


HA2

KURSANGEBOT 18/19
HAUSWIRTSCHAFT

**FACHSCHULE
HASLACH**

A close-up photograph of a large, multi-petaled peony flower. The petals are a mix of light pink and white, with some darker pink edges. The flower is in full bloom, and the background is a solid, vibrant pink color.

„Chancen multiplizieren sich, wenn man sie ergreift“

Sun Tzu

**... viel Spaß und Erfolg mit dem heurigen Bildungsangebot,
vielleicht bieten sich Chancen, die zu ergreifen es sich lohnt ...**

Gudrun Ladurner

**Direktorin der Fachschulen für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach,
Neumarkt und Tisens**

Margarethe Pfattner

Schulleiterin der Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach

03



Echte Leidenschaft bei der Arbeit macht kreativ

Wer mit echter Leidenschaft arbeitet, ist kreativer als jemand, der sich zum Arbeiten zwingen muss. Echte Leidenschaft und Kreativität setzen jedoch die Autonomie der Mitarbeiter voraus. Das sind die zentralen Ergebnisse zweier Studien, die Xiao-Ping Chen und ihre Mitarbeiter von der Universität Washington in China durchführten.

Seit jeher haben die Lehrpersonen der Fachschulen für Landwirtschaft sowie für Hauswirtschaft und Ernährung leidenschaftlich und kreativ Weiterbildungsangebote ihres jeweiligen Fachbereichs entwickelt. Mit der rechtlichen Autonomie der Fachschulen, mit der größere Handlungsmöglichkeiten verbunden sind, erhält diese Motivation einen zusätzlichen Schub. Noch stärker als bisher können sie auf die Bedürfnisse von Schülerinnen und Schülern und Weiterbildungswilligen eingehen.



Mit Freude neue berufliche Themen entdecken – das ermöglichen Ihnen auch in diesem Jahr die Kursangebote in den Kursbroschüren der Fachschulen für Landwirtschaft sowie für Hauswirtschaft und Ernährung – überzeugen Sie sich selbst!

Philipp Achammer

Landesrat für deutsche Bildung und Kultur

Arnold Schuler

Landesrat für Landwirtschaft, Forstwirtschaft, Bevölkerungsschutz und Gemeinden

Paul Mair

Stellvertretender Direktor der Landesdirektion deutschsprachige Berufsbildung



KURSE HASLACH

ANMELDUNG UND GESCHÄFTSBEDINGUNGEN 8

KURSGUTSCHEIN 10

BASISSEMINAR

UNTERNEHMEN HAUSHALT 11

Basisseminar Unternehmen Haushalt 12

Abendseminar im Herbst 12

Wochenendseminar 13

Abendseminar im Frühjahr 13

REINIGUNG UND TEXTILPFLEGE 14

Männerwirtschaft 15

GARTEN, BLUMEN

UND KREATIVES 16

Gemüsegarten 17

Dekoration & Floristik 17

NÄHEN 18

Nähtreff 19

Schnupperkurs 19

Schnupperkurs 20

Nähen für Anfänger 20

Änderungen und Ausbesserungsarbeiten
an Kleidungsstücken 21

Vom Schnitt bis zum fertigen

Kleidungsstück: das Kleid 21

Nähen für Anfänger 22

Das kleine Werkstück für Anfänger 22

Vom Schnitt bis zum fertigen

Kleidungsstück: der Hosenrock 23

Schnupperkurs 23

Männernähkurs 24

Änderungen und Ausbesserungsarbeiten
an Kleidungsstücken 24

Nähtreff 25

Nähen mit elastischen Stoffen –
das T-Shirt 25

PLANEN, WIRTSCHAFTEN, ORGANISIEREN	26	BERATUNGSANGEBOT FÜR ÖFFENTLICHE EINRICHTUNGEN	35
Großhaushalt	27	VERANSTALTUNGEN	36
Raumgestaltung	27	IMPRESSUM	38
Hauswirtschaftliche Betreuung	28	ANFAHRT HASLACH	39
Persönlichkeitsbildung	29		
Lernen lernen	30		
ANGEBOT FÜR SCHULEN	31		
LEHRGÄNGE	33		
Grundlehrgang			
Urlaub auf dem Bauernhof	34		
Qualifizierungskurs für Anbieter			
Senioren am Bauernhof oder bei Gastfamilien im ländlichen Raum	34		
Brücken in die Zukunft, unternehmerisches Handeln und Denken	34		

ANMELDUNG UND GESCHÄFTS- BEDINGUNGEN

BÜROZEITEN FÜR DIE KURSANMELDUNG

Mo-Fr 10.00-12.00 Uhr
Do auch am Nachmittag 14.00-16.00 Uhr
T 0471 440 981, F 0471 440 988
fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
www.fachschule-haslach.it

ANMELDUNG

Die Anmeldung kann telefonisch, über Internet oder per E-Mail erfolgen. Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge ihres Eingangs berücksichtigt.

