

**FACHSCHULEN FÜR HAUSWIRTSCHAFT UND ERNÄHRUNG
HASLACH, NEUMARKT UND TISENS MIT SITZ IN BOZEN**

**TÄTIGKEITSBERICHT
ZUR SCHLUSSBILANZ 2021**

Der Tätigkeitsbericht wird aufgrund folgender Unterlagen erstellt:

- Gesetzesvertretende Dekret vom 23. Juni 2011 n. 118;
- Landesgesetz vom 12. November 1992, Nr. 40 Ordnung der Berufsbildung insbesondere in den Art. 1/bis;
- Dekret des Landeshauptmanns vom 13. Oktober 2017 Nr. 38 – Verordnung über die Finanzgebarung und Buchhaltung der Schulen staatlicher Art und der Landesschulen der Autonomen Provinz Bozen;
- Italienischem Zivilgesetzbuch 9. Teil Jahresabschluss Art. 2423 ff.
- Kursbroschüren sowie Mitteilungen des Landespresseamtes

Der Jahresabschluss besteht aus der Gewinn- und Verlustrechnung, der Bilanz und dem Anhang.

In der Gewinn- und Verlustrechnung sind zusammenfassend die auf das Rechnungsjahr bezogenen Aufwendungen und Erträge und das Jahresergebnis der Schule im betreffenden Verwaltungszeitraum angegeben; sie ist gemäß Artikel 2425 des Zivilgesetzbuches abgefasst. Mit der Bilanz wird die Vermögens- und Finanzsituation zum 31.12. d. betr. Jahres dargelegt welche gemäß Art. 2424 ZGB abgefasst ist.

Der Anhang enthält alle Informationen, mit denen die Jahresabschlussdaten in Hinsicht auf die Finanz- und Vermögenssituation und die wirtschaftliche Lage wahrheitsgetreu, korrekt und klar verständlich und somit überprüfbar gemacht werden können.

Der Jahresabschluss wird auf der Internetseite der Schule veröffentlicht, wie dies von den Transparenzbestimmungen vorgesehen ist.

BILDUNGSSCHWERPUNKTE

Berufsausbildung:

In den Schulstandorten Neumarkt und Tisens wird die Berufsausbildung in der Hauswirtschaft und Ernährung angeboten, welche im Bildungsplan festgeschrieben ist. Das Ausbildungsangebot richtet sich an Schülerinnen und Schüler nach Abschluss der Mittelschule. Sie dauern 3 bzw. 4 Jahre.

Im Gegensatz dazu wird im Schulstandort Haslach die Berufsausbildung im zweiten Bildungsweg für Erwachsene angeboten. Das Ausbildungsmodell besteht aus Lernbausteinen unterschiedlicher Dauer die hauptsächlich als Abendeinheiten angeboten werden.

Beide Ausbildungsmodelle schließen mit der Berufsbefähigungsprüfung, bzw. Diplomprüfung.

In den Bereichen Lebensmittelqualität, Kochen und Esskultur wird Unterricht im Studiengang Ernährungstherapeutin der Landesfachhochschule für Gesundheitsberufe „Claudiana“ durchgeführt.

In der Ausbildung der Lebensmitteltechniker/Lebensmitteltechnikerin, welche an der Fachschule Laimburg angeboten wird, beteiligt sich die Fachschule Haslach am Unterricht Lebensmitteltechnologie – Praxis.

Lehrgänge und Spezialisierungen:

Für spezielle Zielgruppen bieten die Fachschulen Ausbildungslehrgänge und Spezialisierungen an. Diese sind zum Teil im Bildungsplan genehmigt.

Dazu gehören:

- "Grundlehrgang Urlaub auf dem Bauernhof",
- "Bäuerinnen Dienstleisterinnen als Botschafterin",
- "Bäuerinnen Dienstleisterinnen als Hof- und Gartenführerin",
- "Bäuerinnen Dienstleisterinnen als Referentin",
- "Bäuerinnen Dienstleisterinnen Brotzeit, gesund und guat und bäuerliches Buffet",
- "Lehrgang für Tagesmütter",
- „Lehrgang „Alltag gemeinsam leben“
- "Lehrgang hofeigene Produkte",
- "Lehrgang für Haushaltsgehilfen",

Projekte:

Auch Projekte werden durchgeführt. Dazu gehören das Projekt zur Bekämpfung der jugendlichen Bildungsarmut sowie Projekte in der Regionalentwicklung.

Bildungsmaßnahmen für Schulen

Des Weiteren werden Bildungsmaßnahmen für Gruppen bzw. Klassen der Kindergärten, Grund-, Mittel- und Oberschulen im Bereich Gesundheitsförderung und Bildung zur Nachhaltigkeit angeboten.

Bereich Ernährung und Kochen

Dazu gehören

- die Unterrichtseinheiten "Fühlen wie es schmeckt",
- Themeneinheiten zu verschiedenen Lebensmitteln,
- "Geschmacksschule für Kinder"
- "Kochwerkstatt"
- Sensorikworkshops

Angeboten werden auch Workshops für Oberschüler und Oberschülerinnen wie "Kochworkshop für Oberschüler*innen" und "Erlebnis Hauswirtschaft für Oberschüler*innen", sowie „Kochen für Grundschüler*innen“ und „Kochen für Mittelschüler*innen“.

Seminar für Lehrkräfte

Ein Seminar zum Thema "Essen mit allen Sinnen" für Lehrkräfte aller Schulstufen und pädagogische Mitarbeiter*innen der Kindergärten rundet das Bildungsangebot für Schulen ab.

Eltern

Für Eltern werden Vorträge im Bereich Ernährung, hauptsächlich zum Thema "Ernährung für Kinder und Jugendliche" angeboten.

Bereich Hauswirtschaft

In diesen fachlichen Bereich fallen

- die Unterrichtseinheiten zur Hauswirtschaftserziehung für die Klassen der Grundschule unter dem Motto "Bewusst - er - leben",
- Workshop "Kleider machen Leute - Leute machen Kleider",
- Workshop "Papier, dein Freund"
- Workshop „Wasser: unentbehrlich, wertvoll, lustig“

Genussschule Südtirol:

Die Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach beschäftigt sich seit Jahren mit der Qualität von Lebensmitteln, legt den Fokus auf regionale und saisonale Produkte und fördert im Rahmen von zahlreichen Bildungsmaßnahmen die Erhaltung des „guten Geschmacks“ in der Bevölkerung.

Schwerpunkte in der Genussschule sind

- Esskultur und deren Entwicklungen
- Qualitätsproduktion und Produktqualität
- Küchentechnik zur Qualitätserhaltung der Primärprodukte
- Förderung der Qualitätsprodukte aus der heimischen Landwirtschaft durch die Sensibilisierung für deren Besonderheiten
- Geschmacksschulung
- Förderung einer Kultur des Genießens
- Sensibilisierung für ein nachhaltig gesundes Ess- und Konsumverhalten.

Sortenraritäten, Sortenvielfalt und die Erhaltung von Kulturarten, sowie Sensibilisierung der Bevölkerung für besondere Geschmackserlebnisse sind zentrale Wirkungsfelder.

In allen Bildungsmaßnahmen im Bereich Ernährung stand und steht die Geschmackserziehung im Mittelpunkt. Die Qualitätsprodukte aus der Region bieten dazu ein breites Übungsfeld.

In der Genussschule hatten Interessierte die Möglichkeit Ihre küchentechnischen Kompetenzen auszubauen, Ihre Kreativität in der Küche zu stärken, sowie Genuss und Geschmack verschiedenster Gerichte zu entdecken.

Die Genuss-Schule wurde im letzten Jahr und wird auch weiterhin in der Schauküche in verschiedenen Formaten angeboten.

In der Schauküche bereiten die Fachlehrer/innen ein besonderes Menü zum jeweiligen Lebensmittel zu. Die Teilnehmenden konnten die Schritte der einzelnen Rezepte verfolgen und jedes Gericht wird gleich nach Fertigstellung angerichtet und serviert. In den Präsenzkursen werden die Gerichte gemeinsam gegessen, dabei bietet sich Zeit für einen Austausch zwischen Teilnehmern und Referenten. Es werden Informationen, Tipps und Tricks rund um das Lebensmittel gegeben und verschiedene Küchentechniken vorgeführt.

Covid-19 hat die gesamte Weiterbildungstätigkeit stark beeinträchtigt. Viele geplanten Kurse mussten abgesagt werden. Aufgrund dieser ungewöhnlichen und außerordentlichen Situation ist im vergangenen Schuljahr ein Onlineformat der Genussschule entwickelt worden. Dieses Bildungsformat hat in der Zeit der begrenzten Möglichkeiten und des Lockdown großen Erfolg verbucht und ist in der Bevölkerung gut angenommen worden.

Weiterbildung im Bereich Hauswirtschaft und Ernährung

Die verschiedenen Kurse innerhalb der Direktion wurden in 1 Broschüre und über die Homepage veröffentlicht.

Beratung

Die Beratungsanfragen als Dienstleistung im Bereich professionelle Gebäudereinigung, auch beim Kunden vor Ort (Seniorenheime, Schülerheime, Hotels), und ebenso im Bereich Ernährung wurden durchgeführt.

Weiters wurden auch Beratungsleistungen für verschiedene Institutionen und Ämter beim Erstellen von Konzepten und bei der Gestaltung von Projekten getätigt.

Zusammenarbeit erfolgte mit:

Südtiroler Bäuerinnenorganisation, Weiterbildungsgenossenschaft des Südtiroler Bauernbundes, Landesfachhochschule für Gesundheitsberufe „Claudiana“, Dienst für Diät und klinische Ernährung Bozen, Kindergärten, Grund- Mittel- und Oberschulen des deutschen Bildungsressorts, Fachschule Laimburg, Pädagogisches Bildung- und Beratungszentrum, Amt für Personalentwicklung der Autonomen Provinz Bozen, Amt für Weiterbildung der Autonomen Provinz Bozen, Verband der Seniorenheime, Arbeitsvermittlungszentrum Unterland, Caritas u.a. m.

Veranstaltungen, Messen, Kurse und Projekte im Jahr 2021

Der Auszug aus den folgenden drei Schlussberichten der Schulleiterinnen der Schulstandorte Haslach, Neumarkt und Tisens gibt einen umfassenden Überblick über die Bildungsmaßnahmen und Aktivitäten des gesamten Schuljahres 2020/21 und beschreibt die außerordentliche Situation des Bildungsjahres.

Nachdem das Zeitfenster des Schuljahres September bis August umfasst, sind daraus für das Bilanzjahr 2021 nur die Monate Jänner bis August relevant.

Abschlussbericht Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach

Zu unseren Kernaufgaben zählen

- **Bildung:** Ausbildung im Rahmen des zweiten Bildungsweges für Personen ab 18 Jahren
- **Weiterbildung** für Jugendliche und Erwachsene
- **Lehrgänge, Ausbildungen und Spezialisierungen** in Kooperation mit öffentlichen Einrichtungen und Interessenvertretern
- **Beratung** im Bereich Reinigungs- und Wäschemanagement, UaB und bei Bedarf Ernährung
- **Berufliche Weiterbildungen** für verschiedene Zielgruppen
- **Projektentwicklung und -durchführung** in den Bereichen Ernährung, Gesundheitsförderung, Hauswirtschaft, Zu- und Nebenerwerb landwirtschaftlicher Betriebe, Stärkung der Frauen im ländlichen Raum, Qualitätsproduktion und Produktqualität
- **Veranstaltungen, Tagungen, Messen, ...** in Zusammenarbeit mit anderen Institutionen oder Kooperationspartnern

Jahresziele und Zielerreichung der Fachschule Haslach Schuljahr 2020/21

Leider stand das gesamte Schuljahr im Zeichen der Notverordnungen zu Covid-19. Nachdem der September normal mit der Kurstätigkeit starten konnte – es mussten lediglich die Punkte des Hygienekonzeptes eingehalten werden – wurden die didaktischen Tätigkeiten in Präsenz nach den Herbstferien wieder völlig eingestellt. Unterricht war fortan nur mehr online möglich. Für einen kurzen Zeitraum im Jänner/Februar konnten verschiedene praktische Unterrichtseinheiten in Präsenz stattfinden, wobei die „Nachtsperre“ berücksichtigt werden musste.

Die Grundschule hatte einen geringeren Zeitraum mit Einschränkungen im didaktischen Bereich, also konnten ganz viele Projekte an den Schulen doch durchgeführt werden (siehe Statistik).

Die Schwerpunkte mit den einzelnen Zielen sind im Dreijahresplan 2019–2021 festgelegt. Ich beziehe mich nun auf die Schwerpunkte und Ziele der Fachschule Haslach.

Bereich Schul- und Unterrichtsentwicklung

- **Sicher und digital fit durch das Schuljahr**
 - Ende August, Anfang September 2020 wurde eine **Weiterbildung** für alle Lehrpersonen angeboten: Einführung in Microsoft Teams (3x 1,5 Stunden)
 - **Austausch untereinander, damit Video-Konferenzen oder auch Fernunterricht organisiert werden können = voneinander lernen**
Im Laufe des Schuljahres wurde mit den Plattformen Teams und Zoom gearbeitet. Besonders bei der Plattform Teams gab es im Laufe des Jahres verschiedene Änderungen – so wurden einige Funktionen freigeschaltet, die zu Beginn des Schuljahres nicht möglich waren. Im Anschluss an eine Onlinebesprechung wurde z. B. die Funktion geübt „Personen Gruppenräumen zuweisen“. Die Plattform Teams wurde für folgende Veranstaltungen genutzt:
 - Besprechungen im Kollegium
 - Basisseminar Unternehmen Haushalt
 - Fachmodule Bäuerin als Referentin und Bäuerin – Botschafterin ihrer Produkte
 - Grundlehrgang Urlaub auf dem Bauernhof Gruppe 2
 - Lernbausteine
 - Qualifizierungslehrgang Senioren am Bauernhof oder bei Gastfamilien im ländlichen Raum
- Zoom wurde verwendet für:
- Grundlehrgang Urlaub auf dem Bauernhof Gruppe 1
 - Onlinekurse

Zoom wurde von einer Kollegin für einen der Grundlehrgänge UaB verwendet, weil sie damit schon Erfahrung hatte.

Bei den Onlinekursen wurde im Dezember Zoom verwendet, weil eine große Teilnehmerzahl und ein Zoomen auf die Arbeitsflächen möglich waren. Wir haben beschlossen, auch in den folgenden Monaten Zoom zu verwenden, weil das Zoomen mit Teams nie möglich gemacht wurde.

- **Hinweis auf Lernvideos auf Teams - FAQ - Tutorials deutsch**

Lehrpersonen, die im Herbst nicht bei der Weiterbildung von Teams anwesend waren, wurden die Aufzeichnungen zum Üben zugänglich gemacht und vor der effektiven Veranstaltung haben die Schulleiterin und/oder andere Kolleginnen mit ihnen das Einladen, Einsteigen usw. geübt.

