



TI

KURSANGEBOT 18/19 **HAUSWIRTSCHAFT** **UND ERNÄHRUNG**

FACHSCHULE
TISENS

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**

Christine Holzner

Schulleiterin der Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens

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 TISENS

ANMELDUNG UND GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

8

KURSGUTSCHEIN

10

AGROTOURISMUS

13

Präsente für den Gast

14

Do geat der Rach au

14

Vitalfrühstück

15

Osterbrunch

15

süß & sauer

16

KOCHEN

17

Kastanie – süß & pikant

18

Brot & Aufstriche

18

Weihnachtsbäckerei

19

Fit im Alltag für Mann & Frau

19

Pseudogetreide

20

Schnelle Pfannengerichte

20

Schnelle, gesunde Gerichte für Kinder

21

Alles Burger

21

Vegane Küche

22

Fisch: regional & mediterran

22

Fingerfood

23

Kochen mit Kurkuma

23

Spargel & Artischocke

24

Der Giersch

24

Kochen im Säure-Basen-Gleichgewicht

25

Delikatessen am Wegesrand

25

GARTEN, BLUMEN

UND KREATIVES

27

Allerheiligenfloristik

28

Kränze, Kränze, Kränze

28

Schatztruhe Kräutergarten

29

NÄHEN

30

Kreative Flickwerkstatt

31

Nähen für Einsteiger

31

Nähen für Fortgeschrittene

32

REINIGUNG UND TEXTILPFLEGE 33

- Fit im Alltag für Mann & Frau 34
Housekeeping – Reinigung flott
& professionell 34

KINDER UND JUGENDLICHE 35

- Näh-ABC für Kids 36
Kreative Sommertage 36

**LEHRGÄNGE, PROJEKTE
UND VORTRÄGE 37**

- Ausbildung zur Haushaltshilfe 38
Grundlehrgang - Urlaub
auf dem Bauernhof 39
Unternehmen Haushalt - Basisseminar 40

VERANSTALTUNGEN 41**ANGEBOT FÜR SCHULEN 43**

- Ernährung und Kochen 44
Praktisch im Trend 44

**FACHSCHULE FÜR HAUSWIRTSCHAFT
UND ERNÄHRUNG 45**

- 3- bzw. 4-jährige Fachschule
für Hauswirtschaft und Ernährung 46

IMPRESSUM 47**ANFAHRT TISENS 48**

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-frankenberg.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.

MINDESTBETEILUNG

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

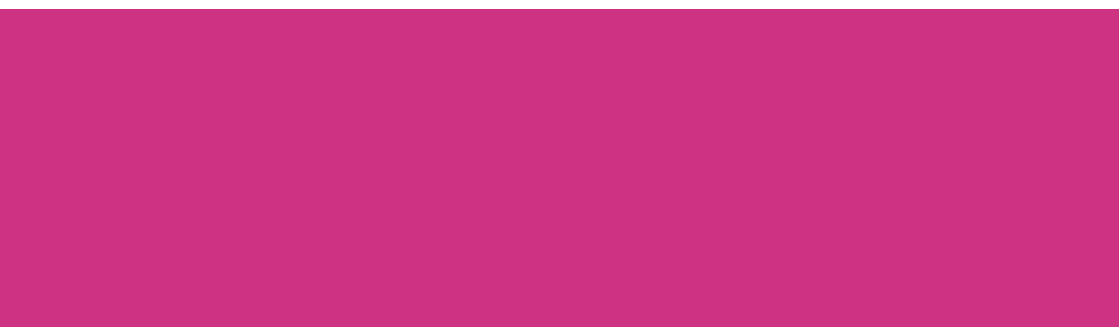
Suchen Sie ein besonderes Geschenk? Verschenken Sie Bildung!

Wir gestalten Gutscheine für unsere Kurse.

Auf Wunsch verpacken wir den Gutschein dem Anlass entsprechend.

Wenden Sie sich an das Sekretariat der Fachschule.





FÖRDERUNG REGIONALER PRODUKTE

Bezug nehmend auf das Landesgesetz zur Förderung der landwirtschaftlichen Produkte und Lebensmittel aus dem heimischen Anbau, der Erziehung zu gesundem Essverhalten und des bewussten Konsums

Um die Kenntnis und die Verwendung von qualitativ hochwertigen landwirtschaftlichen Produkten und Lebensmitteln und den Direktzugang des Konsumenten zum landwirtschaftlichen Markt zu fördern, sowie um den Energieverbrauch und die Umweltverschmutzung durch den Transport von landwirtschaftlichen Produkten und Lebensmitteln zu senken, fördert das Land Südtirol den Konsum von qualitativ hochwertigen und gekennzeichneten landwirtschaftlichen Produkten und Lebensmitteln aus biologischem und heimischem Anbau.





