

Fachschulen für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach, Neumarkt und Tisens

Dreijahresplan 2019 – 2021



Inhaltsverzeichnis

A – Das sind wir	1
Das sind wir	1
Einleitung.....	2
Die Direktion Haslach, Neumarkt, Tisens.....	2
A 1	3
Unser Wertekodex	4
Unsere Leitbilder.....	6
Fachschule Haslach	6
Fachschule Neumarkt	7
Fachschule Tisens	8
Grundsätze der Bildungsarbeit.....	10
Nachhaltige Bildung	10
Bildung zur Nachhaltigkeit	11
Lebenskompetenzen-Ansatz und Potenzialentfaltung	12
Grundlagen und Kriterien für die Bewertung	13
Qualitätsentwicklung	14
Führungsmodell	17
Leistungsstruktur	18
Formen der Zusammenarbeit.....	20
Unser Bildungsangebot.....	22
Berufsausbildung - Hauswirtschaft, Ernährungswirtschaft und Agrotourismus.....	22
Berufsausbildung – Hauswirtschaft, Ernährungswirtschaft und Agrotourismus im 2. Bildungsweg.....	27
Gesundheitsfördernde Schule.....	31
Inklusion	32
Verpflegung an der Fachschule	33
Schülerheim.....	34
Unser Weiterbildungskonzept	36
A 2 – Geschichte, Schwerpunkte und pädagogisches Konzept	37
Fachschule Haslach.....	39
Meilensteine in der Geschichte.....	39
Schwerpunkte und pädagogisches Konzept.....	40
Berufsausbildung im zweiten Bildungsweg	41
Genussschule Südtirol	42
Lehrgänge	43
Weiterbildung.....	45
Partnerschaften	45

Fachschule Neumarkt	46
Geschichte	46
Schwerpunkte Fachschule Neumarkt	47
Pädagogisches Konzept - Die neue Lernkultur in der Fachschule Neumarkt.....	48
Didaktische Ansätze	49
Stärkung der Sozialkompetenz	52
Stärkung der fachspezifischen Kompetenzen	54
Öffnung der Schule nach außen	54
Zusammenarbeit mit Eltern.....	55
Förderung von Schülerinnen mit Migrationshintergrund	55
Fachschule Tisens.....	56
Geschichte	56
Schwerpunkte Fachschule Tisens	57
Pädagogisches Konzept der Fachschule Tisens	58
Inklusion und Begabtenförderung	58
Begleitung und Beratung	59
B – So planen und entwickeln wir	61
Entwicklungsplan	63
So planen und entwickeln wir.....	63
Schwerpunkt 1: Schul- und Unterrichtsentwicklung	64
Schwerpunkt 2: Vernetzung und Zusammenarbeit der Mitarbeiter*innen stärken.....	66
Schwerpunkt 3: Qualitätsentwicklung	67
Schwerpunkt 4: Gesundheitsförderung und Nachhaltigkeit.....	68
C – Jahresprogramm.....	71
Jahresprogramm Fachschule Haslach	73
Jahresprogramm Fachschule Neumarkt.....	76
Jahresprogramm Fachschule Tisens.....	81
Anhang.....	82

A

Das sind wir

Als Bildungsinstitution und Schule wollen wir ein Ort sein, an dem Gelingen organisiert wird. Wir laden ein, ermutigen und inspirieren.

Wir schaffen Erfahrungsräume für Vertrauen in die eigenen Möglichkeiten, Fähigkeiten und Fertigkeiten, in die Lösbarkeit von Herausforderungen und die Sinnhaftigkeit von Lernen.

Über Beziehung und Partizipation geben wir Menschen das Gefühl dazu zu gehören. Wir stärken sie in ihrer Autonomie, ermutigen sie, Verantwortung zu übernehmen und unterstützen sie in ihrer Entwicklung.

Werte kann man nicht vermitteln, man kann sie vorleben und erleben lassen. Unsere eigene Haltung und Werte sind maßgeblich für eine gelingende Schulkultur in diesem Sinne. Wir wachsen im Dialog und lernen von- und miteinander.

„Lernen für's Leben“ steht im Zentrum unseres Bildungsauftrages.

„Lernen durch Tun“ ist ein wesentliches Merkmal unseres Schulalltages.

Einleitung

Der Dreijahresplan des Bildungsangebotes ist Grundlage des schulischen Selbstverständnisses, der pädagogischen Ausrichtung unseres Bildungsbetriebes, der pädagogischen Ausrichtung der Schule, der curricularen Schwerpunktsetzung, sowie der Gestaltung des Schullebens und der Schulorganisation. Das Dokument enthält die geplanten Maßnahmen zur Qualitätsentwicklung und Weiterentwicklung der Schulstandorte der Direktion.

Die Direktion Haslach, Neumarkt, Tisens

Die Direktion der Fachschulen für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach, Neumarkt und Tisens vereint 3 Schulstandorte in sich. Wie bereits aus dem Namen zu entnehmen ist, befinden sich die Fachschulen in verschiedenen Bezirken des Landes.

Das Einzugsgebiet, der seit 2018 in dieser Form bestehenden Autonomen Körperschaft, erstreckt sich über Bozen und Umgebung, Sarntal, Ritten, unteres Eisacktal und Schlernggebiet, Unterland und Überetsch, Meran und das Burggrafenamt mit den Seitentälern Passeier und Ulten.

Berufsausbildung, berufliche Spezialisierungen, Weiterbildung im Fachlichen und im Persönlichkeitsbildenden, Projekte in allen Teilbereichen der Hauswirtschaft und Ernährung, sowie Beratung stehen für die Bevölkerung zur Verfügung.

Die 3-jährige Berufsausbildung, ein 4. Spezialisierungsjahr für Jugendliche und die Berufsausbildung im zweiten Bildungsweg für Erwachsene, sind die zentralen Ausbildungsangebote in Hauswirtschaft und Ernährung.

Die Fachschulen bieten für die Bevölkerung ein umfangreiches Weiterbildungsangebot und richten sich an verschiedene Alters- und Berufsgruppen. Aktuell und modern orientiert sich das jährliche Programm an der gesellschaftlichen Entwicklung und den Bedürfnissen von Kunden und Partnern. Lebensqualität, Gesundheit und Wohlbefinden, Produktqualität und Qualitätserhaltung, sowie nachhaltiges Handeln stehen dabei jeweils im Mittelpunkt.

Die Genussschule Südtirol bildet darüber hinaus unzählige Maßnahmen für Kinder, Jugendliche und Erwachsene, und leistet damit einen aktiven Beitrag zur Gesundheitsförderung, zur Lebensqualität und zum Wohlbefinden der Menschen in unserem Land.

Im Schwerpunkt Produktverarbeitung von Obst und Gemüse bieten wir für Produzenten und Direktvermarkter fachliche Aus- und Weiterbildung an.

Beratungen und Schulungen in der professionellen Gebäudereinigung machen unsere Direktion zu einem wichtigen Bezugspunkt für Großhaushalte und Betriebe.

A 1

Grundsätze und Organisation

Unser Wertekodex

Werte können wir nicht vermitteln, wir können sie vorleben und erleben lassen.

Die Fachschulen für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach, Neumarkt und Tisens haben sich auf einen gemeinsamen Wertekodex geeinigt.

Folgende Werte bilden das Fundament unseres gemeinsamen Handelns.



1. Vertrauen

Gegenseitiges Vertrauen kennzeichnet unser Handeln.

2. Verantwortung

Wir übernehmen Verantwortung für unsere Aufgaben und unsere Entscheidungen.

3. Loyalität

Wir stehen zueinander und vertreten die Interessen der Organisation.

4. Wertschätzung und Respekt

Wir pflegen einen wertschätzenden und respektvollen Umgang miteinander.

5. Unterstützung

Wir unterstützen uns gegenseitig.

6. Klarheit

Klarheit und Transparenz kennzeichnen unsere Kommunikation.

7. Mut

Wir sind bereit, uns auf Neues einzulassen.

8. Pünktlichkeit

Pünktlichkeit ist uns ein Anliegen.

9. Offenheit

Wir kommunizieren offen und ehrlich.

10. Fehlerkultur

Wir gehen konstruktiv mit Fehlern um und lernen daraus.

11. Verbindlichkeit

Aufgaben und Vereinbarungen werden verlässlich wahrgenommen.

12. Lösungsorientierung

Wir arbeiten lösungsorientiert.

13. Lernbereitschaft

Wir sind eine lernende Organisation.

14. Beziehungen pflegen

Wir pflegen die Beziehungen nach innen und nach außen.

15. Nachhaltigkeit

Nachhaltigkeit bildet die Grundlage unseres Handelns.

16. Sorgfalt und Achtsamkeit

Wir erledigen unsere Aufträge sorgfältig.

Wir gehen achtsam mit uns selbst, mit unseren Mitarbeitern, Schülern und Kunden sowie mit materiellen Ressourcen um. Wir unterstützen uns gegenseitig.

17. Flexibilität

Wir stellen uns kontinuierlich neuen Herausforderungen.

18. Synergien schaffen

Wir setzen unsere Kompetenzen und Ressourcen gezielt und vernetzt ein.

19. Engagement

Wir bringen uns ein, um die Schule bei der Erreichung der Ziele zu unterstützen.

Unsere Leitbilder

Fachschule Haslach

Modern – praktisch – nachhaltig

Hauswirtschaft geht uns alle an. Hauswirtschaftliche Kompetenzen wirken nachhaltig auf unser Leben, unser Umfeld und die Umwelt. Sie zu besitzen schafft Freiraum in den täglichen Entscheidungen und Handlungen.

Alltag und Beruf erfolgreich zu gestalten und Lebensqualität, Gesundheit sowie Wohlbefinden bis ins hohe Alter zu erhalten, verlangen nachhaltiges Handeln jeden Tag aufs Neue.

Wer wir sind:

- Wir sind ein innovatives Schul-, Bildungs- und Beratungszentrum für die Bereiche Hauswirtschaft und Ernährung. Wir vermitteln Alltagskompetenzen und Berufsqualifikationen und leisten damit einen wichtigen Beitrag zu Gesundheit und Wohlbefinden.
- Wir fördern durch unser praxisorientiertes, vielfältiges und ganzheitliches Weiterbildungsangebot das verantwortungsbewusste Denken und Wirtschaften und regen zu kritischem Konsumverhalten an.
- Wir arbeiten im Netzwerk mit verschiedenen Organisationen, Ämtern, Bildungseinrichtungen und der Wirtschaft.
- Wir sensibilisieren für einen nachhaltigen Umgang mit Ressourcen und leisten damit einen Beitrag zur Erhaltung der Lebensqualität in unserem Land.
- Wir gewährleisten Professionalität durch kontinuierliche Aus- und Weiterbildung, sowie durch Reflexion und Evaluation unserer Dienstleistungen.

Wofür wir stehen:

- Wir sind Treffpunkt für Neugierige und Qualitätsbewusste, die miteinander und voneinander lernen, sowie lebenslanges Lernen praktizieren.
- Auf der Grundlage aktueller gesellschaftlicher Anforderungen entwickeln wir unser Bildungsangebot ständig weiter.
- Wir vermitteln Freude am Tun.
- Wir stärken Schlüsselqualifikationen für eine optimale berufliche und persönliche Entfaltung.
- Wir agieren innovativ und vorausschauend.

Fachschule Neumarkt

Ich will's wissen

Seit einiger Zeit hat sich unsere Schule auf den Weg gemacht, die Qualität der Aus- und Weiterbildung zu steigern. Unser Leitbild ist ein Wegweiser, dem wir uns verpflichtet fühlen und der uns immer wieder unsere Ziele und Werte vor Augen führt. Diesen Weg gehen wir gemeinsam mit allen, die sich an der Entwicklung unserer Schule als Ort des Lernens und Lebens beteiligen. Das sind vor allem die Schülerinnen und Schüler, deren Eltern, die Lehrkräfte, die sich als Lernbegleiter verstehen, aber auch der gesamte Mitarbeiterstab an unserer Fachschule.

Folgende Bausteine bilden dabei das Grundgerüst:

Ausbildung

- Die Lernenden stehen im Zentrum unserer pädagogischen Arbeit.
- Wir legen Wert auf eine gezielte Förderung jeder Schülerin und jedes Schülers.
- Wir pflegen eine individuelle und wertschätzende Zusammenarbeit mit den Eltern.
- Das Vermitteln von Kompetenzen und Schlüsselqualifikationen steht im Vordergrund.

Weiterbildung

- Wir sind davon überzeugt, dass die Weiterbildung in den Bereichen Hauswirtschaft und Ernährung eine gesellschaftlich wichtige Aufgabe darstellt.
- Mit unseren Weiterbildungsangeboten setzen wir das Konzept des lebenslangen Lernens um. Unser Angebot richtet sich an Kinder, Jugendliche, Erwachsene und Senioren.
- Wir orientieren unser Angebot an den Bedürfnissen unserer Kunden sowie am gesellschaftlichen Wandel.
- Unsere Kurse und Lehrgänge haben einen hohen Praxisbezug. Wir vermitteln alltagspraktisches Wissen und Fertigkeiten und regen zu kritischem Konsumverhalten an.

Heim

- Wir begleiten die Jugendlichen in ihrer Persönlichkeitsbildung, bieten Unterkunft und Verpflegung, Freizeitgestaltung und Lernbegleitung.
- Wir leben Gemeinschaft und pflegen Kultur zwischen Tradition und Fortschritt.

Fachschule Tisens

Schule in Bewegung

Unsere Fachschule mit angeschlossenem Heim ist ein idealer Ort zum Lernen und Wachsen.

Das Leitbild ist die Basis unseres Handelns und Verpflichtung zugleich.

gemeinsam weiterbewegen

- Wir setzen uns für die optimale Entwicklung der Schülerinnen und Schüler ein: Elternhaus, Pädagogen, Schulleitung, Verwaltung und Personal sowie das gesellschaftliche Umfeld tragen dazu bei.

kooperativ und vernetzt

- Wir arbeiten nach innen und außen kooperativ und vernetzt, um die vorhandenen Ressourcen bestmöglich einzusetzen.

nachhaltig - bodenständig und innovativ

- Wir setzen auf den sparsamen Einsatz von Ressourcen: Nachhaltigkeit gehört somit seit jeher zur Schule und wird weiterhin in allen Bereichen gepflegt.

zeitgemäß begleiten

- Wir begünstigen die Entwicklung der Jugendlichen hin zu selbständigen, verantwortungsbewussten, handlungs- und kritikfähigen mündigen Bürgerinnen und Bürgern.

umfassend fördern

- Wir fördern unsere Schülerinnen und Schüler: Inklusion, Begabten- und Gesundheitsförderung, Mentoring, Experten- und Projektunterricht u. a. m.

erfolgreich ausbilden

- Wir bilden Fachkräfte aus, ermöglichen ein Weiterstudium und bereiten auf das Leben vor.

sichern und überprüfen:

- Wir sichern unsere Bildungsarbeit durch ein anerkanntes Qualitätssystem.

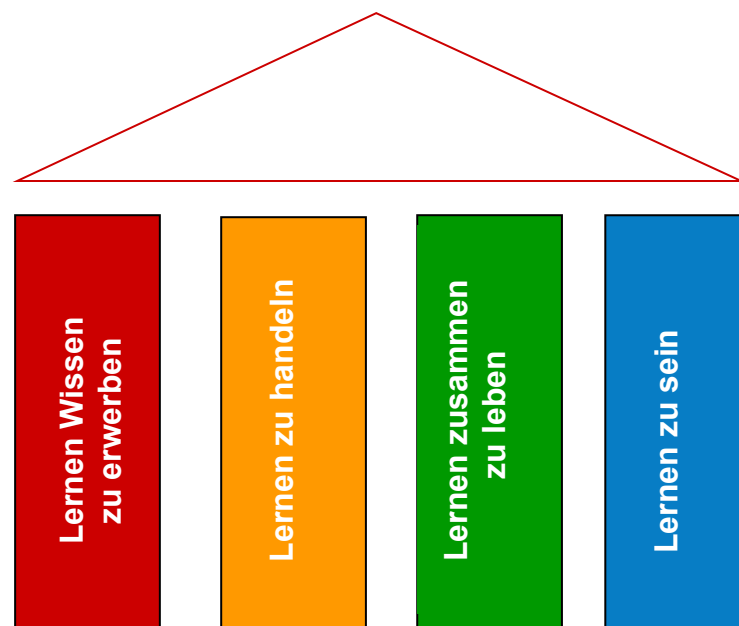


Grundsätze der Bildungsarbeit

Nachhaltige Bildung

Grundlage für die nachhaltige Bildung ist das Konzept zum lebenslangen Lernen, wie es in den Leitlinien der Vereinten Nationen, der Agenda 21, verankert ist. Schule ist demnach ein Haus des Lernens, das sich auf vier Säulen stützt:

- **Lernen, Wissen zu erwerben:** Ziel ist es, die Jugendlichen zu befähigen, sich Wissen selbständig aneignen, das Lernen zu lernen, um aus den Gelegenheiten, die ein lebenslanges Lernen bietet, seinen Nutzen zu ziehen.
- **Lernen zu handeln:** Ziel ist es, die Jugendlichen dabei zu unterstützen, handlungsfähig zu werden, sich als selbstwirksam zu erleben und Verantwortung zu übernehmen. Dieses Lernen bezieht sich nicht nur auf berufliche Qualifikationen, sondern auch auf die Kompetenz, sich auf neue Situationen einzustellen und im Team zu arbeiten.
- **Lernen zusammenzuleben:** Ziel ist es, Vielfalt und Unterschiede als etwas Positives sehen und als Chance zu begreifen. Für das Lernen zusammenzuleben ist es unerlässlich, Verständnis für andere zu entwickeln und gegenseitige, globale Abhängigkeiten zu erfassen.
- **Lernen zu sein:** Ziel ist es, für das Leben zu lernen. Dies bedeutet, die eigene Persönlichkeit besser zu entfalten und mit zunehmender Autonomie, größerem Urteilsvermögen und wachsendem Verantwortungsbewusstsein handeln zu können.



Bildung zur Nachhaltigkeit

Unser Handeln und unser Verhalten stützen sich auf den Nachhaltigkeitsgedanken, insbesondere auf die 17 globalen Ziele zu einer nachhaltigen Entwicklung, den sogenannten global goals, die von den Vereinten Nationen verabschiedet wurden und bis zum Jahre 2030 umgesetzt werden sollen.

Folgende 6 der 17 Ziele stehen in besonderer Verbindung zu unseren Bildungsmaßnahmen:

- Hochwertige Bildung
- Gesundheit und Wohlergehen
- Nachhaltiger Konsum und Produktion
- sauberes Wasser
- Leben am Land
- Leben unter Wasser

Wir wollen mit unserem Bildungsangebot in der Aus- und Weiterbildung einen Beitrag dazu leisten und anregen, sich mit den Zielen zu einer nachhaltigen Entwicklung auseinanderzusetzen und sich an diesem wichtigen Vorhaben aktiv zu beteiligen.