Zusätzlich wurden alle Lehrpersonen daran erinnert, dass auf Teams „FAQ – Tutorials deutsch“ verschiedene Lernvideos abgelegt sind und bei FAQ Fragen möglich bzw. Neuerungen ersichtlich sind. Auch wurde in diesem Kanal zu Informationsveranstaltungen zur Plattform eingeladen.

- **Gemeinsames Erarbeiten, wie evtl. Kurse online angeboten werden können – sich das technische Know-how dazu aneignen**

Nachdem nach den Herbstferien die Schulen für einen Präsenzunterricht aufgrund der Covid-19-Notverordnungen für Teilnehmer und Schülern geschlossen wurde, hat sich eine Kleingruppe überlegt, welche Alternativen als Onlineangebot möglich wären. Daraus hat sich ein Pilotprojekt mit verschiedenen Onlinekursen entwickelt.

- **Verantwortung miteinander tragen / Ich übernehme Verantwortung für meine Aufgaben und Entscheidungen**

- Alle Lehrpersonen haben in der Zielvereinbarung wenigstens ein Ziel in Zusammenhang mit Verantwortung, das sie erreichen wollen, formuliert.

- **Umsetzen des Sicherheitskonzeptes, das laufend aktualisiert wird.**

- Im Sommer 2020 wurde von der HACCP-Beauftragten und einer Kollegin aus dem Bereich Reinigung ein Sicherheitskonzept, ausgehend von den Notverordnungen zu Covid-19, erstellt und im Laufe des Schuljahres bei Notwendigkeit aktualisiert.

Zu den Zielen im Dreijahresplan

- **Wir setzen weitere Schritte in der Kompetenzorientierten Bewertung der Auszubildenden**

Aufbauend auf die Arbeit des Schuljahres 2019/20 wurden Prüfungsaufgaben weiterer Lernbausteine kompetenzorientiert formuliert.

Weiterhin war vorgesehen, ausgehend z. B. von Fallbeispielen, den Studierenden die Möglichkeit zu geben, freier das gestellte Thema anzugehen und dennoch auf vorgegebene Schwerpunkte einzugehen.

Das notwendige Fachwissen zu den Aufgabenlösungen muss vorhanden sein, um die Aufgaben entsprechend zu erledigen / auszuführen oder zu beantworten.

Der pädagogische Tag mit dem Thema „Lerndialog statt Noten“ im Februar 2020 hat die Thematik Bewertung vertieft. Die Folgeveranstaltung wurde für Frühjahr 2021 festgelegt. Im November 2020 wurden einige Inhalte des pädagogischen Tages in Zusammenhang mit Bewertung in der Teilzeitschule nochmals aufgegriffen und diskutiert. Die Kolleginnen erhielten daraufhin den Auftrag, die Fragenpakete der Prüfungen aller Lernbausteine zu überarbeiten und Schritte zu überlegen, wie das Rückmeldesystem weiterentwickelt werden kann. Nachdem der Folgetermin auch im Frühjahr 2021 aufgrund der Notverordnungen nicht stattfinden konnte wird ein Onlinetreffen nach einem so langen Zeitraum als nicht sehr zielführend gesehen. Für Haslach wird ein weiteres Treffen nicht mehr in Betracht gezogen,

weil sich das Kollegium schon mit Bewertung und Erstellung kompetenzorientierter Prüfungspaketen auseinandergesetzt hat.

Im Frühjahr 2020 wurden alle Lehrpersonen der Berufsbildung angehalten, Planungsdokumente für die schulische Ausbildung zu erstellen. Nachdem im letzten Schuljahr nur für einige Lernbausteine ein Planungsdokument erstellt wurde, wurden im heurigen Schuljahr für alle Fachbereiche des Basisseminars Unternehmen Haushalt und alle Lernbausteine der Ausbildung Fachkraft für hauswirtschaftliche Dienstleistungen die Planungsdokumente erstellt.

Die Planungsdokumente enthalten die vorgesehenen Kompetenzen, Fertigkeiten und Grundkenntnisse. Die Inhalte und die entsprechenden Ziele sind auf die einzelnen Einheiten verteilt. Ein wichtiger Aspekt ist der Bereich „Wie arbeiten wir“.

Aufgrund der Inhalte der Planungsdokumente können diese in Zukunft sowohl den Lehrplan als auch die Lehrstoffverteilung ersetzen. Die Lehrpersonen erstellen zu den einzelnen Einheiten die Unterrichtsvorbereitung, welche in der vorgesehenen Ablage des Netzes abgelegt werden müssen.

- **Weiterentwicklung der Genussschule Südtirol zu einer starken Marke**

Für die gesamte Direktion und die Genussschule Südtirol sollte mit Hilfe einer externen Beratung ein gesamtheitliches Marketingkonzept erstellt werden. Auch dieses Konzept wurde aus Gründen der Notverordnungen inzwischen auf Eis gelegt.

Für die Genussschule Südtirol wurde kurzfristig im Spätherbst ein Onlineformat entwickelt, welches sofort umgesetzt wurde. Nachdem fast alle Kurse in Präsenz abgesagt wurden, wurden Inhalte verschiedener Kurse so abgeändert, dass jeweils ein Onlinekurs von ca. 90 Minuten entstanden ist. Als Pilotprojekt wurden im Dezember 8 Onlinekurse aus der Schauküche über Zoom kostenlos angeboten.

Ab Jänner bis Ende April wurden weitere 34 Onlinekurse gegen eine Gebühr angeboten und abgehalten.

Bereich Vernetzung und Zusammenarbeit der Mitarbeiter*innen stärken

- **Kollegiale Hospitationen für Austausch, Unterstützung und Feedbackkultur im Unterricht**

Im Dreijahreszeitraum sind pro Lehrperson 3–5 Hospitationen vorgesehen, wobei mindestens eine an einer anderen Schulstelle stattfinden soll.

Aufgrund der „Schulschließung“ gab es einige Hospitationen bei den Onlinekursen.

- **Fachgruppentreffen**

Es haben keine schulübergreifenden Fachgruppentreffen stattgefunden, da diese weder effektiv gewesen wären, die Lehrpersonen der Schulstellen Neumarkt und Tisens wegen Fernunterricht und Betreuung mehrere Schüler*innen an den Standorten zeitlich sehr eingespannt waren.

Die Fachlehrerinnen von Haslach haben sich einige Male über Teams in den zwei Fachgruppen Ernährung und Hauswirtschaft getroffen.

Bereich Qualitätsentwicklung

- Die standortübergreifende Arbeitsgruppe hat sich auch in diesem Jahr nicht treffen können.
- **Zur Sammlung von Daten** wurde eine Statistik erstellt mit Anzahl der Angebote, teilnehmende Personen, Gebühren usw.

Bereich Gesundheitsförderung und Nachhaltigkeit

- **Wir legen als gesundheitsfördernde Schulen Wert auf Gesundheitsförderung für alle Mitglieder der Schulgemeinschaft und setzen sichtbare und spürbare Zeichen im Alltag**

Eine gemeinsame Jause – alle Mitarbeiter/innen - am Vormittag für eine positive Teamentwicklung.

Die Notverordnung Covid-19 ließ es nicht zu, dass bei den wenigen Kursen in Präsenz eine Obstjause zur Verfügung gestellt werden konnte.

- **Kinder und Jugendliche für gesundheitsfördernde Verhaltensweisen sensibilisieren und in ihren Alltagskompetenzen stärken**

Für die Kindergärten, Grund-, Mittel- und Oberschulen im Einzugsbereich der drei Schulstandorte (Bozen, Neumarkt und Tisens) gibt es verschiedene Angebote, wobei Fachlehrerinnen die Klassen vor Ort besuchen und den Unterricht gestalten. Die Unterrichtseinheiten bestehen in der Regel aus 2 Einheiten à 1,5 Stunden.

Folgende Angebote standen im letzten Schuljahr zur Auswahl: Fühlen wie es schmeckt, Bewusst – er – leben und Themeneinheiten.

Ziel der Ernährungs- und Gesundheitserziehung ist es, für den Zusammenhang von Lebensmittelqualität, Essverhalten und Gesundheit zu sensibilisieren und einen Beitrag zur Gesundheit und Lebensqualität der Kinder und Jugendlichen als Erwachsene von morgen zu leisten.

Das Projekt **Fühlen wie es schmeckt** fand im heurigen Schuljahr fast ausschließlich in der Grundschule großen Anklang. Nach wie vor ist es uns wichtig, dass zwischen den einzelnen Einheiten die Themen, wie vom Projekt vorgesehen, von den Lehrerinnen der Schule vor Ort bearbeitet und vertieft werden.

Auch die **Themeneinheiten** als Ergänzung zu „Fühlen wie es schmeckt“ werden immer öfter angefragt. Die Unterrichtseinheit umfasst eine Stunde und die Schulen können Kräuter, Gemüse, Getreide oder Hülsenfrüchte als Thema wählen. Ziel der Zusatzthemen ist, die Ausbildung von Geschmacksvorlieben zu beeinflussen, denn in diesem Alter ist das Erleben einer gesundheitsförderlichen Esskultur besonders fruchtbar. Einige maßgebliche Geschmacksgeber aus der Natur sind die Kräuter, das Gemüse, das Getreide und auch die Hülsenfrüchte.

Die Themeneinheiten waren für Schüler*innen der 3. bis 5. Klasse aufbereitet. Eine kleine Arbeitsgruppe hat sie nun auch für die 1. bis 2. Klasse aufbereitet.

Das Angebot im Bereich Hauswirtschaft „**Bewusst – er – leben**“ ist an Grundschüler der 2. bis 5. Klasse gerichtet. Aktives Gestalten verschiedener Lebensbereiche, Förderung der Alltagskompetenz und fachgerechtes Erlernen hauswirtschaftlicher Tätigkeiten, aber auch die Begeisterung für die Arbeiten im Haushalt und Impulse für das Zusammenleben in und außerhalb der Familie werden als zentrale Elemente der Hauswirtschaftserziehung vermittelt.

Angebote für Schulklassen am Schulstandort

Aus organisatorischen und ausstattungsstechnischen Gründen wurden einige Angebote für Schulklassen nur am Schulstandort angeboten:

- Kochen für Grund- und Mittelschüler mit 2 Unterrichtseinheiten à 3 Stunden
Schüler/innen sind in der Lehr- und Erlebnisküche herzlich willkommen und kochen und experimentieren unter Anleitung geschulter Fachkräfte. Sie bereiten aus frischen Lebensmitteln Gerichte zu und genießen im Anschluss ein kleines Menü an einem schön gedeckten Tisch.

- Kochwerkstatt für Grundschüler der 4. und 5. Klassen und Schüler/innen der Mittelschulen mit einer Unterrichtseinheit à 3 Stunden wobei folgende Themen zur Auswahl stehen: Nudeln, Hülsenfrüchte, Wintergemüse. Neu ausgearbeitet für das Schuljahr 2020/21 wurde die Kochwerkstatt Knödel.
- Geschmacksschule – Sensorik für Grund-, Mittel- und Oberschüler mit einer Unterrichtseinheit à 3 Stunden
Zielgruppengerecht aufbereitet lernen die Schüler/innen der GS und MS die Geschmacksrichtungen kennen, erleben Verkostungen und versuchen sich als Lebensmitteldetektive. Bei Jugendlichen der Oberschulen stehen sensorische und damit Qualität bestimmende Eigenschaften von Lebensmitteln im Mittelpunkt. Die Jugendlichen erfahren Wissenswertes und verkosten in einem spannenden Sinnes-Parcours verschiedene Produkte und Lebensmittel.
- Erlebnis Hauswirtschaft und Kochworkshop als Projektwoche für Schüler/innen der 3. und 4. Klasse der Oberstufe
- Aus dem Bereich Hauswirtschaft für Grundschulklassen:
- Zu den bestehenden Angeboten im Haus „Kleider machen Leute – Leute machen Kleider“ und „Papier, dein Freund“ ist das Thema Wasser hinzugekommen. Diese Einheit wurde Anfang des Schuljahres 2020/21 ausgearbeitet.

Die einzelnen Einheiten und Unterlagen sind zielgruppengerecht aufbereitet bzw. anschaulich gestaltet.

Die Bildungsangebote wurden das erste Mal in getrennten Broschüren an Kindergarten und die drei Schulstufen verschickt. Es bestand große Nachfrage für „Fühlen wie es schmeckt“ und „Bewusst er leben“ sowie für die Angebote im Haus. Besonders die Kochwerkstätten und Schüler kochen fanden großen Anklang, es sind auch mehrere Zusatzanfragen eingetroffen.

Leider konnten ab November die Angebote im Haus durchgeführt werden, da Schulklassen keine Exkursionen machen durften. Lediglich eine Klasse aus Bozen ist im April an die Schule gekommen, um eine Kocheinheit zu machen.

Für 2 Oberschulklassen wurde ein Onlinekochen über ZOOM ermöglicht. Dabei wurden 2 Rezepte von der Fachlehrerin vorgezeigt und alle Schüler*innen haben die Rezepte zu Hause sofort nachgekocht. Das Ergebnis wurde verkostet und nachbesprochen. Die durchwegs positive Erfahrung hat zur Folge, dass die Schule im kommenden Jahr Onlinekurs für Oberschüler*innen vorsehen wird.

- **Wir entwickeln und stärken die Kultur eines Wissensmanagements innerhalb der Schulstelle und auch der Direktion**

Im Didaktik-Laufwerk werden alle Dokumente abgelegt. Die Mitarbeiterinnen der Verwaltung (Schulleitung und Sekretariat) haben Zugang dazu.

Die Ablage der Verwaltung im Sekretariat und Schulleitung erfolgt auf DATA oder auf LASIS.

Verbesserungsbedürftig ist das Ordnersystem, damit Gesuchtes in dieser großen Ablage schneller gefunden werden kann.

- **Wir gestalten Skripten und Unterlagen für unsere Kunden einheitlich.**

Skripten werden nach einem einheitlichen Layout digital verfasst und vor dem Einsatz von der Schulleiterin digital korrigiert und genehmigt. Die Dateien werden im Didaktiklaufwerk Shares-FSHaslach/Teachers abgelegt und stehen auch Kolleginnen zur Verfügung.

Das Ablagesystem hat sich bewährt und es wurde wiederholt darauf hingewiesen, dass ein Skriptum, das von einer anderen Lehrperson erstellt wurde, nicht ohne Absprache und Erlaubnis teilweise oder ganz kopiert werden darf.

Für die Erstellung der Skripten wird eine vorbereitete Vorlage verwendet. Mehrere Skripten wurden überarbeitet bzw. aktualisiert.

Bereich Organisation und Verwaltung

- **Wir entwickeln die interne Organisation und Verwaltung weiter**

Verwaltungsabläufe werden optimiert und eine gute Zusammenarbeit mit den Kolleginnen in den anderen Schulstellen aufgebaut.

