



Kontaktbrief

Vilshofen an der Donau, November 2025

Berufsfachschule für Ernährung und Versorgung

Liebe Leserinnen und Leser,

auch heuer startete unsere Abteilung mit sieben Klassen in das neue Schuljahr 2025/2026.

Das BVJ/O (= Berufsvorbereitungsjahr Orientierung) gehört auch zu unserer Abteilung, da im Fach „Berufliche Handlungsfähigkeit“ der Schwerpunkt auf das Kochen gerichtet ist.

Neben unserer 10., 11. und 12. Klasse bieten wir auch wieder die Teilzeitausbildung in drei Jahrgangsstufen an. Ende Juli konnten wir nun schon den 3. Teilzeitjahrgang als HelferIn bzw. Helfer für Ernährung und Versorgung verabschieden.

Wir berichten auch über weitere erfolgreiche Abschlüsse bei den Prüfungen berichten. Außerdem informieren wir Sie über Veranstaltungen, die bis zum Herbst stattgefunden haben.

Viel Spaß beim Lesen des Kontaktbriefes wünscht Ihnen

Ruth Rehm, Abteilungsleiterin

Abschlussprüfungen

„Glaubt an euch selbst und verfolgt eure weiteren Ziele“

31 erfolgreiche Berufsabschlüsse an der Berufsfachschule für Ernährung und Versorgung

„Ich bin es mir wert!“, lautete das Motto der diesjährigen Abschlussfeier der Berufsfachschule für Ernährung und Versorgung in Vilshofen an der Donau. Mit zahlreichen Ehrengästen wurden in der Aula des Beruflichen Schulzentrums die Abschlüsse der 11. und 12. Klasse, sowie der 12. Teilzeitklasse gefeiert. Beim Empfang und in der kurzen Pause wurden die Gäste mit Getränken versorgt, welche die Fachoberlehrerinnen Bettina Kerl und Maria Barth mit ihren Schülerinnen der 11. Klasse bereitgestellt hatten. Herzlich begrüßt wurden die Absolventinnen und Absolventen, die anwesenden Eltern, Angehörigen und die Ehrengäste von Studiendirektorin Kerstin Simon. „Ein Berufsabschluss bedeutet nicht das Ende des Kapitels, sondern den Beginn eines neuen Abenteuers. Ich bin es mir wert, könnte nicht passender sein. Dazu gratuliere ich euch sehr herzlich“. Oberstudienrätin Gundi Meier appellierte in ihrer Meditation: „Nehmt eure Bedürfnisse und Wünsche ernst. Jeder von euch hat Talente und Fähigkeiten, die es wert sind, entdeckt und gefördert zu werden.“ Abteilungsleiterin Ruth Rehm motivierte: „Nehmt die Herausforderungen an, die vor euch liegen, und lasst euch nicht von Zweifeln aufhalten. Ihr seid es wert, eure Träume zu verwirklichen.“ Jana Segl, Klassensprecherin der 12. Klasse, bedankte sich herzlich für die Unterstützung während der Ausbildung und beschrieb in ihrer Ansprache in bayerischer Mundart auf humorvolle Weise die positiven Eigenschaften der Lehrkräfte, die im Anschluss entsprechende Urkunden erhielten.

Als erste Grußrednerin lobte Landtagsabgeordnete Roswitha Toso als Vertreterin des Landrates das Durchhaltevermögen, welches die Absolventinnen und Absolventen als Grundpfeiler zum Erfolg bewiesen haben. Walter Taubeneder, Vorsitzender des Berufsschulverbands, stellte in seinem Grußwort die Wichtigkeit der Berufsabschlüsse heraus. Prüfungsausschussvorsitzende Eva Kirchberger machte deutlich „Hauswirtschaft ist ein absolut systemrelevanter Beruf. Mit einem Kochlöffel, Arbeitsplan und Organisationstalent kann man etwas Schmackhaftes kochen oder ein sauberes Zuhause, einen Ort zum Wohlfühlen schaffen.“ Vor der Zeugnisverleihung betonte Bezirksbäuerin Claudia Erndl als letzte Grußrednerin „Als Fachkräfte für Lebensqualität sorgen Sie in verschiedenen Einrichtungen für tägliches Gelingen.“

Die Klassenbesten unter den 13 Helferinnen und Helfer für Ernährung und Versorgung waren Mira Nachtmann der Klasse EV11 und Ala Al-Jaf und Isabell Kainz der Teilzeitklasse.