13

AGROTOURISMUS

PRÄSENTE FÜR DEN GAST

INHALT	Sie erhalten im Kurs Anregungen, um mit Fantasie kleine Geschenke - auch als Gastgeschenke geeignet - anzufertigen. In der ersten Einheit kommt die Nähmaschine zum Einsatz und in der zweiten Einheit werden in der Küche kulinarische Präsente kreiert.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
DATUM	Freitag, 30.11. und 14.12.2018 (2 Einheiten)
REFERENTINNEN	Martina Hafner, Priska Hell
DAUER	15.00-18.00 Uhr (je 3 Stunden)
GEBÜHR	54,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Fr 26.10.2018 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	8

DO GEAT DER RACH AU

INHALT	Räuchern mit heimischen Kräutern. Wie „geht“ Räuchern? Wie wirkt Räuchern, was brauch ich dafür? Mit welchen Kräutern soll ich räuchern? Wie und wann räucherten unsere Vorfahren? Diese und viele andere Fragen werden in diesem Kurs beantwortet. Weiters werden 7 Kräuter vorgestellt und verräuchert.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
DATUM	Freitag, 07.12.2018
REFERENTIN	Iris Schienegger (Kräuterpädagogin)
DAUER	19.00–21.30 Uhr (2,5 Stunden)
GEBÜHR	30,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Fr 16.11.2018 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	10

VITALFRÜHSTÜCK

INHALT	Mit einem Vitalfrühstück aus frisch gepressten Säften, Müsli, selbst gebackenem Brot, Frischkäse und anderen Köstlichkeiten starten Sie sicherlich gut in den Tag! Es wird eine sorgfältige Auswahl der Speisen getroffen und vielfältige Zubereitungsmöglichkeiten für Groß und Klein aufgezeigt.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
DATUM	Freitag, 29.03.2019
REFERENTIN	Fachlehrerin
DAUER	14.30–18.30 Uhr (4 Stunden)
GEBÜHR	46,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Fr 01.03.2019 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	10

OSTERBRUNCH

INHALT	Frühstück, Mittagessen und naschen! Ein Osterbrunch macht die ganze Familie glücklich, er ist ein fröhlicher Schlemmerspaß für alle. In diesem Kurs werden Brötchen gebacken, süße und herzhaft Kleinigkeiten zubereitet und gemeinsam verkostet.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
DATUM	Freitag, 05.04.2018
REFERENTIN	Renate Kofler
DAUER	15.00–19.00 Uhr (4 Stunden)
GEBÜHR	46,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Mo 11.03.2019 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	10

SÜSS & SAUER

INHALT

Bei diesem Kurs sind all jene richtig, die gerne einkochen, einlegen, ansetzen oder es lernen wollen.

Die selbst gemachten Delikatessen werden nett verpackt und sind zum Verschenken bereit.

ORT

Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens

DATUM

Freitag, 24.05.2019

REFERENTIN

Renate Kofler

DAUER

18.00–22.00 Uhr (4 Stunden)