Lebenskompetenzen-Ansatz und Potenzialentfaltung

«Lebenskompetenzen sind diejenigen Fähigkeiten, die es den Menschen ermöglichen, ihr Leben zu steuern und auszurichten und ihre Fähigkeit zu entwickeln, mit den Veränderungen in ihrer Umwelt zu leben und selbst Veränderungen zu bewirken.» (WHO 1994)

Zu diesen Fähigkeiten gehören folgende Bereiche:

- Selbstwahrnehmung / Entwicklung eines positiven Selbstbildes
- Empathie
- Fähigkeit zur Stress- und Angstbewältigung, Konfliktfähigkeit
- Frustrationstoleranz, Selbstkontrolle
- Effektive Kommunikation und Kontaktfähigkeit
- Beziehungsfähigkeit, Beziehungen gestalten / Freundschaften aufbauen und aufrechterhalten
- Umgang mit Gefühlen, Gefühle ausdrücken können
- Fähigkeit, Entscheidungen zu treffen
- Konstruktive Problemlösefähigkeiten
- Selbstbehauptung / Selbstsicherheit / Selbstwert
- Kritisches und kreatives Denken; "Nein" sagen können
- Teamfähigkeit
- Identitätsgefühl und Gefühl von Sinnhaftigkeit

Wir sehen es als unsere Aufgabe, Kinder, Jugendliche und Erwachsene in ihrer Persönlichkeitsentwicklung zu unterstützen und ihnen den Rahmen zu bieten, diese wichtigen Schlüsselkompetenzen auszubilden und zu stärken.

Grundlagen und Kriterien für die Bewertung

Die Bewertung ist ein Teil des Lernens und bringt zum Ausdruck, in welchem Ausmaß die einzelnen Schülerinnen und Schüler die Lernziele und Leistungsanforderungen sowie die übergreifenden Kompetenzen erreicht bzw. erfüllt haben.

Noten haben Orientierungscharakter für den eigenen Lernfortschritt und unterstützen die Selbsteinschätzung. Sie tragen dazu bei, den Lernerfolg zu steigern, sowie die Selbstständigkeit und Eigenverantwortung zu fördern.

Bei der einzelnen Bewertung handelt es sich um ein pädagogisches Fachurteil, das dem Grundsatz der Transparenz und Objektivität entspricht.

Vom Klassenrat koordinierte Differenzierung und Individualisierung werden bei der Bewertung berücksichtigt.

Die Bewertung in den Fächern/Kompetenzbereichen erfolgt mit Ziffernnoten.

Bei der Jahresbewertung bildet der arithmetische Mittelwert nur eine der Grundlagen für die Bewertung. Zu berücksichtigen sind folgende Kriterien:

- Jahresleistung
- Gesamtentwicklung
- Mitarbeit

Anlage:

Beschluss der Bewertungskriterien

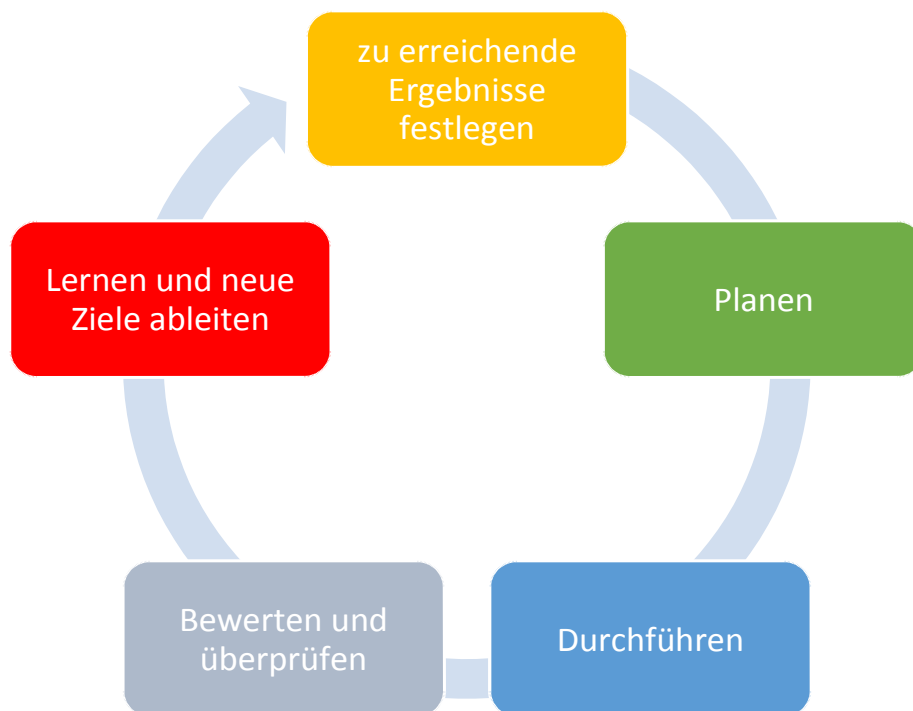
Qualitätsentwicklung

Wir verstehen Schule als lernende Organisation, deshalb ist die regelmäßige Evaluation von Bildungsmaßnahmen für uns ein wichtiger Bestandteil der Qualitätssicherung. Ziel dieser Auseinandersetzung ist die kontinuierliche Verbesserung der zentralen Aufgabe einer berufsbildenden Schule, nämlich die bestmögliche Vorbereitung auf das Berufsleben. Interne und externe Evaluation bilden dabei eine Einheit. Sie ergänzen sich gegenseitig.

Bausteine unseres Qualitätskonzeptes:

Qualitätszirkel:

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 somit als bedeutsames Instrument der Qualitäts- und Schulentwicklung verstanden.



Results: gewünschte Ergebnisse festlegen

Approach: Vorgehensweise planen

Deployment: Durchführen

Assessment & Review: Bewertung und Überprüfung der Vorgehensweise und Umsetzung



Lernen und neue Ziele ableiten

Arbeitsgruppe Qualitätsmanagement an der Direktion

Eine Arbeitsgruppe innerhalb der Direktion setzt sich mit dem Qualitätskonzept, Maßnahmen zur Qualitätssicherung und der konkreten jährlichen Planung von interner Evaluation auseinander und sorgt für die Umsetzung der Maßnahmen an der Schule.

Gesetzlichen Grundlagen

Bereits im Landesgesetz vom 29. Juni 2000, Nr. 12 "Autonomie der Schulen" wurde die Evaluation der Qualität des Schulsystems eingeführt. Mit dem Landesgesetz vom 24. September 2010, Nr. 11 wurde das Landesgesetz vom 16. Juli 2008, Nr. 5, das sogenannte Bildungsgesetz, um den Artikel 1/bis (Evaluation des Bildungssystems) ergänzt. Dieser regelt die Verpflichtung zur Evaluation in Kindergärten sowie in den Schulen der Unter- und Oberstufe des Landes und verweist auf die entsprechende Durchführungsverordnung über die Evaluation des Bildungssystems des Landes. Auf gesamtstaatlicher Ebene ist das Dekret des Präsidenten der Republik Nr. 80 vom 28.03.2013 bedeutsam.

Es regelt umfassend die Evaluation im Bildungsbereich ("Regolamento sul sistema nazionale di valutazione in materia di istruzione e formazione") und die diesbezüglichen Zuständigkeiten. Im Art. 6, Absatz 3 findet sich außerdem die gesetzliche Verpflichtung zur Teilnahme an nationalen Lernstandserhebungen.

Das Gesetz Nr. 107 vom 13.07.2015 "Buona scuola" sieht eine Reihe von Neuerungen im Bildungsbereich vor, unter anderem die Lernstandserhebungen. Genau geregelt werden sie mit dem Legislativdekret Nr. 62 vom 13.04.2017.

Qualitätsrahmen und Indikatoren für die Qualität der Südtiroler Schule

Der für die Schulen verbindliche Qualitätsrahmen fördert die Entwicklung eines transparenten, gerechten und inklusiven Bildungssystems. Er stellt ein Dokument dar, das in systematischer Weise die Merkmale und Kriterien guter Schulen beschreibt. Er baut auf den Komponenten des ersten Qualitätsrahmens für die deutsche Schule in Südtirol, den Qualitätsbereichen von IQES und den vier Bereichen der Schulqualität des INVALSI auf.

Auf der Grundlage der allgemeinen Ziele des Bildungssystems des Landes, wie sie im Art. 1 des Landesgesetzes Nr. 5/2008 vorgegeben sind, definieren die Evaluationsstellen der drei Sprachgruppen, zusätzlich zu den eigenen Qualitätsstandards, einen für die Schulen verbindlichen Qualitätsrahmen, um die Qualität des Schulsystems im Lande zu steigern.

Bereiche des Qualitätsrahmens: Der Qualitätsrahmen beschreibt in den zwei Bereichen Inputqualitäten und Prozessqualitäten, jene Felder des schulischen Handelns, die maßgeblich das Gelingen von Schule, von Lernen und Lehren und kollegialem Miteinander prägen. Die Wirkungsqualitäten beschreiben die Lernergebnisse der Schüler und Schülerinnen, gemessen an ihrem Bildungserfolg, an den erworbenen Fachkompetenzen sowie an der Persönlichkeitsbildung. Konkretisiert werden die sieben Bereiche durch 24 Teilbereiche und 194 Indikatoren.

Externe Evaluation:

Die Evaluationsstelle ist für die externe Evaluation im Bildungssystem des Landes zuständig. Durch den Blick von außen bzw. die Auswertung, Aufbereitung und Vorstellung der Daten werden den autonomen Schulen und den Entscheidungsträgern im Bildungswesen wichtige Steuerungsdaten und somit eine Grundlage für die Qualitätssicherung und Qualitätsentwicklung zur Verfügung gestellt.

Ausgehend vom Qualitätsrahmen hat die Evaluationsstelle ein Konzept mit Bausteinen für die externe Evaluation ausgearbeitet und den Ablauf der externen Evaluation festgelegt. Neben der Evaluation der Einzelschulen mit Schulbesuchen werden fokussierte Erhebungen durchgeführt. Die Evaluationsstelle ist auch für die von den gesetzlichen Bestimmungen in bestimmten Fachbereichen vorgesehenen nationalen und internationalen Lernstandserhebungen (Invalsi, Pisa) durchgeführt.

Interne Evaluation

Die interne Evaluation ist ein wichtiger Baustein, um Qualität an Schulen zu sichern und zu entwickeln. Sie ist gesetzlich vorgeschrieben. Die interne Evaluation liefert aussagekräftige Informationen für die externe Evaluation durch die Evaluationsstelle.

Sie dient aber auch im Besonderen der Schulentwicklung vor Ort. Sie zeigt Verbesserungspotentiale auf und ermöglicht eine Analyse und Weiterentwicklung.

Schwerpunkte der internen Evaluation:

Evaluation des eigenen Unterrichtes

- Jede Lehrperson hat Zugriff zur Internetplattform IQES online und kann webbasiert Feedback einholen. Weiteres können die verschiedenen Methodensammlungen und Fachbeiträge genutzt werden.
- Kollegiale Hospitationen sind in der Zielvereinbarung verankert. Sie sind ein wertvoller Beitrag zum Wissens- und Erfahrungsaustausch zwischen Lehrpersonen.

Evaluation/Reflexion von Bildungsmaßnahmen

Verschiedene Bildungsmaßnahmen (z. B. Caterings, öffentlichkeitswirksame Aktionen) werden geplant, durchgeführt und ausgewertet. Eine Reflexion findet auch in den verschiedenen Arbeitsgruppen statt.

Befragung von Schüler*innen, Eltern und Mitarbeiter*innen

Es werden periodisch Schüler*innen, Eltern und Mitarbeiter*innen befragt. Folgende Schwerpunkte werden dabei evaluiert:

- Schule als Lebens- und Erfahrungsraum
- Kommunikation mit der Schule
- Einschätzung des Unterrichtes
- Bildungs- und Lernprozesse
- Unterbringung im Heim
- Bekanntheitsgrad der Schule

Lernbestandserhebungen

- Pisa
- Invalsi

Die Schüler*innen der Fachschulen beteiligen sich an den gesetzlich vorgesehenen Kompetenztests. Die Ergebnisse dieser Tests werden von der Schulführungskraft und den betreffenden Lehrpersonen reflektiert.

Evaluation des Weiterbildungsprogrammes

Unser Weiterbildungsangebot richtet sich an Kinder, Jugendliche, Erwachsene und Senioren. Die verschiedenen Veranstaltungen werden laufend evaluiert.

Lehrgänge und Schulungen, die sich über einen längeren Zeitraum erstrecken, werden über IQES Fragebögen evaluiert.

Zielvereinbarungsgespräche

Die Planung und Reflexion individueller Arbeitsaufträge erfolgt beim Planungs- und Abschlussgespräch zwischen Mitarbeiter und Schulführungskraft.

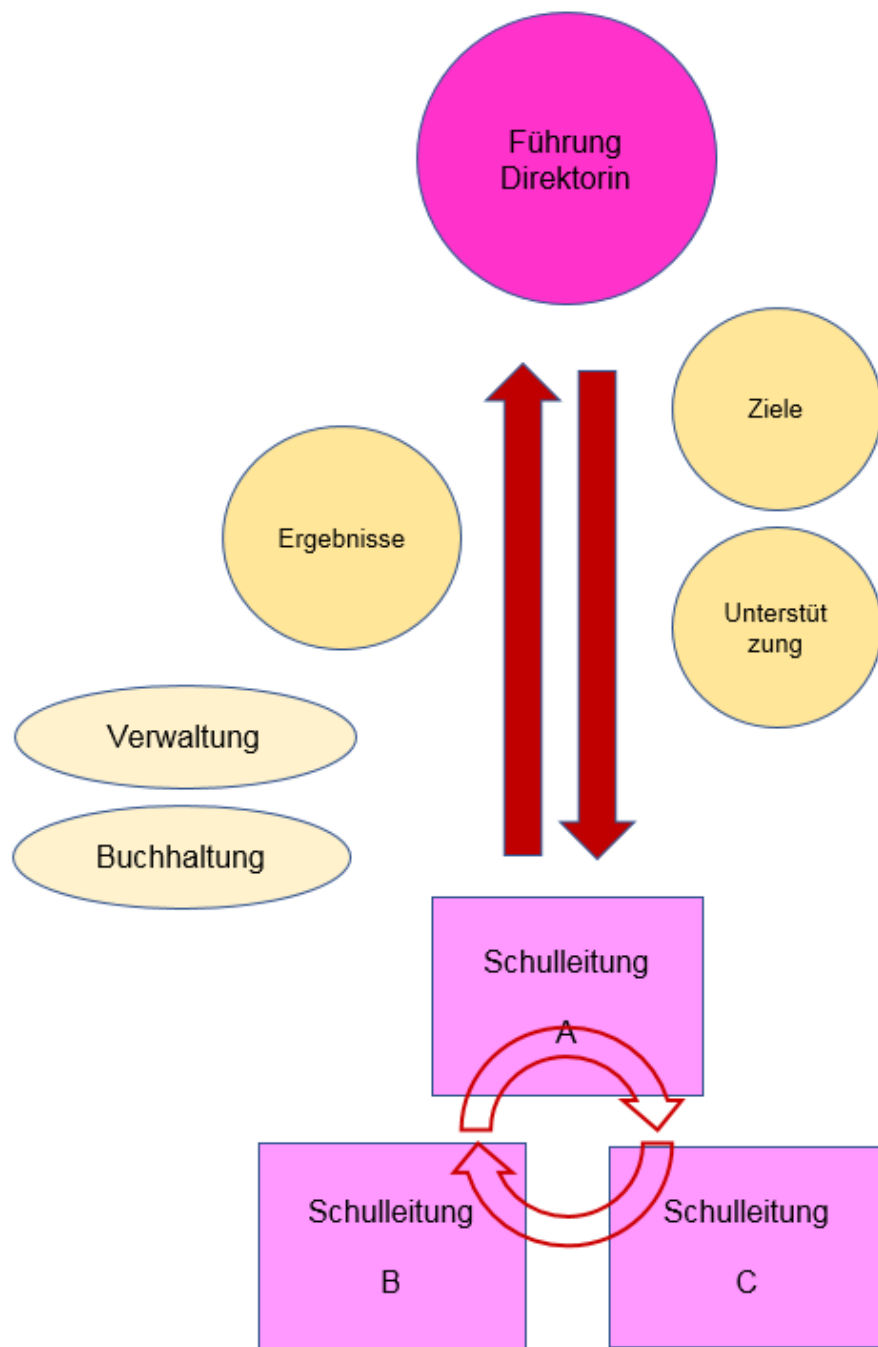
Jahresfeedback in den Teams an den Schulstandorten

Am Ende des Schuljahres reflektieren die Schulleiter*innen mit ihrem Team das abgelaufene Arbeitsjahr und erarbeitet daraus hervorgehende Verbesserungsmaßnahmen, die in der Planung und Gestaltung des darauffolgenden Schuljahres berücksichtigt werden.

Klausur des Führungsteams

Die jährliche Klausur im Führungsteam bietet Raum für Reflexion, Standortbestimmung in der Zielerreichung und Ableitung von Entwicklungs- und Verbesserungsmaßnahmen in der Direktion.

Führungsmodell



Die Direktion der Fachschulen für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach, Neumarkt und Tisens wird von einer/einem Direktor/in geleitet.

An den 3 Schulstandorten koordinieren Schulleiter*innen die Tätigkeiten und haben die pädagogische Führung inne. Sie sind vor Ort Ansprechperson für Schüler*innen und Eltern, Teilnehmer*innen der verschiedenen Bildungsveranstaltungen, Mitarbeiter*innen und Partner der Schule.

Eine detaillierte Beschreibung des Aufgabenprofils der Schulführungskraft findet sich im Anhang.

Der Rechtssitz der Direktion mit der Buchhaltung befindet sich in Bozen.

Leistungsstruktur

Schulführung

Die Direktion der Fachschulen für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach wird von einer Direktorin oder einem Direktor geleitet.

Sie/Er sorgt für die reibungslose Abwicklung der Bildungstätigkeit und unterstützt die Schulleiter*innen in der Umsetzung der erforderlichen Maßnahmen in den 3 Schulstandorten ihrer Direktion.

Sie/Er vertritt die ihr unterstellten Organisationseinheiten nach außen, im gesamten Staatsgebiet und im Ausland und fördert die Zusammenarbeit mit allen Interessenspartnern.

Sie/Er betreibt Netzwerkarbeit, sucht nach Partnern und Unterstützern, initiiert und stärkt die Verbindungen der Fachschulen ins gesellschaftliche Umfeld und repräsentiert die Fachschulen ihrer Direktion.

Stellvertretende Schulführung

Eine Schulleiterin oder ein Schulleiter übernimmt die institutionelle Vertretung der Schulführungskraft bei deren Abwesenheit mit allen Rechten und Pflichten, wie sie von den einschlägigen Bestimmungen vorgesehen sind.

Schulleiter*innen an den Schulstandorten

In jedem der 3 Schulstandorte koordiniert eine Schulleiterin oder ein Schulleiter die Tätigkeiten und hat die pädagogische Führung der Schule inne.

Sie/Er sorgt für die reibungslose Abwicklung und die Umsetzung der erforderlichen Maßnahmen in allen Fachbereichen des Schulstandortes und vertritt diesen im Bezirk.

