

22

Fachschule für Hauswirtschaft
und Ernährung Haslach
Angela-Nikoletti-Platz 14, 39100 Bozen
T 0471 285 234, F 0471 280 445
fs.haslach@schule.suedtirol.it
www.fachschule-haslach.it



ZWEITER BILDUNGSWEG HAUSWIRTSCHAFT UND ERNÄHRUNG

Bildungspakete & Lernbausteine 2011/2012

ZWEITER BILDUNGSWEG

Lernbausteine für:

- Fachkraft für hauswirtschaftliche Dienstleistungen
- Fachkraft für Ernährungswirtschaft
- Beide Fachrichtungen



QUALITÄTSENTWICKLUNG EFQM



Gemeinsam mit der Abteilung 22 – Land-, forst- und hauswirtschaftliche Berufsbildung der Autonomen Provinz Bozen – Südtirol, wurden die Tätigkeiten der Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach an die Richtlinien und Standards des Europäischen Qualitätsmodells (EFQM – European Foundation for Quality Management) angepasst und zertifiziert. Damit ist gewährleistet, dass alle Ausbildungs- und Weiterbildungsangebote den national und international vorgegebenen genormten Qualitätsstandards entsprechen.

BILDUNGSPAKETE UND LERNBAUSTEINE IN DER ÜBERSICHT

BERUFSAUSBILDUNG IM ZWEITEN BILDUNGSWEG

Fachkraft für hauswirtschaftliche Dienstleistungen Fachkraft für Ernährungswirtschaft

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

Die Ausbildung umfasst insgesamt 10 Bildungspakete. Die Grundausbildung in den Bereichen Ernährung und Hauswirtschaft dauert ein ganzes Schuljahr und wird über die Bildungspakete 1 und 2 abgedeckt. Die Bildungspakete 3 bis 10 setzen sich hingegen aus einzelnen Lernbausteinen zusammen. Aus dem jährlichen Angebot können Sie einzelne Lernbausteine auswählen und ihren Ausbildungsplan individuell gestalten.

ANERKENNUNG BILDUNGSGUTHABEN

Bereits erworbene Kompetenzen erkennen wir selbstverständlich an. Sollten Sie Ausbildungen wie beispielsweise eine Oberschule, Berufsschule oder sonstige Weiterbildungskurse besucht haben, besteht für Sie die Möglichkeit um Bildungsguthaben für die Lernbausteine anzusuchen. Die ehemalige einjährige Vollzeitschule in der Hauswirtschaft entspricht als Bildungsguthaben den heutigen Bildungspaketen 1 und 2. Die von Ihnen eingereichten Bildungsguthaben werden überprüft und anerkannt.

BERUFSBEFÄHIGUNGSPRÜFUNG

Sie erhalten für jedes positiv abgeschlossene Bildungspaket eine Teilqualifikation. Nach Absolvierung aller Bildungspakete können Sie Ihre Ausbildung zur Fachkraft für hauswirtschaftliche Dienstleistungen oder zur Fachkraft für Ernährungswirtschaft mit der Berufsbefähigungsprüfung abschließen. 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.

(*) Für die gekennzeichneten Lernbausteine sind der Nachweis des Moduls 1 bzw. des Bildungspaketes 1 oder 2 Voraussetzung. Alle anderen Lernbausteine können frei besucht werden.

Wbh Weiterbildungsstunden

Bildungspaket 1: Ernährung, Gesundheit, Esskultur 1

Ernährung, Gesundheit, Esskultur (144 Wbh)

Bildungspaket 2: Hauswirtschaft praxisnah

Textilpflege, Nähen, Hauswirtschaft (141 Wbh)

Bildungspaket 3: Lebensbereich gestalten

Grundlagen der Raumgestaltung (16 Wbh)

Dekoration/Floristik (16 Wbh)

Textilien - ein gestalterisches Element (46 Wbh) *

Gemüse- und Ziergarten (32 Wbh)

Bildungspaket 4: Großhaushalt

Organisationselemente des Großhaushaltes (48 Wbh)

Lebensmittel-Hygiene und Qualitätssicherung (12 Wbh)