Beachten Sie die Anmeldefrist. Nach Ablauf der Anmeldefrist erhalten Sie eine schriftliche Einladung zum Kurs mit Angabe der Kursgebühr, der Zahlungsbedingungen und der mitzubringenden Materialien.

MINDESBETEILIGUNG

Die Veranstaltung findet statt, wenn bei Anmeldeschluss die Mindestteilnehmerzahl erreicht ist.

ZAHLUNGSMODALITÄTEN

Die Teilnahmegebühr ist nach Erhalt des Einladungsschreibens zu entrichten, und zwar gemäß den darin beschriebenen Modalitäten.

KURSABSAGE

Der Veranstalter ist berechtigt aus organisatorischen Gründen eine Veranstaltung abzusagen. In diesem Fall werden die bereits angemeldeten Teilnehmer/-innen sofort verständigt. Der Teilnahmebetrag wird von der Fachschule rückerstattet.

RÜCKERSTATTUNG TEILNAHMEGEBÜHR

Die Kursgebühren werden bei Nichtteilnahme nur aus belegten triftigen Gründen rückerstattet.

Hierzu ist ein schriftlicher Antrag erforderlich.

Der Veranstalter behält sich vor, bereits angefallene Kosten einzubehalten.

DATENSCHUTZ

Die erhobenen persönlichen Daten werden laut Bestimmungen aus der EU-Datenschutzgrundverordnung 679/016 vom 25.05.18 verwaltet. Die von Ihnen angegebenen Daten werden ausschließlich intern für die ordnungsgemäße Abwicklung der Veranstaltungen verwendet.

KURSGUTSCHEIN

Suchen Sie ein besonderes Geschenk? Verschenken Sie Bildung!

Wir gestalten Gutscheine für unsere Kurse oder den Besuch der Genussschule.

Auf Wunsch verpacken wir den Gutschein dem Anlass entsprechend.

Wenden Sie sich an das Sekretariat der Fachschule.





11

**BASISSEMINAR
UNTERNEHMEN HAUSHALT**

BASISSEMINAR UNTERNEHMEN HAUSHALT

INHALT

Finden Sie die richtige Balance zwischen Arbeit, Haushaltsführung und Freizeit. Es geht darum das „Unternehmen Haushalt“ optimal zu führen, Familie und Arbeit unter einen Hut zu bringen und gleichzeitig auch mehr Lebensqualität zu gewinnen.

Wir zeigen Ihnen Schritt für Schritt wie Sie sich als Anfänger/-in Grundkenntnisse in folgenden Bereichen aneignen können:

- Kochen und Ernährung
- Reinigung und Pflege
- Wäschepflege
- Ressourcen- und Finanzmanagement

ORT

Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach

REFERENTINNEN Fachlehrerinnen der Schule

GEBÜHR 280,00 Euro inkl. Materialspesen

WIR BIETEN DAS BASISSEMINAR „UNTERNEHMEN HAUSHALT“ ALS ABEND- ODER WOCHENENDSEMINAR AN:

ABENDSEMINAR IM HERBST

DAUER

16 Einheiten, zweimal wöchentlich, jeweils Dienstag und Donnerstag

Di 02.10. bis Di 27.11.2018, jeweils 19.30–22.45 Uhr

Abschlusstreffen Sa 01.12.2018, 9.00–15.30 Uhr

ANMELDUNG

bis Di 11.09.2018 unter T 0471 440 981

WOCHENENDSEMINAR

- DAUER** 11 Einheiten, Freitag Abends, 19.30–22.45 Uhr,
und Samstag ganztags, 9.00–17.00 Uhr
Fr 11.01. bis Sa 09.02.2019
Abschlusstreffen Sa 16.02.2019, 9.00–15.30 Uhr
- ANMELDUNG** bis Fr 07.12.2018 unter T 0471 440 981

ABENDSEMINAR IM FRÜHJAHR

- DAUER** 16 Einheiten, zweimal wöchentlich, jeweils Dienstag
und Donnerstag
Do 07.02. bis Do 11.04.2019, jeweils 19.30–22.45 Uhr
Abschlusstreffen Sa 13.04.2019, 9.00–15.30 Uhr
- ANMELDUNG** bis Do 17.01.2019 unter T 0471 440 981