Sie/Er sorgt für die reibungslose Abwicklung der Tätigkeiten in der ihr unterstellten Schulstelle.

Sie/Er vereinbart mit der Schulführungskraft die kurz- und langfristigen Ziele und sorgt für die Kommunikation und Umsetzung derselben im eigenen Fachbereich.

Sie/Er ist verantwortlich für die Umsetzung gesetzlicher Vorgaben und beschlossener Maßnahmen im Rahmen ihres Fachbereiches.

Die drei Schulleiter*innen bilden zusammen mit der Schulführungskraft das Leitungsteam, das sich zu regelmäßigen Sitzungen trifft.

Klassenvorstand

Der Klassenvorstand wird jährlich von der Schulleitung ernannt.

Er ist Bindeglied zwischen Klassenrat und Eltern bzw. Schulleitung. (DLH Nr. 63 vom 22.12.1994) Der Klassenvorstand ist Ansprechpartner für Schüler*innen und Lehrkräfte für alle Angelegenheiten, die die Klassengemeinschaft betreffen und sucht bei Bedarf die Zusammenarbeit mit der Schulberatung oder anderen Diensten.

Der Klassenvorstand empfängt die Schüler*innen am ersten Schultag, gibt ihnen wichtige Mitteilungen und verabschiedet sie am letzten Schultag.

Arbeitsgruppenleiter*innen

Die Arbeitsgruppenleiter*innen koordinieren die Tätigkeiten und Arbeiten der Arbeitsgruppen.

Sie berufen die Arbeitsgruppen in regelmäßigen Abständen und bei Bedarf ein. Sie sind Ansprechpartner für die Schulleitung, nehmen die Aufträge an und leiten die Arbeitsergebnisse, Ideen und Vorschläge an die Schulleitung weiter.

Tutorentätigkeit

Die Tutorentätigkeit besteht darin, Lehrkräfte in der methodisch-didaktischen Ausbildung zu begleiten und zu unterstützen, Themenbereiche der Ausbildung in der Kleingruppe zu vertiefen, Hospitationen zu begleiten, Vor- und Nachbesprechungen zu moderieren. Zu Schulbeginn führt die Tutorin neue Lehrpersonen in die neue Schulumgebung, in die Fachcurricula und in das vorhandene didaktische Material ein. Sie ist Ansprechperson in methodisch-didaktischen Belangen.

Lehrgangsleitung

Die Lehrgangsleiterin oder der Lehrgangsleiter ist Ansprechperson für organisatorische Belange, hat die Gesamtübersicht über den Lehrgang und ist mitverantwortlich, dass die Inhalte der einzelnen Lerneinheiten zur Ziel- und Kompetenzerreichung führen.

Sie/Er ist Ansprechperson für die Teilnehmenden, pflegt regelmäßigen Kontakt und ist Ansprechperson für alle Referenten.

Sie/Er erstellt die Gesamtplanung des Lehrganges (Kalender, Uhrzeiten, Referent/in, ...), nach Absprache mit der Schulleitung und ist für die ordnungsgemäße und korrekte Abwicklung des Lehrganges und der abschließenden Prüfung verantwortlich.

Sie/Er ist dafür verantwortlich, dass alle Unterlagen abgelegt sind.

Sie/Er kümmert sich um die Zusammensetzung der Prüfungskommission und bereitet die Prüfung vor.

Sie/Er führt das Protokoll der Abschlussprüfung und legt die gesamte Dokumentation ab.

Koordinierung Hauswirtschaftliche Dienste

Mitarbeitende der Schulstandorte übernehmen die Aufgabe, die Schulleitung in der Organisation und Koordination der verschiedenen hauswirtschaftlichen Dienstleistungen der Fachschule zu unterstützen. Dazu zählen:

- in Absprache mit der Schulleitung die Reinigungs- und Pflegearbeiten im Haus zu planen und zu koordinieren
- den Lebensmitteleinkauf zu koordinieren
- neue Haushaltshelfinnen oder -gehilfen in ihre Aufgabenbereiche einzuführen,
- Anweisungen für die fachgerechte und professionelle Durchführung der Arbeiten geben, die Mitarbeiter*innen in den hauswirtschaftlichen Diensten zu begleiten und zu unterstützen.

Koordinierung Buchhaltung

Am Rechtssitz der Direktion in Bozen koordiniert eine Verwaltungsmitarbeiterin oder ein Verwaltungsmitarbeiter die Buchhaltung. Sie/Er plant und überwacht die Tätigkeiten in der Buchhaltung, berät über verwaltungsbezogene Neuerungen und plant deren Umsetzung, behält die Übersicht über den Finanzbereich und schlägt der Schulführungskraft angemessene Vorgehensweisen vor.

Schulsekretariate

Die Mitarbeiter*innen in den 3 Schulsekretariaten bearbeiten und organisieren wichtige Bereiche, die für die Abwicklung der Bildungsmaßnahmen unerlässlich sind. Dazu gehören Schülerverwaltung, Personalverwaltung, Kursverwaltung, Beauftragungen und Bestellungen mit all ihren vorbereitenden Schritten, Registrierung und Liquidierung der Zahlungen, Veröffentlichungen, Erstellung von Rechnungen für Heim und Mensa und die Verwaltung der Einnahmen, Verwaltung der verschiedenen Postfächer.

Weiters fallen standortbezogen allgemeine Sekretariatsaufgaben an. So beispielsweise die regelmäßige Inventarkontrolle und Aktualisierung des Registers, die Kontrolle des Wareneinganges und der Lieferscheine, die Veranlassung von Reparaturen über Firmen mit Wartungsvertrag und die Tätigkeiten im Frontoffice für Kunden wie Schüler*innen, Eltern, Teilnehmer*innen, Lehrkräfte und Mitarbeiter*innen, sowie Telefon- und Türdienst, Ablage von Dokumenten, Schriftverkehr und die Bearbeitung von Anfragen unterschiedlicher Art.

Formen der Zusammenarbeit

Schulrat

Der Schulrat wird für 3 Jahre gewählt und setzt sich aus 14 Mitgliedern zusammen, und zwar aus der Führungskraft (Direktorin oder Direktor), den drei Schulleiter*innen und einer Mitarbeiterin oder einem Mitarbeiter aus der Verwaltung der Fachschulen, drei Vertretungen der Lehrpersonen (eine Lehrperson je Schulstandort), zwei Vertretungen der Eltern, zwei Vertretungen der Schüler*innen (jeweils eine Schülerin oder ein Schüler und ein Elternteil der beiden Schulstandorte Neumarkt und Tisens), eine Teilnehmerin oder ein Teilnehmer an Bildungsveranstaltungen und eine Vertretung einer Partnerorganisation der Fachschule Haslach.

Der Schulrat ist verantwortlich für die Organisation und Planung des Schulbetriebes. Er verabschiedet mit eigenem Beschluss den Dreijahresplan der Bildung. Der Schulrat genehmigt den Haushaltsvoranschlag und den Rechnungsabschluss.

Führungsteam – Mitarbeiter*innen der Schulführungskraft

Die Schulführungskraft ernennt die Schulleiter*innen der 3 Schulstellen zu Mitarbeiter*innen der Direktorin oder des Direktors. Die Schulleiter*innen sind am Schulstandort Ansprechperson für Schüler*innen und Eltern, Lehrkräfte und Mitarbeiter*innen, sowie für Kunden und Partner. Die detaillierten Aufgaben sind im Schulleiter*innenprofil beschrieben.

Lehrerkollegium

Das Lehrerkollegium fasst unter Beachtung der Lehrerfreiheit Beschlüsse zur didaktischen Tätigkeit, erarbeitet den Dreijahresplan, legt im Rahmen der Bestimmungen die Modalitäten und Kriterien der Bewertung fest. Es stimmt über unterrichtsergänzende Tätigkeiten ab, bewertet periodisch den Ablauf der Unterrichtstätigkeit und schlägt Maßnahmen zur Verbesserung des Schulbetriebes vor. Das Lehrerkollegium besteht aus dem pädagogisch wirksamen Personal der Direktion: der Schulführungskraft, den Schulleiter*innen, den Lehrpersonen, ergänzt um die Mitarbeiter/innen für Integration und 1 Vertretung der Sozialpädagogen*innen je Schulstandort, sofern vorhanden.

Klassenrat

Er besteht aus den Lehrpersonen der Klasse, zwei Eltern- und zwei Schülervertretungen und ist für die Dauer des Schuljahres in Kraft. Zum Klassenrat gehören auch Mitarbeiter*innen für Integration, jedoch ohne Stimmrecht bei Beschlüssen. Die Vertretungen der Eltern sowie der Schüler*innen bleiben für drei Schuljahre im Amt.

Der Klassenrat erarbeitet Vorschläge für die Erziehungs- und Unterrichtstätigkeit, bespricht den Tätigkeitsplan und die Klassensituation und beschließt Disziplinarmaßnahmen. Für die Koordination der Unterrichtstätigkeit und die Bewertung der Schüler*innen trifft sich der Klassenrat ohne Eltern- und Schülervertretung.

Die Schulversammlung

In der Schulversammlung wird Gemeinschaft erfahrbar. Sie ist ein Ort zur Stärkung des Zusammengehörigkeitsgefühls, des öffentlichen Lobes und zur Vorstellung von Projekten, zu diskutieren und Ideen einzubringen.

Die Schulberatung

Die Schulberatung ist eine schulinterne Anlaufstelle für alle Mitglieder der Schulgemeinschaft. Sie besteht aus einem engagierten Lehrerteam. Dieses Team bietet Unterstützung und Beratung bei schulischen Krisen und Orientierungsproblemen. Eine wichtige Aufgabe der Schulberatung besteht darin, durch gezielte Maßnahmen die sozialen Kompetenzen der Schüler*innen zu fördern und zu stärken. Zudem organisiert die Schulberatung Veranstaltungen zur Förderung der Klassen- und Schulgemeinschaft und bezieht bei Bedarf Experten mit ein.

Schlichtungskommission

Die Schlichtungskommission setzt sich aus der Schulführungskraft, einer Schulleiterin oder einem Schulleiter, einer Lehrkraft, sowie eines Elternvertreters und 1 Vertretung der Schüler/innen zusammen. Die Schlichtungskommission befindet im Falle von Rekursen bei Ordnungsmaßnahmen.

Notfalleinsatztruppe

Die Notfalleinsatztruppe dient dem Arbeitsschutz und der Sicherheit. Ihre Mitglieder werden auf Grund nachgewiesener Befähigung von der Führungskraft eingesetzt. Die Gruppe erstellt gemeinsam mit der/dem Arbeitsschutzbeauftragten die Räumungsordnung und leistet im Bedarfsfall eine erste Bewertung der aufgetretenen Notsituation, sie liefert der Einsatzzentrale und den Helfern die notwendigen Informationen und leistet den Verletzten Erste Hilfe.

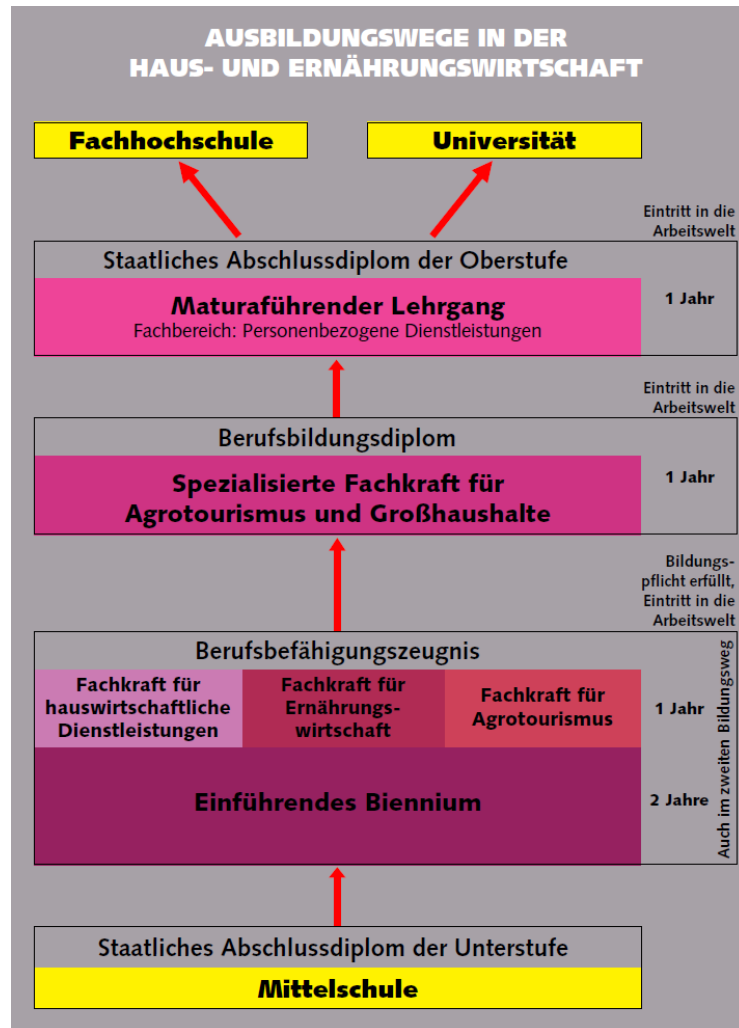
Schülerrat und Elternrat

Der Schülerrat setzt sich aus den Vertretungen der Schüler*innen, die in die Klassenräte gewählt sind, zusammen. Der Elternrat setzt sich aus den Vertretungen der Eltern, die in die Klassenräte gewählt sind, zusammen. Sowohl Schüler- als auch Elternrat haben beratende Funktion und erarbeiten Vorschläge für die Organisation und Planung des Schulbetriebes.

Unser Bildungsangebot

Berufsausbildung - Hauswirtschaft, Ernährungswirtschaft und Agrotourismus

Die Fachschulen für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt und Tisens bieten die 3-jährige Berufsausbildung zur Fachkraft für hauswirtschaftliche Dienstleistungen, zur Fachkraft für Ernährungswirtschaft und zur Fachkraft für Agrotourismus an:



Die ersten beiden Schuljahre umfassen eine Grundausbildung in den verschiedenen Fachbereichen und eine Festigung der Kompetenzen in den allgemeinbildenden Bereichen. Im 3. Jahr entscheiden sich die Jugendlichen für eine der drei Fachrichtungen: Hauswirtschaft, Ernährungswirtschaft oder Agrotourismus.

Mit dem Abschluss des dritten Schuljahres erlangen die Jugendlichen eine Berufsqualifikation ersten Grades, je nach Fachrichtung als

- Fachkraft für Ernährungswirtschaft,
- Fachkraft für Hauswirtschaftliche Dienstleistungen oder
- Fachkraft für Agrotourismus.

Die 3-jährige Ausbildung in allen 3 Fachrichtungen befähigt zur Führung eines Urlaub-auf-dem-Bauernhof-Betriebes. Mit dem Abschluss als Fachkraft für Agrotourismus erwerben die Jugendlichen zudem die Eignung zur Führung eines gastgewerblichen Betriebes.

3-jährige Ausbildung: Fachkraft für hauswirtschaftliche Dienstleistungen

Die Fachkraft für hauswirtschaftliche Dienstleistungen trägt dazu bei, die Lebensqualität verschiedener Zielgruppen zu verbessern. Zu Ihren Aufgabenfeldern zählen: gesunde Mahlzeiten zubereiten, einen freundlichen und kompetenten Service anbieten, für einladende Lebensräume sorgen, kreativ und nachhaltig wirtschaften.

Stundentafel:

Jahresstundenanzahl: 1085

Wochenstundenanzahl: 31 Schulwochen: 35 Unterrichtseinheiten zu 60 Minuten

Bildungsbereiche der Allgemeinbildung		1 Jahr	2 Jahr	3 Jahr
Sprache und Kommunikation	Deutsch	3	3	2
	Italienisch (2.Sprache)	3	3	2
Mathematik, Naturwissenschaft und Technologien	Englisch	2	2	2
	Mathematik	2	3	3
	Informations- und Kommunikationstechnologien	2	1	1
Geschichte, Sozial- und Wirtschaftswissenschaft	Geschichte Rechts- und Wirtschaftskunde	1	2	2
Berufsspezifische Bildungsbereiche				
Arbeits- und Betriebsorganisation	Arbeitsorganisation und Haushaltsführung	-	-	3
	Raumgestaltung	1,5	1	1,5
Gestaltung der Wohn- und Lebensbereiche	Reinigung	1,5	1	
	Wäscheversorgung	-	1	1
Gästebetreuung und Hauswirtschaftliche Versorgung	Textilverarbeitung	1,5	-	1
	Pädagogik und Psychologie	1,5	1,5	1,5
	Gartenbau und Blumenpflege	-	1,5	1
Produktions- und Verarbeitungsprozess in der Lebensmittelverarbeitung	Küchenführung	3	3	2
	Speisen- und Getränkeservice	1,5	1,5	1
	Ernährungslehre und Lebensmittelkunde	2,5	2	
	Produktverarbeitung	-	-	1
	Biologie und Gesundheitslehre		1,5	1,5
	Biochemie	2	1	
	Betriebswirtschaft	-	-	2,5
Bewegung und Sport		2	1	1
Katholische Religion		1	1	1
Betriebspraktikum		-	3	3
Gesamtstundenanzahl		31	31	31

Die 3255 Stunden der dreijährigen Ausbildung beinhalten auch die Unterrichtsstunden für die Ausbildung zum Arbeitsschutz nach den geltenden gesetzlichen Regelungen.

3-jährige Ausbildung: Fachkraft für Ernährungswirtschaft

Die Fachkraft für Ernährungswirtschaft setzt sich damit auseinander, wie Lebensmittel schmecken, und wie sie produziert und verarbeitet werden. Zu Ihren möglichen Aufgabenfeldern zählen: Lebensmittel herstellen, verarbeiten und lagern und die Qualität der Lebensmittel bestimmen.

Stundentafel:

Jahresstundenanzahl: 1085

Wochenstundenanzahl: 31 Schulwochen: 35 Unterrichtseinheiten zu 60 Minuten

Bildungsbereiche der Allgemeinbildung		1 Jahr	2 Jahr	3 Jahr
Sprache und Kommunikation	Deutsch	3	3	2
	Italienisch (2.Sprache)	3	3	2
Mathematik, Naturwissenschaft und Technologien	Englisch	2	2	2
	Mathematik	2	3	3
	Informations- und Kommunikationstechnologien	2	1	1
Geschichte, Sozial- und Wirtschaftswissenschaft	Geschichte Rechts- und Wirtschaftskunde	1	2	2
Berufsspezifische Bildungsbereiche				
Arbeits- und Betriebsorganisation	Arbeitsorganisation	-	-	1,5
	Raumgestaltung	1,5	1	-
	Reinigung	1,5	1	-
Gestaltung der Wohn- und Lebensbereiche	Wäscheversorgung	-	1	-
	Textilverarbeitung	1,5	-	-
	Pädagogik und Psychologie	1,5	1,5	1,5
Gästebetreuung und Hauswirtschaftliche Versorgung	Gartenbau und Blumenpflege	-	1,5	-
	Küchenführung	3	3	2
	Speisen- und Getränkeservice	1,5	1,5	-
Produktions- und Verarbeitungsprozess in der Lebensmittelverarbeitung	Ernährungslehre und Lebensmittelkunde	2,5	2	2
	Produktverarbeitung	-	-	1
	Biologie und Gesundheitslehre		1,5	1,5
	Biochemie	2	1	2
	Lebensmitteltechnologie	-	-	3
	Betriebswirtschaft	-	-	2,5
Bewegung und Sport		2	1	1
Katholische Religion		1	1	1
Betriebspraktikum		-	3	3
Gesamtstundenanzahl		31	31	31

Die 3255 Stunden der dreijährigen Ausbildung beinhalten auch die Unterrichtsstunden für die Ausbildung zum Arbeitsschutz nach den geltenden gesetzlichen Regelungen.

