

Höhere Berufsfachschule für Ernährung/Hauswirtschaft

Dauer:

2 Jahre

Abschlüsse:

- berufliche Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten
- Fachhochschulreife (schulischer Teil)

Liebe Schülerin, lieber Schüler,

dieser Bildungsgang ist für Sie geeignet, wenn Sie

- eine berufliche Karriere in der Lebensmittelproduktion bzw. -verarbeitung anstreben
- als Führungskraft in der Gastronomie, Systemgastronomie oder in Catering-Unternehmen arbeiten möchten
- Ihre Zukunft im Bereich der Lebensmittelüberwachung und Lebensmittelkontrolle sehen
- Ihre Fähigkeiten in hauswirtschaftlichen Dienstleistungen, z.B. in Dienstleistungsagenturen, einbringen
- und/oder ein Studium an einer Fachhochschule absolvieren möchten.

Aufnahmevoraussetzungen

Sie benötigen den mittleren Schulabschluss (Fachoberschulreife) oder die Berechtigung zum Besuch der gymnasialen Oberstufe.

Unterricht

Unser Unterrichtsziel ist es, Sie zu einem selbstständigen und eigenverantwortlichen Lernen zu befähigen. Wir unterstützen Sie darüber hinaus bei dem Erwerb der Schlüsselqualifikationen, die in den Berufen des Fachbereiches Ernährung/Hauswirtschaft gefordert sind. Hierzu gehören Fach-, Personal-, Sozial- und Medienkompetenz. Der Einbezug modernster Informations- und Kommunikationstechnologien gehört zu unserem Standard.

- Ihre Unterrichtsfächer im berufsbezogenen Lernbereich sind Produktion und Dienstleistung sowie Betriebsorganisation. Weitere Fächer sind Mathematik, Chemie, Wirtschaftslehre und Englisch.
- Im berufsübergreifenden Lernbereich werden Sie unterrichtet in Deutsch/Kommunikation, Religionslehre, Sport/Gesundheitsförderung und Politik/Gesellschaftslehre.
- Im Differenzierungsbereich erhalten Sie Unterricht in den Fächern Datenverarbeitung, Biologie, Diätetik, Sensorik und Didaktik/Methodik.

Mit Beginn des Schuljahres 2020/2021 werden im Unterricht schülereigene Tablets bzw. Notebooks für Präsentationen, Recherchen, Rechenoperationen, Kommunikation usw. eingesetzt. Während des

**Berufskolleg des
Märkischen Kreises in
Iserlohn**

Hansaallee 19
58636 Iserlohn
Telefon 02351/966-3500
Fax 02351/966-3595

www.bk-iserlohn.de

Besuchs des Bildungsgangs wird allen Lernenden dazu ein Microsoft Office 365-Account kostenlos zur Verfügung gestellt.

Für den Unterricht ist ein schülereigenes Tablet/Notebook mitzubringen, das folgende Mindestanforderung erfüllt:

- 7,9 Zoll oder größer
- WLAN-fähig
- portabel
- schnelle Einsatzbereitschaft
- aktuelles Betriebssystem, das für den Betrieb von Microsoft Office-Apps geeignet ist
- Akkulaufzeit, die den Betrieb des Geräts während eines ganzen Schultages gewährleistet

Praktikum

Die Gesamtpraktikumszeit beträgt ein halbes Jahr. Davon werden bis zu zwölf Wochen von der Schule organisiert, die übrigen Wochen von Ihnen. Die Praktika müssen Sie im Fachbereich Ernährung/Hauswirtschaft ableisten.

Ihre Ausbildung endet mit einer staatlichen Abschlussprüfung.

Berufliche Qualifikation und schulischer Abschluss

Sie erwerben

- berufliche Kenntnisse, Fähigkeiten, Fertigkeiten, die Sie auf eine Ausbildung in einem Beruf des Fachbereiches Ernährung/Hauswirtschaft vorbereiten, z.B. als Hotelfachfrau/Hotelfachmann, Restaurantfachfrau/Restaurantfachmann, Fachfrau/Fachmann für Systemgastronomie, Köchin/Koch, Assistentin/Assistent Hotelmanagement, Technikerin/Techniker Lebensmitteltechnik, Diätassistentin/Diätassistent

und

- den schulischen Teil der Fachhochschulreife.

Die Fachhochschulreife wird Ihnen zuerkannt, wenn Sie das halbjährige Praktikum absolviert haben oder eine mindestens zweijährige Berufsausbildung bzw. Berufstätigkeit nachweisen können. Mit dem Zeugnis der Fachhochschulreife können Sie an einer Fachhochschule studieren.

Anmeldung

Die Anmeldung erfolgt über www.schueleranmeldung.de (Schüler Online) im Februar eines jeden Jahres.

Persönliche Beratung

- Ihr Ansprechpartner ist Frau Gerhardt, zu der Sie Kontakt über das Sekretariat unter 02351/966-3500 aufnehmen können.
- Sie können den Tag der offenen Tür besuchen. Den Termin erfahren Sie auf der Schulhomepage oder in der örtlichen Presse.



November 2024