14

REINIGUNG UND TEXTILPFLEGE

MÄNNERWIRTSCHAFT

INHALT	Die Männerwirtschaft steht heute voll im Trend. Gekonnt, schnell und klug durchdacht führt der Mann von heute seinen Haushalt. An drei Abenden werden grundlegende Kochtechniken erlernt und einfache Gerichte mit Pfiff zubereitet. Dabei erhalten Sie Tipps und Tricks rund ums Kochen. An zwei weiteren Abenden geht es um Raumpflege und Wäsche. Dabei stehen die richtige Auswahl von Reinigungs- und Waschmittel, Umgang mit Reinigungsgeräten und Waschmaschine und nicht zu vergessen das Bügeln eines Hemdes im Mittelpunkt.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
DATUM	3 Einheiten Kochen – Mi 30.01., 06.02., 13.02.2019 2 Einheiten Hauswirtschaft – Mi 20.02., 27.02.2019 Die beiden Kurse können unabhängig voneinander gebucht werden
REFERENTINNEN	Martina Gögele, Martina Puff
DAUER	Kochen 18.30–22.30 Uhr (12 Stunden) Hauswirtschaft 18.30–21.30 Uhr (6 Stunden)
GEBÜHR	Kochen – 100,00 Euro inkl. Materialspesen Hauswirtschaft – 49,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	Für Kochen bis Mi 09.01.2019 und für Hauswirtschaft bis Mi 30.01.2019 jeweils unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	10



GARTEN, BLUMEN UND KREATIVES

GEMÜSEGARTEN

INHALT	Es wird ein Gemüsegarten nach den Prinzipien der Fruchtfolge und der Mischkultur geplant und bepflanzt. Weiter erfahren Sie welche Arbeiten und Pflegemaßnahmen im Laufe des Jahres im Garten anfallen: Bodenbearbeitung, Düngung, Kompostierung, Aussaat, Pikieren, Pflanzen, Pflege und Ernte von Gemüse und Kräutern. Auf die vielseitigen Gestaltungsmöglichkeiten und biologische Pflege wird besonders Wert gelegt.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
DATUM	4 Einheiten – Mi 03.04., 10.04., Di 30.04., 07.05. 2019
REFERENTIN	Gisela Costa
DAUER	19.30-22.45 Uhr (3 Stunden)
GEBÜHR	73,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Mi 13.03. 2019 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	12

DEKORATION & FLORISTIK

INHALT	In diesem Lernbaustein befassen Sie sich mit den Grundlagen der Gestaltungslehre, wie Formen, Farben und Proportionen. Es werden Grundtechniken wie Kranz- Straußbinden und das Gestalten von Gestecken und Tischdekorationen geübt. Ausgehend von diesen Techniken der Floristik gestalten Sie individuelle kreative, saisonale Dekorationen.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
DATUM	4 Einheiten – Fr 05.04., 12.04., 03.05., 10.05.2019
REFERENTIN	Gisela Costa
DAUER	19.30-22.45 Uhr (12 Stunden)
GEBÜHR	110,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Fr 15.03.2019 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	8



18

NÄHEN

NÄHTREFF

INHALT	Beim Nähtreff wird jeder Teilnehmer individuell bei seinem persönlichen Nähprojekt begleitet. Haben Sie zum Beispiel etwas zu Hause angefangen und wissen nicht wie weitermachen oder möchten Sie aus etwas Altem etwas Neues schaffen, dann sind Sie in diesem Kurs genau richtig.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
DATUM	5 Einheiten – Mi 26.09., 03.10., 10.10., 17.10., 24.10.2018
REFERENTIN	Fachlehrerin der Schule
DAUER	19.00-22.00 Uhr (15 Stunden)
GEBÜHR	83,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Mi 05.09.2018 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	8
SONSTIGES	Es sind Nähkenntnisse erforderlich.
HINWEIS	Zweisprachige Veranstaltung

SCHNUPPERKURS

INHALT	Sie interessieren sich fürs Nähen, wissen aber nicht wo anfangen? Wir zeigen Ihnen in nur zwei Einheiten, wie die Nähmaschine funktioniert, was man zum Nähen benötigt und nähen ein kleines Werkstück für Zuhause.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
DATUM	2 Einheiten – Fr 28.09., 05.10.2018
REFERENTIN	Fachlehrerin der Schule
DAUER	19.00-22.00 Uhr (6 Stunden)
GEBÜHR	52,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Fr 07.09.2018 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	8
SONSTIGES	Es sind keine Nähkenntnisse erforderlich.
HINWEIS	Zweisprachige Veranstaltung