Verwaltung: Sammelaufträge und die Möglichkeit, technischen Kundendienst anzufordern erleichtern in jedem Fall den Einkauf und Reparaturen im Haus.

Bereich Zusammenarbeit mit anderen

Die Zusammenarbeit mit der Weiterbildungs-genossenschaft des SBB wird weiterhin gepflegt indem interne Lehrpersonen als Referentin oder als Kursleitung im Haus tätig sind.

Ausbildung

Haus- und Ernährungswirtschaft im 2. Bildungsweg

3 Teilnehmerinnen hätten im letzten Schuljahr die Ausbildung „Fachkraft für hauswirtschaftliche Dienstleistungen“ abschließen können. Einige Lernbausteine mussten dafür im sogenannten Plan B (= reduzierte Stundenanzahl und aufgehobene Mindestteilnehmerzahl) angeboten werden.

Nachdem Anfang März alle didaktischen Aktivitäten an der Schule abgebrochen werden mussten, wurden einige Einheiten eines Lernbausteins auf September 2020 verschoben

Die Vorbereitung zur Berufsbefähigungsprüfung und die Prüfung wurde im Oktober 2020 durchgeführt, nachdem der letzte Lernbaustein abgeschlossen war und die letzte Teilprüfung abgenommen werden konnte. Drei Teilnehmerinnen konnten die Ausbildung zur Fachkraft für hauswirtschaftliche Dienstleistungen abschließen.

Lehrgänge

Grundlehrgang Urlaub auf dem Bauernhof: Da starke Nachfrage bestand, wurde kurzfristig ein zweiter Lehrgang organisiert war. Die war Ressourcenmäßig nur möglich, weil Anfang November sämtliche Kurstätigkeit auf unbestimmte Zeit abgesagt wurde. Beide Gruppen haben die Ausbildung fast ausschließlich online gemacht. Exkursionen konnten im Laufe des Schuljahres keine gemacht werden. Als Ersatz für eine Exkursion haben die TN die Aufgabe erhalten, ein Interview mit einem UaB-Betreiber zu führen. Zwei Exkursionen wurden im Juni organisiert. Die Prüfungsgespräche durften heuer unter Einhaltung sämtlicher Richtlinien in Präsenz durchgeführt werden.

Qualifizierungskurs für Anbieter Senioren am Bauernhof oder bei Gastfamilien im ländlichen Raum

wurde heuer erstmals angeboten und online über Teams abgehalten. Lediglich 2-3 Einheiten und die Prüfungsgespräche konnten in Präsenz stattfinden.

Fachmodule Bäuerin als Referentin und Bäuerin – Botschafterin ihrer Produkte

Beide Ausbildungen mussten im letzten Schuljahr nach dem ersten bzw. zweiten Tag abgebrochen werden. Beide Lehrgänge begannen im Februar 2021. Auch in diesem Fall waren nur einzelne Einheiten in Präsenz möglich. Der Großteil der Einheiten hat online stattgefunden.

Allgemein war die Rückmeldung zu den Onlinelehrgängen folgende:

Es gab besonders in den ersten Einheiten Startschwierigkeiten. Einige Teilnehmer*innen hatten manchmal auch eine schlechte Internetverbindung. Ein ganzer Tag online dem Kurs beiwohnen war sehr lang und anstrengend, auch wenn es nicht nur Lehrervortrag war.

Alle TN waren aber froh und dankbar, dass es doch auf diese Weise möglich war, den Lehrgang durchzuführen und abzuschließen.

Das Bildungsangebot in der Kursbroschüre umfasste:

- 51 Kurse aus dem Bereich Kochen und Ernährung
- 3 Kurse aus dem Bereich Produktverarbeitung
- 6 Kurse in Kooperation mit der Weiterbildungs-genossenschaft des Südtiroler Bauernbundes
- 25 Angebote in der Genuss-schule Südtirol
- 14 Kurse für Kinder und Jugendliche
- 2 Basisseminar „Unternehmen Haushalt“
- 2 Kurse aus dem Bereich Reinigung und Textilpflege
- 6 Kurse aus dem Bereich Kreativ im Alltag
- 7 Kurse aus dem Bereich Nähen
- 2 Kurse aus dem Bereich Planen, Wirtschaften, Organisieren

Kursanfragen

Außerdem wurden noch verschiedene Anfragen wie Ausbesserungsarbeiten (Seniorenwohnheim Lajen), Onlinekurse Kochen mit Oberschülern, Kurse zu professionelle Reinigungstechniken der Gemeinde Bozen, ...

Beratung

Die Fachschule bietet im Bereich Reinigungs- und Wäschemanagement für öffentliche Einrichtungen und private Betriebe, sowie für Urlaub auf dem Bauernhof-Betriebe Beratung an. Ziel der Beratung ist es, die betriebsinterne Organisation zu durchleuchten und Anregungen für eine Optimierung und die innovative Weiterentwicklung der Dienstleistungen zu geben.

Nach einem ersten Lokalaugenschein mit den verantwortlichen Personen vor Ort wird ein erster Bericht erstellt. Ein weiteres Treffen erfolgt mit allen Mitarbeitern/Mitarbeiterinnen. Die auftretenden Fragen werden besprochen, Arbeits- und Reinigungsmittel werden unter die Lupe genommen und es wird öfters angeregt, Reinigungsmittel zu reduzieren. Die Fachlehrerinnen stellen Vor- und Nachteile verschiedener Produkte vor – die Entscheidung liegt bei den verantwortlichen Personen meist in Absprache mit den Mitarbeitern. Ursache(n) von Schadensfällen in der Gebäudereinigung werden erforscht und häufig ist es möglich, auf einfachem Weg das Problem zu lösen. Es folgt ein zweiter Ergebnisbericht, der den verantwortlichen Personen zugeschickt wird.

Beratungen zu Reinigungs- und Wäschemanagement sind nur vor Ort möglich, da man aus der Ferne beschriebene Schadensbilder nicht zuordnen kann.

Im letzten Jahr war es nicht möglich, Beratung durchzuführen. Eine Anfrage ist für kommendes Schuljahr eingegangen.

Messen und Veranstaltungen außer Haus

Zum wiederholten Mal hat die Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach auf dem **Erntedankfest des Südtiroler Bauernbundes am Waltherplatz** in Bozen die Fachschulen vertreten. Jahresthema war die Vielfalt der Kohlgewächse. Abgesehen von der Bewerbung unserer Schule war es Ziel, die Fachschule mit ihrer Kompetenz die Vielfalt von Kohlgewächsen sowie ihre sensorische Bedeutung und küchentechnischen Verarbeitungsmöglichkeiten darzustellen.

Sowohl die Messe Hotel und Herbstmesse haben nicht stattgefunden.

Kooperationen und Partnerschaften

Landesfachschule für Gesundheitsberufe Claudiana

Die Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach ist seit 2003 offizieller Kooperationspartner der Landesfachhochschule für Gesundheitsberufe Claudiana.

Die Programme des ersten und dritten Studienjahres wurden überarbeitet und entsprechend angeboten.

- Erstes Studienjahr – Sensorik mit 10 Einheiten à 3 Stunden
- Zweites Studienjahr – Kochpraxis – einige inhaltliche Änderungen wurden vorgenommen – 10 Einheiten à 6 Stunden
- Drittes Studienjahr – Krankheitsbilder, Fallbeispiele, Menüplanung und kochen des Geplanten – 30 Stunden pro Semester (60 Stunden)

Das erste Studienjahr wurde im März abgebrochen und wurde im Herbst 2020 weitergeführt.

Das zweite Studienjahr hat im September/Oktober stattgefunden. Dabei wurde Gruppe halbiert und aus Ressourcengründen wurden die Einheiten reduziert.

Fachschule für Obst- Wein- und Gartenbau Laimburg

Die Fachschule Haslach ist Kooperationspartnerin in der **Ausbildung zum Lebensmitteltechniker/Lebensmitteltechnikerin**.

Im letzten Jahr wurde der praktische Unterricht im Fach Produktverarbeitung der 1., 2. und 3. Klasse mit einer Lehrkraft aus dem Team Haslach in Zusammenarbeit mit einer Lehrperson der Fachschule Laimburg am Schulstandort Haslach umgesetzt.

Kooperation mit der Weiterbildungs-genossenschaft des Südtiroler Bauernbundes

Die fachliche und methodisch/didaktische Kompetenz einiger Mitarbeiterinnen wird sehr geschätzt und deshalb wurde die Zusammenarbeit zwischen der **Weiterbildungs-genossenschaft des SBB** und unserer Schule intensiviert. Vorgesehen waren 14 Kurse (zusätzlich zu den Kursen in der Kursbroschüre). Wegen der Notverordnungen hat lediglich 1 Kurs stattgefunden.

Haus- und Ernährungswirtschaft im 2. Bildungsweg Schuljahr 2020/2021

BERUFSAUSBILDUNG IM ZWEITEN BILDUNGSWEG

Fachkraft für hauswirtschaftliche Dienstleistungen

Fachkraft für Ernährungswirtschaft

Die Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach bietet Berufsausbildungen zur Fachkraft für hauswirtschaftliche Dienstleistungen und Fachkraft für Ernährungswirtschaft im zweiten Bildungsweg an.

Die Ausbildung umfasst sechs verschiedene Bildungsbereiche. Diese setzen sich aus unterschiedlichen Lernbausteinen zusammen und können der gewählten Fachrichtung entsprechend, nach einem individuellen Ausbildungsplan, der sich über mehrere Jahre erstreckt, absolviert werden.

Die Grundausbildung wird über das Basisseminar „Unternehmen Haushalt“ angeboten. Im Anschluss daran können die Kompetenzen erweitert und professionalisiert werden.

Mit der Auswahl der Lernbausteine treffen die Studierenden die Entscheidung für eine der drei Fachrichtungen:

- **Hauswirtschaftliche Dienstleistungen**

Die Fachkraft für hauswirtschaftliche Dienstleistungen kann in den hauswirtschaftlichen Bereichen von Wohnheimen, Bildungseinrichtungen, Hotels, sowie in Privathaushalten tätig sein.

Aufgrund der Ausbildung kann die Fachkraft Arbeiten in den Bereichen Reinigung, Wäschepflege, Kochen, Gestaltung von Innen- und Außenräumen, bedarfs- und bedürfnisgerecht planen, organisieren und ausführen.

Sie ist in der Lage, die beruflichen Leistungen von Hilfskräften zu koordinieren.

- **Ernährungswirtschaft**

Die Fachkraft für Ernährungswirtschaft kann in handwerklichen, wie auch in industriellen Betrieben der Lebensmittelverarbeitung tätig sein.

Aufgrund der Ausbildung kann die Fachkraft Abläufe in der Lebensmittelproduktion, -verarbeitung, -konservierung, -verpackung und -lagerung ausführen.

Sie ist in der Lage, Maschinen und Geräte zu bedienen und instand zu halten.

ANERKENNUNG BILDUNGSGUTHABEN

Bereits erworbene Kompetenzen erkennen wir selbstverständlich an. Ausbildungen wie beispielsweise eine Oberschule, Berufsschule werden anerkannt.

BERUFSBEFÄHIGUNGSPRÜFUNG

Für jeden positiv abgeschlossenen Bildungsbereich wird ein Qualifikationsnachweis vergeben. Nachdem alle Bildungsbereiche absolviert sind kann die Berufsbefähigungsprüfung gemacht werden.

2021 hat keine Berufsbefähigungsprüfung stattgefunden.

**Die farbig gekennzeichneten Lernbausteine sind im Schuljahr 2020/21 im Angebot.
Fachkraft für hauswirtschaftliche Dienstleistungen**

Bildungsbereich		Stunden
	Basisseminar Unternehmen Haushalt	51
Arbeits- und Betriebsorganisation	Konflikt und Stressmanagement	12
	Ergonomie, Arbeitsorganisation, Arbeitssicherheit	12
	Urlaub auf dem Bauernhof*	12
Gestaltung der Wohn- und Lebensräume	Raumgestaltung	18
	Raumgestaltung für Großhaushalte	9
	Nähen*¹	35
	Reinigung und Textilpflege*	21
	Dekoration & Floristik	12
	Balkon- und Zimmerpflanzen	6
	Großhaushalt (+ Praktikum)	36 (+ 48)
Hauswirtschaftliche Versorgung und Gästebetreuung	Ernährung*	24
	Lebensmittelhygiene und Qualitätssicherung	9
	Sensorik und Geschmacksschulung	6
	Ernährung in verschiedenen Lebensphasen* ²	15
	Prävention ernährungsabhängiger Krankheiten* ²	15
	Produktverarbeitung und Konservierung 1	12
	Produktverarbeitung und Konservierung 2	25
	Gewürze & Kräuter	6
	Speisen- und Getränkeservice	15
	Gemüsegarten	12
	Kochen*	30
	Küchenmanagement*	27
	Hauswirtschaftliche Betreuung	12
Allgemein-bildung	Kommunikation und Rhetorik	18
	Lernen lernen	12
	Ressourcenmanagement (Mathematik und Fertigkeiten aus dem Bildungsbereich Betriebsorganisation sind integriert)	15
		525

Die Sprachen Deutsch und Italienisch fließen in verschiedene Lernbausteine ein.

Fachkraft für Ernährungswirtschaft

Bildungsbereich		Stunden
Basisseminar Unternehmen Haushalt		51
Arbeits- und Betriebsorganisation	Konflikt und Stressmanagement	12
	Ergonomie, Arbeitsorganisation, Arbeitssicherheit	12
	Urlaub auf dem Bauernhof*	12
Produktionsprozesse in der Lebensmittelverarbeitung	Ernährung*	24
	Lebensmittelhygiene und Qualitätssicherung	9
	Produktverarbeitung und Konservierung 1	12
	Produktverarbeitung und Konservierung 2	25
	Lebensmitteltechnologie (inklusive notwendige Inhalte aus Physik und Chemie)	54
	Betriebspraktikum	160 bis 200
	Praktikumsbericht führen	30
Allgemein-bildung	Kommunikation und Rhetorik	18
	Lernen lernen	12
	Ressourcenmanagement (Mathematik und Fertigkeiten aus dem Bildungsbereich Betriebsorganisation sind integriert)	15
Die Sprachen Deutsch und Italienisch fließen in verschiedene Lernbausteine ein.		

* Voraussetzung: Besuch Basisseminar „Unternehmen Haushalt“

*1 Voraussetzung: Besuch Basisseminar „Unternehmen Haushalt“ oder Teilnahmebestätigung eines Nähkurses

*2 Voraussetzung: Besuch des Lernbausteines Ernährung

Von den angebotenen Lernbausteinen wurden wegen der Notverordnungen mehrere abgesagt, da sie nicht online abgehalten werden konnten.
Vorwiegend online durchgeführt wurde 1 Basisseminar Unternehmen Haushalt.

Die Lernbausteine Ergonomie, Arbeitsorganisation, Arbeitssicherheit und Ernährung wurden ausschließlich online angeboten.