GEBÜHR

46,00 Euro inkl. Materialspesen

ANMELDUNG

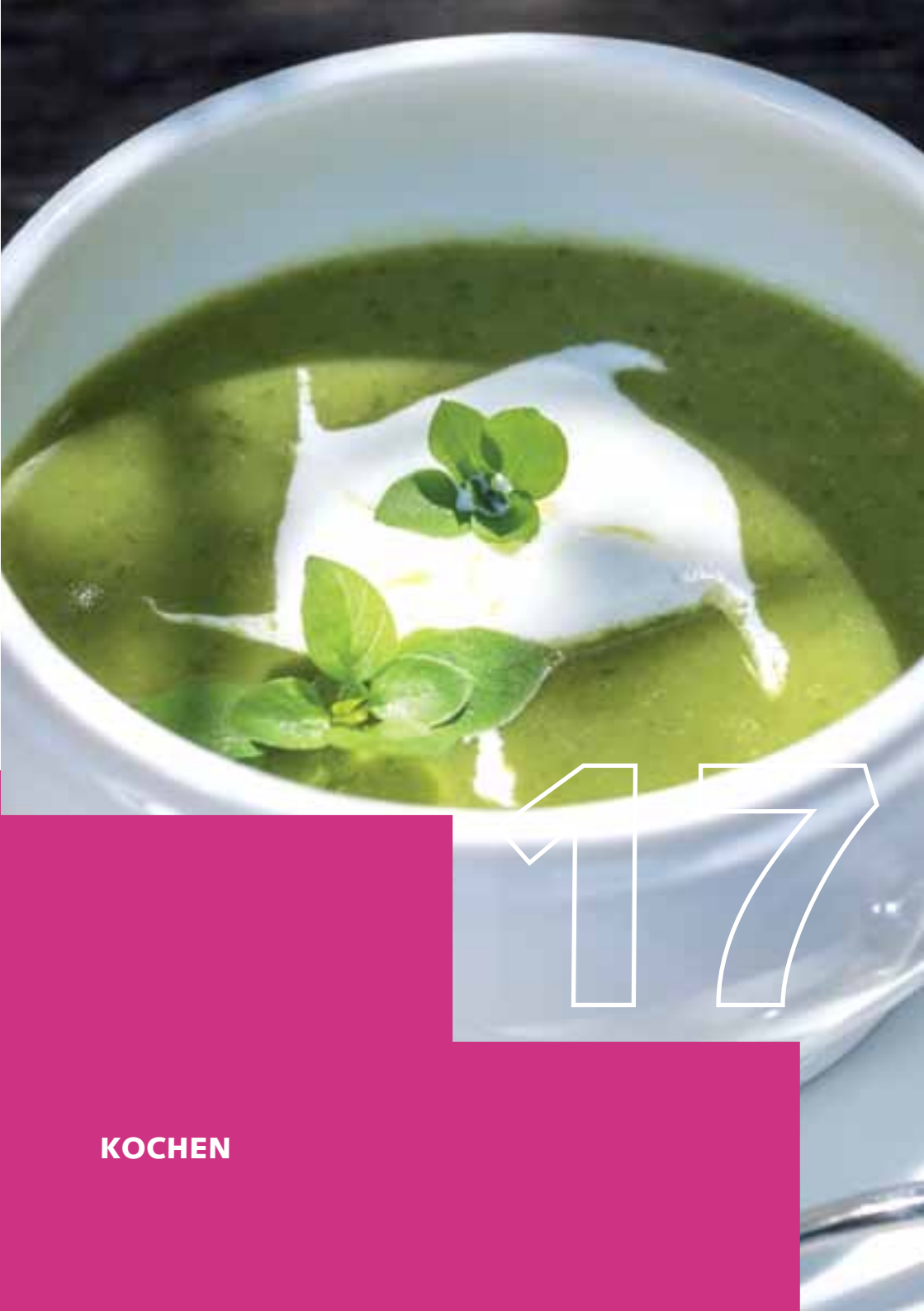
bis Fr 12.04.2019 unter T 0471 440 981

TEILNEHMER

10

SONSTIGES

Gläser und Flaschen mitnehmen- weitere Informationen erhalten Sie bei der Anmeldung



17

KOCHEN

KASTANIE – SÜSS & PIKANT

INHALT	Rahmenprogramm der Kastanientage „Keschtnriggl“: Die Edelkastanie hat in Südtirol eine lange Tradition. Die Zubereitungsarten der Kastanie sind vielfältig. Sie bereiten pikante und süße Kastaniengerichte zu und verkosten sie.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
DATUM	Freitag, 26.10.2018
REFERENTIN	Theresia Haas
DAUER	14.00-18.00 Uhr (4 Stunden)
GEBÜHR	46,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Fr 05.10.2018 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	10

BROT & AUFSTRICHE

INHALT	Süße und herzhaftere Brotaufstriche verwandeln eine Scheibe Brot in eine kleine Gourmetschnitte. Sie lernen mit verschiedenen Mehlen, Teiglockerungsmitteln und Brotgewürzen Brot backen. Die Aufstriche und Brote werden im Anschluss gemeinsam verkostet.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
DATUM	Freitag, 23.11.2018
REFERENTIN	Elisabeth Fischnaller
DAUER	14.30–18.30 Uhr (4 Stunden)
GEBÜHR	46,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Fr 26.10.2018 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	10

WEIHNACHTSBÄCKEREI

INHALT	Alle Jahre wieder freuen wir uns auf den himmlischen Keksgenuss und den wunderbaren Duft. In diesem Kurs backen wir gemeinsam Keksklassiker und raffinierte Weihnachtskekse für Ihren bunten Weihnachtsteller.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
DATUM	Freitag, 30.11.2018
REFERENTIN	Renate Kofler
DAUER	14.00–18.00 Uhr (4 Stunden)
GEBÜHR	46,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Fr 26.10.2018 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	10

FIT IM ALLTAG FÜR MANN & FRAU

INHALT	In der ersten Einheit lernen Sie schnelle, gesunde und regionale Gerichte zubereiten. In der zweiten Einheit erhalten Sie grundlegende Kenntnisse im Fachbereich Wäscheversorgung wie sortieren, vorbehandeln, waschen und bügeln. Sie führen diese Arbeiten auch praktisch durch.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
DATUM	Freitag, 11.01. und Freitag, 18.01.2019 (2 Einheiten)
REFERENTINNEN	Priska Hell, Martina Hafner
DAUER	18.30–21.30 Uhr (6 Stunden)
GEBÜHR	54,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Fr 07.12.2018 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	8

PSEUDOGETREIDE

INHALT	Pseudogetreide sind Lebensmittel, die Getreide sehr ähnlich aber dennoch kein richtiges Getreide sind. Dazu gehören z.B. Buchweizen, Amaranth, Zwerghirse und Quinoa. Pseudogetreide sind eine gute Alternative zu Getreide, sie bringen zudem Abwechslung in den Speiseplan. In diesem Kurs lernen Sie Pseudogetreide kennen; es werden daraus leckere Gerichte zubereitet und gemeinsam verkostet.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
DATUM	Donnerstag, 24.01.2019
REFERENTIN	Renate Kofler
DAUER	18.00–22.00 Uhr (4 Stunden)
GEBÜHR	46,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Fr 14.12.2018 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	10

SCHNELLE PFANNENGERICHTE

INHALT	Pfannengerichte sind schnell und unkompliziert in der Zubereitung. In diesem Kurs werden vegetarische Gerichte im Wok, Pfannengerichte mit Fisch, Meeresfrüchten und Fleisch zubereitet und gemeinsam verkostet.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
DATUM	Donnerstag, 31.01.2019
REFERENTIN	Renate Kofler
DAUER	18.00–21.00 Uhr (4 Stunden)
GEBÜHR	46,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Mo 17.12.2018 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	10

SCHNELLE, GESUNDE GERICHTE FÜR KINDER

INHALT	In diesem Kurs lernen Sie einfache und schnelle Gerichte kennen, die sich besonders gut gemeinsam mit Kindern zubereiten lassen und Kinderaugen zum Leuchten bringen.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
DATUM	Montag, 18.02.2019
REFERENTIN	Renate Kofler
DAUER	18.00–22.00 Uhr (4 Stunden)
GEBÜHR	46,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	Bis Fr 25.01.2019 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	10