SCHNUPPERKURS

INHALT	Sie interessieren sich fürs Nähen, wissen aber nicht wo anfangen? Wir zeigen Ihnen in nur zwei Einheiten, wie die Nähmaschine funktioniert, was man zum Nähen benötigt und nähen ein kleines Werkstück für Zuhause.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
DATUM	Sa 27.10.2018
REFERENTIN	Fachlehrerin der Schule
DAUER	09.00-12.00 und 13.00-16.00 Uhr (6 Stunden)
GEBÜHR	52,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Fr 05.10.2018 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	8
SONSTIGES	Es sind keine Nähkenntnisse erforderlich.
HINWEIS	Zweisprachige Veranstaltung

NÄHEN FÜR ANFÄNGER

INHALT	Lernen Sie mit uns den richtigen Umgang mit der Nähmaschine. In diesem Nähkurs nähen wir eine Utensilientasche und üben so verschiedene Maschinennähte.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
DATUM	5 Einheiten – Mi 07.11., 14.11., 21.11., 28.11., 05.12.2018
REFERENTIN	Fachlehrerin der Schule
DAUER	19.00-22.00 Uhr (15 Stunden)
GEBÜHR	90,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Mi 10.10.2018 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	8
SONSTIGES	Es sind keine Nähkenntnisse erforderlich.
HINWEIS	Zweisprachige Veranstaltung

ÄNDERUNGEN UND AUSBESSERUNGSARBEITEN AN KLEIDUNGSSTÜCKEN

INHALT	In diesem Nähkurs erleben Sie, dass Änderungen und Ausbesserungsarbeiten leichter durchzuführen sind als gedacht. Sie lernen Hosen kürzen, Löcher stopfen, Flecken aufsetzen oder Knöpfe annähen und noch vieles mehr. Wir üben an Stoffflecken. Gerne können anschließend auch eigene Kleidungsstücke ausgebessert werden.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
DATUM	3 Einheiten – Sa 10.11., 17.11., 24.11.2018
REFERENTIN	Fachlehrerin der Schule
DAUER	09.00-12.00 und 13.00-16.00 Uhr (18 Stunden)
GEBÜHR	102,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Fr 12.10.2018 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	8
SONSTIGES	Es sind Nähkenntnisse erforderlich.
HINWEIS	Zweisprachige Veranstaltung

VOM SCHNITT BIS ZUM FERTIGEN KLEIDUNGSSTÜCK: DAS KLEID

INHALT	Wollten Sie auch schon immer ein Kleid selbst nähen? In diesem Nähkurs können Sie aus drei Kleidermodellen wählen und selbst nähen. Den Schnitt für das Kleid ändern wir auf Ihre Maße ab. Sie lernen einfache Grundtechniken, wie Zuschneiden, Reißverschlussverarbeitung und Abnäher nähen.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
DATUM	8 Einheiten – Mi 09.01., 16.01., 23.01., 30.01., 06.02., 13.02., 20.02., 27.02.2019
REFERENTIN	Fachlehrerin der Schule
DAUER	19.00–22.00 Uhr (24 Stunden)
GEBÜHR	130,00 Euro – Materialien für das Kleidungsstück werden von den Teilnehmern selbst besorgt
ANMELDUNG	bis Mi 05.12.2018 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	8

NÄHEN FÜR ANFÄNGER

INHALT	Lernen Sie mit uns den richtigen Umgang mit der Nähmaschine. In diesem Nähkurs nähen wir eine Utensilientasche und üben so verschiedene Maschinennähte.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
DATUM	5 Einheiten – Do 10.01., 17.01., 24.01., 31.01., 07.02.2019
REFERENTIN	Fachlehrerin der Schule
DAUER	19.00-22.00 Uhr (15 Stunden)
GEBÜHR	90,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Do 06.12.2018 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	8
SONSTIGES	Es sind keine Nähkenntnisse erforderlich.
HINWEIS	Zweisprachige Veranstaltung

DAS KLEINE WERKSTÜCK FÜR ANFÄNGER

INHALT	An einem Abend nähen wir eine einfache Toilettentasche, eine Einkaufstasche, eine Schürze oder einen Hefteinband. Dieser Kurs ist für alle geeignet, die gerade erst mit dem Nähen begonnen haben und etwas Einfaches nähen möchten.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
DATUM	Di 19.02.2019
REFERENTIN	Fachlehrerin der Schule
DAUER	19.00-22.00 Uhr (3 Stunden)
GEBÜHR	42,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Di 29.01.2019 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	8
SONSTIGES	Es sind Nähkenntnisse erforderlich.