3-jährige Ausbildung: Fachkraft für Agrotourismus

Die Fachkraft für Agrotourismus arbeitet selbständig. Sie hat viel Freiraum für Kreativität und kann ihre eigenen Ideen verwirklichen. Zu ihren möglichen Aufgabenfeldern zählen: Gäste empfangen und beherbergen, regionale Gerichte zubereiten und servieren, für ein angenehmes Ambiente sorgen, den Gästen Erlebnisse bieten und regionale Produkte und Angebote gestalten und vermarkten.

Stundentafel:

Jahresstundenanzahl: 1085

Wochenstundenanzahl: 31 Schulwochen: 35 Unterrichtseinheiten zu 60 Minuten

Bildungsbereiche der Allgemeinbildung		1 Jahr	2 Jahr	3 Jahr
Sprache und Kommunikation	Deutsch	3	3	2
	Italienisch (2. Sprache)	3	3	2
	Englisch	2	2	2
Mathematik, Naturwissenschaft und Technologien	Mathematik	2	3	3
	Informations- und Kommunikationstechnologien	2	1	1
Geschichte, Sozial- und Wirtschaftswissenschaft	Geschichte/Rechts und Wirtschaftskunde	1	2	2
Berufsspezifische Bildungsbereiche				
Arbeits- und Betriebsorganisation	Agrotourismus und Angebotsgestaltung	-	-	3
	Raumgestaltung	1,5	1	1,5
	Housekeeping	1,5	-	2
Gestaltung der Wohn- und Lebensbereiche	Wäscheversorgung	-	1	-
	Textilverarbeitung	1,5	-	-
	Pädagogik und Psychologie	1,5	1,5	1,5
Gästebetreuung und Hauswirtschaftliche Versorgung	Gartenbau und Blumenpflege	-	1,5	1
	Küchenführung	3	3	-
	Speisen- und Getränkeservice	1,5	1,5	1
Produktions- und Verarbeitungsprozess in der Lebensmittelverarbeitung	Ernährungslehre und Lebensmittelkunde	2,5	2	-
	Traditionsgebundene Nahrungsmittelherstellung und -zubereitung	-	-	3
	Biologie und Gesundheitslehre		1,5	1,5
Agrotourismus	Biochemie	2	1	-
	Betriebswirtschaft	-	-	2,5
Bewegung und Sport		2	1	1
Katholische Religion		1	1	1
Betriebspraktikum		-	3	3
Gesamtstundenanzahl		31	31	31

Die 3255 Stunden der dreijährigen Ausbildung beinhalten auch die Unterrichtsstunden für die Ausbildung zum Arbeitsschutz nach den geltenden gesetzlichen Regelungen.

4. Ausbildungsjahr: Spezialisierte Fachkraft für Agrotourismus und Großhaushalte

Das 4. Ausbildungsjahr wird an der Fachschule Tisens angeboten. Das Spezialisierungsjahr ist eine praxisnahe Berufsausbildung und bereitet auf die Betriebsführung vor. Nach Abschluss des Spezialisierungsjahres können die Absolvent*innen in den Arbeitsbereichen Gästebewirtung, Raumgestaltung und Eventmanagement tätig sein.

Stundentafel 4. Klasse

Bildungsbereiche der Allgemeinbildung

	Wochenstunden
Deutsch	3
Italienisch	3
Englisch	2
Mathematik	3
Katholische Religion	1
Bewegung und Sport	1

Berufsspezifische Bildungsbereiche

Qualitätsmanagement, Personalführung und Marketing	2
Versorgungsmanagement	5
Agrotourismus	2
Raumgestaltung	2
Eventmanagement	2
Betriebswirtschaft und Unternehmensführung	3
Wahlpflichtfächer	2

Praktikum im Schuljahr 7 Wochen

Praktikumsstunden außerhalb des Schuljahres 3 Wochen

5. Ausbildungsjahr

Zugangsvoraussetzung für das 5. Schuljahr ist das Diplom des 4. Ausbildungsjahres der Fachschule. Die Schüler/innen müssen zudem an einem Aufnahmeverfahren (Kompetenztest) für den Maturaführenden Lehrgang (5. Jahr) teilnehmen.

Das Aufnahmeverfahren setzt sich aus einem Kompetenztest in allgemeinbildenden Fächern und einem Motivationsgespräch zusammen.

Nach bestandener Aufnahmeprüfung kann das 5. Jahr, das mit dem staatlichen Maturadiplom abschließt, an der Fachschule Kortsch besucht werden.

Berufsausbildung – Hauswirtschaft, Ernährungswirtschaft und Agrotourismus im 2. Bildungsweg

Die Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach bietet Berufsausbildungen

- zur Fachkraft für hauswirtschaftliche Dienstleistungen,
- zur Fachkraft für Ernährungswirtschaft und
- zur Fachkraft für Agrotourismus

im zweiten Bildungsweg an.

Die drei Ausbildungen sind wie ein Baukastensystem aufgebaut.

Wie in den jeweiligen Übersichten von Seite 28 bis Seite 30 ersichtlich ist, umfassen die 3 Ausbildungswege verschiedene Bildungsbereiche, die sich wiederum aus unterschiedlichen Lernbausteinen zusammensetzen.

Jedes Schuljahr wird eine Auswahl an Lernbausteinen angeboten.

Für Ausbildung und den entsprechenden Abschluss benötigen die Studierenden im Durchschnitt den Zeitraum von 3 Jahren.

Zugangsvoraussetzungen:

Abschluss der Mittelschule und Mindestalter von 18 Jahren

Unterrichtsform:

Unterricht abends und am Samstag

Unterrichtssprache:

deutsch

Besuchspflicht:

Ja, für die einzelnen Lernbausteine ist eine Anwesenheitspflicht von 80% vorgesehen.

Fachkraft für hauswirtschaftliche Dienstleistungen

Bildungsbereich	Lernbausteine	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
Allgemeinbildung	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.		

(*) Voraussetzung: Besuch Basisseminar „Unternehmen Haushalt“

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

(*2) Voraussetzung: Besuch des Lernbausteins Ernährung

Fachkraft für Ernährungswirtschaft

Bildungsbereich	Lernbausteine	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	160–200
	Praktikumsbericht führen	
Allgemeinbildung	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“

Fachkraft für Agrotourismus

Bildungsbereich	Lernbausteine	Stunden
	Basisseminar „Unternehmen Haushalt“	51
Arbeits- und Betriebsorganisation	Konflikt und Stressmanagement	12
	Ergonomie, Arbeitsorganisation, Arbeitssicherheit	12
Gestaltung der Wohn- und Lebensräume	Raumgestaltung	18
	Raumgestaltung für Agrotourismus	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 diversen 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
Allgemeinbildung	Lernen lernen	12
	Schriftverkehr digital in den drei Sprachen Deutsch, Italienisch, Englisch	15
Agrotourismus	Betriebsführung (inklusive Ressourcenmanagement)	15
	Umgang mit dem Gast (inklusive Kommunikation und Zeitmanagement)	18
	Marketing	15
	Freizeitangebot für Gäste	12
	Verabreichung von Speisen und Getränken	18
	Kultur, Tradition und Brauchtum	15
	Die drei Sprachen Deutsch, Italienisch und Englisch fließen im Bildungsbereich ein.	
		519

(*) Voraussetzung: Besuch Basisseminar „Unternehmen Haushalt“

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

(*²) Voraussetzung: Besuch des Lernbausteins Ernährung

Gesundheitsfördernde Schule

Unser Verhalten ist geprägt durch die Wertlegung eines bewussten Ess- und Bewegungsverhaltens, die Förderung des individuellen Lernens und Sensibilisierung der Gesundheit

- Die Schulgemeinschaft ist bestrebt ein angenehmes Lernumfeld zu schaffen, die Schüler*innen für bewusstes Bewegen zu motivieren und einen gesunden Lebensstil zu vermitteln.
- Wir bieten den Schüler*innen ein abwechslungsreiches, vielseitiges und gesundes Verpflegungsangebot.
- Im Unterricht beschäftigen sich die Jugendlichen mit den Kriterien einer gesunden Ernährung und der Geschmacksbildung.
- Die Schule legt Wert auf gesundes Wohnen.
- Wir führen unterschiedliche Projekte zur Sucht- und Gewaltprävention sowie Persönlichkeitsentwicklung durch.
- Die Schulführung ist bestrebt ein gesundes Arbeitsumfeld für alle Mitglieder der Schulgemeinschaft zu schaffen.

Inklusion

Die Schüler*innen stehen im Zentrum unserer pädagogischen Arbeit. Wir legen Wert auf eine gezielte Förderung der Jugendlichen. Deshalb spielen die Inklusion und individuelle Förderung eine zentrale Rolle.

Inklusion bedeutet für uns:

- Alle sind Teil unserer Schulgemeinschaft
- Schüler*innen werden dort abgeholt, wo sie stehen
- individuelle Bedürfnisse und Fähigkeiten werden berücksichtigt
- Inklusion wird in unserer Schulgemeinschaft als Selbstverständlichkeit gelebt

Förderung von Schülerinnen mit besonderen Bedürfnissen

Unsere Schule bietet Schüler*innen mit einer Funktionsdiagnose (Gesetz 104/92), einem klinisch-psychologischen Befund (Gesetz 170/2010) oder anderen besonderen Bildungsbedürfnissen (Ministerialdekret 8/2013) den organisatorischen und sozialen Rahmen für die individuelle Förderung und Weiterentwicklung ihrer Fach- und Sozialkompetenzen, sowie der Selbstkompetenzen.

Klinischer Befund (Gesetz 170)	Funktionsdiagnose (Gesetz 104)
• Zielgleiches Programm mit Anrecht auf Differenzierungsmöglichkeiten • Regulärer Abschluss möglich • Anrecht auf Ausgleichs- und Erlassmaßnahmen	• Zieldifferentes Programm • Abschluss mit Teilqualifikation • Anrecht auf Integrationslehrperson und je nach Schwere der Behinderung auf eine*n Mitarbeiter*in für Integration

Die Förderung erfolgt durch eine Vielzahl von Unterrichtsmethoden: Binnendifferenzierung, Arbeit in Kleingruppen, individuelle Förderung, individuelle Bewertung, angepasste oder spezielle Arbeitsunterlagen und -materialien, Vermittlung von Arbeits- und Lerntechniken, Differenzierung von Lerninhalten und Prüfungsformen.

Unsere Schritte zur Umsetzung von Inklusion

- Gestaltung des Unterrichts entweder in der gesamten Klasse oder in Kleingruppen
- gezielte individuelle Förderung
- eigener Stundenplan für Jugendliche mit einer schwerer Behinderung
- Fokus auf die Vermittlung von Kompetenzen zur Bewältigung des Alltags

Netzwerkarbeit und Dokumentation

- Gespräche bei Übertritt von der Mittelschule in die Oberschule
- Teilnahme an den Treffen auf Landesebene
- Teilnahme an den schulübergreifenden Treffen auf Bezirksebene
- Beschreibung der Ausgangslage und der erworbenen Kompetenzen
- Führung des IBP-Registers
- Organisation individueller Projekte und Praktika
- Zusammenarbeit mit verschiedenen Diensten

Was uns wichtig ist ...

- Pragmatische Lösungen
- Aufbau und Stärkung der sozialen Kompetenzen
- Vermittlung von Kompetenzen zur Bewältigung des Alltags
- Leistungsstarke Schüler/innen nicht aus den Augen zu verlieren

Verpflegung an der Fachschule

Gesunde Ernährung spielt an unserer Schule eine zentrale Rolle. Den Jugendlichen wird sowohl Wissen über eine gesunde und ausgewogene Ernährung als auch Wissen über den richtigen Umgang mit Lebensmitteln vermittelt. Deshalb ist es wichtig, den Jugendlichen an der Schule ein gesundes und ausgewogenes Essen anzubieten.

Unsere Schulverpflegung ist mehr als nur Ernährung. Auch das Erlebnis eines genussvollen Essens erfahren die Jugendlichen beim gemeinsamen Mittagessen. Untermauert wird dies auch durch einen fachgerechten Service.

Die Planung der Verpflegung ist mit dem Unterricht stark vernetzt und greift die Werte und Qualitätskriterien der verschiedenen Fächer wieder auf.

Schülerheim

Unser Heim ist ein Ort der Begegnung, der Bildung und der Freizeitgestaltung. Wir achten auf ein gutes Klima, auf gegenseitige Rücksichtnahme und Hilfsbereitschaft. Sie sind wesentliche Voraussetzungen, damit sich alle wohl fühlen und mit Erfolg lernen können. In unserem schuleigenen Heim werden die Jugendlichen von Sozialpädagog*innen begleitet.

Leben und Lernen im Heim

Im Heim gibt es zahlreiche Gelegenheiten für zwischenmenschliche Begegnungen, aber auch Raum und Zeit, die individuell gestaltet werden kann. Wir bieten Lernhilfen, Freizeitaktivitäten und verschiedene Aktionen und Feiern zur Förderung der Gemeinschaft.

Wir begleiten die Jugendlichen in ihrer Persönlichkeitsbildung. Großen Wert legen wir auf die Selbständigkeit und die Eigenverantwortung. Wertschätzender, respektvoller Umgang und Toleranz sind das Fundament des Lebens und Lernens im Heim. In der Heimordnung werden Rahmenbedingungen festgelegt, damit ein respektvolles Zusammenleben im Heim ermöglicht wird.

Anmeldung und Kontakt

Die Anmeldung im Heim kann gleichzeitig mit der Einschreibung zum Besuch der Fachschule erfolgen.

Wir legen großen Wert auf Zusammenarbeit mit den Eltern oder Erziehungsberechtigten. Die Sozialpädagog*innen stehen während der Dienstzeit immer für Besprechungen oder telefonische Rückfragen zur Verfügung.

Pädagogische Richtlinien der Heime der Fachschulen

Diese Leitlinien wurden im Rahmen des ESF-Projektes InnoPro22 (Faszikel 2-297-2010) erstellt und gefördert.

Ausgehend vom Leitbild der Fachschulen für Landwirtschaft sowie Hauswirtschaft und Ernährung verstehen sich die Heime als Orte der Erziehung und Begleitung. Zu unserer Zielgruppe zählen Schüler/innen, die sich für den Besuch einer Fachschule entscheiden. Schule und Heim sind gemeinsam ein Ort der Erziehung und Bildung.

Unser Heim- ein Ort der Begegnung, des Lernens und der sinnvollen Freizeitgestaltung

Unsere Struktur bietet den Jugendlichen neben Unterkunft und Verpflegung Raum zum Lernen und für die Freizeit. Es gibt Möglichkeiten für gemeinsame Unternehmungen und auch Gelegenheit zum Rückzug. Im Heim finden die Jugendlichen eine angenehme Atmosphäre sowie Zeit und Gelegenheiten für zwischenmenschliche Begegnungen. Besonderen Wert legen wir auf sinnvolle Freizeitgestaltung, um Gemeinschaft zu fördern, Prävention zu leisten und zur Bewegung zu motivieren. Bei der Freizeitgestaltung werden die Neigungen, Bedürfnisse, Interessen und Fähigkeiten der Jugendlichen – soweit in der Gemeinschaft möglich – berücksichtigt.

Unser Auftrag

- Wir stehen Jugendlichen in einer oft konfliktreichen Lebensphase beratend und begleitend zur Seite und gewährleisten eine zeitgemäße Erziehung und Betreuung.
- Wir sind Ansprechpersonen, hören aktiv zu, führen Gespräche und unterstützen junge Menschen bei der Lösungsfindung in Konfliktsituationen.
- Wir schaffen Raum für Lernmöglichkeiten, sorgen für Aufsicht und Ruhe in der Studierzeit, bieten nach Möglichkeit Lernhilfe an, sind – falls nötig – bei der Organisation von Nachhilfeunterricht behilflich und fördern die Selbstverantwortung für den Lernerfolg.
- Wir möchten Vorbild sein und wirken als Bindeglied zwischen Erziehungsberechtigten, Heim und Schule.
- Wir legen im Umgang mit den Jugendlichen Wert auf Selbstständigkeit, Eigenverantwortung und Ehrlichkeit, fördern das Selbstbewusstsein der Jugendlichen, halten sie zu Disziplin und Ordnung an und legen Wert auf Hygiene und gesundes Körperbewusstsein. Im Umgang mit unseren Jugendlichen sind uns gegenseitige wertschätzende und respektvolle Umgangsformen ein Anliegen.
- Wir leben mit den Jugendlichen Gemeinschaft und pflegen Kultur zwischen Tradition und Fortschritt.
- Wir erwarten die Einhaltung von Regeln, die für ein gelungenes Gemeinschaftsleben notwendig sind. Werden Regeln missachtet, greifen wir auf Sanktionen zurück und treffen angemessene Maßnahmen.
- Wir bereiten Jugendliche auf das spätere Leben vor, bieten Hilfe bei der Suche und Entwicklung von religiösen, ethischen und moralischen Werten an, leben Werte vor und fördern und pflegen diese in der Gemeinschaft mit den Jugendlichen.
- Wir regen zu Toleranz sowie Wertschätzung von anderen Meinungen an.
- Wir führen die Jugendlichen und deren Erziehungsberechtigte in die Hausregeln und Umgangsformen im Heim ein.
- Wir suchen Kontakt zu den Erziehungsberechtigten und stehen für persönliche und telefonische Aussprachen zur Verfügung.
- Wir geben Differenzen und Konflikten Raum und Zeit, um sie konstruktiv aufzuarbeiten.
- Wir arbeiten im Netzwerk und organisieren Unterstützungsmöglichkeiten in Zusammenarbeit mit Einrichtungen und Diensten.
- Wir gewährleisten die Erstversorgung im Not- und Krankheitsfall.

Unsere Sozialpädagog*innen

- Unsere Sozialpädagog*innen sind ausgebildete Fachkräfte, die Wert legen, sich ständig weiterzubilden, um den vielfältigen erzieherischen Anforderungen zeitgemäß und kompetent gerecht zu werden.
- Im Umgang miteinander legen sie Wert auf Transparenz, gegenseitige Unterstützung, Austausch, Offenheit, Loyalität, Toleranz und regelmäßige Absprachen.
- Das Erzieherteam arbeitet kooperativ zusammen. Die Heimkoordinatorin oder der Heimkoordinator ist ein Bindeglied zwischen Direktion und Erzieherteam. Sie/er ist Ansprechperson nach innen und außen, steht beratend und unterstützend zur Seite und arbeitet im Team mit. Gesamtentscheidungen und finanzielle Angelegenheiten werden mit der Direktion getroffen bzw. geklärt.

