Programm für lebenslanges Lernen

COMENIUS REGIO PARTNERSCHAFT BREMEN - SKALICA

Projektjournal 2/2014

COMENIUS REGIO PARTNERSCHAFT BREMEN - SKALICA

Projektjournal 2/2014

Unsere Partner aus Skalica zu Besuch in Bremerhaven .....

Das Schüler/innen-Projekt „Regionales Dreigang-Menü“.....

Entrepreneurship, Projektmanagement und Unterrichtsorganisation .....

Impressum.....

Obsah

Naši partneri zo Skalice na návšteve v Bremerhavene .....

Žiacky projekt „Regionálne trojchodové menu“.....

Podnikanie, projektový manažment a organizácia vyučovania .....

Impresum,.....

o Partnerschaft Bremen — Skalica
neuship als Element beruflicher Kompetenzentwicklung
n Dienstleistung, Gewerbe und Gestaltung (ENKO)

Oberschulrat Heinz Dagott, Schulamt Bremerhaven
e: Berufliche Schule für Dienstleistung, Gewerbe und Gestaltung (BS DGG)
rtner: Institut Technik und Bildung (ITP), Universität Bremen
ojekts: 1. August 2013 - 31. Juli 2015

gio partnerstvo Bremen- Skalica
o centrálny prvok odborného vzdelávania v oblastiach služieb a remesiel

denie: hlavný školský inšpektor Heinz Dagott, školský úrad Bremerhaven
kola: Berufliche Schule für Dienstleistung, Gewerbe und Gestaltung (BS

Grünkohl-Gericht als Werbebotscha

Slowakische Delegation macht sich in Bremerhaven über das duale Ausbildungssystem sc

GEESTEMÜNDE. Das duale Ausbildungssystem – die parallele Ausbildung in Betrieb und Berufsschule – gilt als Erfolgsmodell, das auch im Ausland Anhänger hat. „Die Zusammenarbeit der Berufsschulen mit den Betrieben hier in Deutschland finden wir sehr interessant – bei uns haben die Schüler nur ein zweiwöchiges Praktikum, das sie sich selbst besorgen müssen, und die Hilfsbereitschaft der Unternehmen ist nicht sehr groß“, berichtet Viera Psotová. Die Deutschlehrerin an einer Fachschule für Tourismus-Dienstleistungen ist für vier Tage mit einer elfköpfigen Delegation aus Skalica, einer slowakischen Stadt im Grenzgebiet zu Tschechien und Österreich, in die Seestadt gekommen.

Verbunden mit der Beruflichen Schule für Dienstleistung, Gewerbe und Gestaltung (BSDGG) an

Für die Comenius-Partnerschaft zwischen Bremerhaven und der slowakischen Stadt Skalica tischten (von links) Etienne Lehmann, Koch im zweiten Ausbildungsjahr, sowie die Berufsschüler Worawong Namso, Diana Bechtold und Saskia Maier Grünkohl auf. Foto Scheschonka

derübergreifenden Austausch über Bildung fördern will. In Betrieben und in der Schule bekommen die Besucher vorgeführt, wie die duale Ausbildung funktio-

bensmitteltechnik den Gästen ein regionales Menü auf: „Vorneweg Hochzeitssuppe, danach Grünkohl, Bremer Pinkel, Kochwurst, Kasseler, Salzkartoffeln und als

rin gibt. I
Etienne L
ten Ausb
richtigen
ten und
Mischung
in der Be
trieb kan
len, wie
pen sollt
„Beides e
Regiona
Grünkohl
Schul-Sta
profitable
Schüler w
gründen
nomische
nisieren,
Handeln
do Jentsch
Auf d
tausch a
künftig
tausch fo