ALLES BURGER

INHALT	Schmackhafte Burger in verschiedenen Variationen: Es werden würzige, saftige Füllungen vegetarisch und mit Fleisch zubereitet. Das dazu verwendete Burgerbrot backen Sie selbst.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
DATUM	Freitag, 22.02.2019
REFERENTIN	Hell Priska
DAUER	18.30–22.30 Uhr (4 Stunden)
GEBÜHR	46,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Fr 01.02.2019 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	10

VEGANE KÜCHE

INHALT	Unsere Speisen sind leicht, bekömmlich, frisch, saisonal und vielseitig. Gerichte aus Hülsenfrüchten, Gemüse, Obst, Nüssen und Vollkorngetreide bereichern den Speiseplan vom Frühstück bis zum Abendessen: Linsensüppchen, vegane Burger und Schokomousse u.v.m.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
DATUM	Freitag, 22.03.2019
REFERENTIN	Elisabeth Fischnaller
DAUER	14.30–18.30 Uhr (4 Stunden)
GEBÜHR	46,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Do 15.02.2019 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	10

FISCH: REGIONAL & MEDITERRAN

INHALT	Sie erhalten eine Einführung in regionale und mediterrane Fischarten und Meerestiere, bereiten selber schmackhaft leichte Gerichte zu und verkosten Sie dann anschließend gemeinsam.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
DATUM	Donnerstag, 28.03.2019
REFERENTIN	Andrea Urban
DAUER	18.00–22.00 Uhr (4 Stunden)
GEBÜHR	52,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Fr 01.03.2019 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	10

FINGERFOOD

INHALT	Fingerfood sind Speisen, die ohne Teller und Besteck einfach mit den Fingern vom Buffet genommen werden können. Dazu zählen Appetithäppchen, Süsspchen, leckere Spießchen und nicht zu vergessen Bruschette und Crostini. Gemeinsam bereiten wir Fingerfoodkreationen zu und lassen uns diese anschließend schmecken.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
DATUM	Freitag, 29.03.2019
REFERENTIN	Renate Kofler
DAUER	18.00–22.00 Uhr (4 Stunden)
GEBÜHR	46,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Fr 01.03.2019 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	10

KOCHEN MIT KURKUMA

INHALT	Kurkuma - das gelbe Gewürz, das aus der Gelbwurz gewonnen wird, ist immer beliebter. Sie erfahren Wissenswertes über Wirkung und Verwendung und werden dann verschiedene Speisen und Getränke mit Kurkumapulver und der Gelbwurz zubereiten.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
DATUM	Donnerstag, 04.04.2019
REFERENTIN	Andrea Urban
DAUER	14.00–18.00 Uhr (4 Stunden)
GEBÜHR	46,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Fr 15.03.2019 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	10

SPARGEL & ARTISCHOCKE

INHALT	Lassen Sie den Frühling in Ihre Küche! In diesem Kurs lernen Sie die ernährungsphysiologische Bedeutung von Spargel und Artischocken kennen und bereiten leichte und schmackhafte Gerichte zu, welche anschließend gemeinsam verkostet werden.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
DATUM	Freitag, 12.04.2019
REFERENTIN	Renate Kofler
DAUER	15.00–19.00 Uhr (4 Stunden)
GEBÜHR	46,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Fr 22.03.2019 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	10

DER GIERSCH

INHALT	Rahmenprogramm zu den Wildkräuterwochen „Wildkräuter – einheimisch und gesund“: Der Giersch ist ein regionales, saisonales Superfood. In diesem Kurs gehen wir ins Freie, um dieses unterschätzte Kräutlein zu suchen, und es aus ernährungsphysiologischer und gärtnerischer Sicht zu beleuchten. Zum Abschluss bereiten wir leckere Köstlichkeiten aus Giersch zu und verzehren sie gemeinsam.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
DATUM	Freitag, 03.05.2019
REFERENTIN	Iris Schienegger (Kräuterpädagogin)
DAUER	18.00–22.00 Uhr (4 Stunden)
GEBÜHR	46,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Do 05.04.2019 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	10

KOCHEN IM SÄURE- BASEN-GLEICHGEWICHT

INHALT	Durch gezielte Auswahl der Lebensmittel kann der Säure-Basen-Haushalt reguliert werden. In diesem Kurs lernen Sie basenreiche Kost kennen; es werden bekömmliche, geschmackvolle Speisen zubereitet und gemeinsam verkostet.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
DATUM	Freitag, 10.05.2019
REFERENTIN	Renate Kofler
DAUER	15.00–19.00 Uhr (4 Stunden)
GEBÜHR	46,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Fr 12.04.2019 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	10

DELIKATESSEN AM WEGESRAND

INHALT	Rahmenprogramm zu den Wildkräutertagen „Wildkräuterwochen“: Kochen mit wilden Frühlingskräutern. Wer erfahren möchte, wie sich Löwenzahn, Brennnessel, Giersch, Gundermann und Co zu schmackhaften Delikatessen zubereiten lassen, der ist hier genau richtig.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
DATUM	Freitag, 24.05.2019
REFERENTIN	Iris Schienegger (Kräuterpädagogin)
DAUER	18.00–22.00 Uhr (4 Stunden)
GEBÜHR	46,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Mi 17.04.2019 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	10

GUTES LEBEN – ACHTSAM ESSEN



In Kooperation mit dem Katholischen Familienverband Südtirol (KFS) bieten wir zwei Kochkurse im Rahmen des Projektes „Gutes Leben – Achtsam Essen“ (15.-21. Oktober 2018) an. Nähere Informationen zum Projekt „Gutes Leben“ erhalten Sie beim Katholischen Familienverband Südtirol unter 0471 974778 oder auf der Homepage www.familienverband.it.