Der Lernbaustein Produktverarbeitung und Konservierung 2 wurde 1x im Herbst und 1x im späten Frühjahr in Präsenz abgehalten.
Der Lernbaustein Nähen wurde über einen längeren Zeitraum aufgeteilt auch in Präsenz durchgeführt.

30. August 2021

Die Schulleiterin Margarethe Pfattner

Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens

Pädagogisches Konzept

Neues Lernen

Das Konzept des Neuen Lernens wird nur im Biennium angewandt und dient einer besseren Vertiefung des Basiswissens.

Die Schüler werden beim „Neuen Lernen“ aufgrund ihrer Stärken und Fähigkeiten in Kleingruppen eingeteilt. In der Kleingruppe wird auf die individuellen Lernbedürfnisse eines jeden Schülers eingegangen. Die Lernunterlagen werden schülergerecht zusammengestellt, es wird Rücksicht auf das unterschiedliche Lerntempo genommen, die Leistungen werden entsprechend bewertet, Lernmethoden angepasst eingesetzt, Zusatzerklärungen gegeben, der Lärmpegel ist gering, die Konzentration wird gesteigert, durch das Lernen in Leistungsgruppen können insgesamt bessere Lernerfolge erzielt werden.

Die Schüler können aufgrund ihrer erreichten Ziele jederzeit die Kleingruppe wechseln.

Jeder Schüler hat einen Mentor zur Seite. Er unterstützt und begleitet den Lernenden und hält die Beziehung zum Elternhaus.

EVA/Lernpakete

Neben dem „Neuen Lernen“ wird sehr viel Wert auf eigenverantwortliches und selbstständiges Arbeiten gelegt. Die Schüler erarbeiten in Eigenverantwortung die verschiedenen Inhalte des Lehrstoffs.

Kooperatives Lernen

Beim kooperativen Lernen versuchen die Schüler die Aufgaben zuerst allein zu lösen, dann mit dem Partner in Austausch zu gehen und am Ende stellen sie das Resultat der Klasse vor. Bei solchen Übungen kommt die Reflexion nicht zu kurz. Die Schüler reflektieren ihre Schwächen und Stärken und können sich somit verbessern.

Voneinander und miteinander lernen ist die Devise.

Durch diese Form des Lernens werden die Schüler selbständiger, handlungsfähiger, kommunikativer und kreativer. Sie lernen allein, bzw. im Team und werden somit sehr gut auf die Arbeitswelt vorbereitet.

Gesundheitsfördernde Schule

Die Gesundheit aller nimmt in der Schule einen hohen Stellenwert ein. Lehrer, Mitarbeiter und Schüler sollen verstehen, dass durch die Gesundheitsförderung ein körperliches, seelisches und geistiges Wohlbefinden erlangt werden kann und in den Alltag integriert werden muss. Die Entwicklung einer gesunden Lebensweise ist die Basis eines umfassenden Wohlbefindens.

Es wird sehr viel Wert auf ein gesundes Essen (ERNI-Kriterien), viel Bewegung (im Unterricht und auch außerhalb) und reichlich Wasser trinken gelegt.

Es wird auf einen guten Umgang unter allen Schülern und Mitarbeitern Wert gelegt.

Die geplanten Workshops zur Gesundheitsförderung für alle vier Klassen mussten aufgrund der COVID 19 Situation abgesagt werden.

Beraterteam

Das Beraterteam wurde heuer sehr viel in Anspruch genommen. Veronika Knoll, Franziska Staffler und Martina Hafner waren die Ansprechpersonen im Beraterteam. Sie kümmerten sich um größere und kleinere Probleme der Schüler. Sie standen den Schülern beratend zur Seite bzw. vermittelten bei Konfliktsituationen. Das Team stand einmal die Woche für eine Stunde den Schülern zur Verfügung. Die Schüler meldeten sich beim Team an. Bei Problemen, die nicht auf Schulebene lösbar waren, wurden externe Personen bzw. Behörden miteinbezogen.

Das Beraterteam wurde von verschiedenen Schülern aufgesucht.

Zielvereinbarung im Schuljahr 2020/2021

Schul- und Unterrichtsentwicklung

1. Weitere Maßnahmen zur vermehrt kompetenzorientierten Bewertung der Auszubildenden greifen.

- Die Fachschule Tisens hat sich die Selbstreflexion der Schüler im Unterricht zum Ziel gesetzt. Die Lehrer setzen die Selbstreflexion im Unterricht ein und sammeln Erfahrungen bzw. dokumentieren erprobte Bewertungsformen.
- Der geplante Austausch mit den Referenten wurde aufgrund der anhaltenden COVID 19 abgesagt.

2. Die Unterrichtstätigkeit in der Fachschule Tisens ist aufgrund der COVID19 Situation neu überlegt bzw. geplant worden.

- Der Unterricht findet auf folgenden Säulen statt. Präsenzunterricht, Fernunterricht und Lernpakete.
- Die Lehrstoffverteilung wird in Form von Lernpakete erstellt.
- Fortbildungen für Lehrpersonen auf MS Teams sind durchgeführt.
- Online Schulungen für Lehrpersonen und Schüler sind angeboten.

3. Die Kultur des eigenverantwortlichen und kooperativen Lernens (Neue Lernkultur, EVA) und des inklusiven Unterrichts (Menschen mit Beeinträchtigung, Migrationshintergrund, potentielle Schulabbrecher) wird an unserer Schule weiterentwickelt.

- In der 1. und 2. Klasse kommt *Individuelles Lernen* zum Einsatz. Die Schüler werden dadurch besser gefördert und können somit ihre Ziele gut erreichen. Das Mentoring unterstützt die Schüler bei Lernprozessen und gleichzeitig wird ein guter Austausch mit dem Elternhaus gefördert.
- Kooperatives Lernen sowie eigenverantwortliches Lernen wird in allen vier Klassen trainiert; sei es im Unterricht, bei Projekten, Veranstaltungen, Wettbewerben u. a. m.
- Ein Beraterteam wird installiert, um die Schüler bei Bedarf in schwierigen Situationen aufzufangen und zu unterstützen.
- Der Kontakt zu verschiedenen Diensten wird gepflegt.

4. Verbesserungen bei der Handhabung des digitalen Registers sind durchgeführt.

- Das digitale Register wird ständig verbessert und weiterentwickelt.
- Es ist das Kommunikationsmedium für Schule, Schüler, Eltern und Lehrpersonen.
- Mitteilungen von der Schulleitung werden auf das digitale Register gestellt. Der E-Mail-Verkehr mit dem Elternhaus ist somit fast eingestellt.

5. **Schwerpunkte für die Schulstandorte sind gesetzt und unsere Körperschaft/Direktion entwickelt sich zum Kompetenzzentrum im Bereich Hauswirtschaft und Ernährung in der Mitte Südtirols weiter.**
 - Die Arbeitsgruppe zur Erstellung eines Konzeptes für das Schulungsprogramm „Housekeeping für Mitarbeiter im Tourismus“ wurde noch nicht ernannt.
 - Das Konzept wurde noch nicht erstellt.- „COVID 19“ kam dazwischen.

Ziele im Bereich Qualitätsentwicklung

1. **Auf die Gesundheitsförderung aller Mitglieder der Schulgemeinschaft wird Wert gelegt und sichtbare und spürbare Zeichen im Alltag gesetzt.**
 - Alle Schüler erhalten eine „Gesunde Jause“.
 - Die Lehrpersonen und Mitarbeiter der Schule können sich in der Kaffeebar treffen und erholen.
 - Im Unterricht sind Bewegungspausen aufgrund der COVID 19 Situation nicht möglich durchzuführen.
 - Wasser wird regelmäßig getrunken.
 - Die Schule bewirbt sich mit Veranstaltungen an der Schule für das Qualitätssiegel Green Event. Der erste Kontakt wurde hergestellt, die Umsetzung sollte beim Abschlussdinner erfolgen, welches leider abgesagt werden musste.
 - Das Thema “Friday For Future” wird in den Lernpaketen aufgenommen und mit den Schülern bearbeitet.
 - An der Pädagogischen Großtagung am 2.September 2020 zum Thema „Motivation durch Positive Psychologie mit Frau Prof. Michaela Brohm Badry nahm das gesamte Lehrerkollegium online teil.
- **Austausch, Unterstützung und Feedbackkultur im Unterricht wird gepflegt.** Kollegiale Hospitation - Jede Lehrperson führt eine Hospitation an der eigenen Schule und eine Hospitation an einem anderen Schulstandort (so weit möglich) durch und dokumentiert diese. Die Hospitationen können auch online durchgeführt werden.
 - Der Tutor an der Schule unterstützt die Lehrpersonen im Unterricht und ist für alle Fragen offen.
 - Der Tutor leitet die Kleingruppe und führt die neuen Lehrpersonen in den Unterricht bzw. in die Schule ein.
 - Die geplanten Fachgruppentreffen konnten aufgrund der COVID 19 Situation nicht stattfinden.
2. **Die Vernetzung der Qualitätsbeauftragten der Schulstellen ist durchgeführt.**
 - Es fanden keine Treffen innerhalb der Direktion statt.
 - Es wurde zum Fernunterricht ein Fragebogen erstellt.
 - Der Fragebogen zur Mitarbeiterbefragung ist noch in Ausarbeitung.
 - Die Qualitätsbeauftragte führt regelmäßige Evaluationen durch.
 - Die externe Evaluation ist noch ausständig.
- Die Arbeitsgruppe „Kerngruppe“ wurde installiert, Ziel und Aufgaben den Mitgliedern vorgestellt. Die Gruppe hat sich dreimal getroffen.
3. **Die Kultur eines Wissensmanagements wird innerhalb der Schulstelle und auch der Direktion gestärkt und weiterentwickelt.**
 - Unterlagen, wie Lehrstoffverteilungsplan, Schlussberichte, Veranstaltungen und Projekte, Lehrgänge und Kurse werden digital abgelegt und dokumentiert.
4. **Skripten und Unterlagen werden für die Kunden einheitlich gestaltet.**
 - Es wird ein einheitliches Layout verwendet. Die Datei wird auf dem Laufwerk der Schule abgelegt und steht den Kolleginnen zur Verfügung.

Ziele im Bereich der Organisation und Verwaltung

1. Die interne Organisation und Verwaltung werden weiterentwickelt.

- Buchhaltung, Aufgabenverteilung, Aufgabenbeschreibungen, Überprüfung und Optimierung der Abläufe am Rechtssitz, Verbesserung der Planung auf der Ebene der Lehrkräfte und des Personals an den Schulstellen
- Beauftragung der Referenten übernimmt Haslach für alle Schulstandorte.
- Schülerverwaltung- Pflege der Popcorndaten
- Die Teilnahme an Besprechungen und die Zusammenarbeit in der Direktion ist gewährleistet.

Beschreibung der Klassensituation

Im Schuljahr 2020/2021 haben insgesamt 73 Schüler die Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens besucht.

1. Klasse: 18 Schülerinnen und 2 Schüler
2. Klasse: 21 Schülerinnen und 1 Schüler
3. Klasse: Fachrichtung Agrotourismus 15 Schülerinnen
4. Klasse: 16 Schülerinnen

Inklusion

Von insgesamt 73 Schülern haben 34 Schüler eine Lernstörung bzw. eine Beeinträchtigung.

1. Klasse: 20 Schüler, davon 4 mit ziendifferentem Programm
2. Klasse: 22 Schüler, davon 4 mit ziendifferentem Programm
3. Klasse: Fachrichtung Agrotourismus 15 Schüler, davon 1 mit ziendifferentem Programm
4. Klasse: 16 Schüler, davon 2 Schüler mit ziendifferentem Programm

Bei den 23 Schülern mit Lernstörungen (zielgleichem Programm) wurden die Differenzierungsmaßnahmen dem Schüler angepasst.

Für die 11 Schüler mit Beeinträchtigung (ziendifferentem Programm) wurde zum Teil ein individuelles Programm erstellt, bzw. verschiedene individuelle Projekte organisiert. Jeder Schüler wurde so individuell gefördert und konnte gute Ergebnisse erzielen.

Wettbewerbe

Die Schüler/-innen der 2. Klasse nahmen am Schülerwettbewerb politische Bildung mit dem Projekt „Slow Fashion- Kleidertausch statt Kleiderkauf“ teil und erreichten den 1. Platz, welcher mit einer fünftägigen Klassenfahrt nach Berlin mit Besuch bei Angela Merkel im Bundeskanzleramt prämiert wurde. Die Reise konnte zu Schulende wegen CORONA noch nicht angetreten werden.

Projekte, Veranstaltungen mit Schülerinnen in den versch. Bereichen

Es konnten einige unterrichtsergänzende, fächer- und klassenübergreifende Projekte durchgeführt werden. Die meisten Veranstaltungen mussten leider abgesagt werden.

- Die 1. Klasse gestaltete am 06.10.2020 für die 1. Elterneinladung ein Buffet mit regionalen, saisonalen Köstlichkeiten. Das Jahresprogramm wurde den Eltern vorgestellt und die Elternvertreterwahl vorgenommen. Am 9. April 2021 fand die Preisübergabe durch Herrn Hans- Georg Lambertz statt.
- Die 3. Klasse organisierte am 14.10.2020 ein „Dankeschön“ Essen für alle, die beim Projekt „Slow Fashion“ mitgeholfen haben.

- Im zweiten Semester mussten alle fächerübergreifenden Aktionen bzw. Projekte wie Bitte zu Tisch, Sei mein Gast und Restaurant Frankenberg abgesagt werden.
- Am 29.und 30.01.2021 fanden Schulführungen für Kleingruppen statt. Alle Schüler arbeiteten fleißig an ihrem Platz und trugen zum guten Gelingen bei. Die 4. Klasse organisierte ihren Hofladen und stellte ihn vor.
- Mittelschulpräsentationen: Schülerinnen der 2. und 3. Klasse haben die Fachschule Tisens den interessierten Schülern im Bezirk Burggrafenamt online vorgestellt.
- „Jausensackl“ für die Siegerklasse der MS Workshops von 2019/2020- Mittelschule Lana
- Anstelle des Betriebspraktikum (Einrichtung) arbeitete die 4.Klasse am Projekt „Planen. Einrichten. Agrotourismus“.

Kooperationsprojekte und Zusammenarbeit mit Partner

- Pilotprojekt Schülergenossenschaft: Die Schülergenossenschaft wurde im November 2019 in Zusammenarbeit mit dem Raiffeisenverband Südtirol gegründet. Am 26.Mai 2021 fand die Stafettenübergabe bei der Schülergenossenschaft „hondgmocht & hausgmocht satt.“
- Lehrgang für UaB startete am 8.Jänner 2021.
- Der Workshop „Bewerbungstraining“ Handelskammer- Bozen fand für die 3.und 4.Klasse am 1. Juni 2021 statt.