VOM SCHNITT BIS ZUM FERTIGEN KLEIDUNGSSTÜCK: DER HOSENROCK

INHALT	In diesem Kurs lernen Sie Grundtechniken um einen Hosenrock zu nähen. Wir werden den Grundschnitt auf Ihre Maße abändern und anschließend Schritt für Schritt Ihren Hosenrock nähen. Sie lernen Techniken, wie Zuschneiden, Abnäher nähen, Hosenreißverschluss einnähen, Bundverarbeitung und Saum nähen.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
DATUM	7 Einheiten – Mi 13.03., 20.03., 27.03., 03.04., 10.04., Sa 13.04., Mi 17.04.2019
REFERENTIN	Fachlehrerin der Schule
DAUER	19.00-22.00 Uhr, Sa 09.00-12.00 und 13.00-16.00 Uhr (24 Stunden)
GEBÜHR	130,00 Euro - Materialien für das Kleidungsstück werden von den Teilnehmenden selbst besorgt
ANMELDUNG	bis Mi 13.02.2019 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	8
SONSTIGES	Es sind Nähkenntnisse erforderlich.

SCHNUPPERKURS

INHALT	Sie interessieren sich fürs Nähen, wissen aber nicht wo anfangen? Wir zeigen Ihnen in nur zwei Einheiten, wie die Nähmaschine funktioniert, was man zum Nähen benötigt und nähen ein kleines Werkstück für Zuhause.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
DATUM	Do 14.03., 21.03.2019
REFERENTIN	Fachlehrerin der Schule
DAUER	19.00-22.00 Uhr (6 Stunden)
GEBÜHR	52,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Do 14.02.2019 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	8
SONSTIGES	Es sind keine Nähkenntnisse erforderlich.
HINWEIS	Zweisprachige Veranstaltung

MÄNNERNÄHKURS

INHALT	In diesem Nähkurs lernen Sie eine Nähmaschine zu bedienen und zu warten. Sie lernen kleine Ausbesserungsarbeiten, wie Hosen kürzen, Hemdärmel kürzen, kleine Stopf- und Flickarbeiten ausführen.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
DATUM	3 Einheiten – Di 19.03., 26.03., 02.04.2019
REFERENTIN	Fachlehrerin der Schule
DAUER	19.00-22.00 Uhr (9 Stunden)
GEBÜHR	64,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Di 19.02.2019 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	8
SONSTIGES	Es sind keine Nähkenntnisse erforderlich.

ÄNDERUNGEN UND AUSBESSERUNGSARBEITEN AN KLEIDUNGSSTÜCKEN

INHALT	In diesem Nähkurs erleben Sie, dass Änderungen und Ausbesserungsarbeiten leichter durchzuführen sind als gedacht. Sie lernen Hosen kürzen, Löcher stopfen, Flicker aufsetzen oder Knöpfe annähen und noch vieles mehr. Wir üben an Stoffflecken. Gerne können anschließend auch eigene Kleidungsstücke ausgebessert werden.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
DATUM	6 Einheiten – Di 30.04., 07.05., 14.05., 21.05., 28.05., 04.06.2019
REFERENTIN	Fachlehrerin der Schule
DAUER	19.00-22.00 Uhr (18 Stunden)
GEBÜHR	102,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Di 26.03.2019 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	8
SONSTIGES	Es sind Nähkenntnisse erforderlich.
HINWEIS	Zweisprachige Veranstaltung

NÄHTREFF

INHALT	Beim Nähtreff wird jeder Teilnehmer individuell bei seinem persönlichen Nähprojekt begleitet. Haben Sie zum Beispiel etwas zu Hause angefangen und wissen nicht wie weitermachen oder möchten Sie aus etwas Altem etwas Neues schaffen, dann sind Sie in diesem Kurs genau richtig.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
DATUM	3 Einheiten – Sa 04.05., 11.05., 25.05.2019
REFERENTIN	Fachlehrerin der Schule
DAUER	09.00-12.00 und 13.00-16.00 Uhr (18 Stunden)
GEBÜHR	95,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Fr 29.03.2019 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	8
SONSTIGES	Es sind Nähkenntnisse erforderlich.
HINWEIS	Zweisprachige Veranstaltung

NÄHEN MIT ELASTISCHEN STOFFEN – DAS T-SHIRT

INHALT	Sie können nähen, möchten aber wissen, wie man mit elastischen Stoffen arbeitet? Wir werden ein schönes Basic T-Shirt nähen und zeigen Ihnen dabei die richtigen Stiche, um elastische Stoffe mit einer gewöhnlichen Haushaltsnähmaschine oder mit einer Overlock-Nähmaschine nähen zu können.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
DATUM	3 Einheiten – Mi 15.05., 22.05., 29.05.2019
REFERENTIN	Fachlehrerin der Schule
DAUER	19.00-22.00 Uhr (9 Stunden)
GEBÜHR	65,00 Euro - Materialien für das Kleidungsstück werden von den Teilnehmenden selbst besorgt
ANMELDUNG	bis Mi 10.04.2019 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	8
SONSTIGES	Es sind Nähkenntnisse erforderlich.