Zusammen mit Barbara Dietl, Vertreterin der Regierung von Niederbayern und Eva Kirchberger, überreichte Klassenlehrerin Gundi Meier ihren 18 Schülerinnen der 12. Klasse die Abschlusszeugnisse und die Gesellenbriefe als Hauswirtschafterin. Eine externe Teilnehmerin konnte auch stolz ihren Gesellenbrief entgegennehmen.

Hanna Baumgartner, Anna-Lena Eigner, Ronja Feistauer, Luzie Obermeier, Jana Segl und Leonie Würf zählten zu den Jahrgangsbesten und wurden mit Urkunden und Preisen ausgezeichnet.

Musikalisch umrahmt wurde die Feier von Religionslehrer Wolfgang Reif zusammen mit Lea Wartner mit dem Akkordeon, Jana Segl mit der Flöte, unterstützt von Hanna Baumgartner mit der Cajon. Die ausgewählten Musikstücke wurden gesanglich von den Schülerinnen der EV12 dargebracht und bereicherten die Feier im besonderen Maße. Für Wolfgang Reif war es die letzte Abschlussfeier. Abteilungsleiterin Ruth Rehm bedankte sich bei ihm für die musikalische Gestaltung in den vergangenen Jahren und wünschte ihm alles Gute für den wohlverdienten Ruhestand. Der Dank galt auch den Gästen für das zahlreiche Erscheinen und allen, die durch ihre Unterstützung zum Gelingen der Feier beigetragen haben.



Fotos (Stephanie Eder): **Die Jahrgangsbesten mit den Ehrengästen**

Obere Reihe von links nach rechts: Georg Bachmeier, Vanessa Handl, Claudia Erndl, Markus Kühnert, Kerstin Simon, Markus Steiner, Roswitha Toso

Untere Reihe von links nach rechts: Cornelia Kromer, Eva Kirchberger, Barbara Dietl, Ruth Rehm, Walter Taubeneder, Christa Jungwirth



Die Absolventinnen und Absolventen der EV11



Die Absolventinnen der 12. Klasse mit den Ehrengästen



Die Absolventinnen und Absolventen der 12. Teilzeitklasse

Teilnehmerinnen an Berufswettbewerben

Zwei Schülerinnen der 12. Klasse stellten bei Wettbewerben ihr fachliches Können und ihre praktischen Kompetenzen eindrucksvoll unter Beweis und zeigten damit, wie vielseitig und anspruchsvoll der Bereich Ernährung und Versorgung ist.

Leonie Würf aus Winzer nahm Ende Januar am Landesleistungswettbewerb in Münnernstadt teil und erreichte dort einen beachtlichen Platz. *„Der Landesleistungswettbewerb hat es mir ermöglicht, mich mit anderen werdenden Hauswirtschafterinnen und Hauswirtschaftern auszutauschen und einen Einblick in eine Prüfungssituation zu gewinnen. Auch wenn es anstrengend war, würde ich trotzdem jedem empfehlen, der die Chance hat, bei so einem Wettbewerb mitzumachen, diese Erfahrung für sich zu entdecken und die eigenen Fähigkeiten und Stärken zu zeigen, empfiehlt Leonie Würf.*

Hanna Baumgartner aus Osterhofen qualifizierte sich Mitte März beim Berufswettbewerb der Grünen Berufe im Bereich Hauswirtschaft, der erstmalig nach 20 Jahren an der Berufsfachschule für Ernährung und Versorgung stattfand, für den Landesentscheid, Anfang April in Landsberg am Lech. *„Es hat mir großen Spaß gemacht, am Berufswettbewerb teilzunehmen, weil ich dabei nicht nur neue Erfahrungen sammeln konnte, sondern auch viele interessante Menschen kennenlernen durfte“*, resümierte Hanna Baumgartner ihre Teilnahme am Wettbewerb.



Foto (Stephanie. Eder): **Erfolgreiche Teilnehmerinnen an Berufswettbewerben**
 Links Leonie Würf und rechts Hanna Baumgartner

Klassenleiterin Gundi Meier und Fachoberlehrerin Petra Lehner, die Hanna Baumgartner auf den Wettbewerb vorbereitet hat, fuhren zur Abschlussfeier des Wettbewerbs nach Landsberg/Lech und konnten einen Eindruck von den beachtlichen Leistungen der Teilnehmerinnen und Teilnehmer gewinnen.