Mitarbeiterführung (12 Wbh)

Raumgestaltung für den Großhaushalt (12 Wbh)

Bildungspaket 5: Ernährung, Gesundheit, Esskultur 2

Küchenmanagement (45 Wbh) *

Kochpraxis 2 (40 Wbh) *

Vortragsreihe (12 Wbh)

Produktverarbeitung und Konservierung 1 (16 Wbh)

Produktverarbeitung und Konservierung 2 (32 Wbh)

Bildungspaket 6: Ernährung, Gesundheit, Esskultur 3

Sekundäre Pflanzenstoffe (8 Wbh)
Sensorik und Geschmacksschulung (8 Wbh)
Speisen- und Getränkeservice (20 Wbh; im Bildungspaket 1 enthalten)*
Gewürze & Kräuter (12 Wbh; im Bildungspaket 1 enthalten)

Bildungspaket 7: Ernährung, Gesundheit, Esskultur 4

Ernährung in diversen Lebensphasen (20 Wbh) *
Prävention ernährungsabhängiger Krankheiten (20 Wbh) *

Bildungspaket 8: Persönlichkeitsbildung und Selbstmanagement

Kommunikation und Rhetorik (24 Wbh)
Psychologie und Pädagogik (28 Wbh)
Konflikt- und Stressmanagement (12 Wbh)
Lernen lernen (16 Wbh)

Bildungspaket 9: Ernährung, Gesundheit, Esskultur 5

Grundlagen Chemie (24 Wbh) *
Lebensmitteltechnologie und Biochemie (32 Wbh) *
Angewandte Lebensmitteltechnologie (60 Wbh) *

Bildungspaket 10: Allgemeinbildung

Deutsch
Italienisch
Englisch
Geschichte
Rechts- und Wirtschaftskunde
Betriebswirtschaft
Mathematik
EDV, Informatik
Biologie und Gesundheitslehre
Urlaub auf dem Bauernhof – UaB (22 Wbh)

LERNBAUSTEINE IM SCHULJAHR 2011/12

Bildungspaket 1: Ernährung, Gesundheit, Esskultur 1

Im Bildungspaket 1 werden grundlegendes Wissen und Fähigkeiten aus folgenden Fächergruppen vermittelt:

- Ernährung
- Gesunder Körper im Alltag
- Kochen
- Hauswirtschaft (Geräte, Dekoration und Floristik für den Tisch, Service, Speisen- und Getränkeservice, Gästebetreuung)
- Kräuter und Gewürze

Dauer: 33 Einheiten + 10 Std. Praktikum (144 Wbh)
vom 15.09.2011 bis 06.02.2012

Spesenbeitrag: 280,00 €

Bildungspaket 2: Hauswirtschaft praxisnah

Im Bildungspaket 2 werden grundlegendes Wissen und Fähigkeiten aus folgenden Fächergruppen vermittelt:

- Wirtschaften und planen im Haushalt
- Geräte im Haushalt
- Reinigung und Pflege / Zimmerpflanzen
- Textilpflege und funktionelle Textilien
- Textilverarbeitung und Filzen

Dauer: 34 Einheiten (141 Wbh)
vom 09.02.2012 bis 04.06.2012

Spesenbeitrag: 180,00 €
Anmeldung bis: 13.01.2012

Grundlagen der Raumgestaltung

Lernbaustein 3.1

Haben Sie den Wunsch, Ihr Zuhause umzugestalten oder sich völlig neu einzurichten? In diesem Lernbaustein erfahren Sie, wie Sie durch verschiedene Farb- und Lichtkonzepte sowie Materialien, die Wohnatmosphäre individuell und ihren Bedürfnissen entsprechend gestalten können.

Dauer: 16 Wbh
Termine: Mi 05.10.2011 jeweils 19.30 - 22.30 Uhr
Mi 12.10.2011
Mi 19.10.2011
Mi 26.10.2011

Spesenbeitrag: 75,00 €
Referentin: Ulrike Buttazoni
Anmeldung bis: 20.09.2011

Dekoration/Floristik

Lernbaustein 3.2

Ausgehend von den Grundtechniken, Strauß binden, Gestecke stecken, Kränze binden und winden, gestalten Sie kreative Arrangements den Jahreszeiten entsprechend.