Unser Weiterbildungskonzept

Die Fachschulen bieten für die Bevölkerung in ihrem Einzugsgebiet ein umfangreiches Weiterbildungsangebot und richten sich an verschiedene Alters- und Berufsgruppen.

Auf der Grundlage der Leitgedanken orientiert sich das jährliche Programm an den gesellschaftlichen Entwicklungen und den Bedürfnissen von Kunden und Partnern. Lebensqualität, Gesundheit und Wohlbefinden, Produktqualität und Qualitätserhaltung, sowie nachhaltiges Handeln stehen dabei jeweils im Mittelpunkt.

Dabei ist ein Ziel Kompetenzen auszubilden und zu optimieren, bewusstes und nachhaltiges Konsumentenverhalten im Alltag zu fördern und damit insgesamt die Gesundheit und Lebensqualität in unserem Land zu steigern und der nächsten Generation eine lebenswerte Zukunft zu sichern.

Als Anlaufstellen für die deutschsprachige, wie auch die italienischsprachige Bevölkerung wird im Bildungsprogramm den ökonomischen, ökologischen und gesundheitlichen Bedürfnissen der Menschen in unserem Land Rechnung getragen.

Die Fachschulen für Hauswirtschaft und Ernährung sind als Bildungsstrukturen dafür bekannt, neue gesellschaftliche Trends im Rahmen der gesetzlich festgelegten Aufgabenbereiche aufzugreifen und nachhaltige Angebote für die Kunden und Partner zu entwickeln, die den Anforderungen der Gegenwart und Zukunft gerecht werden.

Die Fachkompetenzen in den Bereichen Lebensmittelkunde, gastronomisches Grundwissen, Sensorik und Lebensmittelqualität sind in den Angeboten verankert.

Die Fachschulen für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach Neumarkt und Tisens sind als Bildungs- und Beratungszentren in den Bereichen Ernährung und Gesundheit, Lebensqualität, Lebensmittelqualität und Sensorik, sowie allen Disziplinen des nachhaltigen Wirtschaftens im Alltag (Umgang mit Ressourcen, Gestaltung von Wohn- und Arbeitsräumen, deren Reinigung und Pflege, Einsatz von Haushaltstechnik, Wäscheversorgung, Service und Gästebewirtung) etabliert.

A 2

Geschichte, Schwerpunkte und
pädagogisches Konzept



Fachschule Haslach

Meilensteine in der Geschichte

1984 Als jüngste und kleinste aller Fachschulen in Südtirol hat im Herbst 1984 die Haushaltungsschule Haslach ihren Schulbetrieb mit einer Klasse aufgenommen. Die hauswirtschaftliche Ausbildung war einjährig und die 30 Schülerinnen waren im schuleigenen Heim untergebracht. 142 Schüler*innen haben von 1984 –1989 diese Ausbildung in Haslach besucht.

1989 Nach 5 Jahren Vollzeitschule für Jugendliche hat sich der Schulstandort Haslach aufgrund von Anfragen aus der Bevölkerung einer neuen Zielgruppe angenommen. Eine hauswirtschaftliche Ausbildung für Berufstätige wurde entwickelt und als Seminar angeboten. Der Umstieg von der Schule für Jugendliche zur Ausbildungsstätte für Erwachsene im Schuljahr 1989/90 hat eine neue Dimension eröffnet und das heutige Tätigkeitsfeld der Fachschule für Hauswirtschaft Haslach wesentlich geprägt.

Aus dem im Herbst 1989 gestarteten „Hauswirtschaftlichen Bildungsseminar“ für Erwachsene ist eine Fachschule in Teilzeitform entstanden, die heute die Ausbildung im zweiten Bildungsweg in den 2 Bildungsweg in der hauswirtschaftlichen Berufsausbildung ermöglicht.

Im November 1995 ist der Schulstandort Haslach mit jenem in Neumarkt zu einer Direktion zusammengeschlossen worden.

Ab 1996 In den letzten Jahren vor der Jahrtausendwende hat die Fachschule für Hauswirtschaft Haslach Konzepte für spezielle Bildungs- und Beratungsangebote, sowie Projekte in den Bereichen Produktqualität, Urlaub auf dem Bauernhof, Direktvermarktung und die Stärkung der Frauen im ländlichen Raum erarbeitet. Viele der heutigen Bildungsangebote haben in diesen Jahren ihren Ursprung.

1999 wurde von der Fachschule Haslach aus, das landesweite Projekt zur Ernährungserziehung von Kindern und Jugendlichen in unserem Land mit dem Titel „Fühlen wie es schmeckt“ gestartet. Mittlerweile machen alle Fachschulen bei diesem Bildungsangebot mit und wir erreichen jährlich über 5000 Kinder und Jugendliche.

1999 und 2000 Mit Tagungen wie Essen ist Geschmacksache und Hauswirtschaft im neuen Jahrtausend haben wir Zeichen gesetzt.

Seit November 2004 ist der zweite Bildungsweg in der hauswirtschaftlichen Berufsausbildung offiziell anerkannt.

Die Umsiedlung im August 2007 in das heutige Gebäude hat neue Möglichkeiten und Perspektiven eröffnet. Die Fachschule für Hauswirtschaft könnte sich in modern und funktionell eingerichteten Räumlichkeiten entfalten und ihrem Anspruch, Bildungs- und Beratungszentrum für Ernährung und Hauswirtschaft zu sein, gerecht werden.

Seit 2011 haben die Fachschulen einen neuen Namen - Fachschulen für Hauswirtschaft und Ernährung.

2016 Wortbildmarke Genusschule Südtirol - scuola del gusto wurde angemeldet. In der Genusschule Südtirol haben Interessierte die Möglichkeit Ihre küchentechnischen und sensorischen Kompetenzen auszubauen, Ihre Kreativität in der Küche zu stärken, sowie Genuss und Geschmack verschiedenster Gerichte zu entdecken und Lebensmittelqualität zu erleben.

2018 Zusammenführung von 3 Schulstandorten zu einer Direktion der Fachschulen für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach, Neumarkt und Tisens mit Sitz in Bozen

Der Weg von 1984 bis heute ist begleitet vom gesellschaftlichen Wandel. Die jeweils aktuellen Anliegen der Bevölkerung und immer wieder neue Herausforderungen, haben den Weg der Fachschule geprägt. Viel Bewegung, Entwicklungen und neue Konzepte haben die vergangenen 33 Jahre abwechslungsreich und spannend gestaltet.

Die Fachschule sieht sich heute als Bildungs- und Beratungszentrum in den Bereichen Ernährung und Hauswirtschaft.

Hauswirtschaftliche Berufsausbildung im zweiten Bildungsweg, unser modulares Schulsystem - berufliche Ausbildung oder persönliche Weiterbildung
Als zweiter Bildungsweg in der hauswirtschaftlichen Berufsausbildung entspricht das Ausbildungsangebot in Haslach der Vollzeitausbildung und wendet sich an Erwachsene. Durch Lernbausteine mit unterschiedlichem Umfang führt die Ausbildung je nach gewähltem Schwerpunkt zur Qualifikation der „Fachkraft für hauswirtschaftliche Dienstleistungen“ oder „Fachkraft für Ernährungswirtschaft“.

Die Fachschule bietet für die Bevölkerung im Einzugsgebiet Bozen und Umgebung ein umfangreiches Weiterbildungsangebot und richtet sich an verschiedene Alters- und Berufsgruppen. Auf der Grundlage der Leitgedanken „modern – praktisch - nachhaltig“ orientiert sich das jährliche Programm an der gesellschaftlichen Entwicklung und den Bedürfnissen von Kunden und Partnern. Lebensqualität, Gesundheit und Wohlbefinden, Produktqualität und Qualitätserhaltung, sowie nachhaltiges Handeln stehen dabei jeweils im Mittelpunkt. Dabei zielt es darauf ab Kompetenzen auszubilden und zu optimieren, bewusstes und nachhaltiges Konsumverhalten im Alltag zu fördern und damit insgesamt die Gesundheit und Lebensqualität in unserem Land zu steigern.

Die Fachschule hat zahlreiche innovative Bildungsmaßnahmen entwickelt und umgesetzt.

- **Maßnahmen zur Ernährungs- und Gesundheitserziehung von Kindern und Jugendlichen durch Sensibilisierung für den Zusammenhang zwischen Ernährung und Gesundheit**
- **Maßnahmen zur Bildung und Stärkung der Kochkompetenz der Kinder und Jugendlichen**
- **Maßnahmen zur Hauswirtschaftserziehung von Kindern als Beitrag für das Zusammenleben in und außerhalb der Familie**
- **Verschiedene Bildungsangebote zur Wertschöpfung aus der heimischen Landwirtschaft**
- **Maßnahmen zur Stärkung der Frauen in den bäuerlichen Familienunternehmen**
- **Aufgrund des gesellschaftlichen Wandels (Single-Gesellschaft) Maßnahmen zur Stärkung hauswirtschaftlicher Kompetenzen der Männer.**

Die Fachschule Haslach arbeitet im Netzwerk mit vielen starken Partnern: Landesfachhochschule für Gesundheitsberufe Claudiana, Stadtgemeinde Bozen, Weiterbildungsgenossenschaft des Südtiroler Bauernbundes, Südtiroler Bäuerinnenorganisation, IDM Südtirol, Slow Food, uvm.

Die Fachschule Haslach ist auf dem Weg, auch für die Bevölkerung der Stadt Bozen ein Zentrum für Ernährung und Gesundheitsförderung, sowie Bildung zur Nachhaltigkeit zu werden. Dabei wird auch dem Bedarf der italienischsprachigen Bevölkerung Rechnung getragen.

Schwerpunkte und pädagogisches Konzept

Berufsausbildung im zweiten Bildungsweg

Der Schulstandort Haslach bietet die hauswirtschaftliche Berufsausbildung im zweiten Bildungsweg für Erwachsene ab 18 Jahren an.

In einem modularen Ausbildungssystem mit Bildungsbereichen und Lernbausteinen wählen die Studierenden aus dem jährlichen Angebot die Ausbildungsbausteine aus und gestalten den Rhythmus ihres Lernweges nach ihren zeitlichen Möglichkeiten.

Kompetenzen aus bereits absolvierten Ausbildungen werden als Bildungsguthaben anerkannt. Je nach ausgewählter Fachrichtung schließen die Studierenden mit der Berufsbefähigungsprüfung eines der drei möglichen Berufsbilder zur Fachkraft ab.

Die Fachschule bietet für die Bevölkerung ein umfangreiches **Weiterbildungsangebot** und richtet sich an verschiedene Alters- und Berufsgruppen. Aktuell und modern orientiert sich das jährliche Programm an der gesellschaftlichen Entwicklung und den Bedürfnissen von Kunden und Partnern.

Lebensqualität, Gesundheit und Wohlbefinden, Produktqualität und Qualitätserhaltung, sowie nachhaltiges Handeln stehen dabei jeweils im Mittelpunkt. Dabei zielt es darauf ab, Kompetenzen auszubilden und zu optimieren, bewusstes und nachhaltiges Konsumentenverhalten im Alltag zu fördern und damit insgesamt die Gesundheit und Lebensqualität in unserem Land zu steigern.

Das Weiterbildungsangebot umfasst Maßnahmen zur Gesundheitsförderung und Ernährungserziehung von Kindern und Jugendlichen durch Sensibilisierung für den Zusammenhang zwischen Ernährung und Gesundheit, Maßnahmen zur Hauswirtschaftserziehung von Kindern als Beitrag für das Zusammenleben in und außerhalb der Familie, verschiedene Bildungsangebote zur Wertschöpfung aus der heimischen Landwirtschaft und Maßnahmen zur Stärkung der Frauen in den bäuerlichen Familienunternehmen.

Aufgrund des gesellschaftlichen Wandels bieten wir Maßnahmen zur Stärkung hauswirtschaftlicher Kompetenzen verschiedener Zielgruppe an.

Im **Schwerpunkt Produktverarbeitung von Obst und Gemüse**, der in den vergangenen 5 Jahren am Schulstandort Haslach aufgebaut wurde, bieten wir für Produzenten und Direktvermarkter fachliche Aus- und Weiterbildung an. Ziel ist, als Kompetenzzentrum Südtirols Bezugspunkt in diesem Bereich zu werden.

Die Kurse und Lehrgänge in diesem Fachbereich werden zum Teil in Zusammenarbeit mit der Weiterbildungsgenossenschaft des Südtiroler Bauernbundes veranstaltet.

Beratungen und Schulungen in der professionellen Gebäudereinigung machen unsere Direktion zu einem wichtigen Bezugspunkt für Großhaushalte und Betriebe.

Wir bieten Beratung in Betrieben vor Ort an. Ziel ist es, die betriebsinterne Organisation zu durchleuchten und Anregungen für eine Optimierung und die innovative Weiterentwicklung der Dienstleistungen zu geben.



Gesundheitsförderung und Bildung zur Nachhaltigkeit Ernährungserziehung und Geschmacksschulung

Als Kompetenzzentrum für Ernährung und Hauswirtschaft in Aus- und Weiterbildung beschäftigt sich die Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach mit Esskultur und deren Entwicklungen in unserem Land, mit Geschmacksschulung, der Förderung einer Kultur des Genießens und der Sensibilisierung für ein nachhaltig gesundes Ess- und Konsumverhalten.

Im Rahmen von zahlreichen Bildungsmaßnahmen in der Genussschule Südtirol fördern wir die Erhaltung des „guten Geschmacks“ in der Bevölkerung.

Sortenraritäten, Sortenvielfalt und die Erhaltung von Kulturarten, die Stärkung der Kulturtechnik des Kochens, sowie die Sensibilisierung der Bevölkerung für besondere Geschmackserlebnisse sind zentrale Wirkungsfelder. In allen Bildungsmaßnahmen im Bereich Ernährung steht die Geschmackserziehung im Mittelpunkt. Die Qualitätsprodukte aus der Region bieten dazu ein breites Übungsfeld.

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

Die Fachschule bietet seit bald 20 Jahren Bildungsmaßnahmen zur Gesundheitsförderung für die Kinder und Jugendlichen aller Schulstufen des Deutschen Bildungsressorts an und leistet damit einen aktiven Beitrag zur Sensibilisierung von gutem Essen, Lebensmittelqualität und Genuss in Südtirol.

Das Projekt zur Ernährungserziehung „Fühlen wie es schmeckt“ ist 1999 in der Fachschule Haslach entwickelt worden. Seit 2001 arbeiten alle Fachschulen für Hauswirtschaft und Ernährung des Landes an diesem Projekt mit. Seither haben sich über 50.000 Kinder und Jugendliche, ihre Lehrkräfte und teilweise auch die Eltern beteiligt. Ziele sind, Lebensqualität im Alltag spüren und erleben lassen, Selbstständigkeit und Eigenverantwortung stärken, Qualität von Lebensmitteln aus der heimischen Landwirtschaft schätzen und Genussfähigkeit fördern und stärken.

Unser derzeitiges Bildungsangebot für Kindergärten und Schulen des deutschen Bildungsressorts

- „Fühlen wie es schmeckt“ mit neuen modernen Unterrichtsmaterialien
- Themeneinheiten zu verschiedenen Lebensmittelgruppen als Zusatzeinheiten, vornehmlich für Klassen der Grundschule

Angebote für Schulklassen am Standort der Fachschule Haslach in Bozen

- Sensorikworkshops im Rahmen der Genussschule Südtirol
- Kochwerkstatt zu speziellen Themen für Kinder und Jugendliche
- Kochen mit der gesamten Klasse
- Kochworkshop und Erlebnis Hauswirtschaft für die Oberstufe

Es ist wichtig, dass Kulturtechniken aus dem Alltag im Rahmen der Schulbildung an Bedeutung gewinnen. Jugendliche experimentieren gerne, sind neugierig und machen mit Freude mit. Kinder und Jugendliche lernen, Gesundheit als gestaltbare Ressource wahrzunehmen, Verantwortung für das eigene Wohlbefinden zu übernehmen und ein Bewusstsein für nachhaltiges Handeln zu entwickeln.

Die Förderung der Alltagskompetenzen stärkt die aktive Gestaltung der verschiedenen Lebensbereiche in Familie und Gesellschaft.

Lehrgänge

Ausbildungen - Bäuerinnen Dienstleisterinnen

Die Fachschulen für Hauswirtschaft und Ernährung haben für die Zielgruppe Bäuerinnen in den vergangenen 15 Jahren verschiedene Lehrgangskonzepte entwickelt und umgesetzt.

Die Stärkung der Frauen im ländlichen Raum und die Erschließung von Zu- und Nebenerwerb standen dabei immer im Mittelpunkt.

Die Bäuerinnen Südtirols sind aufgrund der wirtschaftlichen Rahmenbedingungen für die Landwirtschaft gefordert, ihren Arbeitsplatz Bauernhof zu sichern und ihn der nächsten Generation als attraktiven Arbeitsplatz zu übergeben. Im landwirtschaftlichen Betrieb sind sie oft die innovative Kraft, aus der neue Perspektiven für die Zukunft entstehen.

Ein attraktiver Nebenerwerb schafft neue Arbeitssituationen und Arbeitsmöglichkeiten, zusätzliche Arbeitsplätze auf den Höfen, und sichert das Familieneinkommen aus dem landwirtschaftlichen Unternehmen auch für die nachkommende Generation. Folgende Lehrgänge sind unter anderem entwickelt und umgesetzt worden:

- **Bäuerin - Botschafterin Ihrer Produkte**
- **Bäuerin als Referentin**
- **Bäuerinnen-Brotzeit g'sund und guat und bäuerliches Buffet**
- **Bäuerin – Gartenführerin/Hofführerin**

Die Ausbildungen werden in Zusammenarbeit mit der Südtiroler Bäuerinnenorganisation und der Weiterbildungs-genossenschaft des Südtiroler Bauernbundes umgesetzt.

Ziel der Lehrgänge ist es, Bäuerinnen zu qualifizieren um als Botschafterinnen für die landwirtschaftlichen Produkte aufzutreten, als Referentinnen in Kursen traditionelle Techniken aus der Volkskultur in unterschiedlichen Bereichen weiterzugeben, mit den Produkten ihrer Betriebe eine gesunde Brotzeit oder ein Buffet zu gestalten oder als Garten- und Hofführerin für die Gartenkultur in Südtirol zu sensibilisieren. Dadurch steigen Transparenz, Akzeptanz und Wertschätzung für die heimische Landwirtschaft, ihre Kultur und ihre Produkte.

Alle Ausbildungen beginnen mit dem Basismodul „Südtiroler Bäuerinnen – aus unserer Hand“, für dessen Durchführung die Weiterbildungs-genossenschaft des Südtiroler Bauernbundes verantwortlich ist.

Nach erfolgreichem Abschluss des Basismoduls werden die Fachmodule der einzelnen Ausbildungen von der Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach angeboten.

