



MEHR ALS NUR FACHWISSEN

Das ist uns für Sie wichtig

- Sie erlernen Hauswirtschaft in Theorie und Praxis bezogen auf Ihre konkrete Situation.
- Sie optimieren das Familien- und Haushaltsmanagement zum Wohl Ihrer Familie und Ihres Betriebes.
- Sie entwickeln Ihre Persönlichkeit weiter und stärken Ihr Selbstbewusstsein.
- Sie erwerben Sicherheit im Auftreten vor Menschen.
- Sie profitieren von den Erfahrungen Anderer.
- Sie sehen Dinge aus einem anderen Blickwinkel und werden offener für Neues.
- Sie lernen interessante Menschen kennen und knüpfen Kontakte.
- Sie erhalten Anregungen und Orientierung für die eigene Zukunft.

Weitere Informationen

Besuchen Sie uns im Internet
www.aelf-nd.bayern.de
www.berufe.hauswirtschaft.bayern.de

Gerne beantworten wir Fragen zur Fachschule.
So erreichen Sie uns:

Ansprechpartner:
Brigitte Steinle, Hauswirtschaftsdirektorin
Telefon: 09081 2106-1040

Landwirtschaftsschule Nördlingen,
Abteilung Hauswirtschaft
Oskar-Mayer-Straße 51
86720 Nördlingen
Telefon: 09081 2106-0
Telefax: 09081 2106-1055
E-Mail: poststelle@aelf-nd.bayern.de

Herausgeber: Amt für Ernährung, Landwirtschaft und
Forsten Nördlingen
Oskar-Mayer-Straße 51, 86720 Nördlingen
Telefon: 09081 2106-0
Telefax: 09081 2106-1055
E-Mail: poststelle@aelf-nd.bayern.de
www.aelf-nd.bayern.de

Stand: Juni 2020

Bildnachweis: Titel, Seite 2, 5: Fotodesign Katzer;
Seite 3: StMELF; Seite 4: iStockphoto



Mit uns gewinnt die Region!

Beginn Neues Semester:
September 2020

**Fachkraft für
Ernährung und
Haushaltsführung**

Einsemestrige Fachschule
in Teilzeitform



HAUSWIRTSCHAFT VON GRUND AUF ERLERNEN

Mit dem Besuch dieser Fachschule für Ernährung und Haushaltsführung lernen Sie von Grund auf, einen Haushalt fachkundig zu führen – eine wichtige Voraussetzung für die Tätigkeit als Bäuerin oder für eine Erwerbstätigkeit im Bereich Ernährung und Hauswirtschaft.

Bildungsziele

Die Schule

- vermittelt praktische Fertigkeiten und breites Fachwissen in den Bereichen Hauswirtschaft, Familien- und Haushaltsmanagement,
- stärkt Persönlichkeit und Auftreten,
- fördert unternehmerisches Denken und Handeln,
- vermittelt die berufs- und arbeitspädagogische Eignung zum Ausbilden und Anleiten von Personen.

Zugangsvoraussetzung

- Berufsabschluss außerhalb der Hauswirtschaft mit ausreichender praktischer Berufstätigkeit,
- Ausnahmen regelt die Schulleitung.



THEORIE UND PRAXIS GEHEN HAND IN HAND

Unterrichtsfächer

- Familie und Soziales
- Berufs- und Arbeitspädagogik
- Haushalts- und Finanzmanagement
- Ernährungslehre
- Unternehmensführung
- Küchenpraxis
- Haus- und Textilpraxis
- Hausgartenbau
- Seminar Ökologischer Landbau
- Seminar Persönlichkeitsbildung
- Wahlfächer, wie z. B. „Haushaltstechnik“

Abschlüsse

Die Schule vermittelt den Abschluss „Fachkraft für Ernährung und Haushaltsführung“ sowie die Inhalte der Ausbilder-Eignungsverordnung.

Werden die Zulassungsvoraussetzungen nach § 45 Abs. 2 Berufsbildungsgesetz erfüllt, kann die Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft abgelegt werden.



BILDUNG NEBEN BERUF UND FAMILIE

Unterrichtszeiten

- Der Unterricht findet zur besseren Vereinbarkeit von Familie, Haushalt und Berufstätigkeit in Teilzeitform statt.
- Der Unterricht findet mittwochs – ganztags – statt. Zusätzlicher Unterricht an ca. 9 weiteren Tagen verteilt über das Semester.
- Die 660 Unterrichtsstunden (ein Semester) verteilen sich auf einen Zeitraum von ca. zwei Jahren.
- Ferien: Sommer- und Weihnachtsferien.

Kosten

Der Besuch der Schule ist kostenfrei. Die Kosten für Unterrichtsmaterialien, Lehrfahrten, Verpflegung etc. sind von den Studierenden zu tragen.