IN DER WOCHE VOM 15.10. BIS 21.10.2018 FINDEN ZWEI KOCHKURSE ZU DEN THEMEN GESUNDE JAUSE, VITALES FRÜHSTÜCK STATT.

INFORMATIONEN IN DER FACHSCHULE TISENS UND UNTER DER NUMMER 0473 920962



27

GARTEN, BLUMEN UND KREATIVES

ALLERHEILIGENFLORISTIK

INHALT	An Allerheiligen gedenken wir den Heiligen aber auch den Toten. Eine schöne Geste der Verbundenheit mit unseren Verstorbenen ist das Schmücken des Grabes mit einem individuellen Arrangement. Gestalten Sie in diesem Kurs Ihren persönlichen Grabschmuck.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
DATUM	Freitag, 19.10. 2018
REFERENTIN	Theresia Haas
DAUER	14.00-18.00 Uhr (4 Stunden)
GEBÜHR	36,00 Euro
ANMELDUNG	bis Fr 28.09.2018 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	10

KRÄNZE, KRÄNZE, KRÄNZE

INHALT	Je nach Jahreszeit und Materialien gibt es unzählige Möglichkeiten, um einen Kranz zu gestalten: ob als Adventkranz oder Türkranz – die Technik des Bindens bleibt die gleiche. Lernen Sie bei diesem Kurs aus Naturmaterialien, die sie bei einem Spaziergang im Wald finden, Ihren Kranz zu binden.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
DATUM	Freitag, 16.11. 2018
REFERENTIN	Theresia Haas
DAUER	14.00-18.00 Uhr (4 Stunden)
GEBÜHR	36,00 Euro
ANMELDUNG	bis Fr 19.10.2018 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	10

SCHATZTRUHE KRÄUTERGARTEN

INHALT	Lust auf Kräuter? Frische Kräuter sind aus der Küche kaum wegzudenken. Sie lernen verschiedene Kräuter kennen und erfahren Grundlegendes über Anbau, Vermehrung, Pflege im Garten und auf dem Balkon. Es werden Kräuteröl, Essig und Kräutersalz zubereitet.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
DATUM	Freitag, 10.05 2018
REFERENTIN	Theresia Haas
DAUER	18.00-21.00 Uhr (3 Stunden)
GEBÜHR	37,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Fr 05.04.2019 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	15



30

NÄHEN

KREATIVE FLICKWERKSTATT

INHALT	Mit speziellen Flickkenntnissen können Kleidungs- und Haushaltswäsche wiederverwendet werden. An selbst mitgebrachten Textilien werden Ausbesserungsarbeiten (z.B. Reißverschluss auswechseln) und Änderungen (z.B. Hose kürzen) durchgeführt.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
DATUM	Montag, 19.11 und Mo 26.11.2018 (2 Einheiten)
REFERENTIN	Wilma Tonner
DAUER	18.00-21.00 Uhr (6 Stunden)
GEBÜHR	44,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Fr 19.10. 2018 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	8

NÄHEN FÜR EINSTEIGER

INHALT	Nach einer Einführung in die Grundvoraussetzungen des Nähens lernen Sie die Hand- und Maschinennähte kennen und fertigen ein einfaches Werkstück Ihrer Wahl an.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
DATUM	Montag, 14.01., 21.01., 28.01., 04.02. und 11.02.2019 (5 Einheiten)
REFERENTIN	Wilma Tonner
DAUER	18.00-21.00 Uhr (15 Stunden)
GEBÜHR	85,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Mo 10.12.2018 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	8

NÄHEN FÜR FORTGESCHRITTENE

INHALT	In diesem Kurs erweitern Sie Ihre Nähkenntnisse. Sie lernen spezielle Nähtechniken, welche Sie am Werkstück Ihrer Wahl anwenden.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
DATUM	Montag, 18.03., 25.03. und 01.04.2019 (3 Einheiten)
REFERENTIN	Wilma Tonner
DAUER	18.00-21.00 Uhr (9 Stunden)
GEBÜHR	61,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Mo 18.02.2019 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	8



33

REINIGUNG UND TEXTILPFLEGE

FIT IM ALLTAG FÜR MANN & FRAU

INHALT	In der ersten Einheit lernen Sie schnelle, gesunde und regionale Gerichte zubereiten. In der zweiten Einheit erhalten Sie grundlegende Kenntnisse im Fachbereich Wäscheversorgung wie sortieren, vorbehandeln, waschen und bügeln. Sie führen diese Arbeiten praktisch durch.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
DATUM	Freitag, 11.01. und 18.01.2019 (2 Einheiten)
REFERENTINNEN	Priska Hell, Martina Hafner
DAUER	18.30-21.30 Uhr (6 Stunden)
GEBÜHR	54,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Fr 07.12.2018 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	8

