



● **Fachschule für Management – Fachrichtung Hauswirtschaft –**

Bildungsziel

Die Ausbildung dient der Weiterbildung einschlägiger Fachkräfte aus den Bereichen

- Ernährung (Köchin/Koch, Diätassistent/in, Systemgastronom/in, Konditor/in, Bäcker/in u. a.) und
- Hauswirtschaft (Hauswirtschafter/in, Assistent/in in hauswirtschaftlichen Betrieben, Hotelfachkräfte u. a.)
- Meister/in der Hauswirtschaft

zur Wahrnehmung leitender Aufgaben in sozialen Einrichtungen und Unternehmen.

Sie erwerben fachliche und persönliche Kompetenzen zur Führung von Mitarbeitern und zur Leitung von hauswirtschaftlichen Abteilungen unter Beachtung qualitativer, rechtlicher, ökonomischer und ethischer Gesichtspunkte.

Mit dem Fach „Berufs- und Arbeitspädagogik“ erwerben Sie die Voraussetzung zur Anerkennung Ihrer Auszubildereignung und dürfen Auszubildende zur Hauswirtschafter/in gemäß Berufsbildungsgesetz ausbilden. Die Vermittlung methodischer Kompetenzen dient der Verbesserung Ihres persönlichen Zeitmanagements und Ihrer Kommunikationsfähigkeiten.

Darüber hinaus wird die **Fachhochschulreife** nach den Anforderungen der KMK - Vereinbarungen in beruflichen Bildungsgängen erworben.

Die Ausbildung endet mit einer Abschlussprüfung, durch deren Bestehen die Berufsbezeichnung „**Staatlich geprüfte/r hauswirtschaftliche/r Betriebsleiter/in**“ verliehen wird.

Aufnahmevoraussetzungen

- Berufsschulabschluss in einem einschlägigen Ausbildungsberuf mit einer Regelausbildungsdauer von drei Jahren in Verbindung mit einem mittleren Bildungsabschluss oder
- der Abschluss des Berufskollegs Ernährung und Hauswirtschaft II **und**
- eine einschlägige Berufstätigkeit, die auch während der Schulausbildung erworben werden kann

Anmeldung

Die Anmeldung kann persönlich oder schriftlich erfolgen. Folgende Unterlagen müssen der Schule vorliegen:

Unterlagen		spätestens am
Anmeldeformular	vollständig ausgefüllt	Bei Anmeldung
Lebenslauf	tabellarisch mit Angaben über den bisherigen Bildungsweg	Bei Anmeldung
1 Passbild (nicht geklebt)	mit Vor- und Zuname auf der Rückseite	Bei Anmeldung
Zeugnis über den Nachweis des mittleren Bildungsabschluss	beglaubigte Kopie	Bei Anmeldung
Abschlusszeugnis der einschlägigen Berufsausbildung bzw. des Berufskollegs für Ernährung und Hauswirtschaft II	beglaubigte Kopie	25.07.2019
Nachweis über die einschlägige Berufstätigkeit	beglaubigte Kopie	ersten Schultag
Bescheinigung vom Gesundheitsamt gemäß § 43 Abs. 1 Satz 1 des Infektionsschutzgesetzes	Kopie	ersten Schultag

Unvollständige Anmeldungen und solche, die als E-Mail oder Fax eingehen, werden nicht bearbeitet. Unterlagen, die von der Schule nicht angefordert wurden (Bescheinigungen, Begleitschreiben, Hüllen, Mappen etc.) werden vernichtet.

Gebühren und Kosten

Das Schulgeld beträgt € 165,- pro Schulhalbjahr.

Für Fachbücher müssen je Halbjahr etwa € 30,- aufgewendet werden.

Probezeit

Die Aufnahme erfolgt zunächst auf Probe.

Organisation der Ausbildung

Die Fachschule wird an der Hedwig-Dohm-Schule in **Teilzeitform** durchgeführt und dauert maximal 4 Jahre. Eine Verkürzung der Ausbildungszeit ist möglich, zum Beispiel bei vorhandenem Hochschul- bzw. Fachhochschulabschluss oder bei bestandener Meisterprüfung.

Der Unterricht wird Beruf begleitend abends und an einem Tag mit 9 Stunden Unterricht sowie zusätzlichen Blocktagen durchgeführt.

Die Ausbildung beginnt jeweils im September eines Kalenderjahres.

Fachpraktischer Unterricht

Aus hygienischen Gründen ist entsprechende Arbeits- und Schutzkleidung zu tragen.

Studentafel

	Wochenstunden bei Vollzeitform	
	1. Schuljahr	1. Schuljahr
Pflichtbereich		
<i>Lernbereich I</i>		
Betriebliche Kommunikation	2	2
Mathematik	2	2
Berufsbezogenes Englisch	3	3
<i>Lernbereich II</i>		
Organisation und Führung mit Übungen	4	3
Wirtschaft und Recht mit Übungen	4	3
Datenverarbeitung	2	2
Berufs- und Arbeitspädagogik	2	2
<i>Lernbereich III</i>		
Betriebsorganisatorische Übungen	6	6
Betriebshygiene mit Übungen	2	-
Chemie und Ernährungslehre	2	2
Technologie	2	2
Facharbeit	-	4
Wahlpflichtbereich	3	3
	34	34
Wahlbereich	2	2