

Wissen
erleben

vielseitig, kreativ, einzigartig

Schule als Ort,
an dem Gelingen organisiert wird.

Wir schaffen Erfahrungsräume für Vertrauen
in die eigenen Möglichkeiten, Fähigkeiten und
Fertigkeiten. Wir ermutigen Verantwortung
für den eigenen Weg zu übernehmen.

Wir ermöglichen Lernen für das Leben,
für den Beruf, für die Herausforderungen
der Zukunft.



Was macht die Fachschule Tisens besonders?

Die Fachschule Tisens bietet eine drei- bis vierjährige praxisorientierte Berufsausbildung für Agrotourismus, Ernährungswirtschaft und Hauswirtschaft mit breitgefächelter Allgemeinbildung. Im Mittelpunkt stehen praktisches Arbeiten, fächerübergreifender Unterricht und kooperative Lernmethoden auf der Grundlage eines kompetenzorientierten Lehrplanes. Die Schule bereitet auf die Arbeitswelt und ein eigenständiges Leben vor.



Praxisnahe Berufsausbildung

Besonders attraktiv sind die sieben Praxisfächer. Selbständig arbeiten - nach dem Motto „Lernen durch tun“ - wird an der Schule großgeschrieben. Vielseitige Praktika bereiten intensiv auf die Berufswelt vor. Die Unterrichtsräume sind funktionell ausgestattet und auf Jugendliche zugeschnitten. Lerninseln im Schulgebäude bieten sich für individuelles und eigenverantwortliches Arbeiten in Kleingruppen an.

Gesundheitsförderung

Gesundheitsfördernde Maßnahmen für die gesamte Schulgemeinschaft sind Teil des Schulalltags. In der Verpflegung der Jugendlichen stehen gesunde und schmackhafte Gerichte auf der Basis von Lebens-

mittelqualität, Saisonalität, Regionalität und Nachhaltigkeit auf dem Speiseplan. Bewegte Pausen lockern die Lernphasen auf, gesundes Trinkverhalten wird gefördert und unterstützt den Lernprozess.

Projektunterricht

In fächerübergreifenden Projekten lernen die Jugendlichen gemeinsam Neues zu wagen, zu entdecken und zu erforschen. Im Team lernen sie Veranstaltungen zu planen, organisieren und zu gestalten, Gäste zu bewirten sowie professionell aufzutreten.

Wirtschaftliches Denken

Schulprojekte fördern unternehmerisch zu denken und zu handeln. **Mit dem Abschluss als Fachkraft für Agrotourismus erwerben die Jugendlichen die Berechtigung zur Führung eines gastgewerblichen Betriebes.**

Kreativität

Im Unterricht entwickeln und schärfen die Jugendlichen im Umgang mit unterschiedlichen Materialien ihren Sinn für Ästhetik. Übungsmöglichkeiten dafür gibt es viele: Gerichte schön anrichten, Räume und Tische dekorieren oder textile Werkstücke originell gestalten.

Sprache

Bei Sprachreisen vertiefen die Jugendlichen ihre Sprachkenntnisse in Italienisch und Englisch. In Sprachschulen lernen sie die Sprache, in Gastfamilien erleben sie den Alltag und durch kulturelle Angebote erhalten sie Einblick in eine für sie fremde Kultur und erweitern dadurch ihren Horizont.