Februar 2014 kam eine
gation aus Skalica zum
ach Bremerhaven. Sie
ch ihrer Ankunft von
envorsteher Beneken
rost im Stadthaus emp-
ner kurzen Einführung
te der Stadt und ihrer
heute konnten sich die
amtsleiter Behrens über
des deutschen Schul-
ieren. Am Dienstag ver-
Schulleiter Bodo Jentsch
n die Berufliche Schule
ng, Gewerbe und Gestal-
Auf großes Interesse
entation über das duale
system. In der Slowakei
noch keine vergleichbare
m Abschluss präsentierten

Od 10. do 14. februára 2014 prišla jedenásťčlenná delegácia zo Skalice na návštevu do Bremerhavenu. Krátko po jej príchode bola priatá na radnici predsedom mestského zastupiteľstva p. Benekenom a p. Dezernetom Frostom. Po krátkom úvode do histórie mesta, jeho rozvoja až po súčasnosť sa mohli hostia informovať u vedúceho školského úradu p. Behrensa o osobitostiach nemeckého školského systému. V utorok im umožnil riaditeľ školy p. Bodo Jentsch pozrieť si odbornú školu Berufliche Schule für Dienstleistung, Gewerbe und Gestaltung (BS DGG). Veľký záujem vzbudila jeho prezentácia duálneho školského systému. Na Slovensku nie je v súčasnosti žiadne porovnateľné vzdelávanie. Na záver prezentovali žiaci a žiačky odboru predavač/ predavačka pekárenských

Oberschulrat Heinz Dagott zeigt
Seemannsknoten aussehen müs

Schüler/innen des Berufs Bäckereifachverkäufer/innen (Einzelhandelskaufleute im Lebensmittelhandwerk mit Schwerpunkt Bäckerei) frischen Butterkuchen und andere regionale Gebäckspezialitäten. Die Auszubildenden erklärten den Gästen Herstellung und Rezepturen der zum Teil aus den Ausbildungsbetrieben mitgebrachten Produkte, die anschließend auch verkostet wurden. Auf besonderes Interesse stießen die vielen unterschiedlichen regionaltypischen Brotsorten. Die Präsentation war von der Fachlehrerin Aenne Lohmann und ihrer Kollegin Britta Petersen als Unterrichtsprojekt mit den Schülerinnen des 3. Ausbildungsjahres vorbereitet worden. Der Beifall der Gäste ließ nicht lange auf sich warten.

výrobkov (maloobchodník
potravinárstve so zamera
pekárstvo)čerstvé maslov
"Butterkuchen" a iné regi
pekárenské špeciality. Uč
hosťom výrobu a zloženie
ktoré si z časti priniesli z
sa vzdelávajú, a hostia ic
ochutnali. Špeciálny záuj
mnohé, pre región typick
druhy chleba. Prezentáciu
učiteľky odborných predn
Lohmann a Britta Peterse
na vyučovaní so žiačkam
Potlesk hosťov nenechal
čakať.

…und wer das auch so gut kann, der bekommt

Konzentriert bei der Arbeit: Schüler_innen der Berufsfachschule

bermeister der Bäckerin-
Engagement der Schule.
wichtiger, dass sich die
it anderen Kulturen und
auseinandersetzen.
gleichzeitig die Beson-
igenen Region besser
ätzen. Damit können wir
enug anfangen", so Dahl.
Bodo Jentsch ergänzt:
, den uns die Comenius
haft ermöglicht, ist durch
en. Guter Unterricht
Wandel der Gesellschaft
zu gehört der Blick über
- nicht nur für die Schü-
für Lehrkräfte, Schullei-
chulverwaltung. Genau
uns dieses mit EU-Mitteln
ekt."

er Firma Fiedler konnten
bend in dem historisch
mbiente des Restaurants
spezialitäten genießen.