Neben guten fachlichen Kenntnissen, handwerklichen Fertigkeiten wurde ein breit gefächertes Allgemeinwissen, dazu Sozialkompetenz und rhetorische Fähigkeiten gefordert.



Foto: Von links nach rechts Gundi Meier, Elke Sommer (Koordinatorin für Personal- und Organisationsmanagement im Haus der bayerischen Landwirtschaft Herrsching), Hanna Baumgartner und Petra Lehner

Schülerinnen der Berufsfachschule kochen mit Senioren Frühlingsgerichte

In Zusammenarbeit mit der VHS „Gesunde Stadt Vilshofen“ hat die Berufsfachschule für Ernährung und Versorgung in Vilshofen an der Donau Senioren zum gemeinsamen Kochen eingeladen.

Dieses kostenlose Angebot richtete sich an Alleinstehende, die beim gemeinsamen Kochen Kontakte zu Gleichaltrigen knüpfen möchten. Dank einer barrierefreien Küche konnten auch Teilnehmer mit Handicap ohne Einschränkungen am Kochkurs teilnehmen.

Die Schülerinnen der 12. Klasse des Wahlpflichtfaches Grundversorgung und Betreuung alter und erkrankter Menschen haben im Vorfeld zusammen mit Fachoberlehrerin Bettina Kerl Rezepte für ein saisonales Menü herausgesucht. „Bei der Auswahl der Rezepte wurde berücksichtigt, dass diese Gerichte ohne zu großen Aufwand zu Hause nachgekocht werden können“, erklärte Bettina Kerl. Schnell wurden die Teams, bestehend aus einer Schülerin und zwei Seniorinnen oder Senioren, gebildet, damit dem Kochspaß nichts mehr im Wege stand. Zum selbstgebackenen Ciabatta wurde als Appetitanreger ein Grünkernaufstrich, ein Frühlingsaufstrich und eine Bärlauchbutter zubereitet. Des Weiteren standen eine zweifarbige Gemüsesuppe und eine Regenbogenlasagne auf dem Menüplan. Gerne nahmen die Teilnehmer von den Schülerinnen Kochtipps an. Neugierig waren sie auf den Geschmack des Dubai-Schokoladen-Tiramisus, welches als Dessert gereicht wurde. Als Erinnerung an den gelungenen Nachmittag erhielten die Seniorinnen und Senioren einen Karottenkuchen im Glas zum Mitnehmen.

Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer genossen den Nachmittag in netter Gesellschaft und bedankten sich für die freundliche und zuvorkommende Anleitung der Schülerinnen und deren Unterstützung beim Kochen. „Zu Hause allein zu kochen, macht mir einfach nicht so viel Spaß“, meinte ein Teilnehmer.

Damit die Rezepte mühelos daheim nachgekocht werden können, erhalten die Senioren demnächst ein Rezeptheft mit den Fotos der Speisen des Menüs.



Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer mit den Schülerinnen der EV12 und ihrer Fachlehrerin Bettina Kerl (vorne rechts) sind bereit zum Kochstart.

Besuch der Realschülerinnen aus Hauzenberg

Fachlehrerin Laura Kinateder, eine ehemalige Schülerin unserer Berufsfachschule, kam zum 2. Mal mit ihren Schülerinnen der Realschule Hauzenberg an unsere Schule. Bei diesem Besuch der Schülerinnen der Realschule Hauzenberg drehte sich alles um Ostern: Das Färben von Ostereiern, Backen von Ostermuffins, Nähen von Osterhäschen aus Stoff, Gestalten von Körbchen und das Bedrucken von Papiertaschen stand auf dem Programm des Vormittags, den Teamleiterin Simone Hödl und FLin Stephanie Eder mit ihren Schülern der EV12 und EV12TZ planten. Eine Präsentation über die Ausbildung beendete den Schnuppervormittag. Abteilungsleiterin Ruth Rehm konnte dabei noch auf Fragen zur Ausbildung eingehen.