Studentafel

	1 Jahr	2 Jahr	3 AGR	3 ERN	4 Jahr
Allgemeinbildende Fächer					
Deutsch	3	3	2	2	3
Italienisch (2. Sprache)	3	3	2	2	3
Englisch	2	2	2	2	2
Mathematik	2	3	3	3	3
Informations- und Kommunikationstechnologien	1	1	2	2	1
Geschichte, Recht und Wirtschaft, Geschichte/politische Bildung	2	2	1	1	1
Bewegung und Sport	2	1	1	1	1
Katholische Religion	1	1	1	1	1
Berufsspezifische Fächer					
Agrotourismus			3		2
Arbeitsorganisation				1,5	
Raumgestaltung	1,5	1	1,5		2
Reinigung	1,5	1	2		
Wäscheversorgung		1			
Textilverarbeitung	1,5				
Pädagogik und Psychologie	1,5	1,5	1,5	1,5	
Gartenbau und Blumenpflege		1,5	1		
Küchenführung	3	3		2	
Speisen- und Getränkeservice	1,5	1,5	1		
Traditionsgebundene Nahrungsmittelherstellung und -zubereitung			3		
Ernährungslehre und Lebensmittelkunde	2,5	2		2	
Produktverarbeitung				1	
Biologie und Gesundheitslehre		1,5	1,5	1,5	
Biochemie	2	1		2	
Lebensmitteltechnologie				3	
Betriebswirtschaft			2,5	2,5	
Qualitätsmanagement, Marketing und Personalführung					2
Gemeinschaftsverpflegung					3
Haushaltsführung					2
Eventmanagement					2
Betriebswirtschaft und Unternehmensführung					3
Wahlfächer (Mathematik, Geschichte/politische Bildung)					2
Betriebspraktikum (Wochen im Schuljahr)		3	3	3	7+3

Die Ausbildung

Biennium. Die ersten beiden Schuljahre bieten eine Grundausbildung in verschiedenen Bereichen. Inhalte der Allgemeinbildung werden vertieft und fachliche Inhalte in Theorie und Praxis vermittelt. Das **Neue Lernen** bietet individuelle Förderung und Unterstützung in Kleingruppen. Im Mentoring werden die Jugendlichen im eigenständigen Lernen unterstützt.

Fachrichtungen ab der 3. Klasse. Die Jugendlichen entscheiden sich für eine der drei Fachrichtungen: Agrotourismus, Ernährungswirtschaft oder Hauswirtschaftliche Dienstleistungen. Mit der Abschlussprüfung erhalten die Jugendlichen den Berufsbefähigungsnachweis. Sie können anschließend ins Berufsleben einsteigen oder das vierte Spezialisierungsjahr besuchen.

Berufsbilder der 3jährigen Ausbildung

Fachkraft für Agrotourismus. Zu ihren möglichen Aufgabenfeldern zählen Gäste empfangen und beherbergen, regionale Gerichte zubereiten und servieren, für ein angenehmes Ambiente sorgen, den Gästen Erlebnisse bieten, Angebote gestalten und vermarkten.

Fachkraft für Ernährungswirtschaft. Zu ihren möglichen Aufgabenfeldern zählen Lebensmittel herstellen, verarbeiten, konservieren und lagern. Sie bestimmt die Qualität der Lebensmittel und berät ihre Kunden.

Fachkraft für hauswirtschaftliche Dienstleistungen. Zu ihren möglichen Aufgabenfeldern zählen gesunde Mahlzeiten zubereiten, kompetenten Service anbieten, einladende Lebensräume schaffen und nachhaltig wirtschaften.

Spezialisierung im 4. Schuljahr

Spezialisierte Fachkraft für Agrotourismus und Großhaushalt. Die spezialisierte Fachkraft für Agrotourismus und Großhaushalte übernimmt leitende und organisatorische Aufgaben. Zu ihren möglichen Aufgaben zählen Planung und Organisation von Events, Beherbergung und Versorgung von Gästen, Angebots- und Programmgestaltung, Vermarktung der Angebote, Personalführung und Qualitätsmanagement. Die Jugendlichen erhalten mit dem Abschluss das Berufsbildungsdiplom.

Matura

Das 5. Schuljahr bereitet die Jugendlichen auf die staatliche Abschlussprüfung vor. In diesem Jahr stehen allgemeinbildende Fächer im Vordergrund. Mit dem Abschluss ist der Weg frei für das Studium an Fachhochschulen oder Universitäten.

Was wir noch bieten

Unterbringung im Heim. Im angeschlossenen Heim lernen und wachsen die Jugendlichen in Gemeinschaft mit einem jungen Erzieherteam, das sie bei den Hausaufgaben begleitet und Freizeitaktivitäten organisiert. Das Heim bietet Unterkunft in modernen Dreibettzimmern mit Gemeinschafts- und Fitnessraum sowie einen großzügigen Außenbereich.

Anfahrt für FahrschülerInnen. Die Schule ist mit öffentlichen Verkehrsmitteln erreichbar. Der Citybus fährt im Studentakt von Lana nach Tisens und nach Nals/Vilpian.