ormittag wurden zwei

Holger Dahl, hlavný majster v pekárni, chválil angažovanosť školy. "Je stále dôležitejšie, že sa mladí ľudia zaoberajú aj inými kultúrami a zvykmi. Pritom súčasne lepšie spoznávajú osobitosti vlastného regiónu a cenia si ho. Začať s tým nie je nikdy dosť skoro." hovorí Dahl. A riaditeľ školy Bodo Jentsch k tomu dopĺňa: " Výmena, ktorú nám umožňuje partnerstvo v rámci podprogramu Comenius Regio, sa nedá ničím nahradiť. Kvalitné vyučovanie sa musí orientovať na zmeny v spoločnosti. K tomu patrí rozšírenie si obzoru - nielen pre žiakov a žiačky, ale aj pre učiteľov, vedenie školy a školskú správu. Práve toto nám umožňuje tento projekt podporovaný z prostriedkov EÚ.

Vďaka pozvaniu firmy Fiedler si mohli hostia večer vychutnať v historicky pôsobiacom prostredí reštaurácie regionálne rybie špeciality.

Nasledujúce doobedie si prezreli dve pekárne, firmu Engelbrecht a pekáreň

Das Schüler/innen-Projekt „Regionales Dreigang-Menü"

Am vierten Besuchstag war es endlich so weit: Schülerinnen und Schüler der Berufsfachschule für (Lebensmittelverarbeitung) Lebensmitteltechnik präsentierten ein dreigängiges Menü mit regionalen Spezialitäten.

Žiacky projekt "Regionáln
menu"

Na štvrtý deň bolo koneč
pripravené : žiačky a žiac
školy potravinárskej (spr
potravín) prezentovali tro
menu s regionálnymi špe

er BS DGG

er BS DGG

ervierten sie Hochzeits-
btgang bestand aus einer
Grünkohl und Pinkel, die
te Grütze mit Vanillesauce
henden Abschluss. Das
ekt umfasste nicht nur die
s Menüs, sondern auch
d Informationen über
r Zutaten, den Herstel-
Rezepturen) und kulturel-
wurden unterstützt von
der Berufe Restaurant-
und Koch/Köchin. Auszu-

Ako predjedlo servírovali svadobnú polievku, hlavný chod sa skladal z veľkej porcie kučeravého kelu a jaternice, tradičná červená krupica s vanilkovou omáčkou bola bodkou na záver. Projekt neobsahoval len prípravu jedál, ale aj servis a informácie o pôvode surovín, výrobný proces (recepty) a kultúrne aspekty. Projekt bol podporený učňami zo zameraní reštauratér/reštauratérka a kuchár/kuchárka. Učni zo zamerania hoteliér/ hoteliérka vyrobili kvetinovú výzdobu na dekoráciu stolov.

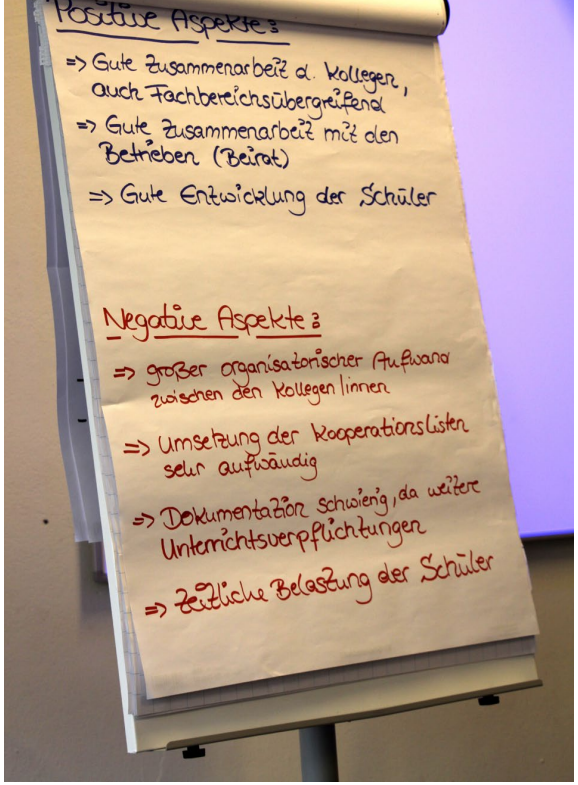
Oben: Akkurat und feierlich: die Tischdekoration