Grundlehrgang Urlaub auf dem Bauernhof

Zu- und Nebenerwerb nimmt in landwirtschaftlichen Betrieben stark zu. Die Dienstleistung Urlaub auf dem Bauernhof bietet eine interessante Möglichkeit für Landwirte und Landwirtinnen, ihren Arbeitsplatz Bauernhof zu erhalten und ihren Betrieb zukunftsorientiert weiterzuentwickeln. Es geht um die Befähigung zur Ausübung dieser Tätigkeit, um die Erschließung zusätzlicher Einnahmequellen, die Stärkung von unternehmerischem Denken, um die Aufwertung des ländlichen Raumes, die Sensibilisierung für die Produkte aus der bäuerlichen Landwirtschaft und die Sensibilisierung von heimischer Kultur und Tradition im Spannungsfeld der Entwicklungen in Gegenwart und Zukunft.

Diese berufliche Qualifikation ermöglicht die Anpassung an die Bedürfnisse einer zukunftsorientierten bäuerlichen Vermietung und befähigt zur Ausübung der Urlaub auf dem Bauernhof Tätigkeit.

Die Ausbildung berechtigt zur Führung eines Urlaub am Bauernhof-Betriebes (Lizenz) und ermöglicht den Zugang zu den entsprechenden Förderungen.

Der Abschluss wird durch eine Prüfung erlangt.

Lehrgang zur Tagesmutter /zum Tagesvater

Tagesmütter und Tagesväter betreuen Kleinkinder bei sich zu Hause, manchmal gemeinsam mit ihren eigenen Kindern.

Der berufsqualifizierende Lehrgang umfasst 460 Stunden, welche sich aus Unterricht in verschiedenen Themenbereichen, sowie einem 100-stündigen Praktikum, sowohl bei einer Tagesmutter, wie auch in einem Kinderhort, zusammensetzen.

Die Themenbereiche im Unterricht sind Gesundheitslehre und Erste Hilfe, Entwicklungspsychologie und Erziehung, Spielen und Fördern, Wahrnehmung und Kommunikation, Ernährungslehre und Kochen, Haushaltsführung und Hygiene sowie rechtliche Aspekte

Der Abschluss wird durch eine Diplomprüfung erlangt und berechtigt zur Ausübung der Tätigkeit.

Lehrgang Senioren am Bauernhof oder bei Gastfamilien im ländlichen Raum

Mit der Seniorenbetreuung wird älteren Menschen die Möglichkeit geboten, für einen bestimmten, individuell festzulegenden Zeitraum bei einer gastgebenden Familie zu leben und sich zu integrieren.

Die Ausbildung umfasst 120 Stunden Unterricht, welcher sich aus 10 Modulen sowie 50 Stunden Praktikum, zusammensetzt.

Folgende Themenbereiche stehen dabei im Vordergrund: Besonderheiten und Erkrankungen älterer Menschen, Erste Hilfe, die Gastfamilie als Dienstleister, Integration von Senioren in das Leben der Gastfamilie, Aktivierung und Alltagsgestaltung, hauswirtschaftliche Versorgung und Ernährung im Alter, Organisation der Dienstleistung und Rechtsgrundlagen, Psychologie, Kommunikation, Angebote für Senioren in Südtirol, Arbeitssicherheit und Unfallvermeidung sowie Lehrfahrten.

Der Abschluss wird durch eine Diplomprüfung erlangt und berechtigt zur Ausübung der Tätigkeit.

Weitere Lehrgänge werden bei Bedarf in Zusammenarbeit mit anderen Institutionen entwickelt und angeboten.

Weiterbildung

Die Fachschule bietet für die Bevölkerung im Einzugsgebiet Bozen und Umgebung ein umfangreiches Weiterbildungsangebot und richtet sich an verschiedene Alters- und Berufsgruppen.

Aktuell und modern orientiert sich das jährliche Programm an der gesellschaftlichen Entwicklung und den Bedürfnissen von Kunden und Partnern. Lebensqualität, Gesundheit und Wohlbefinden, Produktqualität und Qualitätserhaltung, sowie nachhaltiges Handeln stehen dabei jeweils im Mittelpunkt.

Dabei zielt es darauf ab Kompetenzen auszubilden und zu optimieren, bewusstes und nachhaltiges Konsumverhalten im Alltag zu fördern und damit insgesamt die Gesundheit und Lebensqualität in unsrem Land zu steigern.

Die Fachschule hat zahlreiche innovative Bildungsmaßnahmen entwickelt und umgesetzt:

- Maßnahmen zur Gesundheitsförderung und Bildung zur Nachhaltigkeit für Kinder und Jugendliche in Südtirol (Fühlen wie es schmeckt und Bewusst-er-leben)
- Verschiedene Bildungsangebote zur Wertschöpfung aus der heimischen Landwirtschaft
- Maßnahmen zur Stärkung der Frauen in den bäuerlichen Familienunternehmen
- Aufgrund des gesellschaftlichen Wandels (Single-Gesellschaft) Maßnahmen zur Stärkung der hauswirtschaftlicher Kompetenzen der Männer
- Aufgrund des Bedarfes der Bevölkerung vermehrt Angebote in italienischer Sprache

Partnerschaften

Die Fachschule für Hauswirtschaft Haslach hat in den vergangenen Jahren ein **Netzwerk mit vielen neuen Partnern** geknüpft.

So ist sie seit 2003 Kooperationspartner der **Landesfachhochschule Claudiana**. Die Studierenden des Studienganges Ernährungstherapeutin absolvieren unter anderem das küchentechnische Praktikum in der Fachschule.

Die Partnerschaft mit der weltweiten Organisation **Slow Food** stärkt das Engagement für Sortenvielfalt, traditionelle Produktionstechniken und Lebensmittelqualität sowie für die Erhaltung der regionalen Esskultur.

Gemeinsam mit **Betrieben aus der heimischen Wirtschaft** setzt die Fachschule Akzente im Zusammenhang mit Lebensmittelqualität und Lebensqualität.

Ein Anliegen der Fachschule ist es für die Bevölkerung der Stadt Bozen ein Zentrum für Bildung zur Nachhaltigkeit zu werden. Dabei wird auch dem Bedarf der italienischsprachigen Bevölkerung Rechnung getragen.

Fachschule Neumarkt

Geschichte

Die Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt ist eine relativ junge Schule. Im Herbst 1982 wurde der erste Haushaltungskurs für 24 Teilnehmerinnen in Neumarkt abgehalten.

1990 wurde erstmals eine zweijährige Ausbildung in der Hauswirtschaftsschule Griesfeld Neumarkt angeboten. Eine große Reform erfolgte 1993, als alle Schulen zu dreijährigen Fachschulen umgestaltet wurden und der Abschluss den Schulen staatlicher Art gleichgestellt wurde. Die dreijährige Ausbildung wurde in der Fachschule Neumarkt erstmals im Jahr 1996 angeboten.

Auch verwaltungstechnisch wurden die Schulen neu organisiert. Bis zu diesem Zeitpunkt wurden alle Fachschulen für Hauswirtschaft zentral von Bozen aus geleitet (eine zentrale Direktion). 1995 wurden die beiden Fachschulen Haslach (Bozen) und Neumarkt zu einer Direktion zusammengefasst.

Im Jahr 2007 erfolgte eine weitere Neuausrichtung der hauswirtschaftlichen Ausbildung. Dieser Anpassung lag eine Analyse des Bildungsbedarfs (Arbeitsmarktstudie 2003-2005) zugrunde. Die Berufsbilder wurden überarbeitet und die Lehrpläne weiterentwickelt und angepasst.

Im Schuljahr 2011/2012 wurden die Lehrpläne im Zuge der Oberstufenreform nach den Kriterien der Kompetenzorientierung und Durchlässigkeit überarbeitet. Zudem wurde die Bezeichnung „Fachschulen für Hauswirtschaft“ abgeändert. Die neue Bezeichnung „Fachschulen für Hauswirtschaft und Ernährung“ ist bis heute beibehalten.

Im Laufe der Jahre wurden neue Berufsbilder eingeführt. Neben dem Abschluss als Fachkraft für hauswirtschaftliche Dienstleistungen besteht in der 3-jährigen Ausbildung die Möglichkeit als Fachkraft für Ernährungswirtschaft oder Fachkraft für Agrotourismus abzuschließen. Im 4. Schuljahr erlangen die Schüler*innen den Abschluss als Spezialisierte Fachkraft für Agrotourismus und Großhaushalte. Seit dem Schuljahr 2014/15 kann nach Abschluss des 4. Schuljahres auch der maturaführende Lehrgang besucht werden.

Am 1. Jänner 2018 wurden die Schulstandorte der Fachschulen für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach und Neumarkt, sowie Frankenberg in Tisens zu einer einzigen Direktion zusammengeführt. Grundlage dafür ist der Beschluss der Landesregierung Nr. 1144 vom 24.10.2017. Die neue Direktion nennt sich „Fachschulen für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach, Neumarkt und Tisens mit Sitz in Bozen“. Die 3 Standorte werden in Zukunft zu einem Kompetenzzentrum für Hauswirtschaft und Ernährung zusammenwachsen, die gut vernetzt sind, sich gegenseitig ergänzen und für die Bevölkerung im Einzugsgebiet ein umfangreiches und breit gefächertes Bildungs- und Beratungsangebot bereithalten.

Die Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt verfügt über 2 Gebäude. Ein Haus zählt zu den historisch wertvollen Gebäuden der Gemeinde Neumarkt (erbaut 1646) und ist im Besitz der Stiftung Griesfeld. In diesem Gebäude sind die Verwaltungsräume, das angeschlossene Schülerheim und ein Praxisraum (Raumgestaltung) untergebracht. Das Schulgebäude wurde 1987 nach den Anforderungen der damaligen Zeit erbaut und eingerichtet (konzipiert für eine Schulkasse) und entspricht nicht mehr dem Bedarf und den Anforderungen der heutigen Zeit. Ein Umbau ist im Gespräch. In den vergangenen Jahren wurden der Raumbedarf und die Ausstattung dieses Schulgebäudes an das Lernkonzept der Fachschule angepasst und auch durch einen externen Klassenraum erweitert.

Schwerpunkte Fachschule Neumarkt

Der Schulstandort Neumarkt bietet eine 3-jährige Berufsausbildung in den Bereichen Hauswirtschaft und Ernährung für Jugendliche an. Nach dem Biennium können die Schüler/innen zwischen 3 Fachrichtungen wählen: Agrotourismus, Ernährungswirtschaft und Hauswirtschaft.

Der Abschluss der 3. Klasse befähigt zu einer Berufsqualifikation ersten Grades. Mit dieser Ausbildung ist die Bildungspflicht erfüllt und die Jugendlichen können in die Berufswelt einsteigen.

Unsere Ausbildung bietet Abschluss mit Anschluss! Der Weg zu einem Hochschulstudium ist möglich.

In unserer Direktion besteht die Möglichkeit das vierte Schuljahr in Tisens zu besuchen und damit eine zusätzliche Qualifizierung zu erlangen. Das 4. Jahr ist zudem die Voraussetzung, den maturaführenden Lehrgang zu besuchen und folglich mit Matura abzuschließen.

Nach den 3 Jahren kann aber auch ein Übertritt in eine andere weiterführende Schule erfolgen.

Die Bildungsschwerpunkte am Schulstandort Neumarkt liegen im Bereich Versorgung, hauswirtschaftliche Betreuung, soziale Gerechtigkeit und Lebensqualität. In Zusammenarbeit mit verschiedenen Partnerorganisationen werden dazu Lehrgänge und Projekte entwickelt und umgesetzt.

Ein innovatives Konzept in Form einer vernetzten und in der Berufswelt verankerten Ausbildung der Jugendlichen mit dem benachbarten Seniorenheim Griesfeld ist in Ausarbeitung.

Die Förderung von Begabungen junger Menschen ist zentrales Anliegen in der Entwicklung eines Projektes mit dem Schulsprengel Leifers.

Die Fachschule Neumarkt arbeitet zurzeit an einem Projekt, das die Begleitung von Schüler/innen in die Arbeitswelt vorsieht. Ziel des Projektes ist es, Jugendliche durch berufsspezifische Trainings in den verschiedenen hauswirtschaftlichen Bereichen (Arbeitsfelder: Wäsche, Reinigung, Raumgestaltung, Küchenbereich, weitere hauswirtschaftliche Dienstleistungen...) auf ihrem Weg in die Arbeitswelt zu unterstützen und zu begleiten. Das praxisorientierte Brückenangebot, das in enger Zusammenarbeit mit den Betrieben durchgeführt wird, trägt nicht nur dazu bei, die Kompetenzen der Jugendlichen zu stärken, sondern auch ihre Vermittelbarkeit am Arbeitsmarkt zu verbessern.

Projekte im Bereich Care (z. B. Fit im Alltag, Schulungen im Bereich Reinigung und Hauswirtschaft für Menschen mit Migrationshintergrund, Ausbildung zur Haushaltshilfe) sollen zukünftig zu einem Schwerpunkt am Standort Neumarkt ausgebaut werden.

Die soziale Landwirtschaft bietet im hauswirtschaftlichen Feld den idealen Rahmen für zukünftige Bildungs- und Beratungsmaßnahmen.

Pädagogisches Konzept - Die neue Lernkultur in der Fachschule Neumarkt

Im Zuge der Einführung und Auseinandersetzung mit der kompetenzorientierten Unterrichtsentwicklung haben wir uns in den letzten Jahren mit den folgenden grundlegenden Fragen zu Bildung und Schule auseinandergesetzt:

- Welchen Sinn macht Schule im 21. Jahrhundert?
- Wie kann es gelingen, Jugendliche für das Lernen zu begeistern?
- Wie können wir Jugendliche auf die Herausforderungen nach der Schulzeit, auf die Herausforderungen in der Berufswelt und im Leben vorbereiten?

Ergebnis dieser Auseinandersetzung ist die Einführung einer neuen Lernkultur nach dem Modell der Schulen im Aufbruch an der Fachschule Neumarkt, die seit dem Schuljahr 2016/17 schrittweise umgesetzt wird.

Worum es in der neuen Lernkultur eigentlich geht

Schule soll ein Ort sein, an dem Schüler*innen ihre Talente entdecken und ihre Potenziale entfalten können. Vertrauen, Ermutigung und Wertschätzung sind zentrale Elemente der neuen Lernkultur, in denen sich Potenziale und Talente entfalten können.

Wertschätzende Beziehungen, gelebte Gemeinschaft, Aufgaben, an denen wir wachsen können, verantwortungsvoller Umgang mit sich selbst, der Umwelt und anderen, Lernen in sinnvollen Zusammenhängen, lebens- und praxisnah, selbstbestimmt und mit Begeisterung - dies sind die wesentlichen Elemente, die unsere Kultur des Zusammenlebens und Lernens auszeichnen.

Wir legen Wert darauf, dass alle auf individuelle Weise, in unterschiedlicher Geschwindigkeit und im eigenen Rhythmus lernen können. Hierzu schaffen wir Freiräume, in denen die Jugendlichen ihr Lernen selbst gestalten.

Die neuen Lernformen finden in verschiedenen Settings statt: in den Lernbüros, im Projekt- und Praxisunterricht, beim Projekt Verantwortung, beim Praktikum, bei den erlebnispädagogischen Tagen und den Schulversammlungen.

Die neue Lernkultur stützt sich auf folgende Grundhaltung und Werteorientierung:

1. Leitbild der Fachschule
2. Nachhaltige Bildung: Agenda 21 (Leitpapier für nachhaltige Entwicklung)
3. Bildung zur Nachhaltigkeit: die global goals der Vereinten Nationen
4. Lebenskompetenzen-Ansatz der WHO (1994) und Potentialentfaltung

An der Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt findet Lernen neben dem regulären Unterricht in einer Vielzahl von unterrichtsergänzenden Tätigkeiten statt. Zu dieser Öffnung der Schule nach außen zählen die erlebnispädagogischen Tage, verschiedene Praktika, Vorträge, Workshops, die Sprachreise, Lehrfahrten, Projekte, Auftritte in der Öffentlichkeit und ähnliche Projekte.

Neben der Vertiefung der fachlichen Kompetenzen, tragen die unterrichtsergänzenden Aktivitäten und Projekte auch dazu bei, die sozialen Kompetenzen zu stärken und das eigenverantwortliche Handeln zu fördern.

Als Schule haben wir nicht nur einen Bildungs- sondern auch einen Erziehungsauftrag zu erfüllen. Es geht uns nicht nur darum, die Jugendlichen auf die Arbeitswelt vorzubereiten, sondern auf das Leben im Allgemeinen: Wir regen sie daher an, über gesellschaftliche Entwicklungen und Herausforderungen nachzudenken und kritisch zu sein. Im Umgang mit anderen Menschen ist es uns wichtig, den Jugendlichen ein respektvolles und wertschätzendes Verhalten beizubringen. Wir achten darauf, deren Kreativität zu fördern, unterstützen sie dabei, ihre Möglichkeiten auszuschöpfen und begleiten sie auf dem Weg hin zu selbstverantwortlichen und selbstbewussten Persönlichkeiten.

Die sechs Leitsätze der neuen Lernkultur

Zusammengefasst haben wir die neue Lernkultur in sechs Leitsätzen:

Ich will wachsen, selbst bestimmen, auch mit den Händen lernen, mein Wissen anwenden, ein gutes Lernklima, mein Potenzial entfalten.

Didaktische Ansätze

Ein wichtiger Schlüssel zu einem dauerhaften Schulerfolg liegt in einem aktiven Erwerb von Wissen durch selbständiges und eigenverantwortliches Lernen. Das gelingt am besten in einer Schule, in der Lernende die Gelegenheit haben, ihren Lernprozess selbst zu steuern und zu verantworten.

Wie wird an unserer Schule gelernt?

Unterrichtsstunden insgesamt in einer Schulwoche: 31 Stunden zu 60 Minuten		Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	8.00 – 9.30	Unterricht in Allgemeinbildung und Fachbereichen	Lernbüro	Lernbüro	Lernbüro	Lernbüro
	9.45 – 10.45	Praxis- unterricht in Kleingruppen	Projekt Unterricht	Praxis- unterricht in Kleingruppen	Unterricht in Allgemeinbildung und Fachbereichen	Unterricht in Allgemeinbildung und Fachbereichen
	10.45 – 11.45					
	11.45 – 12.45					
	14.00 – 15.00	Unterricht in Allgemeinbildung und Fachbereichen		Unterricht in Allgemeinbildung und Fachbereichen	Praxis- unterricht in Kleingruppen	Projekt Verantwortung
	15.00 – 16.00				Tutorengespräche	
	16.00 – 17.00					

Unterrichts- einheiten zur Förderung der Klassen- gemeinschaft	Erlebnis- pädagogische Tage	Betriebs- praktika im 2. und 3. Schuljahr	Individuelle Projekte	Kooperatives Lernen	Gemeinsam Feiern gestalten	Schul- versammlung	Sprachreise
--	-----------------------------------	--	--------------------------	------------------------	----------------------------------	-----------------------	-------------

Potentialentfaltung – Begabtenförderung – Inklusion

Jede Schulklasse besteht aus Jugendlichen mit individuell unterschiedlichen Lernvoraussetzungen, Fähigkeiten, Interessen und Kenntnissen. Für unsere Schulgemeinschaft stellen diese verschiedenen Begabungen und Interessen eine wertvolle Bereicherung dar. Die Entwicklungsmöglichkeiten aller werden erkannt und gefördert. Dies gelingt durch den Einsatz verschiedener Methoden im Unterricht und bei den zahlreichen schulergänzenden Aktivitäten und Veranstaltungen.