HOUSEKEEPING – REINIGUNG FLOTT & PROFESSIONELL

INHALT	Die professionelle Reinigung trägt wesentlich zum Wohlbefinden der Gäste bei. Das Thema Sauberkeit und Hygiene ist in einem gut geführten Haus unerlässlich. In diesem Kurs beschäftigen wir uns mit Reinigungsmitteln, Hilfsmitteln und Geräten, Reinigungsabläufen sowie Methoden.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
DATUM	Donnerstag, 28.03.2019
REFERENTIN	Filomena Kofler
DAUER	18.00-21.00 Uhr (3 Stunden)
GEBÜHR	32,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Do 28.02.2019 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	10



35

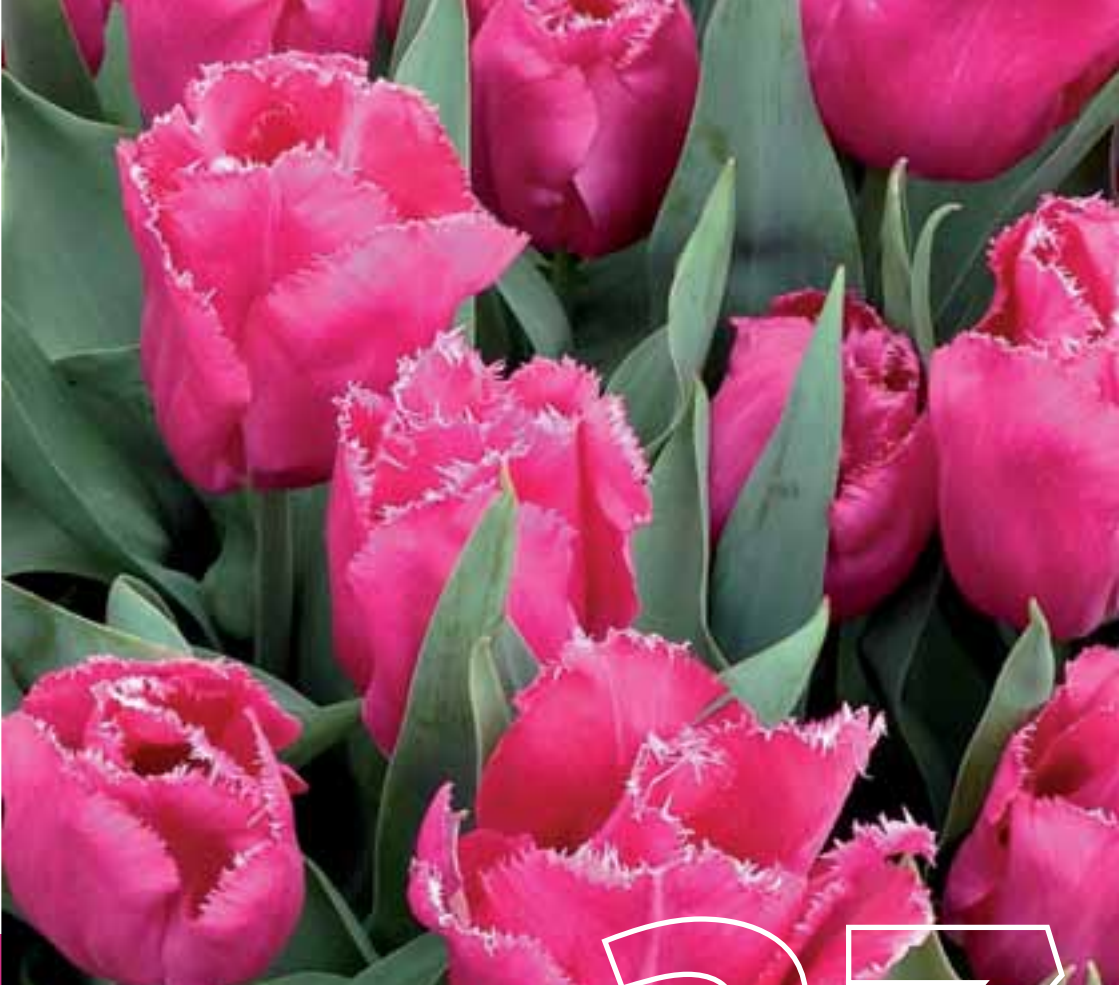
KINDER UND JUGENDLICHE

NÄH-ABC FÜR KIDS

INHALT	Wir beginnen mit einer kurzen Einführung ins Nähen, bei der Grundkenntnisse fachkundig vermittelt werden. In diesem Kurs fertigt du einen sportlichen und ganz individuellen Tragerucksack oder eine Herzeltasche für dich an.
ZIELGRUPPE	Jugendliche ab 11 Jahren
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
DATUM	Samstag, 16.03. und 23.03.2019 (2 Einheiten)
REFERENTIN	Martina Hafner
DAUER	14.00-17.00 Uhr (6 Stunden)
GEBÜHR	25,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Fr 15.02.2019 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	max. 8
HINWEIS	Nähkenntnisse sind nicht erforderlich

KREATIVE SOMMERTAGE

INHALT	Gemeinsam kochen, nähen, mit Blumen dekorieren und servieren macht Spaß! Im Kurs lernen Jugendliche hauswirtschaftliches Know-how – sie decken Tische, nähen kleine Werkstücke, dekorieren Räume und bereiten schnelle, einfache und leckere Vorspeisen, Hauptgerichte und Desserts zu.
ZIELGRUPPE	Jugendliche von 11 – 13 Jahren
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
DATUM	Montag, 24. – Freitag, 28.06.2019 (5 Einheiten)
REFERENTINNEN	Renate Kofler, Wilma Tonner, Mathilde Tribus
DAUER	9.00-13.30 Uhr (22,5 Stunden)
GEBÜHR	53,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Mo 27.05.2019 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	max. 18
HINWEIS	Bringt, falls möglich, Stoffreste mit in den Kurs.