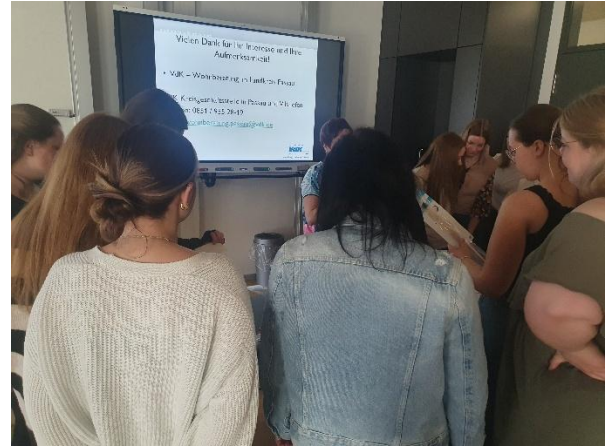
Schülerinnen aus Hauzenberg
beim Falten der Häschenservietten

und beim Garnieren der Ostermuffins.



Vortrag über Barrierefreiheit daheim

FOLin Gabi Krempl organisierte einen Vortrag zum Thema Barrierefreiheit daheim. Zu Gast bei der EV 12 im Fach Wohn- und Funktionsbereiche war Frau Mader, Wohnberaterin des VdK im Landkreis Passau. Die Schülerinnen bedankten sich für den kurzweiligen, informativen und sehr anschaulichen Vortrag.



Berufsfachschülerinnen und Berufsfachschüler übernehmen die Betreuung beim Donaufest in Deggendorf

Berufsfachschule Ernährung und Versorgung und das MachMit kooperieren zukünftig weiter miteinander

Das ForYou Jugendzentrum übernimmt alle zwei Jahre die Kinderbetreuung auf dem Donaufest in Deggendorf und braucht dazu jede Menge freiwillige Helfer und Helferinnen. Das MachMit Freiwilligenzentrum Deggendorf übernimmt bei solchen Aktionen, federführend Frau Schwankl Petra, die Koordination derer.

OStRin Liebl Nicole, Lehrerin an der Berufsfachschule für Ernährung und Versorgung in Vilshofen a. d. Donau, ist auch eine ehrenamtliche Helferin. Die Anfrage der Organisatorin der Kinderbetreuung auf dem Donaufest, passte nicht allein zum Lehrplan der Schülerinnen der Klasse EV 11, sondern war auch eine gelungene Abwechslung zum Schulalltag in den letzten drei Schulwochen. Die angehenden **Assistentinnen und Assistenten für Ernährung und Versorgung** werden von der Lehrerin unter anderem im Fach **Personenbetreuung** unterrichtet. Das Fach vermittelt den Umgang mit unterschiedlichen Personengruppen, deren Motivation, Förderung, Hilfestellungen und Kommunikation. Dazu zählen allen voran die Kinder. Die Schülerinnen und Schüler lernen in der Theorie, dass man die Bedürfnisse und den Bedarf personengruppenorientiert analysieren muss, danach werden Entscheidungen getroffen und subjektiv gehandelt. Zudem ist die Kommunikation ein wichtiger Teil der gesamten Ausbildung. Wie kommuniziere ich auf Augenhöhe mit Kindern, wie und mit welchen verbalen und nonverbalen Kommunikationsstrategien wird Vertrauen aufgebaut. Weltoffenheit, Respekt und Wertschätzung in unserer globalen Zeit sowie soziale Gerechtigkeit, Chancengleichheit und Ressourcenschonung sind soziale Kompetenzen, die die Schüler in einem tollen Praxisbezug hautnah erleben konnten.

So durften sich die Schülerinnen und Schüler am Samstag, 19.07.2025, im Kinderschminken und Tattoos machen einen ganzen Tag lang austoben und sowohl mit Kindern als auch mit den Eltern, gezielt Erfahrungen im Bereich der Betreuung und Kommunikation sammeln. Das Feedback wurde schnell und einfach formuliert mit: „Mei war des scheel!“ Somit wird das neue Projekt schon geplant und die Berufsfachschule für die Kinderweihnacht im Dezember eingeplant.



Die Schülerinnen und Schüler der EV11 sind auf den Ansturm vorbereitet.