Sprachreise, Lehrfahrten und unterrichtsergänzende Tätigkeiten

Die Kulturfahrt nach Innsbruck, die Sprachreise nach Florenz, die Sprachreise nach Irland und der Schüleraustausch mit der Berufsfachschule für Ernährung und Versorgungsmanagement München wurden abgesagt.

Lehrfahrten und unterrichtsergänzende Tätigkeiten

Viele geplante Lehrfahrten und Lehrausgänge mussten heuer aufgrund der COVID 19 Situation abgesagt werden.

- ✓ Erlebnispädagogischer Tag, 1. Klasse
- ✓ Buchvorstellung, 1. Klasse
- ✓ Lehrausgang Trauttmansdorff, 1. Klasse
- ✓ Betriebsbesichtigung Aspingerhof, 4.Klasse
- ✓ Organisation der Faschingsfeier, 3. Klasse online
- ✓ Betriebsbesichtigung Lavarent - Sarnthein, 4. Klasse
- ✓ Fachtagung UaB-Hotelmesse, 4. Klasse
- ✓ Schwimmen, Lido Tisens, alle vier Klassen
- ✓ Stadttheater Meran bzw. Bozen alle vier Klassen
- ✓ Betriebsbesichtigung Wagleithof in Ulten, 2.Klasse

Betriebspraktikum

Das Praktikum bietet den Schülern die Gelegenheit, in die Arbeitswelt hinein zu schnuppern. Sie können ihr erlerntes Wissen einbringen und neue Erfahrungen sammeln. Das Praktikum

hilft dem Schüler bei der beruflichen Entscheidung für die Zukunft. Viele Schüler erhalten nach Abschluss der Fachschule in diesen Betrieben eine feste Anstellung.

- ✓ Die 2. Klasse absolvierte ihr 3-wöchiges Praktikum im Altersheim vom 19.04.2021 bis 07.05.2021.
- ✓ Die 3. Klasse absolvierte ihr Praktikum in der Zeit vom 21.09.2020 bis 09.10.2020 im Hotel. Das Praktikum dauerte 3 Wochen lang. Die Schüler waren im Service und Etage eingeteilt. Das zweite Praktikum in Altersheimen absolvierten sie vom 10.05.2021 bis 21.05.2021.
- ✓ Die Schüler der 4. Klasse machten ein 4-wöchiges Praktikum vom 14.09.2020 bis 09.10.2020 in agrotouristischen Betrieben. Die zwei weiteren vorgesehenen Praktika wurden aufgrund der Situation abgesagt.

Kurse/Workshops für Mittelschulen und Lehrgänge

Kurse (Kursprogramm und Anfragen)

- Es wurden keine Kurse aufgrund der Covid 19 Situation angeboten.

Workshop für Mittelschulen

Für die zweiten und dritten Klassen der Mittelschulen wurde der Workshop „kreativ-einzigartig-vielseitig“ angeboten. Die Workshops wurden abgesagt.

Lehrgänge

Es wurde der Lehrgang Urlaub auf dem Bauernhof abgehalten, mit 10 Personen und 105 Weiterbildungsstunden.

Aufbau des Care-Teams

Die Mitglieder des Careteams erhielten gemeinsam mit dem Schulsprengel Ulten eine zweitägige Ausbildung mit Frau Warger Ruth zum Aufbau eines Care Teams. Der 3. Teil konnte noch nicht nachgeholt werden. Frau Theresia Haas übernimmt die Leitung des Careteams.

Heim

Pädagogische Zielsetzung für das Schuljahr 2020/2021

Das Leben im Heim stand dieses Jahr unter dem Motto „strong together, sprich gemeinsam stark. Es wurde sehr viel Wert auf die Festigung der individuellen Identität, auf eine gute Gemeinschaft und auf das Miteinander im Heim gelegt. Es gibt Raum für individuelle, persönliche Entwicklung.

Die Heimgemeinschaft fördert den Kontakt untereinander, fördert Freundschaften und bietet eine gute Möglichkeit, gemeinsam zu lernen und sich zu erproben.

Das Heim ist genauso wie die Schule ein Ort der Erziehung und Bildung, des gemeinsamen Lernens und Zusammenlebens. Daher bietet das Heim Unterstützung bei Erreichung der schulischen Ziele an. Dabei schafft das Wohlfühlen im Heim die Voraussetzungen für eine positive Lern- und Lebensbewältigung. Die Studierzeit im Heim ist verpflichtend. Während der Studierzeit im Heim halten sich die Schüler/-innen im eigenen Zimmer auf und verhalten

sich leise. Es besteht auch die Möglichkeit in der Kleingruppe zu lernen, insofern dies mit den Erzieherinnen besprochen wurde. Die Schülerinnen der dritten und vierten Klasse entscheiden größtenteils eigenverantwortlich über ihr Studium.

Aktivitäten/Freizeitangebot:

Es fanden Freizeitangebote statt, für welche sich die Schüler freiwillig melden konnten. Nach Wunsch wurden individuelle Vorschläge berücksichtigt und angeboten.

1. Feiern, Brauchtum und Tradition:
Erntedankabend (Blindverkostung Lebensmittel, Erntedankbaum),
Kastanienbraten, Allerheiligen (Kerzen gestalten und Kürbis schnitzen),
Nikolausfeier, Adventskalender, Drei-König-Rauchen, Faschingsfeier, Ostern
2. Kreatives, Handarbeit, Gesang:
Häkeln, verschiedene Bastelarbeiten (Gipsmasken, Traumfänger,
Karten...), Brot backen, Herstellung von Naturkosmetik, Nähen mit Frau Hafner,
Schmuck herstellen
3. Sport und Bewegung:
wöchentliches Joggen am Abend in den wärmeren Monaten, Bauch Beine Po
Einheiten, Volleyball, Federball, Meditation, Schwimmen, Zumba
4. Gemeinschaftsstärkende Ausflüge/Aktivitäten:
Stockbrot, Abschlussgrillen, Spieleabende, Filmabende
5. Projektarbeit:
Weihnachten im Schuhkarton mit Infoabend

Schülerinnen im Heim Schuljahr 2020/2021

Insgesamt 38 Schülerinnen haben das Heim in Anspruch genommen.

1. Klasse (12 Heimschülerinnen)
2. Klasse (11 Heimschülerinnen)
3. Klasse (9 Heimschülerinnen)
4. Klasse (6 Heimschülerinnen)

Kompetenztest

11 Schülerinnen der 4.Klasse haben sich beim Kompetenztest beteiligt und haben die Prüfung für die Aufnahme in die 5.Klasse geschafft. 2 Schülerinnen haben sich in der Fachschule Kortsch eingeschrieben und die anderen 9 Schülerinnen in der LBS Emma Hellensteiner in Brixen.

Die Schulleiterin
Christine Holzner

Tisens, 04.01.2022

Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt

Mit der Kampagne „sicher & digital fit“ und „Verantwortung gemeinsam tragen“ sind wir in das Schuljahr 2020/21 gestartet. Nachdem wir mögliche außerordentliche Situationen bereits in unserer Planung vorweggenommen haben, waren wir in diesem Schuljahr, das ganz im Zeichen der Corona-Pandemie stand, auf die unausweichlichen Lockdowns gut vorbereitet. Besonders gefordert waren Flexibilität und Vertrauen:

Flexibilität

- in der Gestaltung des Unterrichts
- in der Anpassung an die wechselnden Unterrichtsmodelle
- in der Anwendung der sich ständig ändernden Bedingungen
- im Umgang mit mehr oder weniger Freiheit

Vertrauen

- darauf, sich aufeinander verlassen zu können
- in die Organisation
- in die Politik
- dass alle die Regeln einhalten
- dass es wieder besser wird

Nicht alles, aber doch einiges war in diesem Schuljahr möglich

- ein relativ hoher Anteil an Unterricht in Präsenz
- Unterricht in Präsenz für Schülerinnen mit einem individuellen Bildungsplan
- die erlebnispädagogischen Tage für die 1. und 2. Klasse
- das Leben im Heim
- das Praktikum der 2. Klasse
- die Teilnahme an Online-Veranstaltungen
- 1 Workshop in Präsenz
- 1 Lehrausgang
- Das Frühstücksbuffet der 3. Klasse
- Die Schulberatung
- Die Treffen im Bereich Arbeitsorganisation

Die verschiedenen Tätigkeiten wurden im Schuljahr 2020/21 von insgesamt 35 Mitarbeiter*innen mit einem Stellenprozent von 2.398 abgedeckt. Dies entspricht einem Vollzeitäquivalent von 23,98.

Das Personal setzte sich aus den folgenden Kategorien zusammen:

Kategorie	Anzahl	Stellenprozent	Vollzeitäquivalent
Lehrkräfte inkl. Schulleitung	22	1540	15,40
Sozialpädagoginnen	3	150	1,50
Mitarbeiter*innen für Integration	2	225	2,25
Verwaltungspersonal	2	162	1,62
Hauspersonal	5	321	3,21

1. Zielvereinbarung im Schuljahr 2020/21

Ein wichtiges Instrument der Personalführung sind die Zielvereinbarungen und die Mitarbeitergespräche. Die Ziele für das Schuljahr 2020/21 wurden zum Teil im Führungsteam festgelegt, zum Teil von den im Dreijahreszeitraum festgelegten Ziele abgeleitet. (siehe Teil C: Jahresprogramm der Fachschule Neumarkt).

Schwerpunkt 1: Schul- und Unterrichtsentwicklung

Konkretisierung Schwerpunkte der Schulstelle Neumarkt / Schärfung des Profils

Ein Schwerpunkt der Fachschule Neumarkt sollte darin bestehen, den Absolvent*innen der 3. Klasse ein Zusatzjahr anzubieten, um ihnen die Übergangsphase von der Schule in die Arbeitswelt zu erleichtern. Dieser Schwerpunkt wurde dem Bildungsdirektor vorgestellt. Dabei hat sich herausgestellt, dass die rechtlichen Grundlagen für ein solches Zusatzjahr fehlen.

Als alternativer Schwerpunkt wurde der von der Schulleiterin der Fachschule Neumarkt eingebrachte Vorschlag, das 1. Jahr an den Fachschulen als Orientierungsjahr anzubieten, aufgegriffen. Neben dem Ziel, den Jugendlichen in diesem Jahr zu ermöglichen, ihre Neigungen und Talente zu entfalten und ihre Potentiale entdecken zu können und sie in ihrer beruflichen Entscheidungsfindung zu unterstützen, soll dieses Jahr auch dazu dienen, den Jugendlichen Basiskompetenzen für die Alltagsbewältigung zu vermitteln. Dieses Orientierungsjahr ist als Bindeglied zwischen Mittel- und Oberschule zu verstehen und zählt als 1. Oberschuljahr. Nach diesem Jahr können die Jugendlichen die Ausbildung an der Fachschule fortsetzen oder in das 2. Schuljahr an einer anderen Oberschule einsteigen.

Im Schuljahr 2020/21 wurden folgende Maßnahmen umgesetzt:

Ziele	Maßnahmen	Zeitraum & Verantwortliche	Überprüfung / Evaluation
Konkretisierung von Schwerpunkten der Schulstellen / Schärfung der Profile	Orientierungsjahr an den FS Neumarkt und Tisens Erstellung Grobkonzept Vorstellung des Grobkonzept in der Bildungsdirektion und Genehmigung durch Landesdirektor Vorstellung des Grobkonzepts im Lehrerteam Einrichtung AG und Erteilung des Auftrages	Dreijahreszeitraum Schulführung	Dokumentation Arbeitstreffen Grobkonzept und Maßnahmenplan Präsentation in den Lehrerteams

	Anfrage um Unterstützung durch die Pädagogische Abteilung		
--	---	--	--

Schwerpunkt 2: Vernetzung und Zusammenarbeit der Mitarbeiter*innen stärken

Zum Schwerpunkt 2 waren die Maßnahmen im Schuljahr 2020/21 Corona-bedingt ausgesetzt.

Schwerpunkt 3: Qualitätsentwicklung

Wir sind bemüht unser Tun kontinuierlich und systematisch zu überprüfen. Eine Reflexion der erhaltenen Ergebnisse und das Lernen von diesen, ist wesentlicher Teil unserer Weiterentwicklung. Evaluation wird als bedeutsames Instrument der Qualitäts- und Schulentwicklung verstanden. Die Rückmeldungen der externen Evaluationsstelle und die interne Evaluation sind Grundlage für die Verbesserungsmaßnahmen im Sinne unserer Weiterentwicklung.

Aufgrund der im Zuge der Pandemie ausgerufenen Notstandes wurden im Schuljahr 2020/21 auch die Maßnahmen im Bereich Qualitätsentwicklung den veränderten Bedingungen im Schulalltag angepasst. Folgende Maßnahmen wurden umgesetzt:

Ziele	Maßnahmen	Zeitraum & Verantwortliche	Überprüfung / Evaluation
Online-Unterricht Die Erfahrungen aus dem Onlineunterricht wurden evaluiert und Verbesserungsmaßnahmen abgeleitet	Schüler*innen-Befragung zum Thema: Schulalltag mit Covid-19 (siehe Anhang) Reflexion der Lehrkräfte zum Schuljahr 2020/21 zu folgenden Fragestellungen: • Welches waren die größten Herausforderungen für dich? • Welche persönlichen Erfahrungen kannst du mitnehmen? • Was sollte im nächsten Schuljahr beibehalten werden? (siehe zusammenfassende Darstellung im Anhang)	Auftrag: Schulführung Verantwortlich für die Umsetzung: Qualitätsbeauftragte	Dokumentation der geplanten Vorhaben und der Ergebnisse

	Ableitung von Verbesserungsmaßnahmen für das Schuljahr 2021/22 Einplanung eines Schultages im Online-Modus für die 2. und 3. Klasse		
AG Schulentwicklung	Entwicklung verschiedener Unterrichtsmodi und laufende Anpassung der Unterrichtsmodelle an die jeweiligen Bedingungen	Schulführung Mitglieder der AG Schulentwicklung	Protokolle Unterrichtsmodelle

Die Tätigkeit der schulübergreifenden AG Qualitätsmanagement war in diesem Schuljahr Covid-bedingt ausgesetzt.

Schwerpunkt 4: Gesundheitsförderung und Nachhaltigkeit

Unser Handeln und unser Verhalten stützen sich auf den Nachhaltigkeitsgedanken, insbesondere auf die 17 globalen Ziele zu einer nachhaltigen Entwicklung. Hochwertige Bildung, wie Gesundheit und Wohlergehen sind 2 der 17 Ziele, die mit unserem Bildungsalltag stark verbunden sind. Wir wollen mit allen Mitgliedern der Schulgemeinschaft einen aktiven und sichtbaren Beitrag leisten, und anregen, sich mit den Zielen auseinanderzusetzen und sich an diesem wichtigen Vorhaben aktiv zu beteiligen.

Die im Dreijahresplan vorgesehene gesunde Jause für alle Schüler*innen und Äpfel für alle Mitglieder der Schulgemeinschaft konnte Covid-bedingt nur teilweise umgesetzt werden und beschränkte sich auf die Heimschüler*innen.