Dauer: 16 Wbh
Termin 1: Sa 24.09.2011 jeweils 9.00 - 12.30 und 14.00 - 17.15
Sa 01.10.2011

Spesenbeitrag: 85,00 €
Referentin: Ulrike Buttazoni
Anmeldung bis: 09.09.2011

oder

Termin 2: Sa 12.05.2012 jeweils 9.00 - 12.30 und 14.00 - 17.15
Sa 19.05.2012

Spesenbeitrag: 85,00 €
Referentin: Ulrike Buttazoni
Anmeldung bis: 21.04.2012

Textilien – ein gestalterisches Element *

Lernbaustein 3.3

Möchten Sie die Kunst des Nähens vertiefen? In diesem Lernbaustein können Sie Ihre Fähigkeiten im Nähen, die Sie zur Herstellung von Heimtextilien und Ihres ersten eigenen Kleidungsstückes benötigen, erweitern.

Dauer: 46 Wbh
Termine: Di 20.09.2011 jew. 19.30 - 22.45 Uhr Di 25.10.2011 jew.19.30. - 22.45 Uhr
Di 27.09.2011 Di 08.11.2011
Di 04.10.2011 Di 15.11.2011
Di 11.10.2011 Sa 19.11.2011 08.30 - 13.00 Uhr
Di 18.10.2011 Di 22.11.2011 19.30 - 22.45 Uhr
Sa 22.10.2011 08.30 - 13.00 Uhr

Spesenbeitrag: 120,00 €
Referentin: Lehrkraft der Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Anmeldung bis: 05.09.2011
Voraussetzung: Nachweis von Modul 1 bzw. Bildungspaket 2

Organisationselemente des Großhaushaltes

Lernbaustein 4.1

Der wirtschaftliche Aspekt ist für Mitarbeiter/-innen im Großhaushalt eine tägliche Herausforderung. Um dieser Anforderung gerecht zu werden, ist eine Basisausbildung mit folgenden Schwerpunkten von großem Nutzen: Einrichten, Reinigung und Wäsche im Großhaushalt, Kriterien zum Einkauf von Geräten, Planung, Küchenführung ...

Dauer: 48 Wbh und 40 Stunden Praktikum
Termine: Fr 23.09.2011 jeweils 19.30 - 22.45 Uhr Fr 18.11.2011
Fr 30.09.2011 Fr 02.12.2011
Fr 07.10.2011 Fr 16.12.2011
Fr 14.10.2011 Fr 13.01.2012
Fr 28.10.2011 Fr 20.01.2012
Fr 04.11.2011 Vormittag (Betriebsbesichtigung)
Fr 11.11.2011

Spesenbeitrag: 190,00 €
Referentinnen: Martina Gögele, Margarethe Pfattner
Anmeldung bis: 08.09.2011

Lebensmittelhygiene und Qualitätssicherung

Lernbaustein 4.2

Bei der Verarbeitung von Lebensmitteln sind die Kenntnis und Befolgung der Hygienevorschriften eine entscheidende Voraussetzung dafür, Risiken und Gefahren, die von Lebensmitteln ausgehen, zu vermeiden.

Lernen Sie die Grundlagen der Lebensmittelhygiene kennen und das HACCP-Konzept in die Praxis umzusetzen.

Dauer: 12 Wbh
Termine: Di 06.12.2011 jeweils 19.30 - 22.30 Uhr
Di 13.12.2011
Di 20.12.2011

Spesenbeitrag: 50,00 €
Referentin: Martina Ochsenreiter
Anmeldung bis: 18.11.2011

Mitarbeiterführung

Lernbaustein 4.3

Gehören Führen, Leiten oder Begleiten zu Ihren Aufgaben? Erfolgreiche Mitarbeiterführung benötigt soziale Kompetenzen, methodisches Fachwissen, individuelle persönliche Ressourcen und Charisma. Im Seminar werden Grundlagen dazu besprochen.