26

PLANEN, WIRTSCHAFTEN, ORGANISIEREN

GROSSHAUSHALT

INHALT	In diesem Lernbaustein erhalten Sie eine Grundausbildung zur Organisation eines Großhaushaltes. Inhalt sind folgende Schwerpunkte: - Reinigungs- und Wäschemanagement im Großhaushalt - Kriterien zum Einkauf von Geräten - Planung - Küchenführung
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
DATUM	12 Einheiten – Mi 24.10., 07.11., 14.11., 21.11., 28.11., Do 06.12., (am Do 13.12. Vormittag Betriebsbesichtigung) 2018, Do 10.01., 17.01., 31.01., 07.02., 14.02. 2019
REFERENTIN	Gisela Costa, Martina Gögele
DAUER	19.30–22.45 Uhr (36 Stunden und 48 Stunden Praktikum)
GEBÜHR	220,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Mi 03.10.2018 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	10

RAUMGESTALTUNG

INHALT	Da jeder Raum besondere Ansprüche stellt, beschäftigen wir uns mit Materialien, Wirkung von Licht und Farben und Grundlagen der Gestaltung. Zusätzlich erfahren Sie in diesem Seminar, wie man durch kleine Änderungen in der Gestaltung eine angenehme Atmosphäre schaffen kann.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
DATUM	6 Einheiten – Mi 13.02., 20.02., 27.02., 13.03., 20.03., 27.03.2018
REFERENTIN	Ulrike Buttazoni
DAUER	19.30–22.45 Uhr (18 Stunden)
GEBÜHR	100,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Di 23.01.2018 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	10

HAUSWIRTSCHAFTLICHE BETREUUNG

INHALT

Die Hauswirtschaftliche Betreuung umfasst Dienstleistungen, die notwendig sind, um den Alltag der Menschen in allen Lebensphasen aktivierend, sinnstiftend und gesund zu gestalten. Sie geht auf die Bedürfnisse der zu betreuenden Menschen ein und organisiert die Hauswirtschaft so, dass Menschen wertschätzend begleitet und individuell im Alltag unterstützt werden. Am Beispiel verschiedener Zielgruppen und deren Bedürfnissen, setzen Sie sich mit den Herausforderungen der hauswirtschaftlichen Betreuung auseinander und erarbeiten exemplarisch Modelle der Versorgung und Betreuung.

ORT

Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach

DATUM

4 Einheiten – Mo 18.02., 25.02., 11.03., 18.03.2019

REFERENTIN

Gisela Costa, Ulrike Hermine Buttazoni

DAUER

19.30-22.45 Uhr (12 Stunden)

GEBÜHR

75,00 Euro inkl. Materialspesen

ANMELDUNG

bis Mo 28.01.2019 unter T 0471 440 981

TEILNEHMER

12



29

PERSÖNLICHKEITSBILDUNG

LERNEN LERNEN

INHALT

Wir lernen unser ganzes Leben, nutzen aber die Kapazität unseres Gehirns nur zu einem geringen Teil. Für viele von uns sind mit dem Lernen negative Erinnerungen an die Schul- und Ausbildungszeit verbunden. Lernen kann Spaß machen. Voraussetzung dafür ist, dass wir unser Wunderwerk Gehirn besser verstehen und Methoden anwenden, die einen langfristigen Lernerfolg garantieren. Dieses Seminar ist für all jene interessant, die sich weiter entwickeln wollen und offen für Neues sind.

ORT

Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach

DATUM

4 Einheiten – Mo 22.10., 05.11., 12.11., 19.11.2018

REFERENTIN

Referentin der Fachschule

DAUER

19.30–22.45 Uhr (12 Stunden)

GEBÜHR

76,00 Euro inkl. Materialspesen

ANMELDUNG

bis Mo 01.10.2018 unter T 0471 440 981

TEILNEHMER

10



31

ANGEBOT FÜR SCHULEN

ANGEBOT FÜR SCHULEN

HAUSWIRTSCHAFT

So bunt und vielfältig menschliches Leben sich zeigt, so präsentiert sich die Hauswirtschaft. Sie gestaltet und strukturiert den Alltag und erbringt einen unverzichtbaren Beitrag zum Wohlbefinden und zur Gesunderhaltung. Als tragendes Element ist sie im tagtäglichen Miteinander nicht wegzudenken.

