der Figur auch Gestik, Mimik und Kostüm“, heißt es in der Projektbeschreibung.





Schulkultur einmal anders

„Fischer un sin Fru an Jakobsmuschel“ in den Lehranstalten für Sozialpädagogik und Hauswirtschaft

Drei Klassen der Lehranstalten für Sozialpädagogik und Hauswirtschaft verwöhnten ihre Gäste im Rahmen der Cooltour 2010 am Freitagabend mit einem wahren Augen- und Gaumenschmaus

zu dem mit Bremerhaven verbundenen Thema Fisch, indem sie ihre unterschiedlichen Kompetenzen zusammen brachten.



Lachstartar an Algen, Jakobsmuschel und Fischgratin wurden unterbrochen von literarischen Darbietungen und umrahmt von Textildesign und Flächengestaltungen, die über Wochen im Unterricht der **Berufsfachschule für Mode und Design** erarbeitet wurden. Die

Auszubildenden des zweiten Lehrjahres **„Hauswirtschafterin“** planten ihre kulinarischen Highlights über die professionelle Methode des Projektmanagements und die **Berufsfachschule für hauswirtschaftliche Dienstleistungen** trat zum ersten Mal in der Öffentlichkeit mit einem perfekten Service auf. Das Publikum genoss diesen außergewöhnlichen kulturell-kulinarischen Fischabend und würdigte die Leistungen der Schülerinnen mit langem Applaus.



Emilie-Stahl-Preis

Der Arbeitsbereich Ausbildung der Senatorin für Arbeit, Frauen, Gesundheit, Jugend und Soziales hat den Emilie-Stahl-Preis für besonders qualifizierte Berufspraktikumsberichte vergeben. Mit dabei! Frau Wilkens, Absolventin der **Fachschule für Heilerziehungspflege** mit dem Schwerpunktthema „Erfahrungen aus der Bezugsbetreuung“. Am 11. April 2011 beglückwünschte die Senatorin Frau Rosenkötter im Rahmen einer Feierstunde im Bremer Rathaus die Preisträgerin. Herzlichen Glückwunsch!

Schulkultur einmal anders

Die Projektmanagement-Methode hat sich in der **Fachoberschule Lebensmittelmanagement** etabliert und für die Durchführung von Projekten bewährt. Neben der Projektmanagementwoche zum Erlernen der Methode und einem anschließenden Projekt hat die Fachoberschule anstelle der schriftlichen Prüfung im berufsbezogenen Fach eine Projektprüfung durchgeführt.

Geplant wurde dieses Prüfungsprojekt zum Thema „Laktosefreie Milch“ mithilfe ausgewählter PM-Elemente.

Während des Projekts haben sich die SchülerInnen mit dem Herstellungsverfahren von Frischmilch und laktosefreier Milch und den sensorischen Eigenschaften von Milch in Bezug auf Geschmack befasst. Des Weiteren entwickelten und planten die SchülerInnen eine Versuchsreihe zur Enzymaktivität von Lactase in Abhängigkeit von der Enzymkonzentration, dem pH-Wert und der Temperatur. Im laborpraktischen Teil, d.h. der Durchführung und Auswertung der Versuche fühlten sich die SuS nach eigenen Angaben wie „kleine Wissenschaftler“.

Ihre erworbenen Kompetenzen zeigten die SchülerInnen in einer umfangreichen Dokumentation, einem Kolloquium und einer Reflexion ihrer mehrwöchigen Arbeit.



Prüfung bestanden!!

Schüler und Schülerinnen der LSH testen den aid-Ernährungsführerschein mit Drittklässlern der benachbarten Alfred Delp Grundschule.

„Mir hat das Kochen am besten gefallen“ berichten die meisten Kinder, als sie den Ernährungsführerschein nach bestandener Prüfung von den SchülerInnen der **BFS HD (Berufsfachschule für Hauswirtschaftliche Dienstleistung)** und **BFS HS (Berufsfachschule für Hauswirtschaft und Soziales)** überreicht bekommen.

Pünktlich jeden Mittwoch ab 9 Uhr morgens wurde in der Küche der LSH unter Anleitung der BerufsfachschülerInnen über einen Zeitraum von 6 Wochen kräftig geschnibbelt, geraspelt, gerührt und gewürzt und selbstverständlich gemeinsam gegessen. Nebenbei haben die Grundschüler von den älteren Schülerinnen viel über gesunde Lebensmittel, Hygiene und Tischkultur erfahren. Zum Abschluss des aid-Ernährungsführerscheins gab es zwei Prüfungen: eine schriftliche und eine praktische Prüfung. Hier konnten die Kinder ihren Eltern zeigen, was sie gelernt haben: sie stellten ein leckeres Büffet zusammen mit lustigen Brotgesichtern, Knabbergemüse und Nudelsalate bis hin zum fruchtigen Schlemmerquark. Für viele SchülerInnen der Berufsfachschule steht nach diesem umfangreichen Projekt fest „Ist das anstrengend Lehrerin zu sein“.