Dauer: 12 Wbh
Termine: Mi 11.01.2012 jeweils 19.30 - 22.30 Uhr
Mi 18.01.2012
Mi 25.01.2012

Spesenbeitrag: 60,00 €
Referentin: Ulrike Buttazoni
Anmeldung bis: 23.12.2011

Raumgestaltung für den Großhaushalt

Lernbaustein 4.4

Der wirtschaftliche Aspekt ist im Großhaushalt eine tägliche Herausforderung. Dies beginnt schon beim Bau oder Umbau eines Gebäudes. Nutzung und Funktion von Räumen spielen in der Gestaltung ebenso eine Rolle wie die Qualität der baulichen Elemente.

Dauer: 16 Wbh
Termine: Mi 05.10.2011 jeweils 19.30 - 22.45 Uhr
Mi 12.10.2011
Mi 19.10.2011
Mi 26.10.2011

Spesenbeitrag: 50,00 €
Referentin: Lehrkraft der Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Anmeldung bis: 15.09.2011

Küchenmanagement *

Lernbaustein 5.1

Arbeitsorganisation ist in allen Bereichen des Haushaltes von Bedeutung. In diesem Lernbaustein erfahren Sie, wie eine Arbeitsorganisation im Küchenbereich aufgebaut ist. Mit der Organisation einer Feier stellen sich die Teilnehmer/-innen gegen Ende des Lernbausteines unter Beweis und zeigen ihr Gelerntes bzw. ihr Können den Gästen.

Dauer: 45 Wbh
Termine: Di 17.01.2012 jeweils 19.30 - 22.45 Uhr
Di 24.01.2012
Di 31.01.2012
Di 07.02.2012
Di 14.02.2012
Di 28.02.2012
Di 06.03.2012
Di 13.03.2012
Di 20.03.2012
Sa 24.03.2012 08.00 - 13.00 Uhr
Di 27.03.2012 19.30 - 22.45 Uhr

Spesenbeitrag: 150,00 €
Referentin: Martina Gögele
Anmeldung bis: 21.12.2011
Voraussetzung: Nachweis von Modul 1 bzw. Bildungspaket 1

Kochpraxis 2*

Lernbaustein 5.2

Aufbauend auf das praktische Kochen im Bildungspaket 1 vertiefen Sie Ihre Kochkompetenzen und lernen neue Küchentechniken und Gerichte kennen. Besonderen Wert legen wir dabei auf die Präsentation der Speisen.

Dauer: 40 Wbh
Termine: Mi 15.02.2012 jeweils 19.30 - 22.45 Uhr Mi 28.03.2012
Mi 29.02.2012 Mi 04.04.2012
Mi 07.03.2012 Mi 11.04.2012
Mi 21.03.2012 Mi 18.04.2012
Mi 14.03.2012 Di 24.04.2012

Spesenbeitrag: 150,00 €
Referentin: Lehrkraft der Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Anmeldung bis: 31.01.2012

Vorträge im Bereich Ernährung

Lernbaustein 5.3

LEBENSMITTELZUSATZSTOFFE

Auf der Zutatenliste eines Lebensmittels sind sie leicht zu finden: Zusatzstoffe. Dort sind sie mit E-Nummer oder ihrem Namen aufgeführt. Doch um was für Stoffe handelt es sich eigentlich? Was ist ihre Aufgabe, wie werden sie hergestellt und sind sie gesundheitlich bedenklich?

Termin: Do 15.03.2012 19.30 - 21.00 Uhr
Anmeldung bis: Di 13.03.2012
Spesenbeitrag: kostenlos
Referentin: Lehrkraft der Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach

DIÄTEN UNTER DER LUPE

Nach der Weihnachtszeit geraten vor allem Frauen in den Sog des Diätenwahnsinns. Jedes Jahr überfluten uns alle Medien mit neuen Diäten und machen somit den Diätensdchungel noch unübersichtlicher. Einen Überblick über „altbewährte“ und aktuelle Diäten erhalten Sie in diesem Vortrag. Nach diesem Vortrag wissen Sie, ob Diäten langfristig Ihr Gewicht stabilisieren und überhaupt zu Ihrer Gesundheit beitragen können.