DIE EXPERTINNEN UND EXPERTEN KOMMEN IN DIE SCHULE:

- „Bewusst – er – leben“ – Hauswirtschaftserziehung –
2. bis 5. Klasse der Grundschule

ANGEBOT FÜR KLASSEN AM SCHULSTANDORT DER FACHSCHULE HASLACH:

- „Papier, dein Freund“ – 2. und 3. Klasse der Grundschule
- „Kleider machen Leute – Leute machen Kleider“ –
4. und 5. Klasse der Grundschule
- Projektwoche Erlebnis Hauswirtschaft –
3. und 4. Klasse der Oberstufe

**NÄHERE INFORMATIONEN ZU ALLEN ANGEBOTEN FINDEN SIE
AUF UNSERER WEBSITE WWW.FACHSCHULE-HASLACH.IT.**

A close-up photograph of a glass of coffee with a thick layer of cream and a topping of crushed nuts. In the foreground, a large, ripe red apple is partially visible. The background is softly blurred.

33

LEHRGÄNGE

LEHRGÄNGE

GRUNDLEHRGANG URLAUB AUF DEM BAUERNHOF

INHALT	Der Lehrgang richtet sich an Urlaub auf dem Bauernhof-Neueinsteiger/-innen und erfahrene UaB-Betreiber/-innen, die ihr Wissen aktualisieren möchten.
ZEITRAUM	November 2018 bis März 2019

QUALIFIZIERUNGSKURS FÜR ANBIETER SENIOREN AM BAUERNHOF ODER BEI GASTFAMILIEN IM LÄNDLICHEN RAUM

INHALT	Der Kurs vermittelt Fertigkeiten, um älteren Menschen die Aufnahme am Bauernhof oder bei Gastfamilien im ländlichen Raum anbieten zu können.
ZEITRAUM	Oktober 2018 bis Anfang Juni 2019

BRÜCKEN IN DIE ZUKUNFT UNTERNEHMERISCHES HANDELN UND DENKEN

Der Lehrgang richtet sich an Bauernfamilien, Betriebsleiterpaare, Männer und Frauen, Besitzer und Übernehmer, die bereits Erfahrungen in der Führung eines Hofes gesammelt haben. Die Teilnehmenden stehen vor der Hofübernahme/Hofübergabe oder überlegen sich wie sie den Betrieb neu strukturieren können.

ERSTTREFFEN

Informations- und Einführungstag findet statt, wenn sich 5 Betriebsleiterpaare angemeldet haben

**NÄHERE INFORMATIONEN ZU DEN LEHRGÄNGEN FINDEN SIE
AUF UNSERER HOMEPAGE WWW.FACHSCHULE-HASLACH.IT.**

BERATUNGSANGEBOT FÜR ÖFFENTLICHE EINRICHTUNGEN

PROFESSIONELLE REINIGUNG UND WÄSCHEPFLEGE

Professionelle Reinigung und Wäschepflege tragen zum gepflegten Erscheinungsbild des Hauses und somit zum Wohlbefinden der Gäste bei.

Ein optimales Reinigungs- und Wäschemanagement ist das Ergebnis der Organisation verschiedener Abläufe, der Festlegung von Qualitätsstandards und einer sinnvollen Auswahl von Materialien und Produkten.

Die Fachschulen für Hauswirtschaft und Ernährung bieten eine Beratung vor Ort an, mit dem Ziel, die eigene Organisation anzuregen und die angebotenen Dienstleistungen innovativ weiterzuentwickeln.

THEMENSCHWERPUNKTE

REINIGUNGSMANAGEMENT

- Räumliche Ausstattung
- Mitarbeiterstruktur und -qualifizierung
- Reinigungsstandards
- Ausstattung Reinigungsgeräte und -material
- Maßnahmen
- Qualitätsprüfungen
- Checklisten, Ablaufbeschreibungen

WÄSCHEMANAGEMENT

- Räumliche Ausstattung
- Maschinelle Ausstattung
- Mitarbeiterstruktur und -qualifizierung
- Angebot an Objektwäsche
- Hygienestandards
- Qualitätsprüfungen
- Checklisten, Ablaufbeschreibungen

KONTAKT UND INFORMATION

Fachschule Haslach

fs.ha-ne@schule.suedtirol.it

T 0471 440 981



36

VERANSTALTUNGEN

PROGRAMMVORSTELLUNG BILDUNGSJAHR UND ERÖFFNUNG GENUSS-SCHULE HASLACH

Freitag, 14. September 2018

Wir stellen unser Programm vor und feiern die Eröffnung der Genuss-Schule Haslach des heurigen Jahres.

