

Jahresprogramm Fachschule Haslach – Schuljahr 2024/25

Jahresmotto in der Direktion

Gemeinsam in die Zukunft: sozial engagiert, bewusst nachhaltig und kreativ. (DJP A1 Unserer Wertekodex)

Jahresziele Fachschule Haslach

- Weiterentwicklung der Genussschule Südtirol in den Bereichen Kommunikation, Umsetzung (DJP 1.2)
- Beziehungen innerhalb der Direktion und am Schulstandort werden gepflegt. Es werden kollegiale Hospitationen innerhalb der Direktion oder am Schulstandort durchgeführt und gemeinsam evaluiert. (DJP 2.1)

Veranstaltungen

- Pädagogischer Tag unter dem Motto „Teamentwicklung“ am Freitag, 04. Oktober 2024 (DJP 4.1)
- Erntedank Waltherplatz Bozen am Samstag, 19. Oktober 2024
- Abschlussfeier für die Fachmodule der Bäuerinnen und der Tagesmütter und Tagesväter mit Diplomübergabe

Ausbildung - Berufsausbildung im 2. Bildungsweg (DJP 1 Schulung und Unterrichtsentwicklung)

Das neue Ausbildungsmodell zur „Fachkraft für hauswirtschaftliche Dienstleistungen“ wurde im Sommer 2024 beworben über Facebook und Instagram erneut beworben und startet Ende September 2024 mit dem Lehrgang **Privathaushalt**. Dieser legt den Grundstein für fundierte Kenntnisse in der privaten Haushaltsführung und -organisation.

Im Frühjahr 2025 folgt der Lehrgang **Produkt und Verarbeitung**, der den Fokus auf die professionelle Handhabung, Verarbeitung und den nachhaltigen Einsatz von Lebensmitteln legt. Beide Lehrgänge bieten eine praxisorientierte und zukunftsweisende Ausbildung, die sich an den aktuellen Anforderungen des hauswirtschaftlichen Berufsbildes orientiert.

Lehrgänge

- Ausbildung zur Tagesmutter/ Tagesvater
- Grundlehrgang Urlaub auf dem Bauernhof
- Ausbildungen Bäuerin Dienstleisterin
 - Teil 1 Grundmodul „Südtiroler Bäuerinnen. Aus unsrer Hand
 - Fachmodul: Bäuerin als Referentin
- Fachmodul: Bäuerinnen- Brotzeit: gesund und guat und bäuerliches Buffet

Praxiseinheiten in Zusammenarbeit mit der Fachschule Laimburg

- 1 Klasse der Lebensmitteltechniker mit 3 Einheiten á 6 Stunden
- 2 Klasse Gruppe A der Lebensmitteltechniker mit 7 Einheiten á 6 Stunden
- 2 Klasse Gruppe B der Lebensmitteltechniker mit 7 Einheiten á 6 Stunden
- 3 Klasse der Lebensmitteltechniker mit 6 Einheiten á 6 Stunden

Landesfachhochschule für Gesundheitsberufe Claudiana

- 1. Studienjahr: Sensorik diverser Lebensmittelgruppen - 10 Einheiten zu je 3 h (30 Stunden)
- 3. Studienjahr: Diätetische Kochpraxis - 10 Einheiten (60 Stunden)

Weiterbildung (DJP 4.1 Gesundheitsförderung und Nachhaltigkeit)

Im Bereich Weiterbildung werden insgesamt 94 Kurse laut Weiterbildungsbroschüre sowie weitere Angebote in Kooperation mit dem Südtiroler Bauernbund:

- 36 Kochkurse
- 3 Kurse aus dem Bereich Produktverarbeitung
- 22 Kurse in Kooperation mit der Weiterbildungsgenossenschaft des Südtiroler Bauernbundes
- 7 Angebote in der Genussschule Südtirol „Schaukochen“
- 2 Angebote im Bereich Reinigung und Textilpflege
- 3 Angebote im Bereich Kreativ im Alltag
- 8 Angebote im Bereich Nähen
- 13 Angebote im Bereich Kinder und Jugendliche

Inklusiven Kurse

Die Fachschulen Haslach und Neumarkt bieten im Schuljahr 2024/25 inklusive Kurse für Menschen mit und ohne Behinderung an. Für Teilnehmende mit Behinderung und ihre Begleitpersonen gelten reduzierte Gebühren. Drei Kurse aus dem aktuellen Programm wurden dafür ausgewählt und sind in der Kursbroschüre gekennzeichnet.