Termin: Do 19.04.2012 19.30 - 21.00 Uhr
Anmeldung bis: Di 17.04.2012
Spesenbeitrag: kostenlos
Referentin: Lehrkraft der Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach

ALTERNATIVE ERNÄHRUNGSFORMEN

Immer mehr Menschen entscheiden sich aus gesundheitlichen oder ethnischen Gründen ihre Ernährung dauerhaft zu ändern. Lernen Sie in diesem Vortrag die Vielfalt der alternativen Ernährungsformen, deren gesundheitlichen Vorteile und Risiken kennen.

Termin: Fr 25.05.2012 19.30 - 21.00 Uhr
Anmeldung bis: Mi 23.05.2012
Spesenbeitrag: kostenlos
Referentin: Lehrkraft der Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach

Produktverarbeitung und Konservierung 1

Lernbaustein 5.4

In diesem Lernbaustein werden zwei Konservierungsverfahren in Theorie und Praxis behandelt: Die Herstellung von Sauerkraut und Rüberkraut durch Milchsäuregärung, sowie die Milchverarbeitung mit der Herstellung von Joghurt, Frischkäse und Ricotta. Um die Teilnehmer/-innen auf den Geschmack zu bringen, werden Vergleichsverkostungen durchgeführt.

Dauer: 16 Wbh
Termine: Mo 14.11.2011 jeweils 19.30 - 22.45 Uhr
Mo 21.11.2011
Mo 28.11.2011
Di 29.11.2011

Spesenbeitrag: 90,00 €
Referentin: Martina Gögele
Anmeldung bis: 31.10.2011

Produktverarbeitung und Konservierung 2

Lernbaustein 5.5

Vermittelt werden verschiedene Techniken der Konservierung von Obst und Gemüse. Sie erhalten auch Informationen zu Hygienebestimmungen, zur Qualität der Produkte und nicht zuletzt zur Verpackung und Präsentation.

Dauer: 32 Wbh
Termine: Mi 09.04.2012 jeweils 14.00 - 20.00 Uhr
Mi 16.04.2012
Mi 23.04.2012
Mi 30.04.2012

Spesenbeitrag: 145,00 €
Referentin: Martina Gögele
Anmeldung bis: 22.03.2012

Bioaktive Pflanzenstoffe

Lernbaustein 6.1

Bis heute sind ungefähr 100.000 Substanzen bekannt, die im sekundären Stoffwechsel der Pflanzen gebildet werden und spezielle Funktionen in der Pflanze erfüllen. Erfahren Sie mehr über das Vorkommen, die Wirkungen und die Werterhaltung Bioaktiver Pflanzenstoffe. Im Vordergrund steht der Bezug zu regionalen, pflanzlichen Produkten im Kreislauf der Jahreszeiten.

Dauer: 8 WBh
Termine: Fr 27.01.2012 jeweils 19.30 - 22.45Uhr
Fr 03.02.2012

Spesenbeitrag: 40,00 Euro
Referentin: Petra Heschgl
Anmeldung bis: 13.01.2012

Sensorik und Geschmackschulung

Lernbaustein 6.2

Wie oft passiert es uns tagtäglich, dass wir Produkte oder Speisen „nebenbei“ automatisch in den Mund befördern, ohne uns deren Geschmack oder Textur bewusst werden zu lassen. Viele von uns wählen Produkte und Speisen im alltäglichen Einkaufsmarathon und vergessen dabei das Kriterium der Sinnesfreude. Der Geschmacks- und Geruchssinn verkümmert immer mehr. Aber es ist nichts verloren, denn in jeder Lebensphase können wir Geschmack- und Geruchssinn trainieren und somit unsere persönliche Genussfähigkeit optimieren.

Dauer: 8 WBh
Termine: Fr 23.03.2012 jeweils 19.00 - 23.00 Uhr
Fr 30.03.2011

Spesenbeitrag: 40,00 Euro
Referentin: Petra Heschgl
Anmeldung bis: 02.03.2012

Speisen- und Getränkeservice

Lernbaustein 6.3

Ein fachgerecht gedeckter Tisch ist Grundlage einer gepflegten Tischkultur. Zum Wohlbe- finden der Gäste trägt auch der fachgerechte und reibungslose Ablauf von Speisen- und Getränkeservice bei: Flambieren, Obst filettieren, Cocktails zubereiten Käse- und Weinservice ...

