



Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung im zweiten Bildungsweg

Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung 2. Bildungsweg

Haus- und Ernährungswirtschaft im 2. Bildungsweg

Die Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach bietet Berufsausbildungen zur Fachkraft für hauswirtschaftliche Dienstleistungen, zur Fachkraft für Ernährungswirtschaft und zur Fachkraft für Agrotourismus im zweiten Bildungsweg an.

Die drei Ausbildungen umfassen verschiedene Bildungsbereiche, die sich aus unterschiedlichen Lernbausteinen zusammensetzen.

Jedes Schuljahr wird eine Auswahl an Lernbausteinen angeboten. Die gesamte Ausbildung kann im Durchschnitt in 3 Jahren absolviert werden.

- **Zugangsvoraussetzungen:** Abschluss der Mittelschule und Mindestalter von 18 Jahren
- **Unterrichtsform:** Unterricht abends und manchmal an einem Samstag
- **Unterrichtssprache:** deutsch
- **Besuchspflicht:** Ja, für die einzelnen Lernbausteine ist eine Anwesenheitspflicht von 80% vorgesehen.
- **Abschluss**
Berufsbefähigungszeugnis als Fachkraft für hauswirtschaftliche Dienstleistungen oder Fachkraft für Ernährungswirtschaft oder Fachkraft für Agrotourismus.
Dieser Befähigungsnachweis hat die gleiche Rechtswirkung wie Bestätigungen, die auf der Grundlage staatlicher Gesetze im Sinne von Artikel 5 des Dekrets des Präsidenten der Republik vom 1. November 1973, Nr. 689, ausgestellt werden.

Fachrichtungen

Fachkraft für Hauswirtschaftliche Dienstleistungen

Die Fachkraft für hauswirtschaftliche Dienstleistungen kann in den hauswirtschaftlichen Bereichen von Wohnheimen, Bildungseinrichtungen, Hotels sowie in Privathaushalten tätig sein.

Aufgrund der Ausbildung kann die Fachkraft Arbeiten in den Bereichen Reinigung, Wäschepflege, Kochen, Gestaltung von Innen- und Außenräumen bedarfs- und bedürfnisgerecht planen, organisieren und ausführen.

Sie ist in der Lage, die beruflichen Leistungen von Hilfskräften zu koordinieren.

Fachkraft für Ernährungswirtschaft

Die Fachkraft für Ernährungswirtschaft kann in industriellen als auch in handwerklichen Betrieben der Lebensmittelverarbeitung tätig sein.

Aufgrund der Ausbildung kann die Fachkraft Abläufe in der Lebensmittelproduktion, -verarbeitung, -konservierung, -verpackung und -lagerung ausführen.

Sie ist in der Lage, Maschinen und Geräte des Betriebes zu bedienen und instand zu halten.

Fachkraft für Agrotourismus

Die Fachkraft für Agrotourismus kann in Urlaub auf dem Bauernhof-Betrieben, Buschen- und Hofschänken tätig sein.

Aufgrund der Ausbildung kann die Fachkraft die Bereiche Reinigung, Wäschepflege, Kochen, Gestaltung von Innen- und Außenräumen gästeorientiert planen, organisieren und ausführen. Sie vermittelt den Gästen die bäuerliche Alltagskultur. In der Küche legt die Fachkraft Wert auf die Verwendung von regionalen Lebensmitteln und die Zubereitung von traditionellen Gerichten.

Aufbau der Ausbildung
Fachkraft für hauswirtschaftliche Dienstleistungen

		Stunden
Basisseminar Unternehmen Haushalt		51
Arbeits- und Betriebsorganisation	Konflikt und Stressmanagement	12
	Ergonomie, Arbeitsorganisation, Arbeitssicherheit	12
	Urlaub auf dem Bauernhof	12
Gestaltung der Wohn- und Lebensräume	Raumgestaltung	18
	Raumgestaltung für Großhaushalte	9
	Nähen* ¹	35
	Reinigung und Textilpflege*	21
	Dekoration & Floristik	12
	Balkon- und Zimmerpflanzen	6
	Großhaushalt (+ Praktikum)	36 (+ 48)
Hauswirtschaftliche Versorgung und Gästebetreuung	Ernährung*	24
	Lebensmittelhygiene und Qualitätssicherung	9
	Sensorik und Geschmacksschulung	6
	Ernährung in verschiedenen Lebensphasen* ²	15
	Prävention ernährungsabhängiger Krankheiten* ²	15
	Produktverarbeitung und Konservierung 1	12
	Produktverarbeitung und Konservierung 2	25
	Gewürze & Kräuter	6
	Speisen- und Getränkeservice	15
	Gemüsegarten	12
	Kochen*	30
	Küchenmanagement*	27
	Hauswirtschaftliche Betreuung	12
Allgemeinbildung	Kommunikation und Rhetorik	18
	Lernen lernen	12
	Ressourcenmanagement (Mathematik und Fertigkeiten aus dem Bildungsbereich Betriebsorganisation sind integriert)	15
		525
Die Sprachen Deutsch und Italienisch fließen in verschiedene Lernbausteine ein.		