Klassenleiterin Nicole Liebl mit Rabea Pohl (links) und Katharina Stadler (rechts)



Von links nach rechts: Muhammad Mammadov Michelle Gersch, Ashar Mohammad



Von links nach rechts: Melanie Hofmann, Franziska Ilg, Anna-Lena Kagerl, Michelle Gersch, Lilly Dürrwang



Mira Nachtmann (links), Lea Wartner (rechts)

Schön, dass du deine Ausbildung bei uns beginnst

Erster Schultag an der Berufsfachschule für Ernährung und Versorgung in Vilshofen an der Donau für 45 neue Schülerinnen und Schüler

Die Klassenlehrerinnen der 10., 10. Teilzeitklasse, der 11. und der 12. Klasse hießen die neuen Schülerinnen und Schüler herzlich willkommen. Es freut uns, dass sich vier Schülerinnen von der Berufsfachschule in Pfarrkirchen entschlossen haben, bei uns die Ausbildung zur Assistentin für Ernährung und Versorgung in der 12. Klasse fortzusetzen. Nach der Begrüßung und gegenseitiger Vorstellung fand neben anderen organisatorischen Angelegenheiten die Besichtigung der Fachräume und des Schulhauses auf dem Programm. Informationen über die Arbeitskleidung und Arbeitssicherheit gehörten auch dazu. Infektionsschutzbelehrungen folgen in den nächsten Tagen. Die neuen Schüler überzeugten sich, dass die Berufsfachschule bestens für die vielseitige Ausbildung ausgestattet ist. Die 3-jährige Vollzeitausbildung führt zum Abschluss der Assistentin bzw. des Assistenten für Ernährung und Versorgung. Schülerinnen oder Schüler mit einem mittleren Schulabschluss können den Abschluss nach zwei Jahren erwerben und in die 11. Klasse einsteigen. Die 3-jährige Teilzeitausbildung richtet sich an Erwachsene mit Kindern oder pflegebedürftigen Angehörigen und hat den Abschluss der Helferin oder des Helfers für Ernährung und Versorgung zum Ziel.

Das Kollegium der Berufsfachschule für Ernährung und Versorgung wünscht allen neuen Schülern viel Freude, Motivation und Erfolg in der Ausbildung, sowie zahlreiche positive Erfahrungen in den kommenden Jahren und für das gesamte Berufsleben.



Die neuen Teilzeitschülerinnen und Teilzeitschüler bei der Informationsveranstaltung Anfang Juli.

Vorne links: Mitarbeiterin der Schulleitung Kerstin Simon, rechts daneben Abteilungsleiterin Ruth Rehm, vorne rechts Verwaltungsangestellte Angelika Gaidas.

Gesunder Pausensnack

Gesunde Pause? Julia und Lena haben da was vorbereitet!

Die beiden Schülerinnen **Julia Herde und Lena Obermeier** aus der **EV11** haben im vergangenen Schuljahr im Unterricht bei Fachlehrerin Tanja Weinberger ein Wrap-Rezept entwickelt, das rundum überzeugt: **Viel Eiweiß, reich an Ballaststoffen – und dabei fett- und zuckerarm**. Ideal für eine gesunde Pause, die lange satt macht und trotzdem richtig gut schmeckt.

Ob für zwischendurch oder als Mealprep-Idee: Dieser Wrap ist der perfekte Mix aus Ernährungskompetenz und Kreativität.

Spinat-Hähnchen-Wrap mit Dinkel & Curry

Wrapteig:

Zutaten:

- 150 g Dinkelmehl
- 50 g Spinat, püriert
- 100 ml Wasser
- 1 TL Currypulver
- 1 EL Öl
- ½ TL Salz

Zubereitung:

1. Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig kneten.
2. Den Teig 20 Min. ruhen lassen. Zwei Fladen ausrollen und in der Pfanne ohne Öl ausbacken.

Füllung:

Zutaten:

- 150 g gebratene Hähnchenstreifen
- 1 kleine Möhre, geraspelt
- 40 g Joghurt
- 1 TL Currypaste
- 30 g Blattsalat

Zubereitung:

1. Joghurt mit der Currypaste mischen.
2. Wrap mit Salat belegen, Hähnchenstreifen, Möhre und Sauce darauf verteilen.



Viel Spaß beim Ausprobieren wünschen Julia und Lena.

Neue Kolleginnen stellen sich vor



Christina Baumgartner

Hauswirtschaftsmeisterin

Mein Name ist Christina Baumgartner, ich komme aus dem schönen Bad Griesbach. Nach meiner Ausbildung zur staatlich geprüften Hauswirtschafterin, machte ich die Weiterbildung zur Familienpflegerin. Nach meiner Hochzeit und meiner ersten Tochter von Drei, absolvierte ich den Lehrgang zur Hauswirtschaftsmeisterin. Nach jahrelanger Erfahrung in dem Bereich Hauswirtschaft und Familienpflege bei einem großen caritativen Träger habe ich mich entschieden, mein Wissen und meine Erfahrungen weiterzugeben. Nun befinde ich mich in der Ausbildung zur Fachlehrerin an beruflichen Schulen. In diesem Schuljahr darf ich die 10. Klasse im Fach Ernährung und Verpflegung in der Praxis und im Fach Dienstleistung und Service unterrichten.