Dauer: 20 Wbh
Termine: Fr 04.05.2012 jeweils 19.30 - 22.30 Uhr
Fr 11.05.2012
Fr 18.05.2012
Fr 25.05.2012
Di 29.05.2012

Spesenbeitrag: 100,00 €
Referentin: Lehrkraft der Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Anmeldung bis: 17.04.2012

Gewürze & Kräuter

Lernbaustein 6.4

Woran erkenne ich den Unterschied zwischen echtem oder verfälschtem Safran? Nur eine Frage von vielen, die im Zusammenhang mit Gewürzen immer wieder auftau- chen. Der sensorische Unterschied zwischen den verschiedenen Qualitäten von Gewürzen ist überzeugend. Lassen Sie sich vom Duft und den vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten unterschiedlicher Aromen begeistern.

Dauer: 8 Wbh
Termine: Do 13.10.2011 jeweils 19.30 - 22.45 Uhr
Do 20.10.2011
oder
Mi 07.12.2011 jeweils 19.30 - 22.45 Uhr
Do 15.12.2011

Spesenbeitrag: 60,00 €
Referentin: Lehrkraft der Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Anmeldung bis: 29.09.2011

Kommunikation und Rhetorik

Lernbaustein 8.1

„Wir können nicht nicht kommunizieren.“ (P. Watzlawick)

Im Alltag kommunizieren wir ständig mit der Familie, den Arbeitskollegen und -kolleginnen, Bekannten. In diesem Lernbaustein werden Grundlagen erfolgreicher Kommunikation und Rhetorik vermittelt.

Dauer: 24 Wbh
Termine: Do 08.03.2012 jeweils 19.30 - 22.45 Uhr
Do 15.03.2012
Do 22.03.2012
Do 29.03.2012
Mi 04.04.2012
Do 12.04.2012

Spesenbeitrag: 90,00 €
Referentin: Ulrike Buttazoni
Anmeldung bis: 20.02.2012

Pädagogik und Psychologie

Lernbaustein 8.2

Psychologie ist in unserem täglichen Leben Alltag. Vieles passiert unbewusst und oft wird uns erst viel später klar, warum wir uns in bestimmten Situationen so und nicht anders verhalten haben. Wir setzen uns mit Entwicklungspsychologie, Erziehungsstilen, Einfluss von Medien auf das persönliche Verhalten, mit unseren Stärken, Bedürfnissen und Werten kritisch auseinander.

Dauer: 28 WBh
Termine: Di 03.04.2012 jeweils 19.30 - 22.45 Uhr
Di 10.04. 2012
Di 17.04.2012
Mi 02.05.2012
Di 08.05., 2012
Di 15.05. 2012
Di 22.05.2012

Spesenbeitrag: 100,00 Euro
Referentin: Ulrike Hermine Buttazoni
Anmeldung bis: 13.03.2012

Konflikt- und Stressmanagement

Lernbaustein 8.3

Ein konstruktiver Umgang mit Konflikten entscheidet über die Qualität von Beziehungen oder den Arbeitserfolg von Teams. Die Weiterbildung verknüpft Verfahren wie Transaktionsanalyse, themenzentrierte Interaktion und Grundlagen der gewaltfreien Kommunikation nach Rosenberg mit anderen kreativen Methoden.

Dauer: 12 Wbh
Termine: Mo 05.03.2012 jeweils 19.30 - 22.45 Uhr
Mo 12.03.2012
Mo 19.03.2012

Spesenbeitrag: 55,00 €
Referentin: Ulrike Buttazoni
Anmeldung bis: 17.02.2012

Lernen lernen

Lernbaustein 8.4

Lernen kann auch Spaß machen. Voraussetzung dafür ist aber, dass wir unser Wunderwerk Gehirn besser verstehen und Methoden anwenden, die einen langfristigen Lernerfolg garantieren.

