



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-ts.bayern.de
www.berufe.hauswirtschaft.bayern.de

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

Ansprechpartner:

Sonja Bergmeier, Schulleitung
Telefon: 0861 7098-8128

Irmgard Hofbeck, Semesterleitung
Telefon: 0861 7098-8167

Landwirtschaftsschule Traunstein,
Abteilung Hauswirtschaft
Schnepfenluckstraße 10
83278 Traunstein
Telefon: 0861 7098-0
Telefax: 0861 7098-8150
E-Mail: poststelle@aelf-ts.bayern.de

Herausgeber: Amt für Ernährung, Landwirtschaft und
Forsten Traunstein
Schnepfenluckstraße 10, 83278 Traunstein
Telefon: 0861 7098-0
Telefax: 0861 7098-8150
E-Mail: poststelle@aelf-ts.bayern.de
www.aelf-ts.bayern.de

Stand: November 2020

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



Mit uns gewinnt die Region!

Fachkraft für Ernährung und Haushaltsführung

Einsemestrige Fachschule
in Vollzeitform



HAUSWIRTSCHAFT VON GRUND AUF ERLERNEN

Mit dem Besuch der einsemestrigen Fachschule lernen Sie von Grund auf, einen Haushalt fachkundig zu führen – eine wichtige Voraussetzung für die Tätigkeit als Bäuerin oder für ein Einkommen aus der 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.

Zugangsvoraussetzungen

- Abschlusszeugnis einer Berufsschule oder eines gleichwertigen Bildungsgangs
- Berufsabschluss außerhalb der Hauswirtschaft mit anschließender Berufserfahrung

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
- Zusätzliche Angebote wie das Seminar „Haushaltstechnik“ oder das Seminar „Soziale und religiöse Bildung“

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 in Vollzeitform im Winterhalbjahr von Mitte September bis Ende März i. d. R. Montag bis Freitag von 7:30 bis 17:00 Uhr (mit 2 Wochen Ferien an Weihnachten) statt.

Kosten

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

Unterkunft

Für Interessenten mit längeren Anfahrtswegen besteht die Möglichkeit im Wohnheim zu übernachten.