Zusatzkurse für Tagesmütter/Tagesväter

- Pädagogischer Tag der Sozialgenossenschaft an der FS Haslach mit 2 Kursen im Bereich Küche und Nähen

In Kooperation mit dem Verband der Seniorenheime Südtirols bietet der Schulstandort Haslach gezielte Schulungen im Bereich Hauswirtschaft für Seniorenheime an. Die praxisorientierten Module bereiten auf die spezifischen Anforderungen in der Pflege und Reinigung in Seniorenheimen vor und sind in zwei thematische Bereiche gegliedert:

- Pflege der Wäsche in Seniorenheimen
- Reinigung in Seniorenheimen

Kooperation mit dem Amt für Personalentwicklung

Im Schuljahr 2024/25 finden in Kooperation mit dem Amt für Personalentwicklung Weiterbildungen in **Teamentwicklung** und **Professionelle Gebäudereinigung** statt. Diese Kurse fördern praxisnahe Fähigkeiten und stärken die Zusammenarbeit sowie die Fachkompetenz im Berufsalltag.

Kurse auf Anfrage: Im Laufe des Schuljahres werden Kurse auf Anfrage von Vereinen, privaten Personen bzw. Gruppen, Firmen oder Körperschaften berücksichtigt.

Beratung

Die Fachschule Haslach bietet im Bereich Reinigungs- und Wäschemanagement für öffentliche Einrichtungen und private Betriebe sowie für Urlaub auf dem Bauernhof-Betriebe umfassende Beratungsdienste an.

Das Hauptziel dieser Beratung ist es, die betriebsinterne Organisation zu durchleuchten und Anregungen für eine Optimierung und innovative Weiterentwicklung der Dienstleistungen zu geben.

Nachhaltigkeit und Gesundheitsförderung (DJP 4.2)

Verschiedene Veranstaltungen zur Gesundheitsförderung und Bildung zur Nachhaltigkeit für Kindergartenkinder, Grundschüler, Mittelschüler und Oberschüler und deren Eltern werden angeboten:

- Vortrag zum Thema Ernährung für Kinder und Jugendliche – Angebot für Eltern
Kindergartenkinder, Grundschüler, Mittelschüler und Oberschüler

Kindergarten

- Fühlen wie es schmeckt im Kindergarten – Meine Freunde, die Kraftmacher

Grundschule

- Fühlen wie es schmeckt in der Grundschule – Pausendetektive, Frühstück-Champion, Teste deine Sinne, Trink dich fit, Auf Obst- und Gemüse-Entdeckungsreise
- Themeneinheiten zu verschiedenen Lebensmitteln
- Bewusster-er-leben

Mittelschule

- Fühlen wie es schmeckt in der Mittelschule – Die Leistung fährt Achterbahn – Power für Schule und Freizeit

Oberstufe

- Brainfood – Vortrag
- Getränke – Vortrag

Angebote für Schulen an der Fachschule Haslach für Grundschüler, Mittelschüler und Oberschulen:

Grundschule

- Geschmackschule für Kinder
- Grundschüler kochen
- Kochwerkstatt Haslach
- Papier mein Freund
- Kleider machen Leute – Leute machen Kleider
- Wasser: unentbehrlich, wertvoll, lustig

Mittelschule

- Geschmackschule für Jugendliche
- Mittelschüler kochen
- Kochwerkstatt Haslach

Oberstufe

- Erlebnis Hauswirtschaft
- Kochworkshop: Sensorik und Kochen
- Oberschüler kochen
- Kochwerkstatt Haslach
- Kochen Online
- Erlebnis Hauswirtschaft

- Seminar „Genießen mit allen Sinnen“ – Angebot für Lehrer*innen und Kindergartenpädagogen / Kindergartenpädagoginnen
- Spielzeug aus Recyclingmaterial – Angebot für Lehrer*innen und Kindergartenpädagogen / Kindergartenpädagoginnen

Für die Teilnehmer*innen aller Veranstaltungen stehen in den Seminarräumen Gläser und Wasser zur Verfügung. (DJP 4.1)

Qualitätsmanagement

Im Bereich Qualitätsmanagement sind folgende Maßnahmen geplant:

- Kollegiale Hospitationen an der Schule und/oder an einer anderen Schulstandorte (DJP 2.1)
- Dokumentation und Evaluation verschiedener Veranstaltungen (DJP 3.1)
- Evaluation der verschiedenen Bildungsangebote (DJP 3.1)
- Quantitative Erhebung statistischer Daten
- Fachgruppentreffen für fachlichem Austausch, Auseinandersetzung mit Inhalten, ... (DJP 3.2)
- Gemeinsame Planung des Weiterbildungsprogrammes Haslach, Neumarkt, Tisens in einer Arbeitsgruppe

Öffentlichkeitsarbeit

Am Samstag, den 19. Oktober 2024, werden wir beim Erntedankfest auf dem Walterplatz mit dem Thema Wintersalate vertreten sein (DJP 4.1).