Für leistungsschwache Schüler*innen stellen wir die hierfür erforderlichen Ressourcen unter Berücksichtigung der gesetzlichen Vorgaben zur Verfügung. Dies betrifft das Personal, didaktisches Material, Infrastruktur, Zeit, individuelle Stundenpläne, individuelle Betreuung, individuelle Praktika, Austausch mit Eltern und mögliche Arbeitgeber. Bei Bedarf entwickeln wir für Schüler*innen eigene Konzepte.

Das Lernbüro

Das Lernbüro bietet die Möglichkeit, lernen als selbstverantwortlichen und selbstgesteuerten Prozess zu erleben. Die Jugendlichen können ihr eigenes Lernvorhaben planen, durchführen und reflektieren. Sie werden dabei von einer Lehrkraft individuell begleitet.

In den Lernbüros eignen sich die Jugendlichen Kenntnisse und Fertigkeiten in den Fächern Mathematik, Deutsch und Mensch und Umwelt eigenständig an.

Der Projektunterricht

Projektunterricht findet in der 1. und 2. Klasse wöchentlich statt. Es wird dabei über mehrere Wochen an einem Thema im Bereich der Nachhaltigkeit auf Grundlage der von den Vereinten Nationen verabschiedeten „global goals“ gearbeitet. Gefördert werden dabei vor allem die Team- und Kooperationsfähigkeit, Handlungskompetenz und die kreativen Fähigkeiten.

Einsatz kooperativer Lernmethoden

Voneinander und miteinander Lernen ist das Fundament des kooperativen Lernens. Die Jugendlichen setzen sich zunächst allein mit einem Arbeitsauftrag auseinander, tauschen sich dann in der Gruppe aus und teilen ihre Ergebnisse den Mitschüler*innen mit. In der Kooperation entwickeln die Jugendlichen ihre Gedanken weiter und neue Ansätze entstehen.

Der Praxisunterricht

Im Praxisunterricht erleben die Jugendlichen, was es bedeutet, mit den eigenen Händen etwas zu schaffen. Sie werden in Kleingruppen auf das Lösen von praktischen Aufgaben vorbereitet. Durch das gezielte Üben gewinnen sie Sicherheit im Umgang mit Maschinen und Geräten und führen Arbeitstechniken professionell aus.

Das Projekt „Catering“

Beim Projekt „Catering“ wird auf Anfrage verschiedener Organisationen ein Buffet für eine größere Anzahl von Personen von den Lehrkräften und Schüler*innen geplant, vorbereitet und vor Ort präsentiert und serviert. Das Projekt „Catering“ ermöglicht fächerübergreifendes, lebensnahes, praktisches und nachhaltiges Lernen. Die Schüler/innen erleben sich als selbstwirksam und bekommen zudem Anerkennung von außen. Darüber hinaus trägt die Öffnung nach außen dazu bei, die Bildungs- und Erziehungsarbeit sichtbar zu machen, die Schule im Umfeld zu verankern und die Schule mit der Wirtschaft zu vernetzen.

Das Projekt Verantwortung

Die entscheidenden Erfahrungen machen Menschen dann, wenn sie sich gemeinsam mit anderen um etwas Wichtiges kümmern. Verantwortung lernt man mitten im Leben. Im Projekt Verantwortung übernehmen die Schüler/innen eine verantwortungsvolle Aufgabe in der Gemeinschaft, die sie selbst wählen. Die Jugendlichen machen dadurch die Erfahrung, gebraucht zu werden und als Person wichtig und wertgeschätzt zu sein. Sich selbst und die eigenen Fähigkeiten besser kennen zu lernen, zu erkennen, durch ihren Einsatz, etwas zu bewirken, stärkt ihr Selbstvertrauen.

Die Schulversammlung

In der Schulversammlung wird Gemeinschaft erfahrbar. Sie ist ein Ort zur Stärkung des Zusammengehörigkeitsgefühls, des öffentlichen Lobes und zur Vorstellung von Projekten, ein Raum, zu diskutieren und Ideen einzubringen.

Die Schulberatung

Die Schulberatung ist eine schulinterne Anlaufstelle für alle Mitglieder der Schulgemeinschaft. Sie besteht aus einem engagierten Lehrerteam. Dieses Team bietet Unterstützung und Beratung bei schulischen Krisen und Orientierungsproblemen. Eine wichtige Aufgabe der Schulberatung besteht darin, durch gezielte Maßnahmen die sozialen Kompetenzen der Jugendlichen zu fördern und zu stärken. Zudem organisiert die Schulberatung Veranstaltungen zur Förderung der Klassen- und Schulgemeinschaft und bezieht bei Bedarf Experten mit ein.

Lehrfahrten

Gelernt wird nicht nur in der Klasse, sondern auch außerhalb der Schule. Lehrfahrten und Klassenreisen dienen der Veranschaulichung und Vertiefung von Unterrichtsthemen und bieten Einsicht in die Natur, Kultur und Wirtschaft unseres Landes und der näheren und weiteren Umgebung.

Das Betriebspraktikum

Das Praktikum ist eine gute Gelegenheit einen direkten Bezug zur Arbeitswelt zu erhalten. Es bietet den Jugendlichen die Chance, die Berufs- und Arbeitswelt unmittelbar kennen zu lernen und sich mit ihr auseinander zu setzen. Das Hineinschnuppern in Arbeitsfelder und Unternehmen unterstützt die Entscheidungsfindung für die individuelle Zukunftsplanung.

Die Rolle der Lehrpersonen

Lehrpersonen werden Gestaltern von Lernprozessen. „Die Aufgabe der Schule ist es, das Gelingen zu organisieren, nicht das Misslingen zu dokumentieren“. Diese Aussage des Reformpädagogen Otto Herz beschreibt die besondere Rolle der Lehrkraft.

Tutoren/innen begleiten die Schüler/innen in ihrem Lernen

Als Tutor*innen und Lernbegleiter*innen sind Lehrpersonen „Dialogpartner“, ermutigender „Unterstützer“ und herausfordernder „Begleiter“ für die Lernprozesse der Schüler*innen. Sie unterstützen diese dabei, ihre eigenen Lernwege zu finden bzw. zu gestalten. Sie vereinbaren mit ihnen individuelle Lernziele und geben bei Bedarf methodische Hilfestellung. Das Tutorengespräch hilft den Lernenden ihre Arbeit im Lernbüro und Projekt Verantwortung zu strukturieren, zu planen und einzuschätzen.

Regelmäßig treffen sich Tutor und Schüler*in zum Tutorengespräch.

Hierbei reflektieren sie mit Hilfe der Dokumentationen im Logbuch, wie Arbeiten verlaufen sind. Sie tauschen sich über den jeweiligen Arbeitsstand aus, besprechen Vorhaben, überlegen gemeinsam, wie die Weiterarbeit strukturiert werden kann und treffen entsprechende Vereinbarungen.

Stärkung der Sozialkompetenz

Als Schule soziales Lernen systematisch fördern

Soziales Lernen und die gezielte Förderung sozialer Kompetenzen gewinnen immer mehr an Bedeutung. Soziale Kompetenzen müssen heute gezielt vermittelt werden,

- um das soziale Miteinander in der Klasse zu regeln,
- um Sozial- und Methodenkompetenz zu vermitteln,
- um auf zukünftige Anforderungen der Berufswelt vorzubereiten.

Die Anforderungen einer individuellen Lebensführung, einer aktiven Gestaltung sozialer Beziehungen im Gemeinwesen, aber auch die veränderten Anforderungen in der Arbeitswelt machen heute im hohen Maße soziale Kompetenzen notwendig.

Im Zuge der Ausweitung beruflicher, sozialer und räumlicher Mobilität verlieren traditionelle Milieus wie Familie und Nachbarschaft an Bedeutung. Damit verändern sich auch viele bislang gültige Orientierungen und Werte.

Auch die veränderten Anforderungen innerhalb der Arbeitswelt erfordern heute neue Kompetenzen wie Flexibilität, Mobilität, ständige Lernbereitschaft und Anpassungsfähigkeit, die zu wichtigen Parametern beruflichen Erfolgs werden.

Erlebnispädagogische Tage, das Fundament für die Förderung sozialer Kompetenzen

Erlebnispädagogik ist eine handlungsorientierte Methode, in der die Elemente Natur, Erlebnis und Gemeinschaft pädagogisch zielgerichtet miteinander verbunden werden. Sie trägt zur zwischenmenschlichen Begegnung und Beziehung bei, weil sie durch oft persönliche Nähe neue Sichtweisen der Fremd- und Selbstwahrnehmung eröffnet, weil bisher feste Einstellungen und Urteile ins Wanken kommen können.

Das Wichtigste bei der Erlebnispädagogik aus pädagogischer Sicht ist die Umsetzung der von den Schülern/innen durch die verschiedenen Aktivitäten gewonnenen Erkenntnisse:

Aktion – Reflexion – neue Handlung

Ziel dieser Tage ist es, den Jugendlichen Raum und Zeit zu geben sich kennen zu lernen und den Zusammenhalt untereinander zu stärken. Durch gezielte Programmpunkte fördern die Pädagogen die Gruppenentwicklung, damit sich aus einer Anzahl von einzelnen Schülern eine effektive Klassengemeinschaft entwickeln kann. In diesem Prozess lernen die Jugendlichen ihre Stärken und Entwicklungsfelder kennen. Sie lernen produktiver miteinander zu arbeiten und Vertrauen zueinander aufzubauen, aber auch die Konsequenzen des eigenen Handelns zu tragen. Sie verbessern ihre Kommunikation, sind offener für neue Erfahrungen und fühlen sich verantwortlich, sich aktiv an der Gruppenentwicklung zu beteiligen.

Das Kennenlernen und das Aufbauen von Vertrauen, die verstärkte Selbstwahrnehmung und die Wahrnehmung des eigenen Verhaltens auf andere, das Entwickeln von Problemlösungsstrategien, die Zusammenarbeit und Diskussionsfähigkeit werden gefördert. Die Schüler/innen erkennen dabei, dass Zusammenhalt und Akzeptanz wichtige Werte sind, um gemeinsam Aufgaben erfolgreich zu lösen.

An diesen Tagen erfahren die Jugendlichen, dass die Gruppe für sich selbst verantwortlich ist. Sie lernen, zu kooperieren statt zu konkurrieren, gemeinsam Entscheidungen zu treffen und die Bereitschaft, sich Problemen zu stellen und sie konstruktiv zu bewältigen.

Ergänzend zu den erlebnispädagogischen Tagen finden Unterrichtseinheiten zur Förderung sozialer Kompetenzen statt. Diese werden von Lehrkräften des Schulberatungsteams gestaltet.

Das Schulberatungsteam

- **Unterstützt** bei schulischen Krisen, Konflikten, Orientierungsproblemen, Lernschwierigkeiten und sonstigen Angelegenheiten im Schulalltag.
- **Vermittelt** zwischen Schule und öffentlichen Einrichtungen
- **Hat ein offenes Ohr für alles**, was einem sonst noch auf dem Herzen liegt.
- **Ermittelt** mit der Schule einen möglichen Unterstützungsbedarf.
- **Organisiert** schulinterne Projekte
- **Bezieht** bei der Arbeit in Projekten Fachexperten ein.

Das Konzept der Schulberatung an unserer Schule bietet Schüler*innen, Lehrpersonen, Sozialpädagog*innen, Schulpersonal und Eltern Beratung und Unterstützung bei Schwierigkeiten im Schulalltag.

Das Beratungsteam setzt sich aus verschiedenen Lehrkräften der Schule zusammen, die als persönliche Ansprechpartner in regelmäßigen Abständen zur Verfügung stehen.

Bei Bedarf wird Kontakt zu pädagogischen, psychologischen und therapeutischen Organisationen und Einrichtungen aufgenommen.

Positives Verhalten und der Einsatz für die Schule und Mitgliedern der Schulgemeinschaft wird belohnt

Für positives Verhalten und den Einsatz für die Schule und Mitgliedern der Schulgemeinschaft erhalten Schüler*innen während des Schuljahres Bonuspunkte. Bei der Feier zu Schuljahresende werden die Schüler*innen ausgezeichnet. Bonuspunkte werden für folgende Aufgaben vergeben:

- Mitarbeit bei Catering
- Zusätzlicher Einsatz bei Projekten (z.B. Weihnachtsmarkt, Filmprojekt)
- Schulvorstellung / Präsentation der Schule in Mittelschulen
- Freiwillige Mitarbeit bei Messen
- Mehrmalige und freiwillige Übernahme von Diensten beim Mittagessen als Ersatz von Schüler*innen, die fehlen
- Besonderer Einsatz für Schüler*innen mit Schwierigkeiten
- Besonderer Einsatz für eine gute Klassengemeinschaft
- Gute Vertretung der Schule nach Außen (z.B. Teilnahme an Wettbewerben)
- Einsatz als Klassensprecher*in und Schülervertreter*in

Stärkung der fachspezifischen Kompetenzen

Anhand vielfältiger, lebensnaher und konkreter Lernsituationen werden den Schüler*innen anschauliche, erkenntnis- und handlungsorientierte Lernprozesse ermöglicht. Caterings, verschiedene Feiern und Veranstaltungen an der Schule, die Praktika und die kombinierte Praxis sind für uns besondere Lernsituationen, in denen die Förderung fachspezifischer Kompetenzen im Vordergrund steht.

Kompetenzorientierter Unterricht ist für uns:

- alltagsnah und anwendungsorientiert und knüpft an die Vorkenntnisse und Erfahrungen der Schüler*innen;
- er ermöglicht den Schüler*innen Wissen, Fertigkeiten und Fähigkeiten zu erwerben, zu üben und dieses an neuen Anforderungssituationen unter Beweis zu stellen;
- er stellt Lernprozesse der Schüler*innen ins Zentrum;
- bietet Aufgaben an, an denen die Schüler*innen ihr Wissen, ihre Fertigkeiten und Fähigkeiten möglichst selbständig erwerben und anwenden können;
- er fördert die Auseinandersetzung mit Werten und Normen;
- er fördert Kompetenzen wie Selbstreflexion, Selbständigkeit, Kooperationsfähigkeit und Umgang mit Vielfalt;
- er ist fächerübergreifend und vernetzt Theorie und Praxis.

Öffnung der Schule nach außen

Eine Öffnung der Schule nach außen ist für uns unerlässlich und eröffnet besondere Möglichkeiten nachhaltigen Lernens und ist maßgeblich bei der Entstehung und Pflege von Kooperationen mit außerschulischen Partnern beteiligt.

Mit einer Öffnung nach außen verfolgen wir folgende Ziele:

- Das Lernen an außerschulischen Lernorten wird ermöglicht.
- Die Schüler*innen erhalten Einblicke in die Arbeitswelt.
- Die Schüler*innen lernen andere Kulturen kennen.
- Die Schule ist in ihrem Umfeld eingebunden.
- Die Tätigkeit der Schule wird nach außen sichtbar gemacht.

Die Öffnung der Schule nach außen erfolgt bei:

- Lehrausgängen
- Praktika
- Projekt Verantwortung
- Mitarbeit bei Bildungsmaßnahmen in der Gemeinde (z.B. Bioherbstfest, Bildungswochen)
- Caterings
- Schulpartnerschaften
- Öffentlichkeitsarbeit (Tag der offenen Tür, Informationsveranstaltungen an den Mittelschulen)
- Teilnahme an Wettbewerben
- Mitarbeit beim Schulverbund Überetsch Unterland

Die Planung für die dafür vorgesehenen Tätigkeiten und Projekte erfolgt zu Beginn des Schuljahres und wird in den Schulkalender aufgenommen.

Zusammenarbeit mit Eltern

Unsere Schule legt großen Wert auf den Kontakt zum Elternhaus. Dazu gehört nicht nur die wöchentliche persönliche Sprechstunde jeder Lehrperson, sondern auch der Elternsprechtag, der zweimal jährlich angeboten wird.

Für die Eltern der Schülerinnen und Schüler wird am Beginn des Schuljahres ein Elternabend veranstaltet. Bei dieser Veranstaltung werden die Schwerpunkte des Schuljahres vorgestellt und die Elternvertreter*innen gewählt.

Die Mitwirkung der Elternvertreter*innen in den Klassenräten bietet die Möglichkeit, sich beratend einzubringen.

Die Schule erkennt eine aktive Elternbeteiligung als wichtiges Element eines lebendigen Schullebens an. Zum gegenseitigen Austausch und als Dank werden Eltern zu Schulfesten und zu Präsentationen besonderer Projekte von Schülern*innen eingeladen.

Förderung von Schüler/innen mit Migrationshintergrund

Die Eingliederung von Schüler*innen mit Migrationshintergrund ist ein Anliegen der Fachschule. Es sind dafür mehrere Schritte notwendig, die von verschiedenen Beteiligten durchgeführt werden müssen.

Schüler*innen mit Migrationshintergrund gelten aufgrund ihrer Herkunft als Jugendliche mit besonderen Bildungsbedürfnissen. Für sie gelten die Rahmenbedingungen für eine individuelle Förderung und sie haben somit Recht auf ein differenziertes Lernprogramm. Kommt eine Jugendliche mit Migrationshintergrund neu in unsere Schule findet ein informelles Gespräch zwischen der Jugendlichen, den Eltern und der Schulleitung statt. Dabei werden Informationen über den bisherigen Bildungsweg und mögliche Zukunftsperspektiven gesammelt.

Die Schulleitung informiert über die Ausbildung an der Fachschule und weist die Schülerin niveau- und altersgemäß einer Klasse zu. Dabei werden die festgestellten Kompetenzen und Fähigkeiten, das Bildungsniveau der Schülerin, sowie die absolvierte Schullaufbahn des Herkunftslandes und eventuell erworbene Abschlüsse berücksichtigt.

In einem zweiten Schritt wird aus dem Klassenrat eine Lehrperson als Tutor*in für die Schülerin ernannt. Als Ansprechperson stellt diese den Kontakt zwischen Elternhaus und Schule her, organisiert die individuellen Fördermaßnahmen, organisiert die Erstellung personenbezogenen Lehrplanes, nimmt bei Bedarf Kontakt mit dem Sprachzentrum auf und sorgt gegebenenfalls für die Einbeziehung eines interkulturellen Mediators.

Der Klassenrat erstellt den personenbezogenen Lehrplan. Hierfür wird die Ausgangssituation erfasst, ein personenbezogener Lehrplan erstellt und Bewertungskriterien angepasst.

Fachschule Tisens

Geschichte

Das ländlich-hauswirtschaftliche Bildungszentrum Frankenberg

Am Samstag, den 10. Mai 1975 wurde in der Gemeinde Tisens, oberhalb von Lana, ein Bildungszentrum mit ländlich-hauswirtschaftlicher Ausrichtung eröffnet. Im Unterschied zu den bereits im Land existierenden Haushaltungsschulen war das Bildungszentrum Frankenberg auf die Aus- und Weiterbildung der erwachsenen bäuerlichen Bevölkerung des Burggrafenamtes ausgerichtet.