Dauer: 16 Wbh
Termine: Fr 04.11.2011 jeweils 19.30 - 22.45 Uhr
Mi 09.11.2011
Mi 16.11.2011
Mi 23.11.2011

Spesenbeitrag: 65,00 €
Referentin: Ulrike Buttazoni
Anmeldung bis: 17.10.2011

Grundlagen Chemie*

Lernbaustein 9.1

Täglich begegnen uns chemische Produkte und Prozesse mit einer Selbstverständlichkeit, die uns kaum mehr zum Nachdenken über die einzelnen Vorgänge veranlassen. Wir beschäftigen uns z.B. mit Aggregatzuständen von Stoffen, mit Teilchen vom Atom bis zum Molekül, mit chemischen Bindungen und Reaktionen. Kleine Experimente untermauern die Theorie. Wenn Sie mehr über die Chemie im Alltag erfahren möchten, so gibt Ihnen dieser Lernbaustein die Möglichkeit dazu.

Dauer: 24 Wbh
Termine: Do 03.11.2011 jeweils 19.30 - 22.45 Uhr
Do 10.11.2011
Do 17.11.2011
Do 24.11.2011
Mo 05.12.2011
Mo 12.12.2011

Spesenbeitrag: 50,00 €
Referentin: Lehrkraft der Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Anmeldung bis: 17.10.2011

Lebensmitteltechnologie und Biochemie*

Lernbaustein 9.2

Im Fach Lebensmitteltechnologie und Biochemie stehen die Nährstoffe im Mittelpunkt. Erfahren Sie alles über die 3 Hauptnährstoffe, vom Aufbau, den Eigenschaften und deren Stoffwechsel, über Lebensmittelinfektionen, -vergiftungen und -verderb, sowie über Rückstände in Nahrungsmitteln. Erkennen Sie anhand von praktischen Beispielen die Relevanz der Biochemie im Alltag.

Dauer: 32 Wbh
Termine: Do 12.01.2012 jeweils 19.30 - 22.45 Uhr Do 09.02.2012
Do 19.01.2012 Mi 15.02.2012
Do 26.01.2012 Do 01.03.2012
Do 02.02.2012 Do 08.03.2012

Spesenbeitrag: 60,00 €
Referentin: Lehrkraft der Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Anmeldung bis: 19.12.2011

Angewandte Lebensmitteltechnologie*

Lernbaustein 9.3

Die Lebensmitteltechnologie lehrt Verfahren zur Behandlung, Erhaltung, Vorbereitung und Umwandlung von Lebensmitteln. Zu ihren Aufgaben zählen unter anderem die bessere Nutzung der vorhandenen Rohstoffe, die Erschließung neuer Rohstoffquellen, die Herstellung von Lebensmitteln mit einem verbesserten Nährwert und die Entwicklung neuer Lebensmittel. Die Anforderungen an eine Fachkraft für Ernährung bestehen darin, über die Prozessqualität der Ausgangsprodukte, Produktionsprozesse, Betriebsanlagen, Qualitätssicherung und Produkttrends Bescheid zu wissen. Betriebsbesichtigungen im Rahmen dieses Lernbausteines gewährleisten ergänzend einen Einblick in die verschiedenen technologischen Verfahren.

Dauer: 60 Wbh
Termine: Mo 13.02.2012 jeweils 19.30 - 22.45 Uhr Do 19.04.2012
Mo 27.02.2012 Do 26.04.2012
Mo 05.03.2012 Do 03.05.2012
Mo 12.03.2012 Do 10.05.2012
Mo 19.03.2012 Do 17.05.2012
Mo 26.03.2012 Do 24.05.2012
Mo 02.04.2012 Do 31.05.2012
Do 12.04.2012

Spesenbeitrag: 80,00 €
Referentin: Lehrkraft der Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Anmeldung bis: 27.01.2012

Allgemeinbildung Bildungspaket 10

Lernbausteine auf Anfrage:

- Deutsch
- Italienisch
- Englisch
- Geschichte
- Rechts- und Wirtschaftskunde
- Betriebswirtschaft
- Mathematik
- EDV, Informatik
- Biologie und Gesundheitslehre
- Urlaub auf dem Bauernhof (UaB) (22 Wbh)