Zudem haben wir unsere Präsenz auf Instagram und Facebook verstärkt, um unsere Sichtbarkeit zu erhöhen und unser Weiterbildungsangebot gezielt zu bewerben. Eine Arbeitsgruppe für Öffentlichkeitsarbeit wurde eingerichtet, die neue Ideen, Konzepte und Werbestrategien entwickelt, um unsere Präsenz in den sozialen Medien effektiv auszubauen

Interne Fortbildung (DJP 4.1)

Allen Mitarbeiter*innen der Fachschulen Haslach, Neumarkt und Tisens erhalten einen jährlicher Bonus von 120 € für die Teilnahme an Kursen aus dem Weiterbildungsprogramm der Fachschulen Haslach, Neumarkt, Tisens.

Mitbestimmungsgremien

Führungsteam/ Schulleiterinnen	Mo 14.Oktober 2024 online mit Direktor Mo 11.November 2024 in Präsenz mit Direktor Mo 20.Jänner 2025 online Mo 24.Februar 2025 online Mo 07. April 2025 online Mo 26. Mai 2025 online
Lehrerteam	Di 10. September 2024 von 14.30 bis 16.30 Uhr Di 01. Oktober 2024 von 14.30 bis 16.30 Uhr Di 22. Oktober 2024 von 14.30 bis 16.30 Uhr Di 19. November 2024 von 09.00 bis 11.00 Uhr Di 17. Dezember 2024 von 14.30 bis 16.30 Uhr Di 14. Jänner 2025 von 14.30 bis 16.30 Uhr Di 04. Februar 2025 von 14.30 bis 16.30 Uhr Di 25. März 2025 von 14.30 bis 16.30 Uhr Di 29. April 2025 von 09.00 bis 11.00 Uhr Di 13. Mai 2025 von 14.30 bis 16.30 Uhr Mo 16. Juni 2025 von 14.30 bis 16.30 Uhr Do 26. Juni 2025 von 09.00 bis 11.00 Uhr TEAM Jahresrückblick
Lehrerteam - Planungstage	Mo 16. Juni bis Fr 27. Juni 2025
Klassenrat	Di 10. September 2024 von 16.30 bis 17.30 Uhr Di 17. Dezember 2024 von 16.30 bis 17.30 Uhr Di 27. Mai 2025 von 14.00 bis 15.00 Uhr
Arbeitsgruppe Schulentwicklung	Do 26. September 2024 von 14.00 bis 17.00 Uhr Mi 18. Dezember 2024 von 14.00 bis 17.00 Uhr Di 28. Jänner 2025 von 14.00 bis 17.00 Uhr Di 18. März 2025 von 14.00 bis 17.00 Uhr Mo 16. Juni 2025 von 10.00 bis 12.00 Uhr

Fachgruppen Ernährung und Hauswirtschaft Haslach	Mi 11. September 2024 von 14.30 bis 16.00 Uhr Fachgruppenleiterinnen Treffen mit der Schulleiterin Mi 18. September 2024 von 9.00 bis 12.00 Uhr Mi 25. September 2024 von 9.00 bis 12.00 Uhr Einteilung Schulprojekte Mi 02. Oktober 2024 von 14.00 bis 16.00 Uhr Mi 04. Dezember 2024 von 14.00 bis 16.00 Uhr Di 21. Jänner 2025 von 14.00 bis 16.00 Uhr Di 11. Februar 2025 von 14.00 bis 16.00 Uhr Di 15. April 2025 von 14.00 bis 16.00 Uhr Di 27. Mai 2025 von 15.00 bis 17.00 Uhr
Gesamtkollegium HaNeTi	Di 19. November 2024 ab 15.00 Uhr
Fachgruppentreffen der Fachlehrerinnen (schulübergreifend)	Zwischen Februar/März Betriebsbesichtigung Fachgruppentreffen auf Direktionsebene am Di 29. April 2025 von 15.00 bis 17.30 Uhr
Schulrat	Termine werden noch vereinbart

Zielvereinbarungsgespräche werden mit allem Mitarbeiter*innen im Zeitraum Ende September/Anfangs Oktober 2024 geführt, die Abschlussgespräche im Zeitraum Juni 2025.