Ausgesetzt waren in diesem Schuljahr auch sämtliche Veranstaltungen sowie die Kurstätigkeit im Einzugsgebiet.

2. Ausbildung

Ziel der Ausbildung in diesem Ausnahmejahr war es, im Rahmen unserer Möglichkeiten, eine Schließung der Schule zu vermeiden und so viel Unterricht wie möglich in Präsenz durchzuführen. Deshalb haben wir besonders darauf geachtet, Situationen mit erhöhtem Ansteckungsrisiko zu vermeiden. Ausgesetzt wurden daher in diesem Schuljahr das Projekt Verantwortung, klassenübergreifende Projekte, sämtliche Aktionen zur Förderung der Schulgemeinschaft wie Schulversammlungen, Adventbrunch, Faschingsfeier oder Sprachreise nach Florenz.

Kampagne „Sicher und digital fit durchs Schuljahr“

Mit der Kampagne „Sicher und digital fit durchs Schuljahr“ zielten wir darauf ab, alle Mitglieder der Schulgemeinschaft für die Einhaltung der Sicherheitsbestimmungen zu sensibilisieren und gemeinsam Verantwortung zu tragen, um das Ansteckungsrisiko mit dem

Coronavirus möglichst gering zu halten. Die gewissenhafte Einhaltung der Einhaltung der AHA-Regeln, die Beteiligung am Monitoring und an den Screenings mit den Nasenflügeltests, die Inanspruchnahme des Impfangebotes für das Schulpersonal haben dazu beigetragen, die Infektionsrate an der Schule niedrig zu halten.

Im digitalen Bereich wurden Schulungen und Trainings angeboten, um Schüler*innen und Lehrkräfte auf den Fernunterricht gut vorzubereiten. Der Online-Unterricht konnte durch den Einsatz verschiedener digitaler Tools im Unterricht, klaren Regeln und Strukturen, gegenseitiger Unterstützung und Beziehungsarbeit qualitativ verbessert werden und trug dazu bei, das eigenverantwortliche Lernen und Arbeiten, die Eigenmotivation und die Selbstorganisation der Schüler*innen zu fördern.

Unterrichtstätigkeit

Im Schuljahr 2020/21 haben insgesamt **47** Schülerinnen die Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt besucht.

1. Klasse: **13** Schüler*innen
2. Klasse: **20** Schülerinnen
3. Klasse: **13** Schülerinnen
4. Individuelles Projekt „Begleitung in die Arbeitswelt“: **1** Schülerin

In der 1. Klasse haben 12 Schüler*innen das Klassenziel erreicht. Eine Schülerin ist nicht versetzt worden; sie war als Repetentin in der 1. Klasse eingeschrieben, ist im September 18. Jahre alt geworden und hat die Schule in diesem Schuljahr nie besucht.

In der 2. Klasse haben 18 Schülerinnen das Klassenziel erreicht. Zwei Schülerinnen sind nicht versetzt worden: mit einer Schülerin haben wir ein individuelles Projekt in Form von Praktika durchgeführt, 1 Schülerin mit Migrationshintergrund war als Repetentin in der 2. Klasse eingeschrieben, hat jedoch die Schule in diesem Schuljahr nie besucht.

In der 3. Klasse hat eine Schülerin ab dem zweiten Semester nicht mehr am Unterricht teilgenommen. 12 Schülerinnen wurden zur Abschlussprüfung zugelassen und haben die Prüfung auch erfolgreich bestanden.

Die Unterrichtstätigkeit war geprägt von einem Wechsel zwischen Unterricht in Präsenz und Fernunterricht.

Insgesamt wechselten wir je nach Situation zwischen 4 Unterrichtsmodi:

	Unterrichtsmodell	Wochen
1	alle 3 Klassen in Präsenz (100 % Präsenz)	7,5
2	jeweils 2 Klassen in Präsenz, 1 Klasse im Fernunterricht (75 % Präsenz)	13,5
3	Praxistage in Präsenz, allgemeinbildende Fächer und Fachtheorie im Fernunterricht mit Ausnahmeregelung für Schüler*innen mit IBP	7,5
4	Fernunterricht für alle 3 Klassen mit Ausnahmeregelung für Schüler*innen mit IBP	6,5

Aufbau sozialer Kompetenzen

Zum Aufbau sozialer Kompetenzen wurden für die 1. und 2. Klasse die Erlebnispädagogischen Tage am Petersberger Leger organisiert:

29.09.2020 – 2. Klasse
30.09.2020 – 1. Klasse

Zusätzlich sind für alle 3 Klassen Unterrichtseinheiten zum Aufbau sozialer Kompetenzen durchgeführt worden.

Praktika

Die Schülerinnen der 2. Klasse haben ihr 3-wöchiges Curriculare Praktikum erfolgreich absolviert. Das Praktikum der 3. Klasse konnte Covid-bedingt nicht umgesetzt werden.

Lehrfahrten und unterrichtsergänzende Veranstaltungen

Lehrfahrten waren in diesem Schuljahr bis Mai ausgesetzt. Im Juni konnte ein Lehrausgang ins Museum Zeitreise Mensch durchgeführt werden. Für die 2. Klasse fand ein Vortrag mit Verkostung zum Thema „Insekten als Superfood“ statt, ein Thema, das sowohl bei Schülerinnen als auch bei Lehrkräften Neugier und Interesse weckte. Die Abschlussreise der 3. Klasse sowie Schulprojekte und geplante Veranstaltungen mussten ausgesetzt werden.

Schulberatung

Ziel der Schulberatung ist es, den Schüler/innen, Eltern aber auch dem Schul- und Heimpersonal Hilfestellungen und Beratung bei schulischen Krisen, Konflikten, Lernschwierigkeiten oder sonstigen schwierigen Angelegenheiten im Schulalltag zu bieten. Die Schulberatung holt sich bei Bedarf Unterstützung von außen, bei pädagogischen, psychologischen oder therapeutischen Organisationen.

Das Schulberatungsteam bestand heuer aus 4 Mitgliedern des Lehrpersonals. Es fanden eine Besprechung zu Schulbeginn und zusätzliche Besprechungen nach Bedarf statt.

Die Mitarbeiterinnen der Schulberatung haben auch in diesem Schuljahr verschiedene Maßnahmen zur Vorbeugung von Schulabbruch getroffen, bei Bedarf Gespräche mit der Klasse, mit einzelnen Schülerinnen und Eltern geführt. Im Bereich der Arbeitseingliederung sowie auf Anfrage wurden zudem Gespräche mit den Sozialdiensten, Psychologen und anderen Fachleuten geführt. Die Plattform MS-Teams hat sich auch in diesem Bereich bewährt, um Gespräche und Treffen in Zeiten des Lockdowns durchführen zu können.

Zusammenarbeit mit Eltern

Situationsbedingt erforderte dieses Schuljahr neue Formen der Zusammenarbeit mit den Eltern. Wichtigstes Medium zur Information und zum Austausch mit den Eltern war das digitale Register.

Im Schuljahr 2020/21 konnten weder die Elternsprechtage noch der Elternabend durchgeführt werden. Die Eltern hatten jedoch stets die Möglichkeit, die von den Lehrkräften angebotenen Sprechstunden telefonisch oder über Teams in Anspruch zu nehmen.

Inklusion

Dem Ziel entsprechend, alle Schülerinnen nach individuellen Voraussetzungen und Bedürfnissen angemessen zu fördern, wurden im Bereich Inklusion die Individuellen Bildungspläne erstellt. Bei Bedarf wurden individuelle Projekte geplant und durchgeführt

sowie der Kontakt und Austausch zu anderen Schulen insbesondere in Zusammenhang mit dem Übertritt von der Mittelschule in die Oberschule bzw. Übertritte von Quereinsteigerinnen gepflegt.

Der Anteil an Schülerinnen mit diagnostizierten Lernschwierigkeiten war auch in diesem Schuljahr hoch: Von den insgesamt 46 Schülerinnen hatten 19 Schülerinnen Anrecht auf Differenzierungsmaßnahmen oder einem individuellen Programm.

1. Klasse: bei **3** Schüler/innen mit klinisch-psychologischem Befund wurden Differenzierungsmaßnahmen angewandt, **5** Schülerinnen mit einer Funktionsdiagnose arbeiteten mit einem zieldifferenten Programm, davon wurde eine Schülerin aufgrund ihrer Beeinträchtigung zusätzlich von einer Mitarbeiterin für Integration betreut.
2. Klasse: bei **6** Schülerinnen mit klinisch-psychologischem Befund wurden Differenzierungsmaßnahmen angewandt, **6** Schülerinnen mit einer Funktionsdiagnose arbeiteten mit einem zieldifferenten Programm, davon wurde eine Schülerin aufgrund ihrer Beeinträchtigung zusätzlich von einer Mitarbeiterin für Integration betreut.
3. Klasse: bei **1** Schülerin mit klinisch-psychologischem Befund wurden Differenzierungsmaßnahmen angewandt, **7** Schülerinnen mit einer Funktionsdiagnose arbeiteten mit einem zieldifferenten Programm, davon wurden drei Schülerinnen aufgrund ihrer Beeinträchtigung zusätzlich von einer Mitarbeiterin für Integration betreut.
Klasse Fachrichtung Ernährungswirtschaft: bei **2** Schülerinnen mit klinisch-psychologischem Befund wurden Differenzierungsmaßnahmen angewandt.
4. Mit **1** Schülerin haben wir das Individuelle Projekt „Begleitung in die Arbeitswelt“ in Form von Praktika in verschiedenen Betrieben durchgeführt.

Lernstandserhebungen

In der 2. Klasse waren Lernstandserhebungen in den Fächern Mathematik und Italienisch vorgesehen. Aufgrund des Lockdowns konnten diese jedoch nicht durchgeführt werden.

3.Heim

Grundlage für das Jahresprogramm im Heim bildeten Schwerpunkte aus dem pädagogischen Wegweiser unter Berücksichtigung der allgemeinen Ziele im Schuljahr 2020/21. Ein ausführlicher Bericht zu den im Heim durchgeführten Aktivitäten liegt im Anhang bei.

4.Interne Fortbildung

In diesem Schuljahr wurden die geplanten Schulungen zu MS-Teams als interne Fortbildung für das Lehrpersonal durchgeführt. Die AG Digitale Kompetenz hat für die Lehrkräfte eine Einführung in MS Teams organisiert und sie sowohl bei der Umsetzung als auch bei der Erprobung von digitalen Tools unterstützt. Es fanden zudem interne Schulungen zu den Corona-Sicherheitsbestimmungen für alle Mitarbeiter*innen statt.

Anstelle des Pädagogischen Tages haben die Lehrkräfte an der Pädagogischen Großtagung zum Thema „Motivation durch Positive Psychologie“ teilgenommen.

5.Öffentlichkeitsarbeit

Im Rahmen der Schülerwerbung waren insgesamt 4 Schnuppernachmittage für Mittelschüler*innen geplant, von denen 3 an der Schule stattgefunden haben, und zwar am 13.01., 25.01. und am 03.02.2021. Für die Ankündigung der Schnuppernachmittage wurden verschiedene Kanäle genutzt: einen Radiospot, Ankündigungen in den Zeitschriften „Die Weinstraße“ „Bozen plus“ und die Ritsch. Es wurden zudem Einladungskarten in den Schulen unseres Einzugsgebietes verteilt.

Neben den Schulführungen in Präsenz fanden auch virtuelle Schulführungen statt. Hierfür wurde ein schulinterner Film erstellt, der auf unserer Homepage und in Facebook veröffentlicht wurde. Das Drehbuch und die virtuellen Führungen haben die Schülerinnen mit Unterstützung von zwei Lehrkräften in Eigenregie erstellt. Auf Anfrage fanden außerdem Einzelgespräche mit Eltern statt, die an einer Schuleinschreibung interessiert waren.

Mit unserer Imagekampagne „Ich will's wissen“ haben wir auch in diesem Jahr immer wieder auf die besondere Lernkultur an der Fachschule Neumarkt aufmerksam gemacht.

Mit verschiedenen Beiträgen zu Schule und Unterricht waren wir auch immer wieder in den Medien vertreten. In der Dorfzeitung „Die Ritsch“ wurden monatlich Beiträge der Fachschule Neumarkt veröffentlicht. Genutzt wurden in diesem Schuljahr auch verstärkt die Sozialen Medien.

Die Realisierung der neuen Homepage stellte in diesem Schuljahr ein umfangreiches Projekt im Bereich der Öffentlichkeitsarbeit dar. Der Zeitaufwand hat sich gelohnt. Am Ende des Schuljahres konnte das gelungene Ergebnis dem Lehrerteam vorgestellt werden.

Statistik Öffentlichkeitsarbeit

Social media	Instagram	41 posts
		10 storys
	facebook	47 posts
		30 posts
Artikel	Ritsch	12 Beiträge
	Agrarbericht	1 Beitrag
Schülerwerbung	Radio	1 Radiospot
Homepage Fachschule		1 Homepage neu erstellt
Homepage Lernkultur		6 Rezepte?
		6 Tipps & Tricks?
		1 Film veröffentlicht
		1 Infonachmittag Ankündigung
Einladungskarte Schnuppernachmittag Druck und Verteilung		400 Stück
Schnuppernachmittage		3 haben stattgefunden

6.Nachhaltigkeit und Gesundheitsförderung

Zum Schwerpunktthema „Nachhaltigkeit und Gesundheitsförderung“ haben wir verschiedene Maßnahmen an der Schule umgesetzt:

Bei der Gestaltung des Schulalltages haben wir darauf geachtet, die Kriterien der Nachhaltigkeit zu berücksichtigen und die Schülerinnen dahingehend zu sensibilisieren. Ein Zeichen der Nachhaltigkeit haben wir auch bei unserer Schülerwerbung gesetzt, indem wir nachhaltig hergestellte Kugelschreiber verteilt haben.

Im Bereich Gesundheitsförderung ging es in diesem Schuljahr vor allem darum, alle Mitglieder der Schulgemeinschaft zu sensibilisieren, die Hygiene- und Sicherheitsstandards einzuhalten, um das Ansteckungsrisiko möglichst gering zu halten. Eine Mitarbeiterin hat als Covid-Beauftragte auf die Einhaltung der aktuellen Bestimmungen geachtet.

Als Unterstützung für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Umgang mit den zusätzlichen Belastungen aufgrund der Coronakrise, wurden Gespräche angeboten. Hierfür wurde eine Mitarbeiterin beauftragt, die über eine Ausbildung als Counselor verfügt. Diese Gespräche konnten leider nur für kurze Zeit angeboten werden, da der Auftrag der Mitarbeiterin nicht verlängert wurde.

In diesem Schuljahr war zudem die Einrichtung eines Careteams vorgesehen. Es wurde eine Arbeitsgruppe eingerichtet, die Informationen gesammelt und an der Erstellung eines Konzeptes gearbeitet hat.