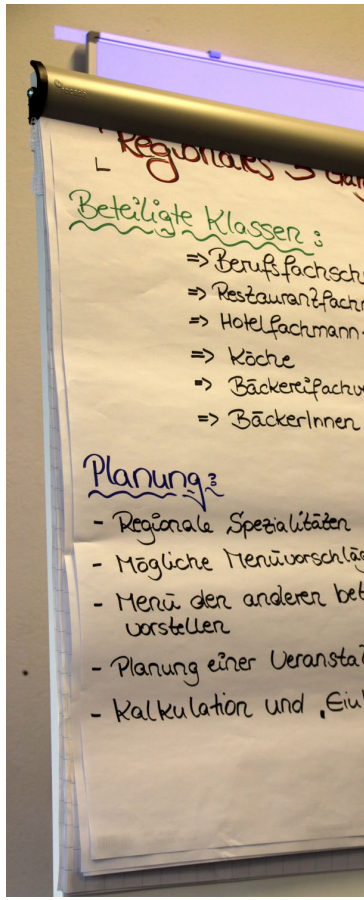
Mitte: Echt norddeutsch: Grünkohl und Pinkel

Unten: Mit viel Liebe gemacht: das Dessert „Rote Grütze mit Vanille-Sauce im Schokoladenschälchen“

bestimmten die über die
rteilten Workshops. Dabei
e unterschiedlichen Er-
astronomischen Schüler-
etauscht. Das Lehrerteam
ter der Leitung von Julia
interessante Einblicke in
ung und Vorbereitung des
Projekts „Regionales Drei-
as die Schülerinnen und
itgestaltet haben.

Tieto témy sa prerokavali na workshopoch, ktoré sa uskutočnili počas dní návštevy. Kolegovia si navzájom vymieňali skúsenosti zo školských projektov zameraných na gastronómiu. Učiteľský tím z BSDGG pod vedením Julie Röhl ponúkol zaujímavý pohľad na plánovanie projektu a prípravu žiackeho projektu " Regionálne trojchodové menu", na ktorom sa žiačky a žiaci aktívne podieľali.





kshop wurde eine erste
Schülerprojekts vorge-
i ergaben sich neben
auch negative Aspekte.
erin Julia Röhl wies be-
hohen organisatorischen

Na poslednom workshope sa uskutočnila prvá evalvácia žiackeho projektu. Popri mnohých pozitívnych aspektoch sa ukázali aj negatívne aspekty. Triedna učiteľka Julia Röhl

tion des Projekts notwendig ist. Insgesamt überwiegt jedoch die Freude an der hohen Motivation der Schüler/innen. „Es ist schön zu sehen, wie meine Schülerinnen und Schüler an der Aufgabe wach-

ale aj pre dokumentáciu
Vcelku prevažuje radosť z
motivácie žiakov a žiačok
vidieť, ako odborne rastú
žiaci na hodinách", hovor

Impressum

Inhaltlich Verantwortlich:

Oberschulrat Heinz Dagott,
Magistrat Bremerhaven

Satz und Layout:

Sina Brinkmann
Sina.Brinkmann.1992@web.de

Dieses Projekt wurde mit Unterstützung der Europäischen Kommission finanziert. Die Verantwortung für den Inhalt dieser Veröffentlichung trägt allein der Verfasser; die Kommission haftet nicht für die weitere Verwendung der darin enthaltenen Angaben.

Impresum
Zodpovedný za obsah: Heinz Dagott, magistrát mesta Bremerhaven
Grafická úprava: Sina Brinkmann, Sina.Brinkmann.1992@web.de
Tento projekt bol financovaný za pomoci Európskej komisie.