Meine berufliche Reise begann 2019, als ich meine Ausbildung zur Helferin für Ernährung und Versorgung in Pfarrkirchen startete. Für die 12. Klasse wechselte ich nach Vilshofen, um den Assistententitel zu erlangen. In dieser Zeit nahm ich stellvertretend für die Berufsfachschule für Ernährung und Versorgung am Beruflichen Schulzentrum Vilshofen a. d. Donau am Bayerischen Landesleistungswettbewerb teil. Meine Begeisterung für die heimische Landwirtschaft führte dazu, dass ich einige Praktika auf Bauernhöfen absolvierte und so die Hauswirtschaft als Beruf der Landwirtschaft kennenlernte.



Theresa Aigner

Betriebswirtin für Ernährungs- und Versorgungsmanagement

Nach dem Berufsabschluss ging es für mich an die Fachakademie in Vilshofen. Hier durfte ich viele spannende Events erleben, darunter die Eröffnung der Fußball-WM mit dem Spiel Deutschland gegen Schottland und die Einweihung des neuen Schulgebäudes. Auch während dieser Zeit blieb die Hauswirtschaft mein zentraler Antrieb. Besonders freue ich mich, dass ich bereits als Studierende eine Lehrerfortbildung zu meinem Herzensthema „Stickmaschinen“ durchführen durfte.

Ein Highlight meiner beruflichen Laufbahn war die Zeit am Flughafen München. Hier plante und begleitete ich gemeinsam mit meinen Kollegen zahlreiche Veranstaltungen - von Mitarbeiterfesten mit bis zu 3.000 Personen über exklusive Präsentationen neuer Sportwagen, elegante Gatecaterings für Charterflüge zu weltweiten Destinationen bis hin zur Ankunft bekannter Politiker und deren Delegationen bei der Weltsicherheitskonferenz.

Nun beginnt für mich ein neues Kapitel: Ich darf meiner ehemaligen Schule etwas zurückgeben. Ich möchte das weitergeben, was mich schon immer fasziniert und erfüllt – die Hauswirtschaft.

Lerncoaching – Nicole Liebl

Unsere Kollegin, OStRin Nicole Liebl, bietet nun schon im 3. Schuljahr für unsere Schülerinnen und Schüler die Möglichkeit des Lerncoachings an.



Am Elternsprechtag, am Freitag, 28.11.2025, wird Ihnen Frau Liebl von 14:00 – ca.14.45 Uhr im Raum 254 von ihren Erfahrungen berichten. Sie werden erfahren, wie durch das Lerncoaching Lernblockaden abgebaut werden können und Sie das Lernen Ihrer Kinder optimieren können.

In einem Elternbrief Mitte Oktober. haben wir Sie über den Ablauf des individuellen Lerncoachings informiert.

Für weitere Fragen können Sie sich an Frau Liebl per Mail N.Liebl@bsvof.de wenden.

Wir freuen uns, wenn wir Sie am Elternsprechtag begrüßen und kennenlernen dürfen.

Hilfe für Eltern im digitalen Alltag

KI – Verstehen.Begleiten.Handeln

Der Einsatz von KI-Anwendungen in der Schule wirft bei vielen Erziehungsberechtigten Fragen auf: Warum nutzt die Schule KI? Welche Chancen und Risiken sind damit verbunden? Und wie können Sie als Eltern Ihre Kinder im Umgang mit KI zu Hause sinnvoll unterstützen? Folgende Postkarte soll Ihnen helfen, Ihr Kind im Umgang mit KI-Tools zu begleiten.

KI – Verstehen. Begleiten. Handeln.



KI. Antworten auf Ihre Fragen.

Diese Postkarte soll Ihnen dabei helfen, Ihr Kind im Umgang mit KI-Tools zu begleiten – zu Hause und in der Schule. Scannen Sie die QR-Codes für Antworten auf häufige Fragen und praktische Tipps zum Thema Künstliche Intelligenz.