7. Schulentwicklung

Im Bereich der Schulentwicklung fanden regelmäßig Treffen statt. Schwerpunkt der Arbeitsgruppe in diesem Ausnahmejahr war die Entwicklung verschiedener Unterrichtsmodelle und die Unterstützung der Schulführungskraft bei der schulinternen Organisation.

Die im Auftrag der Bildungsdirektion für das Schuljahr erstellten Lernpakete wurden nach einer ersten Erprobung angepasst und weiterentwickelt.

Die Führungskräfte der Fachschulen Haslach, Neumarkt, Tisens haben sich bei ihren Treffen regelmäßig über die Schulentwicklung ausgetauscht und die Ergebnisse in die strategische Planung mit einfließen lassen. So wurden im Führungsteam das Grobkonzept und der Maßnahmenplan für die Neukonzeption des 1. Schuljahres als Orientierungsjahr erstellt.

8. Qualitätsmanagement

Im Bereich Qualitätsmanagement wurden folgende Maßnahmen umgesetzt:

- Eine Schülerbefragung
- Reflexion der Lehrkräfte zum Schuljahr zu folgender Fragestellung:
 - Welches waren die größten Herausforderungen in diesem Schuljahr für dich?
 - Welche positiven Erfahrungen kannst du mitnehmen?
 - Was sollte im nächsten Schuljahr beibehalten werden
- Quantitative Erhebung statistischer Daten verschiedener Zielgruppe und Bereiche: Schülerinnen, Personal

Insbesondere die Schülerbefragung und die Reflexion der Lehrkräfte enthalten wichtige Anregungen, die als Grundlage für die Planung des Schuljahres 2021/22 herangezogen werden.

9. Kooperationsprojekte und Zusammenarbeit mit Partnern

Einen Schwerpunkt der Fachschule Neumarkt bildet die Zusammenarbeit mit verschiedenen Partnern. In diesem Ausnahmejahr konnten Kooperationsprojekte und die Zusammenarbeit mit Partnern nur in reduzierter Form stattfinden.

Schulverbund Überetsch/Unterland

Die Schulleiterin hat an den monatlichen Sitzungen des Schulverbundes regelmäßig teilgenommen und die Schulführungskräfte in der AG Fortbildung auf Schulverbunds-Ebene vertreten.

Arbeitsintegration

Im Bereich Arbeitsintegration wurde über ein Schreiben an die Eltern, jene Schüler*innen der 2. und 3. Klasse ermittelt, die an einem Informationstreffen interessiert sind. Für drei Schülerinnen der 3. Klasse wurden solche Treffen organisiert. Das Treffen an der Schule bildete die wesentliche Grundlage für die weiteren Schritte im Bereich Arbeitsintegration. Die Informationstreffen für die Schülerinnen der 2. Klasse werden im ersten Halbjahr des darauffolgenden Schuljahres organisiert.

10.Mitbestimmungsgremien

Die geplanten Besprechungen der Mitbestimmungsgremien fanden je nach Situation in Präsenz oder online über Teams an folgenden Terminen statt:

11.Zielvereinbarungsgespräche

Zu Beginn des Schuljahres haben die Mitarbeiter*innen das von der Führungskraft erstellte Aufgabenpaket mit den Aufgaben- und Verantwortungsbereiche für das jeweilige Schuljahr erhalten. Abgeleitet von den im Jahresprogramm verankerten Zielen haben die Mitarbeiterinnen die Zielvereinbarung erstellt und der Führungskraft abgegeben. Bei Bedarf wurden Gespräche zum Aufgabenpaket und zur Zielvereinbarung geführt. Am Ende des Schuljahres hat die Führungskraft mit den Mitarbeiter*innen das Abschlussgespräch zum Verlauf des Schuljahres und zur Zielerreichung geführt. Dabei wurden die Anregungen und Vorschläge der Mitarbeiter*innen gesammelt, um diese in die Planung des kommenden Schuljahres mit einfließen zu lassen.

12.Kerngruppe

Die Besprechungen der Kerngruppe haben in diesem Schuljahr mangels regulären Schulbetrieb nur sporadisch stattgefunden.

13.Die Fachschule Neumarkt in Zeiten von Corona

Im Vergleich zum ersten Lockdown waren wir in diesem Schuljahr auf die Umstellung des Unterrichts in den Online-Modus sehr gut vorbereitet. Dennoch stellte uns die Nicht-Vorhersehbarkeit der Maßnahmen immer wieder vor großen Herausforderungen. Als Führungskräfte erhielten wir wichtige Informationen größtenteils nicht aus erster Hand, sondern über die Medien. Die offiziellen Anweisungen kamen meist spät. Wir waren täglich damit konfrontiert, uns mit neuen Informationen und Anweisungen auseinanderzusetzen. Unklar waren immer wieder Beginn und Ende eines Lockdowns sowie die Bedingungen und Ausnahmeregelungen für die unterschiedlichen Schulstufen.

Hilfreich waren in dieser Zeit die regelmäßigen Absprachen mit der Direktorin und im Führungsteam. Eine der Hauptaufgaben als Führungskräfte bestand darin, den Unterricht an die jeweiligen Rahmenbedingungen anzupassen sowie Eltern, Schüler*innen und Lehrkräfte regelmäßig über die aktuellen Maßnahmen zu informieren. Genauso wichtig war es, mit den Lehrkräften, Sozialpädagoginnen und Mitarbeiterinnen in Kontakt zu bleiben, wobei der Austausch vor allem über MS-Teams stattfand.

Auch die Mitarbeiterinnen im Sekretariat waren in dieser Zeit wichtige Ansprechpersonen für Schülerinnen, Eltern und Lehrpersonal, sowohl für organisatorische Fragen als auch für technische Hilfestellungen.

Eine große Herausforderung war es, das Hilfspersonal zu beschäftigen, da sich in den Phasen des Lockdowns deren Arbeitspensum drastisch reduzierte und wir nur die Mindestdienste aufrechterhalten durften. Auch hier galt es ständig, die Stundenpläne an die jeweiligen Situationen anzupassen.

Im Lehrerteam haben wir uns gemeinsam über die Erfahrungen in diesem Schuljahr ausgetauscht und dabei festgestellt, dass uns diese schwierige Zeit auch viele positive Aspekte aufgezeigt hat.

Bewährt hat sich unsere Kampagne „Sicher & digital fit durch das Schuljahr“ und „Verantwortung gemeinsam tragen“. Damit ist es uns gelungen, Ansteckungen am Schulstandort Neumarkt zu vermeiden und den Online-Unterricht qualitativ zu verbessern.

Insgesamt hat der Onlineunterricht in diesem Schuljahr sehr gut funktioniert, ebenso die flexible Anpassung der verschiedenen Unterrichtsmodi an die jeweiligen Bedingungen. Positiv war, dass sowohl Schülerinnen, die von Mitarbeiterinnen für Integration begleitet wurden als auch Schülerinnen mit Lernschwierigkeiten zum Online-Unterricht an die Schule kommen durften.

Nur ein geringer Teil der Schülerinnen hatte Schwierigkeiten sich zu organisieren, oder beteiligte sich aufgrund geringer Motivation oder technischer Schwierigkeiten nicht aktiv am Online-Unterricht. Insbesondere Schülerinnen mit Lernschwierigkeiten, die zu Hause nicht die notwendige Unterstützung bekamen, sind mit der Situation nicht gut zurechtgekommen.

Ein positiver Effekt war das vielfältige Angebot an Webinaren. Die Möglichkeit ohne zusätzlichen Zeit- und Spesenaufwand an Webinaren im In- und Ausland teilzunehmen, wurde von den Lehrkräften sehr begrüßt und auch genutzt.

Zum Selbstverständnis wurde der Umgang mit digitalen Medien, aber auch der Umgang mit schwierigen Situationen. Gelernt haben wir vor allem, wie wichtig es ist, in diesen Zeiten der Unsicherheit und Unvorhersehbarkeit, Ruhe zu bewahren und zuversichtlich zu bleiben.

Neumarkt, 24.11.2021

Die Schulleiterin Ulrike Vedovelli

ERLÖSE UND ERTRÄGE

Aus nachstehender Tabelle ist sichtbar wie sich die Erträge/Erlöse und die Aufwendungen dieser Körperschaft zusammensetzen. Erklärungen zur Tabelle im Anschluss.

Stempelsteuer, eingehoben im Zuge der ordentlichen Verwaltungstätigkeit

Auf diesem Konto scheint die Stempelsteuer für die Zahlungsaufforderungen des Heims und die Fakturierung von nicht MwSt.-pflichtigen Einnahmen auf. Die Stempelsteuer von 2,00 € ist zu entrichten, wenn Zahlungsaufforderungen/Rechnungen den Betrag von 77,47 € überschreiten und wenn diese MwSt.-frei sind.

Erlöse aus Heimen

Die Strukturen verfügen auch über Erlöse aus Heimen. Aufgrund der großen Distanz zwischen Wohn- und Schulort nimmt ein Teil der Schüler und Schülerinnen das Angebot der Unterkunft und Verpflegung sowie pädagogischer Betreuung im eigenen Schülerheim in Anspruch.

Die Berechnung erfolgte aufgrund des Beschlusses der Landesregierung Nr. 575 vom 6. Juli 2021 und der Mitteilung der Deutschen Bildungsdirektion vom 27.07.2021 zur Reduzierung der Kostenbeiträge für Unterkunft und Verpflegung. Die Abwesenheiten für Praktikum und Fernunterricht wurden demnach in Abzug gebracht.

Erlöse aus außerschulischen Kursen

Die Erlöse stammen aus den drei Standorten Haslach in Bozen, Neumarkt und Tisens.

Die Kurse wurden in der Kursbroschüre und über die Webseiten der Schulstellen veröffentlicht. Die Kursgebühr richtet sich nach der Art und Dauer des jeweiligen Kurses. Der größte Teil der Kurseinnahmen kam von der Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach. Viele der geplanten Kurse mussten aus Covid-19 Gründen abgesagt werden.

Im Zusammenhang mit der Krisensituation Covid-19 und den damit verbundenen Herausforderungen in den Bildungsbetrieben, kontinuierlichen Änderungen in den Notverordnungen und damit verbundenen flexiblen Anpassungen im Schulbetrieb, sowie wechselnden Unterrichtsmodellen, wurden für die beiden Schulstandorte Neumarkt und Tisens präventiv keine Kurse in der Weiterbildung vorgesehen. Die Schulen haben sich auf die Hauptaufgabe, nämlich die bestmögliche Begleitung der Schülerinnen und Schüler durch diese schwierige Zeit konzentriert.

Erlöse aus Ausspeisungen

Die Fahrschüler und Fahrschülerinnen sowie die Lehrpersonen und Mitarbeiter der Fachschule Neumarkt und der Fachschule Tisens haben die Möglichkeit in der schuleigenen Mensa die Mahlzeiten einzunehmen.

Die Berechnung für die Schüler und Schülerinnen erfolgte aufgrund von Präsenzen und unter Einhaltung der im Beschluss der Landesregierung Nr. 575 vom 6. Juli 2021 und der Mitteilung der Deutschen Bildungsdirektion vom 27.07.2021 zur Reduzierung der Kostenbeiträge für Unterkunft und Verpflegung angegebenen Vorgaben. Für die Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen, sowie für die Lehrpersonen wurde der Beschluss der Landesregierung 799 vom 11.03.2002 „Festsetzung der Preise für Unterkunft und Verpflegung an den Berufs- und Fachschulen des Landes und den angeschlossenen Heimen“ für die Berechnung angewandt. Aufgrund der zeitweiligen Aussetzung des Präsenzunterrichtes haben sich die Erlöse in diesem Bereich stark verringert und weichen von den ursprünglichen Hochrechnungen ab.

Druck- und Kopierdienst

Auf diesem Konto sind 2020 keine Erträge eingegangen.

Vermietung von unbeweglichen Gütern

Verschiedene Raummieten wurden an der Fachschule Tisens in Rechnung gestellt.

Laufende Zuwendungen der Lokalverwaltungen

Mit den Erträgen aus den Zuwendungen, welche von der Autonomen Provinz aufgrund von Kriterien zugewiesen wurden, konnte der ordentliche Schulbetrieb, zu dem auch die Verwaltung gehört, abgewickelt werden. Diese Zuwendung ist unbedingt notwendig, da die eigenen Erträge und Erlöse aus Heim, Mensa usw. nicht ausreichen, um alle Kosten zu decken.

Laufende Zuwendungen von Familien (Schülerbeiträge)

Pro Schüler werden in den Schulstandorten Neumarkt und Tisens jährlich 100,00 eingehoben welche für didaktisches Material bestimmt sind.

Investitionsbeiträge von Lokalverwaltungen – Abschreibungsbeträge

Rückwirkend ab 01.01.2018 werden die Investitionsgüter nicht mehr mit der Zahlung komplett d.h. auf 0 abgeschrieben, sondern unterliegen den jährlichen Abschreibungsvorgaben.

Die Anlagen/Investitionsgüter unterliegen unterschiedlichen Prozentsätzen der Abschreibung so z.B. Hardware 25%, Büromöbel 10%, außerordentliche Instandhaltung 1,5%, Büromaschinen 20%; Anlagen 5% usw.

Im ersten Jahr der Abschreibung kann nur die Hälfte d.h. 50% des Abschreibungswertes abgeschrieben werden so z.B. Bei Hardware 50% von 25% entspricht 12,5%.

In den darauffolgenden Jahren wird der volle Prozentsatz angewandt.

Bestandsveränderungen von nicht, halb- und fertiggestellten Erzeugnissen.

Hierbei handelt es sich um die Lagerbestände zum Datum 31.12.2021 an den drei Schulstellen Haslach, Neumarkt und Tisens. Dafür wurde an den drei Standorten der Warenbestand von Reinigungsmitteln, Büromaterialien, Toner, Papier, Lebensmitteln zum 31.12. erhoben und anhand der Rechnungen der Betrag errechnet. Der daraus resultierende Wert muss in die Bilanz 2022 übertragen werden.

Zum 31.12.2021 sind somit Erträge inkl. Abschreibungsbetrag in Höhe von 387.718,26 € zu verzeichnen. Der darin enthaltene Abschreibungsbetrag beläuft sich auf 87.279,76 €.

AUFWENDUNGEN

Die betrieblichen Aufwendungen, welche in der anhängenden Tabelle detailliert mit Beträgen dargestellt werden, setzen sich zusammen aus:

Zeitungen und Zeitschriften

Anschaffung von Zeitungen und Zeitschriften:

Für alle drei Schulstandorte wurden Fachzeitschriften für die Lehrpersonen angekauft, welche für die Unterrichts- bzw. Kursvorbereitung notwendig waren. Weiters wurden Zeitschriften wie Tageszeitungen für die Allgemeinbildung und Zeitschriften für das Heim angekauft.