37

**LEHRGÄNGE, PROJEKTE
UND VORTRÄGE**

AUSBILDUNG ZUR HAUSHALTSHILFE

INHALT	Der Grundlehrgang richtet sich an Personen, die hilfsbedürftige Menschen bei der Bewältigung des Alltages unterstützen wollen. Es kann somit dem Wunsch der Betreuten nachgekommen werden, im gewohnten Umfeld zu bleiben.
ZIEL	Mit der Ausbildung werden den Teilnehmerinnen und Teilnehmern hauswirtschaftliche, ernährungstechnische und soziosanitäre Grundkenntnisse vermittelt, die für die Ausübung dieser Tätigkeit erforderlich sind.
THEMEN	Mit der Ausbildung erhalten Sie eine Zertifizierung in folgenden Bereichen: <ul style="list-style-type: none">- Haushaltsführung- Ernährungslehre- Zubereitung von Speisen- Körperpflege und Mobilität- spezielle Erkrankungen im Alter- Kommunikation- Psychohygiene- Arbeitssicherheit Hilfsbedürftige Personen können bei der Beschäftigung einer Haushaltshilfe auf die Bestimmungen der Pflegesicherung zurückgreifen.
ZIELGRUPPE	Betreuer/-innen von hilfsbedürftigen Personen, Interessierte
ZEITRAUM	Februar bis Mai 2019; insgesamt 132 Stunden jeweils am Freitagnachmittag und am Samstag
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
GEBÜHR	Euro 150,00
TEILNEHMER	10-12 Teilnehmer
ANMELDUNG	Die Anmeldungen werden an der Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach unter T 0471 440 981 entgegengenommen.

GRUNDLEHRGANG - URLAUB AUF DEM BAUERNHOF

INHALT	<p>Kann ich mit meinen verfügbaren Ressourcen Urlaub auf dem Bauernhof anbieten? Wie groß soll die Ferienwohnung sein? Wie bewerbe ich mein UaB Angebot? Kann Urlaub auf dem Bauernhof für meinen Betrieb einen Zu- und Nebenerwerb darstellen? Bei diesen Fragen setzt der Grundlehrgang Urlaub auf dem Bauernhof an und bietet Entscheidungshilfen.</p> <p>Sie erhalten einen Überblick über die Qualitätsstandards im Bereich Urlaub auf dem Bauernhof. Der Abschluss berechtigt einen Urlaub auf dem Bauernhof – Betrieb zu führen.</p>
KOMPETENZEN	<ul style="list-style-type: none"> - Sie überprüfen die Ressourcen und rechtlichen Voraussetzungen. - Sie entwickeln ein individuelles Konzept für Ihren Betrieb. - Sie planen die Räumlichkeiten und deren Ausstattung Ihrem Konzept entsprechend. - Sie organisieren und planen die hauswirtschaftlichen Tätigkeiten. - Sie entwickeln Ihre Marketingstrategie. - Sie lernen engagierte Urlaub auf dem Bauernhof Anbieter/innen kennen.
ZIELGRUPPE	Bäuerinnen/Bauern, die mit der Dienstleistung „Urlaub auf dem Bauernhof“ beginnen wollen oder erfahrene Anbieter, welche sich auf den neuesten Stand bringen möchten
ZEITRAUM	Jänner bis April 2019; (durchschnittlich zweimal wöchentlich)
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
REFERENTEN	Lehrkräfte der Fachschulen, Mitarbeiter des Südtiroler Bauernbundes
STUNDEN	99
GEBÜHR	380,00 Euro inklusive Materialspesen, für die Lehrfahrten fallen zusätzliche Kosten an
TEILNEHMER	18
ANMELDUNG	Die Anmeldungen werden an der Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach unter T 0471 440 981 entgegengenommen.

UNTERNEHMEN HAUSHALT - BASISSEMINAR

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: <ul style="list-style-type: none">- Kochen und Ernährung- Reinigung und Pflege- Wäschepflege- Ressourcen- und Finanzmanagement
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
DATUM	Donnerstag, 4.10.2018 – Samstag, 23.02.2019 (16 Einheiten, 51 Stunden)
REFERENTIN	Fachlehrerinnen
DAUER	18.30–21.30 Uhr Samstag, 9.00–15.30 Uhr
GEBÜHR	280,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	Die Anmeldung kann ab sofort erfolgen: T 0471 440 981.



41

VERANSTALTUNGEN

KRÄUTERFESTIVAL

Samstag, 27. Oktober 2018 im Kursaal von Meran
Besuchen Sie uns.

TAG DER OFFENEN SCHULE

Samstag, 16. Februar 2019 von 14.00 bis 18.00 Uhr
Gewinnen Sie einen Einblick in die Ausbildungsmöglichkeiten und Arbeiten
der Schülerinnen und Schüler.

ABSOLVENTENVEREIN

Am Freitag, 22. März 2019 ab 15.00 Uhr stellt sich der Verein vor und bietet
ein kleines Programm für die Absolventen.