Jungen-Zukunftstag – BoysDay 2011

Erstmalig haben wir unser Angebot zum Jungen-Zukunftstag mit großem Erfolg auf einer Internet-Plattform platziert. 15 Jungen aus Bremerhaven haben an einem ganztägigen Schnuppertag in sozialpädagogischen und sozialpflegerischen Handlungsfeldern teilgenommen. Schüler der 11. Jahrgangsstufe der **Fachoberschule für Gesundheit und Soziales (FOS GUS)** und des **Praktikums Heilerziehungspflege (PHP)** und des **Praktikums Sozialpädagogik (PSP)** gaben den

Jungs an diesem Tag Einblicke in ihre Arbeit.

Kürbiszeit - Herbstzeit!

Im Oktober präsentierte sich die **Berufsfachschule für Hauswirtschaft und Soziales** mit einem Projekt rund um das Thema „Kürbis“ in der Pausenhalle. Erkenntnisse aus der unterrichtlichen Arbeit zum Anbau, zur Verarbeitung, zu den zahlreichen Sorten und zur Botanik wurden dem Publikum anschaulich dargeboten. Sorten vom Hokkaido bis zum Spaghettikürbis konnten bestaunt aber auch als Marmelade, Chutney, Waffel oder Keks probiert werden.

Erfolgreiche Zertifizierung

Im Frühjahr 2011 wurde die **Fachschule für Heilerziehungspflege** und die **Fachschule für Sozialpädagogik** nach der „Anerkennungs- und Zulassungsverordnung Weiterbildung“ (AZWV) zertifiziert, sodass nun UmschülerInnen der Bundes-agentur für Arbeit und dem Jobcenter/ARGE die fachschulische Ausbildung aufnehmen können. Dies dient gleichermaßen der Frauenförderung wie der Refinanzierung der Fachschulen. Diese Zertifizierung wird jährlich überprüft und erneuert.





15. November 2010: Rezeptwettbewerb der NORDSEE-ZEITUNG

Schülerinnen und Schüler der Berufsfachschule für Hauswirtschaftliche Dienstleistungen haben die von 76 Teilnehmern eingereichten Rezepte getestet.

Das Finale des Rezeptwettbewerbs fand in den Lehrküchen der LSH statt. Die Berufsfachschüler/innen bereiteten zehn in die engere Auswahl gelangten Rezepte zu und präsentierten sie so, dass der Jury - bestehend aus Vertreterinnen des Hausfrauenbundes, des Landfrauenvereins, der Nordseezeitung und der Klassenlehrerin - die Bewertung nicht leicht fiel. Die knusprigen „Gemüse-Pflanzerln“ machten dann das Rennen, denn hier stimmte einfach alles: regionale und saisonale Auswahl, preisgünstig in der Herstellung und herzlich und lecker im Geschmack.



„Mit Kindern für fünf Tage in die Steinzeit“



In einem fächerübergreifenden Projekt der **Berufsfachschulklasse für Kinderpflege** haben Kindergartenkinder spielend gelernt, in der Welt der Neandertalern und Cro-Magnon-Menschen einzutauchen. Eine Hauptattraktion: Die Kinder errichteten eigene Wohnhöhlen und tippähnliche Zelte. Der Abschluss bildete ein großes Fest mit Lagerfeuer mit gebackenem Fladenbrot und Stockbrot für



alle „Steinzeitkinder“. Mit dem Projekt hatten die Kinder viel Spaß und wurden dabei alle ein wenig selbständiger. Ein voller Erfolg!

alle „Steinzeitkinder“. Mit dem Projekt hatten die Kinder viel Spaß und wurden dabei alle ein wenig selbständiger. Ein voller Erfolg!

Der Bremerhaven-Flur“

Die **Fachschule für Heilerziehungspflege** und die Anne-Frank-Schule/Förderzentrum im Bereich Wahrnehmung und geistige Entwicklung wurde im Rahmen der AcelorMittal-Initiative »Feuer und Flamme für Bremen 2011« mit einem Geldpreis prämiert. Die Projektidee: Der Bremerhaven-Flur!

„Durch unser Projekt wollen wir gemeinsam unter verschiedenen Oberthemen, wie z.B. Sehenswürdigkeiten; mein Stadtteil, in dem ich wohne; Sport und Erholung in der Stadt unsere „Heimat“ erkunden und künstlerisch photographisch darstellen. Dazu sollen möglichst alle den sicheren Umgang mit der Digitalkamera erlernen und je nach kognitiven Ressourcen auch die digitale Bildbearbeitung anwenden können. Die entstehenden Bilder sollen im Großformat als Kunst in der Schule ausgestellt werden. Wir wünschen uns eine helle, anregende Stätte, die man gerne betritt und die wir als Galerie für unsere selbst hergestellten Produkte nutzen können.“