In den Fachschulen gab und gibt es u.a. folgende Abos: Hauswirtschaft und Management, Modernes Küchenmanagement, Ernährungsumschau, Rationelle Hauswirtschaft Management, AID Verbraucher und Ernährung, Ernährungsumschau, Ernährung im Fokus, Gartenratgeber, Rationell reinigen, Ernährung und Küche, Fundus Fachmagazin für die Hauswirtschaft, RHW Praxis, Infektionsschutzgesetz, Allergenmanagement usw.

Papier, Büromaterial und Drucksorten

Für die Verwaltungsbüros der drei Schulstellen und die Buchhaltung mussten Papier, Büromaterialien wie Ordner, Mappen, Schreibmaterialien, Stifte, Drucksorten u.dgl. m angekauft werden.

Treibstoffe und Schmieröle

Aufgrund der peripheren Lage verfügen die Strukturen über Dienstfahrzeuge, welche für Dienstfahrten wie Fahrten zu Kursen und Sitzungen und für den Einkauf verwendet werden. Die Fahrzeuge wurden auch dazu benutzt, um Schülerinnen zu transportieren.

Folgende Dienstfahrzeuge stehen zur Verfügung:

Fachschule Haslach: Skoda Fabia Kennzeichen EW924WW

Fachschule Neumarkt: Skoda Fabia Kennzeichen EW829WX

Fachschule Tisens: Skoda Fabia Kennzeichen EW896WW und der Minibus Opel Vivaro Kennzeichen DY041JK

Ausstattung

Verschiedene Lehrmittel und Kleingeräte für Unterricht, Kurse und Hauspersonal waren an allen drei Schulstandorten erforderlich und wurden angekauft. Z.B. Sonnenschirme, Pinnwände und Ablagen in den Heimzimmern, Schreibtisch und Lampe für Büro Schulleiterin, Notebooks für Schüler*innen, Bildschirm für den EDV-Raum, Audio und Videogeräte im Zusammenhang mit dem notwendigen Fernunterricht, Ergänzung der Videoausstattung der Schauküche, Kühlschrank, Gefriergerät und Standmixer, usw.

Kleidung

Dienstkleidung für die Lehrpersonen im Praxisunterricht, für das Reinigungs- und Hauspersonal musste erneuert werden.

Informatikmaterial von geringem Wert

für die Fachschule Neumarkt war es notwendig Informatikzubehör als Ergänzung der bestehenden Ausstattung anzukaufen.

Nahrungsmittel

Ein nicht unbeträchtlicher Betrag war für den Einkauf von Nahrungsmitteln erforderlich, da in der Fachschule Neumarkt und in der Fachschule Tisens täglich Schüler zu verköstigen sind – einerseits Heimschüler und andererseits die Fahrschüler, die Lehrpersonen, das Hauspersonal, die Heimerzieher und die Mitarbeiter. In der Fachschule Haslach war der Ankauf von Lebensmitteln erforderlich, damit Lehrgänge, sowie Kurse für Erwachsene und Kinder abgehalten werden konnten. Beim Ankauf von Lebensmitteln wurde in der gesamten Körperschaft vor allem auf Qualität, Regionalität und saisonale Produkte, sowie auf gesunde Ernährung Wert gelegt. Eingesetzt wurden in den verschiedenen Bildungsveranstaltungen und im praktischen Unterricht so viel wie möglich saisonale und regionale Produkte biologischer Herkunft.

Verbrauchsmaterialien

Der Posten Verbrauchsmaterialien ist ein bedeutender Posten, welcher einen großen Anteil ausmacht. Zum einen, weil Verbrauchsmaterialien nicht nur im Unterricht, sondern auch in der Verwaltung, in den Praxisräumen, im Außenbereich, in den Küchen und Lagerräumen erforderlich sind. Zu den Verbrauchsmaterialien gehören u.a. auch Reinigungsmaterialien für die Reinigung des Schulgebäudes, der Klassen, der Aufenthaltsräume, Praxisräume, Lehr- und Betriebsküchen, des gesamten Heimtraktes, der Lagerräume. Bastelmaterialien sowie verschiedene Verbrauchsmaterialien sowie Dekorationsartikel für den Lehrbetrieb für die einzelnen Unterrichtsfächer wurden angekauft. Über dieses Konto werden auch die Schulbücher und Arbeitsbücher angekauft, welche zu den Verbrauchsmaterialien gehören, da sie nur von kurzer Nutzungsdauer sind.

Im Zusammenhang mit Covid -19 und den verschiedenen Auflagen der damit verbundenen Notverordnungen für den Bildungsbetrieb, war es im Bereich der Verbrauchsmaterialien

notwendig, außergewöhnlich viele Reinigungs- und Hygienematerialien wie Desinfektionsreiniger, Handdesinfektionsseifen, Handdesinfektionsgel, Mundnasenschutz, FFP2 Masken, Einweghandschuhe, usw. anzukaufen.

Wildpflanzen und Zuchtpflanzen.

Pflanzen und Schnittblumen wurden für Garten, Kurse, zur Dekoration und für den Außenbereich an allen drei Schulstellen angekauft.

Organisation von Events, Werbung und Leistungen für Dienstreisen

Werbung

Geworben wurde in verschiedenen Medien mit Werbeschaltungen in Printmedien, Radiowerbung und Online-Werbung. Werbemaßnahmen und Werbeartikel waren notwendig, um die Bevölkerung auf die Angebote aufmerksam zu machen.

Im Rahmen des neu konzipierten Orientierungsjahres an den Schulstandorten Neumarkt und Tisens wurde ein Faltblatt entworfen und gedruckt, sowie einige Anzeigen in verschiedenen Gemeindeblättern veröffentlicht. Für alle drei Fachschulen wurden Bleistifte zu Werbezwecken für die Schülerwerbung angekauft.

Über die Tageszeitung Dolomiten wurden gemeinsam mit den anderen Schulen der Berufsbildung, die Tage der offenen Tür, bzw. die Schnuppertage, Schulführungen an den Schulstellen Neumarkt und Tisens beworben.

Organisation und Teilnahme an Veranstaltungen und Tagungen

Das Galadinner der 4. Klasse in der Fachschule Tisens musste aus Gründen der Dringlichkeitsmaßnahmen im Zusammenhang mit Covid-19 abgesagt werden.

Aufwendungen für Public Relations, Tagungen, Messen, Werbung

Die Teilnahme an Messen wurde aus Sicherheitsgründen im Zusammenhang mit Corona abgesagt.

Das Erntedankfest am Waltherplatz konnte im Oktober 2021 umgesetzt werden bevor der Bildungsbetrieb wieder durch die Dringlichkeitsmaßnahmen eingeschränkt wurde.

Aus- und Weiterbildung

Sonstige n.a.b. Aufwendungen für Aus- und Weiterbildung

Jenen Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen, welche an Aus- und Weiterbildungsveranstaltungen teilgenommen haben, wurden die Kursgebühren rückerstattet.

Ordentliche Instandhaltung und Reparaturen

von Fahrzeugen

Im Jahr 2021 wurden für manche Fahrzeuge neue Winterreifen angekauft.

von Möbeln und Einrichtung

an allen drei Schulstellen waren Reparaturen an den Möbeln im Heim und in der Verwaltung erforderlich.

von Anlagen und Maschinen

für die ordentliche Instandhaltung der Anlagen in den Fachschulen waren die jährliche Wartung der Klimaanlage in Neumarkt, sowie des Klimagerätes im Serverraum der Fachschule Haslach, die Wartung der Anlage für den Luftabzug im Bereich der Küchen und des Klimagerätes der Aula Magna erforderlich.

von Geräten

alle drei Standorte verfügen über eine große Anzahl an Geräten wie z.B. Spülmaschinen, Stabmixern, Rasenroboter, Nähmaschinen, Küchengeräte, Reinigungsmaschinen, Waschmaschinen, Bügelmaschinen, Backrohre, Kochfelder, Kühlschränke u.v.a.m.

Viele dieser Geräte, sei es in der Lehrküche, Betriebsküche, im Heim, in der Verwaltung, in den Praxisräumen wie auch in den Aufenthaltsräumen, Lager- und Diensträumen sind bereits seit einigen Jahren in Verwendung und daher auch reparaturanfällig.

von Büromaschinen

Die Abrechnung aller ALL IN Verträge der Multifunktionsgeräte der drei Standorte wurde über dieses Konto abgewickelt. Hier ist anzumerken, dass an allen drei Schulen Multifunktionsgeräte für die Lehrpersonen in der Unterrichtsvorbereitung, bei der Erstellung der Kursbroschüren, für die Kursvorbereitungen, für den Druck von Lernmappen für die Teilnehmer und für die Öffentlichkeitsarbeit und Pressearbeit.

Auch den Schülern, die zum Teil im Heim untergebracht sind, und daher die Hausaufgaben im Heim erledigen müssen, steht ein Multifunktionsgerät zur Verfügung. Weiters werden im Unterricht Projektarbeiten erstellt, bei welchem ein MFP erforderlich ist. Nicht zuletzt muss auch für die Verwaltung die Möglichkeit haben zu drucken, scannen und kopieren, weshalb dieser Betrag gerechtfertigt ist.

von unbeweglichen Gütern

Einen Teil der Kosten auf diesem Konto umfassen Reparaturarbeiten an Möbeln in den Heim- und Schulgebäuden der Fachschule Tisens und Neumarkt, Instandhaltungs- und Tischlerarbeiten, Reparaturarbeiten an Lamellenrollo und Raffstore.

Professionelle spezialisierte Dienstleistungen

Dienstleistungen buchhalterischer, steuer- und arbeitsrechtlicher Natur

Die Anwendung der doppelten Buchführung und die Umsetzung der Harmonisierung der Haushalte erfordern ständige Unterstützung in diesem Bereich. Die Beauftragung von Buchhalterfirmen und Beratungen buchhalterischer und steuerrechtlicher Natur waren unerlässlich.

Flexible Jobs, Anteil an gemeinnütziger Arbeit und Erwerb von Dienstleistungen von Leiharbeitsagenturen.

Koordinierte fortwährende Zusammenarbeit COCOCO

Für die Tagesmutterausbildung in Haslach wurden die Referentinnen Kiem Elisabeth und Tanja Fischer beauftragt. Die Zusammenarbeit mit diesen Referentinnen wurde aufgrund der Dauer als eine koordinierte fortwährende Zusammenarbeit geführt.

Hilfsdienste

Sonstige n.a.b. Hilfsdienste

Die hier entstandenen Kosten setzen sich der Schneeräumung für die Fachschule Tisens, dem nächtlichen Überwachungsdienst des Schulgebäudes Haslach, und der Medienbearbeitung für alle 3 Schulstandorte zusammen.

Dienstleistungsverträge

Dienstleistungsvertrag für die Ausbildung der Bürger

Auf diesem Konto wurden die Ausgaben für Referententätigkeit getätigt. Über dieses Konto sind u.a. Referenten für die Gesundheitsfördernde Schule, für die Tagesmutterausbildung und für den Unterricht abgerechnet worden.

Verwaltungsdienste

Postspesen

Der Versand allgemeiner Schreiben der Verwaltung der Schulstellen mit der Post wird über dieses Konto abgerechnet.

Finanzdienstleistungen

Aufwendungen für den Schatzamtsdienst

die trimestral angefallenen Kleinspesen, mussten an das Schatzamt entrichtet werden.

Aufwendungen für sonstige Dienste

Beiträge für Verbände, Mitgliedsbeiträge

Entstandene Kosten für Mitgliedsbeiträge für den Bibliotheksverband, den Verband Südtiroler Heime und Arche Noah, Slow Food, Fortbildungsverbund Burggrafenamt und Schulverbund Unterland.

Sonstige n.a.b. verschiedene Dienstleistungen

An den beiden Fachschulen Neumarkt und Tisens wurden einzelne Lehrfahrten durchgeführt, welche über dieses Konto abgerechnet wurden. Schüleraustausch und Sprachreise mussten aufgrund von Covid-19 storniert, bzw. weiter aufgeschoben werden.

Verwendung von Gütern Dritter

Lizenzen und Softwarenutzung

Die Kosten setzen sich zusammen aus: der Lizenz für das digitale Klassenregister an den Schulstandorten Neumarkt und Tisens, sowie der Vertragsverlängerung der Domäne Lernkultur an der Fachschule Neumarkt.

Personal

Pflichtsozialbeiträge für das Personal

über dieses Konto wurden die zu Lasten der Verwaltung anfallenden 2/3 der INPS Beiträge abgerechnet.

Sonstige Gebarungslasten

Steuern, Abgaben und gleichgestellte laufende Gebühren zu Lasten der Körperschaft.

Regionale Wertschöpfungssteuer IRAP

Für die verschiedenen Referenten wurde die angefallene IRAP entrichtet.

Register- und Stempelsteuer

An der Fachschule sind Heimschüler, an welche die Heimrechnungen ausgestellt wurden. Auf den Heimrechnungen muss eine Stempelmarke angebracht werden.

Die Kosten auf diesem Konto entstanden durch den Ankauf der Stempelmarken und durch den Ankauf von Stempelmarken für die Pflichtregister, welche jährlich vorbereitet werden müssen.

Restmüllentsorgungsgebühr oder –abgabe

Für die Entsorgung von Drucker und Toner, welche dem Sondermüll zugeordnet werden, musste diese Gebühr entrichtet werden. Die entsprechenden Unterlagen werden, wie vorgeschrieben, im eigens geführten Register aufbewahrt.

Steuern, Abgaben und gleichgesetzte Erträge zu Lasten der n.a.b. Körperschaft

Die REA Gebühr für die Handelskammer, welche zu Lasten der Verwaltung geht, wurde über dieses Konto abgedeckt.

Sonstige Verwaltungskosten

Über dieses Konto wurden Kursgebühren und sonstige Verwaltungskosten rückerstattet.

Rückerstattung Kursbeiträge

Für Kurse, die von Seiten der Fachschulen abgesagt wurden, oder die aus einem triftigen Grund von Teilnehmern nicht besucht werden konnten, wurden die Teilnahmegebühren auf Anfrage rückerstattet.

Amortisierungen und Abwertungen

Abschreibungen und Abwertungen

Rückwirkend ab 01.01.2018 werden die Investitionsgüter nicht mehr mit der Zahlung komplett abgeschrieben, sondern unterliegen den jährlichen Abschreibungsvorgaben.

Veränderung der Lagerbestände an Rohstoffen

Veränderung der Lagerbestände

Hierbei handelt es sich um den Lagerbestand, der zum 31.12.2021 errechnet worden ist und auf das Jahr 2021 übertragen wurde.

Erträge und Finanzabgaben

Sonstige verschiedene Passivzinsen

Sonstige Passivzinsen an andere Subjekte

Die Körperschaft musste trimestral die MwSt. betreffend die kommerzielle Tätigkeit entrichten. Pro Trimester musste daher immer 1% der errechneten Mehrwertsteuer zusätzlich an den Staat gezahlt werden.