43

ANGEBOT FÜR SCHULEN

ERNÄHRUNG UND KOCHEN

Ziel der Ernährungs- und Gesundheitserziehung ist es, für den Zusammenhang von Lebensmittelqualität, Essverhalten und Gesundheit zu sensibilisieren und einen Beitrag zur Gesundheit und Lebensqualität der Kinder und Jugendlichen als Erwachsene von morgen zu leisten.

DIE EXPERTINNEN UND EXPERTEN KOMMEN IN DIE SCHULE:

„Fühlen wie es schmeckt“ – Ernährungserziehung –
Kindergarten, Grund-, Mittel- und Oberschule

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

HALBTÄGIGER WORKSHOP FÜR MITTELSCHÜLER/-INNEN

PRAKTISCH IM TREND

INHALT	Gesunde kleine Häppchen Rund um den Tisch Textile Deko Die Schüler/innen haben die Möglichkeit, bei einem Quiz mitzumachen. Für die Siegerklasse winkt ein besonderes Jausenbuffet.
ZIELGRUPPE	Schüler/-innen der 2. und 3. Mittelschule
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
DATUM	vom 8. Jänner 2019 bis zum 8. Februar 2019 Folgende Tage stehen zur Wahl: Dienstag, Mittwoch, Donnerstag oder Freitag
REFERENTIN	Fachlehrerinnen der Schule
DAUER	9.00 bis 12.15 Uhr (3 Stunden)
GEBÜHR	kostenloses Angebot
ANMELDUNG	bis Mo 15.10.2018 unter T 0473 920 962



**FACHSCHULE FÜR HAUSWIRTSCHAFT
UND ERNÄHRUNG**



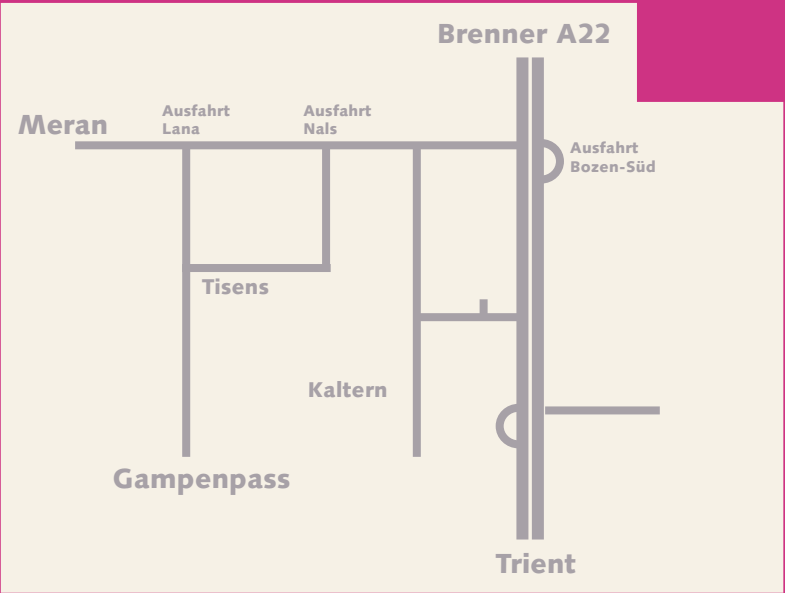
3- BZW. 4-JÄHRIGE FACHSCHULE FÜR HAUSWIRTSCHAFT UND ERNÄHRUNG

BILDUNGSANGEBOT	Die Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens ist eine berufsbezogene Ausbildung für Mädchen und Jungen. Das Bildungsangebot basiert auf den Säulen der Allgemeinbildung und der fachpraktischen Bildung in den Bereichen Hauswirtschaft, Ernährungswirtschaft und Agrotourismus. Die offenen Lehr- und Lernmethoden, der Unterricht in Kleingruppen sowie die Methodenvielfalt ermöglichen den Schülerinnen und Schülern eigenverantwortliches Lernen. Im Praxisunterricht werden an funktionell ausgestatteten Arbeitsplätzen das erworbene Wissen und die Fertigkeiten umgesetzt.
ZIELGRUPPE	Mittelschulabgänger/-innen, zukünftige Betriebsleiter/-innen
ABSCHLUSS	Mit dem Abschluss der dreijährigen Ausbildung wird die Schul- bzw. Bildungspflicht erfüllt. Nach erfolgreichem Abschluss der dritten Klasse erhalten die Lernenden das Berufsbefähigungszeugnis Fachkraft für hauswirtschaftliche Dienstleistungen, Fachkraft für Ernährungswirtschaft oder Fachkraft für Agrotourismus. Nach Abschluss der 4. Klasse erhalten sie das Berufsdiplom Spezialisierte Fachkraft für Agrotourismus und Großhaushalte.
ANSCHLÜSSE	Einjähriger Lehrgang zur staatlichen Abschlussprüfung (MATURA) Ausbildung zum Kinderbetreuer, zur Kinderbetreuerin Ausbildung zum Pflegehelfer, zur Pflegehelferin
ANMERKUNGEN	Den Schülern steht ein schuleigenes Heim offen.
ANMELDUNG	Schuljahr 2019/20: innerhalb 15. März 2019

IMPRESSUM

- HERAUSGEBER** Fachschulen für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach, Neumarkt und Tisens mit Sitz in Bozen
Angela-Nikoletti-Platz 14
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 TISENS



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