* Voraussetzung: Besuch Basisseminar „Unternehmen Haushalt“

*¹ Voraussetzung: Besuch Basisseminar „Unternehmen Haushalt“ oder Teilnahmebestätigung eines Nähkurses

*² Voraussetzung: Besuch des Lernbausteines Ernährung

**Aufbau der Ausbildung
Fachkraft für Ernährungswirtschaft**

		Stunden
Basisseminar „Unternehmen Haushalt“		51
Arbeits- und Betriebsorganisation	Konflikt und Stressmanagement	12
	Ergonomie, Arbeitsorganisation, Arbeitssicherheit	12
	Urlaub auf dem Bauernhof	12
Produktionsprozesse in der Lebensmittelverarbeitung	Ernährung*	24
	Lebensmittelhygiene und Qualitätssicherung	9
	Lebensmitteltechnologie (inklusive notwendige Inhalte aus Physik und Chemie)	54
	Betriebspraktikum	160-200
	Praktikumsbericht führen	30
	Produktverarbeitung und Konservierung 1	12
	Produktverarbeitung und Konservierung 2	25
Allgemeinbildung	Kommunikation und Rhetorik	18
	Lernen lernen	12
	Ressourcenmanagement (Mathematik und Fertigkeiten aus dem Bildungsbereich Betriebsorganisation sind integriert)	15
		446-486
Die Sprachen Deutsch und Italienisch fließen in verschiedene Lernbausteine ein.		

(*) Für den gekennzeichneten Lernbaustein ist der Nachweis des Basisseminars „Unternehmen Haushalt“ Voraussetzung.

**Aufbau der Ausbildung
Fachkraft für Agrotourismus**

		Stunden
Basisseminar Unternehmen Haushalt		51
Arbeits- und Betriebsorganisation	Konflikt und Stressmanagement	12
	Ergonomie, Arbeitsorganisation, Arbeitssicherheit	12
Gestaltung der Wohn- und Lebensräume	Raumgestaltung	18
	Raumgestaltung für Agrotourismus	9
	Nähen* ¹	35
	Reinigung und Textilpflege*	21
	Dekoration & Floristik	12
	Balkon- und Zimmerpflanzen	6
	Großhaushalt (+ Praktikum)	36 (+ 48)
Hauswirtschaftliche Versorgung und Gästebetreuung	Ernährung*	24
	Lebensmittelhygiene und Qualitätssicherung	9
	Sensorik und Geschmackschulung	6
	Ernährung in verschiedenen Lebensphasen* ²	15
	Prävention ernährungsabhängiger Krankheiten* ²	15
	Produktverarbeitung und Konservierung 1	12
	Produktverarbeitung und Konservierung 2	25
	Gewürze & Kräuter	6
	Speisen- und Getränkeservice	15
	Gemüsegarten	12
Allgemeinbildung	Lernen lernen	12
	Schriftverkehr digital in den drei Sprachen Deutsch, Italienisch, Englisch	15
Agrotourismus	Betriebsführung (inklusive Ressourcenmanagement)	15
	Umgang mit dem Gast (inklusive Kommunikation und Zeitmanagement)	18
	Marketing	15
	Freizeitangebot für Gäste	12
	Verabreichung von Speisen und Getränken	18
	Kultur, Tradition und Brauchtum	15
	Die drei Sprachen Deutsch, Italienisch und Englisch fließen im Bildungsbereich ein.	
		519

* Voraussetzung: Besuch Basisseminar „Unternehmen Haushalt“

*¹ Voraussetzung: Besuch Basisseminar „Unternehmen Haushalt“ oder Teilnahmebestätigung eines Nähkurses

*² Voraussetzung: Besuch des Lernbausteines Ernährung

Organisatorische Hinweise

Anmeldung zur Ausbildung

Um die Ausbildung zu absolvieren, ist eine schriftliche Anmeldung mittels Formular (Anmeldung zum Besuch des zweiten Bildungsweges) erforderlich.

