Kollwitzschule zeigt Vielfalt

Berufliches Zentrum stellt sich bei Tag der offenen Tür vor

Wetzlar (hp). Bei ihrem Tag der offenen Tür hat die Käthe-Kollwitz-Schule (KKS) am Samstag die gesamte Vielfalt ihres Angebots präsentiert.

Schüler der Jahrgangsstufen neun und zehn, die sich derzeit in der beruflichen Orientierungsphase befinden, konnten sich einen Überblick über die Möglichkeiten des beruflichen Zentrums für die Bereiche Ernährung, Gesundheit, Körperpflege und Sozialwesen verschaffen – das seit 76 Jahren besteht, 1600 Schüler begleitet und über 105 Pädagogen verfügt.

Bei den Fleischereifachverkäuferinnen gab es Kostproben (v.l.): Kundin Marion Kauck, Marianne Koch, Carolin Jahn, Chalotorn Porncharoen und Olcay Yildiz hinter der Theke. (Foto: Pöllmitz)

Von spannenden Experimenten für Kinder über Zahnputzschule bis zu Ernährung

In diesem Rahmen boten auch Lehrkräfte spezielle Beratungen für unterschiedliche Schulformen an. So konnte man bei den Grund- und Fachstufen der Teilzeitberufsschule des Bäcker-, Konditoren- und Fleischerhandwerks, des Hotel- und Gaststättengewerbes sowie Friseuren und Auszubildenden in der Hauswirtschaft einen Eindruck über deren Arbeit verschaffen, wobei auch Produkte angeboten wurden. Interessant war für die Besucher auch die Präsentation der zahnmedizinischen Fachangestellten, die unter anderem Gipszähne füllten und eine Zahnputzschule anboten.

Die zweijährige Berufsfachschule, die zum Mittleren Bildungsabschluss führt, gleichzeitig eine fachtheoretische und fachpraktische Grundbildung vermittelt und an der Käthe-Kollwitz-Schule mit drei verschiedenen Schwerpunkten angeboten wird, hatte im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft sogar ein Restaurant im Angebot.

Die medizinisch-technischen und krankenpflegerischen Berufe boten interessante Dinge wie Laborkunde für Humanbiologie, eine Chemie-Show oder den Schulsanitätsdienst. Die sozialpädagogischen Berufe waren mit der Kinderbetreuung vertreten, wo nicht nur Lebkuchen verziert wurden, sondern auch Erziehungsspiele und Experimente für Kinder zu erleben waren. Viel Informationen gab es auch über die Fachoberschule, die über Praktika informierte, Schullaufbahnberatung anbot, Ernährung rund um das Getreide zeigte und einen Sinnes-Parcours erarbeitet hatte.

Auch über die Fachschule für Sozialpädagogik (Erzieher/Innen-Ausbildung) mit ihren Ausbildungsprofilen Internationale Pädagogik, Bewegungs- und freizeitorientierte Pädagogik sowie Medien- und Naturpädagogik gab es viel zu erfahren. Zum Beispiel: Ab Februar 2012 ist eine Ausbildung in Teilzeitform geplant.

Die Höhere Berufsfachschule für Sozialassistenz (Sozialassistent/in) mit den Schwerpunkten Sozialpädagogik und Sozialpflege hatte Aktivitäten für ältere Menschen im Blickpunkt und die Lerngruppen der Bildungsgänge zur Berufsvorbereitung präsentierten den Besuchern Schwerpunkte ihrer Projektarbeit wie italienische Küche, Wellness im Herbst oder rund um den Kräutergarten. Das Angebot wurde von der Studien- und Berufsberatung der Bundesagentur für Arbeit abgerundet, so dass umfassende Information gewährleistet war.