ERNTEDANK

Samstag, 13. Oktober 2018, 8.30–17.00 Uhr

Besuchen Sie uns auf dem Waltherplatz.

HOTELMESSE

Montag, 15. Oktober bis Donnerstag, 18. Oktober 2018 in der Messe Bozen

Besuchen Sie uns auf der Internationalen Fachmesse für Hotellerie und Gastronomie.

HERBSTMESSE

Freitag, 23. November bis Montag, 26. November 2018 in der Messe Bozen

Besuchen Sie uns auf der Herbstmesse, mit ihrem umfangreichen und vielseitigen Angebot.

FAMILIENERLEBNISTAG

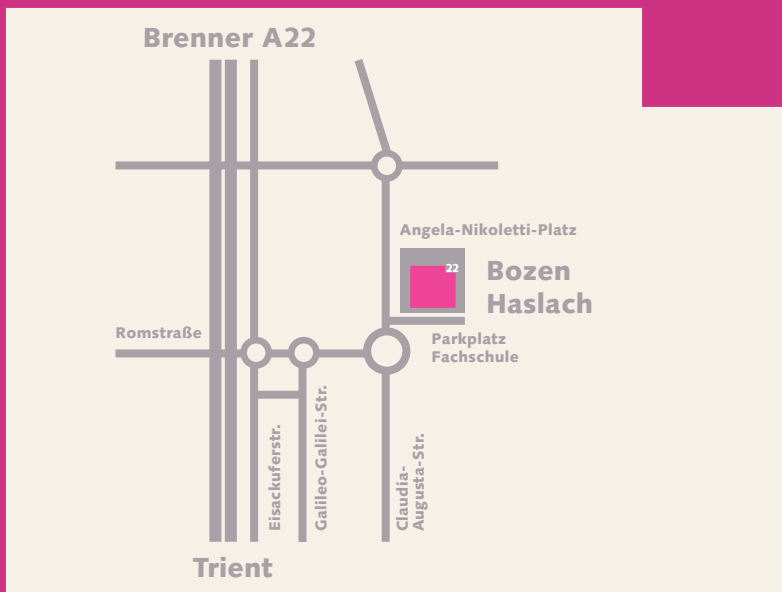
Samstag, 23. Februar 2019

Eine Veranstaltung in Zusammenarbeit mit dem Katholischen Familienverband Südtirol. Die Fachschule Haslach bietet an diesem Nachmittag ein buntes Programm für Kinder, Mamis und Papis an.

IMPRESSUM

- HERAUSGEBER** Fachschulen für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach,
Neumarkt und Tisens mit Sitz in Bozen
Angela-Nikoletti-Platz 14
I-39100 Bozen
T 0471 440 981, F 0471 440 988
fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
www.fachschule-haslach.it
www.fachschule-neumarkt.it
www.fachschule-frankenberg.it
- BEARBEITUNG** Anita Spitaler, Renate Kofler, Tamara Egger,
Braunhofer Monika, Christine Gutgsell, Margarethe Pfattner,
Christine Holzner, Ulrike Vedovelli
- GRAFIK
& DRUCK** Karo Druck Frangart
- FOTOS** Gudrun Ladurner und Archiv der Fachschulen für Hauswirtschaft
und Ernährung Haslach, Neumarkt und Tisens

ANFAHRT HASLACH



NOTIZEN

A series of horizontal dotted lines for taking notes.

KURSBROSCHÜREN 2018/19 IN UNSERER DIREKTION



Fachschule Haslach
Ernährung, Kochen, Produktverarbeitung



Fachschule Haslach
Hauswirtschaft



Fachschule Neumarkt
Kreativ, praktisch, sozial



Fachschule Tisens

Gerne können Sie diese bei uns abholen und Sie finden sie auf unseren Internetseiten **WWW.FACHSCHULE-HASLACH.IT**, **WWW.FACHSCHULE-NEUMARKT.IT** und **WWW.FACHSCHULE-FRANKENBERG.IT**

**Direktion der Fachschulen
für Hauswirtschaft und Ernährung
Haslach, Neumarkt und Tisens mit Sitz in Bozen**

**Fachschule für Hauswirtschaft
und Ernährung Haslach**

Angela-Nikoletti-Platz 14, 39100 Bozen
T 0471 440 981
fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
www.fachschule-haslach.it

**Fachschule für Hauswirtschaft
und Ernährung Neumarkt**

Fleimstaler Str. 37, 39044 Neumarkt
www.fachschule-neumarkt.it

**Fachschule für Hauswirtschaft
und Ernährung Tisens**

Dorf 42, 39010 Tisens
www.fachschule-frankenberg.it