Anerkennung von Bildungsguthaben

Es gibt die Möglichkeit Bildungsguthaben zu erhalten.

Teile von Ausbildungen, deren Inhalte den Lernbausteinen entsprechen, werden vom Klassenrat anerkannt.

Kriterien für die Anerkennung

Die notwendigen Voraussetzungen für die Bewertung von Bildungsguthaben sind:

- Die Aus- und Weiterbildung müssen dem Lehrplan bzw. den Inhalten der Ausbildung der Fachschulen für Hauswirtschaft und Ernährung entsprechen.
- Für die Anerkennung müssen alle erworbenen Qualifikationen dokumentiert sein (z. B. Zeugnis, Kompetenznachweis usw.).
- Die Bestätigung muss von den Körperschaften oder Organisationen ausgestellt sein, bei welchen die Antragstellerin/der Antragsteller die Aus- bzw. Weiterbildung besucht hat.
- Die Bescheinigung des Arbeitgebers ist im Falle einer Berufserfahrung im einschlägigen Fachgebiet beizulegen

Antrag stellen

Das Ansuchen für Bildungsguthaben muss schriftlich mittels Formular (Anerkennung von Bildungsguthaben) erfolgen.

Dem Antrag ist die entsprechende Dokumentation (Kopien der Zeugnisse, Teilnahmebestätigungen usw.) beizulegen.

Anträge ohne Dokumentation bzw. Dokumente ohne entsprechenden Antrag werden nicht bearbeitet.

Der Antrag und die Dokumente sind **innerhalb 31. Oktober oder 28. Februar** des laufenden Schuljahres im Sekretariat abzugeben.

Das anerkannte Bildungsguthaben wird der Antragstellerin/dem Antragsteller schriftlich mitgeteilt.

Arbeitssicherheit

Als Voraussetzung für die Arbeit in den Praxisräumen braucht es die Grundausbildung Arbeitsschutz – Allgemeiner Teil (4 Stunden).

Wurde dieser Kurs bereits absolviert, ist der Nachweis im Sekretariat abzugeben. Wurde der Kurs noch nicht besucht, so kann er im Rahmen der Ausbildung an der Fachschule gemacht werden.

Anmeldung Lernbausteine

Im September erscheint die Broschüre des Ausbildungsangebots für das laufende Schuljahr.

Die Broschüre ist an der Schule erhältlich und auf der Homepage einsehbar.

Die Anmeldung erfolgt schriftlich mittels Formular (Anmeldung Lernbausteine im Schuljahr).

Nach Ablauf der Anmeldefrist wird eine schriftliche Anmeldebestätigung mit der Zahlungsaufforderung und der mitzubringenden Materialien zugesandt.

Prüfung Lernbausteine

Ein Lernbaustein ist nach bestandener Prüfung abgeschlossen.

Jährlich sind Prüfungstermine für die Lernbausteine im Schuljahr festgelegt.

Die Anmeldung zu einer Teilprüfung hat innerhalb der Anmeldefrist mittels Formular (Anmeldung zur Prüfung von Lernbausteinen) zu erfolgen.

Die Prüfungstermine und Anmeldefristen sind auf dem Formular ersichtlich.

Die Schulverwaltung behält sich vor, die Uhrzeiten der einzelnen Prüfungen festzulegen.

Die Anmeldung zur Prüfung ist verbindlich.

Eine Abmeldung der Prüfung ist schriftlich zu begründen.

Bewertungsbogen

Am Ende des Schuljahres wird der Bewertungsbogen ausgehändigt.

Dieser gibt einen Überblick über bereits besuchte Lernbausteine und deren Prüfungsergebnisse.

Bei abgeschlossenem Bildungsbereich ist dessen Bewertung ersichtlich.

Berufsbefähigungsprüfung

Nach Abschluss aller Lernbausteine kann die Anmeldung zur Berufsbefähigungsprüfung mittels Formular (Anmeldung zur Berufsbefähigungsprüfung) erfolgen.

Über die Zulassung zur Prüfung entscheidet der Klassenrat.

Übersicht Formulare

Alle Formulare befinden sich auf der **Homepage** oder sind im **Sekretariat** erhältlich.

- Anmeldung zum Besuch des zweiten Bildungsweges
- Anmeldung Lernbausteine im Schuljahr
- Anerkennung von Bildungsguthaben
- Anmeldung zur Prüfung von Lernbausteinen
- Anmeldung zur Berufsbefähigungsprüfung

Kontakt und Information

T 0471 440 990

E-Mail: fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it

www.fachschule-haslach.it