Allgemeine Informationen



bycs.link/klicksafe-ki

Lernpfade für Sie und Ihre Kinder



bycs.link/ki-lernpfad

Rechtliche Informationen



bycs.link/ki-jugendschutz

KI – Verstehen. Begleiten. Handeln.

Online-Reihe des KEB

Digitale Medien sind aus dem Alltag von Jugendlichen nicht mehr wegzudenken. Eltern stehen oft vor der Frage, wie sie ihre Kinder in dieser digitalen Welt begleiten können.

Wir möchten Sie auf eine Online-Reihe der Katholischen Erwachsenenbildung (KEB) aufmerksam machen, die praxisnahe Tipps und Informationen für Familien vermittelt. Unter dem Titel „Gemeinsam stark – Kinder und Jugendliche begleiten in digitalen Zeiten“ finden fünf Online-Veranstaltungen statt. Der erste Termin war schon am 27. Oktober 2025.



TV, Tablet, Toniebox – Kinder begleiten in digitalen Zeiten

Termin Montag, 27. Oktober | 19.30–21 Uhr
Referentin: Dr. Gwendolyn Windpassinger
Medienpädagogin



Pubertät – Loslassen und Halt geben in stürmischen Zeiten

Termin Montag, 19. Januar 2026 | 19.30–21 Uhr
Referentin: Monika Velt
Dipl. Familien- und Eheberaterin



Stark für die Zukunft

Termin Montag, 17. November | 19.30–21 Uhr
Referentin: Monika Velt
Dipl. Familien- und Eheberaterin



Digitale Lebenswelten von Kindern und Jugendlichen verstehen

Termin Montag, 2. Februar 2026 | 19.30–21 Uhr
Referent: Prof. Dr. Daniel Hajok
Kommunikations- und Medienwissenschaftler



Handy, Tablet, Switch & Co. – Kinderschutz Einstellungen: wie geht das und was bringt das?

Termin Montag, 8. Dezember | 19.30–21 Uhr
Referentin: Dr. Gwendolyn Windpassinger
Medienpädagogin



Weitere interessante Online-Kurse finden Sie auf unserer Website:
www.keb-passau.de/category/online



Berufsfachschule für Ernährung und Versorgung schmückt Christbaum im Zauberwald



Im Zauberwald des Vilshofener Christkindlmarktes können soziale Einrichtungen und Schulen ihren Christbaum schmücken. Die Berufsfachschule Ernährung und Versorgung schmückte im vergangenen Jahr auch wieder den bereitgestellten Christbaum mit diversen Küchenutensilien, Rezepten und Weihnachtskugeln. In einer Box auf einem Baumstamm wurden zusätzlich Rezepte zum Mitnehmen angeboten.

Links Abteilungsleiterin Ruth Rehm und rechts OStRin Nicole Liebl freuen sich über den schön geschmückten Christbaum.

In diesem Jahr werden die Kolleginnen Bettina Kerl und Nicole Liebl mit ihren Schülerinnen und Schüler den Christbaum schmücken. Er ist während des Vilshofener Christkindlmarktes vom 28.11. bis 14.12.2025 zu besichtigen. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



Wichtige Termine finden Sie auf der Rückseite!



Termine

28.11.2025	Elternsprechtage 14:00 bis 16:00 Uhr mit Vortrag über das Lerncoaching
13.02.2026	Zwischenzeugnis
25.04.2026	Tag der offenen Tür
15.05.2026	Brückentag (wird durch den Tag der offenen Tür eingearbeitet)
07.06./ 09.06.2026	Staatliche Helferprüfung EuV und BW EV11 und EV12TZ
22.06.2026	BBiG-Prüfung Hauswirtschaft EV12
24.07.2026	Zeugnisverleihung EV11, EV12 und EV12TZ um 10:00 Uhr in der Aula

Blockpraktika

23.02. bis 27.02.2026	Praktikum EV10
15.06. bis 19.06.2026	Praktikum EV10 und EV10TZ

Schulaufgabennachholtermine

12.12.2025	
23.01.2026	
08.05.2026	
26.06.2026;	jeweils am Freitag ab 13:00 Uhr im R261

Sonstige Aktivitäten

Auf unserer Homepage können Sie sich über Veranstaltungen und sonstige schulische Projekte informieren. Außerdem finden Sie dort auch die Artikel, die unsere Berufsfachschule in der Presse veröffentlicht.

Rezepte haben wir dort auch hinterlegt.

Scannen Sie den QR-Code und schauen Sie einfach mal rein!