Diese Bestimmung des Bildungszentrums wurde zudem bewusst durch die Namensgebung der Schule – Frankenberg - unterstrichen. Die früheren Eigentümer des Grundstücks, auf dem das Bildungszentrum entstand, waren die Herren von Frankenberg, die stark mit dem Ländlichen verbunden waren. Somit rückte die ländlich-hauswirtschaftliche Bildung in den Vordergrund, die städtisch-hauswirtschaftlich in den Hintergrund.

Von der Eröffnung 1975 bis zum Schuljahr 1991/92 wurde Frankenberg als eigenständige Direktion der einjährigen Haushaltungsschule mit angeschlossenem Internat für weibliche Erwachsene ab achtzehn Jahren geführt.

Die Schule in Bewegung

Die unmittelbare Nähe des Bildungszentrums zur zweitgrößten Stadt Südtirols Meran, sowie die großen sozio-kulturellen Änderungen auch innerhalb der bäuerlichen Gesellschaftsschicht jener Zeit verlangten eine Weiterentwicklung der Einrichtung hin zu einer Ausbildungsstätte auch für Jugendliche.

Mit dem Schuljahr 1991/92 wurde im Bildungszentrum Frankenberg erstmals die zweijährige Fachschule für Hauswirtschaft für Mittelschulabgänger angeboten, ab 1996/97 entwickelte sich daraus eine dreijährige Fachschule für Hauswirtschaft mit staatlich anerkanntem Diplom.

Das Schuljahr 2011/12 brachte eine Reihe von Änderung: Eine neue Fachrichtung – Ernährungswirtschaft – kam hinzu und auch der Name der Schule wurde dahingehend angepasst: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung. Außerdem hatte die Fachschule in diesem Schuljahr erstmals eine vierte Klasse, damals noch gemeinsam mit der Fachschule in Kortsch. Seit dem Schuljahr 2016/17 ist die vierte Klasse durchgehend an der Fachschule in Tisens geführt worden.

Ein weiterer wichtiger Zugewinn für den Schulstandort Tisens war die landesweit erstmalige Einführung der Fachrichtung Agrotourismus im Schuljahr 2014/15.

Der Zuspruch für die neue Fachrichtung Agrotourismus führte zu einer weiteren Steigerung der Ausbildung. Mit dem Schuljahr 2017/18 erlangten die Absolvent*innen der Fachrichtung Agrotourismus bereits mit der dreijährigen Ausbildung den Berufsbefähigungsnachweis, der die Führung von gastgewerblichen Betrieben ermöglicht.

Am 1. Jänner 2018 wurde die Fachschule in Tisens mit der Direktion Haslach Neumarkt zusammengeführt und in eine autonome Körperschaft umgewandelt.

Damit erfolgte auch die Abänderung des Schulnamens zur Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens als Teil der Direktion Fachschulen für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach, Neumarkt und Tisens.

Die Schule heute

Durch die ständige Weiterentwicklung ist die Fachschule Tisens mit den Fachrichtungen Hauswirtschaftliche Dienstleitungen, Ernährungswirtschaft und Agrotourismus ein attraktives schulisches Angebot für Mittelschulabgänger*innen.

Sie bietet eine profunde Berufsbildung bis hin zur Spezialisierung im 4. Ausbildungsjahr.

Schwerpunkte Fachschule Tisens

Dreijährige berufsbezogene Vollzeitausbildung

Die Fachschule Tisens bietet eine dreijährige berufsbezogene Vollzeitausbildung in den Bereichen Agrotourismus, Ernährung und Hauswirtschaft an.

Theorie- und Praxisunterricht vervollständigen die Ausbildung der Jugendlichen hin zum selbständigen Einstieg ins Berufsleben.

Spezialisierungsjahr vierte Klasse

Die Fachschule Tisens bietet den Jugendlichen ein 4. Ausbildungsjahr zur beruflichen Spezialisierung an. Das vierte Schuljahr schließen die Schüler*innen mit dem Berufsdiplom zur „Spezialisierten Fachkraft für Agrotourismus und Großhaushalte“ ab.

Die Abgänger der vierten Klasse sind auf die Führung eines Betriebes / leitende Funktion im Bereich Agrotourismus und Großhaushalte in Tourismusbetrieben sowie öffentlichen Einrichtungen wie Heime, Schulausspeisungen u.v.a.m. vorbereitet.

Pilotprojekt Schülergenossenschaft

Die Schülergenossenschaft ist ein Folgeprojekt des prämierten Werkstücks zu Genossenschaften früher und heute. Der Raiffeisenverband Südtirol unterstützt die Schule bei Aufbau, Durchführung und Evaluation der Schülergenossenschaft an der Fachschule Tisens. Durch dieses Projekt wird die bereits erprobte Zusammenarbeit der Fachschule mit dem ländlichen Raum / Organisationen intensiviert.

Housekeeping – Schulung im Tourismus

In diesem Projekt werden Interessierte im Bereich Housekeeping im Tourismus auf ihren Arbeitseinsatz professionell von Fachlehrer*innen und Schüler*innen der vierten Klassen unterwiesen.

Pädagogisches Konzept der Fachschule Tisens

Inklusion und Begabtenförderung

Die Schule ermöglicht allen Schüler*innen, sich mit ihren vielfältigen Kompetenzen aktiv an Gemeinschaft und Bildung zu beteiligen.

Alle Schüler*innen erhalten herausfordernde Lernaufgaben und die notwendige Unterstützung, um diese zu bewältigen.

Die Umsetzung mit Maßnahmen:

Differenziertes und individualisiertes Lernen

Die Schüler*innen werden im Biennium in einigen Fächern differenziert, in unterschiedlichen Leistungsgruppen, gefördert.

In allen Schulstufen lernen Schüler*innen mit besonderen Bedürfnissen oder mit Anrecht auf Maßnahmen mit individuell auf sie zugeschnittenen Lernangeboten.

Schüler*innen mit besonderen Begabungen erhalten Zusatzangebote, wie Vorbereitung auf Teilnahme an Förderprogrammen oder Wettbewerben.

Kooperatives Lernen

Auch beim Kooperativen Lernen wird Differenzierung und Individualisierung optimal umgesetzt. Hinzu kommt noch, dass die Schüler*innen gemeinsam mehr lernen als alleine. Gerade in unserer individualisierten Zeit fordert die Arbeitswelt verstärkt Teamfähigkeit und Sozialkompetenz ein: Kooperativer Unterricht ist dafür bestens geeignet.

Bei allen eingesetzten Methoden wird folgender Ablauf beachtet:

DENKEN (Einzelarbeit), AUSTAUSCHEN (Partner- od. Gruppenarbeit), VORSTELLEN (Plenum) und REFLEXION über den individuellen Lernfortschritt

Fächerübergreifender Unterricht

Bereits seit Jahren hat die Fachschule fächerübergreifenden Unterricht in Form von Projektarbeit oder den Einsatz der Methode Eigenverantwortliches Lernen (EVA) nach Heinz Klippert praktiziert.

Die Fachschule Tisens begünstigt fächerübergreifendes Lernen, das folgendermaßen organisiert wird:

- EVA – Methoden mit Sach- Methoden- und Sozialkompetenztraining (1.-2. Klasse)
- Integration im Fachunterricht:
 1. Kl. „Bitte zu Tisch“
 2. Kl. „Sei mein Gast“,
 3. Kl. „Restaurant Frankenberg“
 4. Kl. Hofladen/Galadinner u. a.
- Kompakt als Projektarbeit (1.-4. Kl.): Teilnahme an Wettbewerben, Tag der offenen Schule u.a.m.

Begleitung und Beratung

Die Schule hat im Laufe der Jahre ein vielfältiges Angebot entwickelt, um Jugendliche bestmöglich zu begleiten und zu beraten.

- **Gesundheitsförderung**
ERNI, das mit Dr. Christian Thuile erarbeitete Ernährungsprogramm für Schulausspeisung, Jause und Heimverpflegung;
Bewegungspausen im Unterricht mit eingeplantem Leitungswassertrinken;
Workshops zu relevanten Themen sowie Aufklärung und Information u. v. a. m.
- **Persönlichkeitsbildung**
Die Jugendlichen werden auf ihrem Weg ins Erwachsenenalter auf vielfältige Art und Weise begleitet und gestärkt. Je nach Bedarf werden dafür außerschulische Experten miteinbezogen.
Bereits fix eingeplant sind folgende Angebote:
 1. Klasse: Besuch der Postpolizei im Unterricht mit Information und Prävention im Umgang mit digitalen Medien sowie Präventionsarbeit im Bereich gefährliche Substanzen (Alkohol, Drogen, Rauchen u. a.)
 2. Klasse: Sexualpädagogik: Liebe, Freundschaft Sexualität
 3. Klasse: Stärkung von Selbstwert und
Entdeckung des eigenen Potentials
Bewerbungstraining mit Profis
 4. Klasse: Stressbewältigung privat und beruflich
Theaterpädagogische Arbeit unterstützt wahlweise Klassen bei der Stärkung ihrer Ausdrucksfähigkeit im verbalen und nonverbalen Bereich.
- **Mentoring:** Lehrer*innen begleiten und unterstützen Schüler*innen schulisch individuell und/oder in Kleingruppen. Die Mentor*innen pflegen zudem engen Kontakt mit dem Elternhaus.
Dieses Angebot richtet sich vornehmlich an die Schüler*innen der ersten und zweiten Klasse. Bei Bedarf können auch Schüler*innen der beiden oberen Klassen auf dieses Angebot zurückgreifen.
- **Beratersteam:** Ausgebildete Lehrpersonen beraten eine Stunde wöchentlich die Schüler*innen bei schulischen und außerschulischen Problemen.
- **Careteam:** Die Fachschule ist im Begriff, mit professioneller Unterstützung für Notsituationen an der Schule ein gut vorbereitetes Team aufzubauen.

B

So planen und entwickeln wir



Entwicklungsplan

So planen und entwickeln wir

Wir verstehen Schule als lernende Organisation, deshalb sind wir kontinuierlich bestrebt unser Bildungsangebot zu verbessern und weiter zu entwickeln.

Die gesellschaftlichen Herausforderungen in Gegenwart und Zukunft, wie auch unsere Werte, sind Grundlage für unser tägliches Handeln, für Entwicklungen und Veränderungen. Wir arbeiten nach dem Prinzip des Qualitätsmanagements, legen Ziele fest, planen die entsprechenden Maßnahmen, setzen diese um und reflektieren danach Wirkung, Erfolg und die Erreichung der Ziele.

Zweck dieser Vorgehensweise ist die kontinuierliche Verbesserung unserer zentralen Aufgabe als berufsbildende Schule, nämlich die bestmögliche Vorbereitung der Jugendlichen und Erwachsenen auf das Berufsleben.

Als Ort des lebenslangen Lernens ist es uns außerdem sehr wichtig, Menschen aller unserer Zielgruppen in ihrer Handlungskompetenz zu stärken und zu ermutigen, aktiv ihren Alltag zu gestalten und damit Verantwortung für ihre Lebensqualität, ihre eigene Gesundheit und die nachhaltige Erhaltung ihres Umfeldes und der Umwelt zu übernehmen.

Die Ziele im Zeitfenster des Dreijahresplanes sind ein Auszug dessen, was wir in den nächsten 3 Jahren als Direktion an den 3 Schulstandorten erreichen und evaluieren wollen.

Schwerpunkt 1: Schul- und Unterrichtsentwicklung

Kompetenzorientierte Bewertung

Die Bewertung ist ein Teil des Lernens und bringt zum Ausdruck, in welchem Ausmaß die einzelnen Schülerinnen und Schüler die Lernziele und Leistungsanforderungen sowie die übergreifenden Kompetenzen erreicht bzw. erfüllt haben. Noten haben Orientierungscharakter für den eigenen Lernfortschritt und unterstützen die Selbsteinschätzung. Sie tragen dazu bei, den Lernerfolg zu steigern, sowie die Selbstständigkeit und Eigenverantwortung zu fördern. Nachdem das Lehrerkollegium 2019 die Kriterien zur Leistungsfeststellung bereits beschlossen hat, sind weitere Maßnahmen für die gemeinsame Entwicklung der kompetenzorientierten Bewertung notwendig.

Schwerpunkte der Schulstellen / Schärfung der Profile

Fachschule Neumarkt: Der Einstieg in die Arbeitswelt nach Abschluss der Ausbildung ist für junge Menschen oft eine große Herausforderung. Eine Begleitung der Schule kann diese Übergangsphase erleichtern. Zu diesem Zweck werden wir ein Konzept erarbeiten, das den Anforderungen dieser Lebensphase der Absolvent*innen Rechnung trägt.

Fachschule Tisens: Der hochwertige Qualitätstourismus in Südtirol verlangt gut qualifizierte Mitarbeiter*innen im Bereich der Hauswirtschaftlichen Dienste eines Beherbergungsbetriebes. Dies bewegt uns, ein Schulungskonzept zu entwickeln, das mit Aus-, Weiterbildung und Spezialisierung jenen Personen aus diesem Sektor entgegenkommt, die über die schulische Ausbildung nicht mehr erreicht werden.

Fachschule Haslach: Esskultur und deren Entwicklungen in unserem Land, Geschmacksschulung, Förderung einer Kultur des Genießens und die Sensibilisierung für ein nachhaltiges gesundes Ess- und Konsumverhalten sind Anliegen der Genussschule Südtirol, die in den nächsten 3 Jahren zu einer starken Marke werden soll.

Fachliche Schulung für neue junge Fachlehrer*innen

Fachschule Haslach: Die Fachlehrer*innen für Hauswirtschaft und Ernährung sind das Herzstück der fachlichen Ausbildung in unseren Schulen. In einigen Jahren wird etwa ein Drittel der Fachlehrerinnen in den Ruhestand treten. Wir wollen mit einer fachlichen Schulung/ Begleitung zum einen neuen Lehrkräften den Einstieg in den Fachbereich erleichtern und zum anderen die Qualität unserer Bildungstätigkeit erhalten. Die Ausarbeitung eines Konzeptes zu dieser Schulung ist hierzu der erste Schritt.

Ziele	Maßnahmen	Zeitraum & Verantwortliche	Überprüfung / Evaluation
Schrittweise Umsetzung der Kompetenzorientierten Bewertung	Einführung in das Thema am Pädagogischen Tag Erstellen eines Kataloges verschiedener Formen und Möglichkeiten der Leistungsfeststellung Erprobung und Sammeln von Erfahrungen	Dreijahreszeitraum Schulführung Lehrerkollegium	Teilnahme am Pädagogischen Tag Katalog mit Formen und Möglichkeiten der Leistungsfeststellung Präsentation und Austausch im Lehrerkollegium Dokumentation der erprobten Bewertungsformen
Konkretisierung von Schwerpunkten der Schulstellen / Schärfung der Profile	Erarbeitung eines Konzeptes zum Projekt „Begleitung in die Arbeitswelt“ Erarbeitung eines Konzepts für ein Schulungsprogramm „Housekeeping für Mitarbeiter*innen im Tourismus“ Weiterentwicklung der Genussschule Südtirol zu einer starken Marke	Dreijahreszeitraum Schulführung AG FS Neumarkt Schulführung AG FS Tisens Schulführung AG FS Haslach	Dokumentation Arbeitstreffen Konzept Präsentation Lehrerkollegium Partner Interessensgruppen
Fachliche Schulung für neue junge Fachlehrer*innen	Erarbeitung eines Schulungskonzeptes	Dreijahreszeitraum Schulführung AG FS Haslach	Konzept Präsentation Bildungsdirektor

Schwerpunkt 2: Vernetzung und Zusammenarbeit der Mitarbeiter*innen stärken

Am 1. Jänner 2018 wurden die Schulstandorte der Fachschulen für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach und Neumarkt, sowie Frankenberg in Tisens zu einer einzigen Direktion der „Fachschulen für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach, Neumarkt und Tisens mit Sitz in Bozen“ zusammengeführt. Die 3 Standorte werden in Zukunft zu einem Kompetenzzentrum für Hauswirtschaft und Ernährung zusammenwachsen. Gut vernetzt und sich gegenseitig ergänzend, werden wir für die Bevölkerung im Einzugsgebiet ein umfangreiches und breit gefächertes Bildungs- und Beratungsangebot bereithalten. Ziele und Maßnahmen für den Dreijahreszeitraum.

Ziele	Maßnahmen	Zeitraum & Verantwortliche	Überprüfung / Evaluation
Kollegiale Hospitationen Lehrpersonen führen Kollegiale Hospitationen durch und nutzen die dabei vermittelte Außensicht für die Weiterentwicklung des eigenen Unterrichts	3 – 5 Hospitationen, davon mindestens eine Hospitation an einer anderen Schulstelle	Dreijahreszeitraum Jede Lehrperson	Individueller Fortbildungsplan Hospitationsprotokolle
Fachgruppen Durch regelmäßigen Austausch sind fachliche und didaktische Kompetenzen der Lehrkräfte gestärkt.	3 schulübergreifende Treffen der Fachlehrer*innen im Jahr 2 fächerübergreifende Treffen im Jahr am jeweiligen Schulstandort	Schuljahr Schulführung	Einladung mit Tagesordnung Protokolle

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.

Ziele	Maßnahmen	Zeitraum & Verantwortliche	Überprüfung / Evaluation
Arbeitsgruppe Qualitätsmanagement Die schulübergreifende Arbeitsgruppe QM entwickelt Instrumente zur systematischen Sammlung quantitativer Daten, damit vergleichbare Daten jederzeit verfügbar sind. Die Arbeitsgruppe entwickelt Fragebögen zur einheitlichen Befragung verschiedener Zielgruppen innerhalb der Direktion im Bereich Aus- und Weiterbildung um die Angebote kontinuierlich zu verbessern. Verbesserungsmaßnahmen aus externer Evaluation an der jeweiligen Schulstelle ableiten und durchführen	Festlegen, welche Daten in welcher Form gesammelt werden Entwicklung der Fragebögen laut Auftrag und Durchführung der Befragung über IQES Verbesserungsmaßnahmen im Jahresplan festlegen und für die Durchführung sorgen	Dreijahreszeitraum Auftrag: Schulführung Verantwortlich für die Umsetzung: Qualitätsbeauftragte	Datenbank auf gemeinsamer digitaler Ablage (Cloud) Fragebögen auf gemeinsamer digitaler Ablage Dokumentation der geplanten Vorhaben und der Ergebnisse
Kerngruppe Die Kerngruppe wird nach dem Modell der FS Neumarkt an allen Schulstellen eingerichtet.	Nominierung der Mitglieder Aufgaben festlegen Festlegen der Besprechungstermine	Dreijahreszeitraum Schulführung Mitglieder Kerngruppe	Protokolle Jahresrückblick innerhalb der Kerngruppe

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.

Ziele	Maßnahmen	Zeitraum & Verantwortliche	Überprüfung / Evaluation
Gesundheitsförderung und Nachhaltigkeit in der Schulgemeinschaft leben	Einführen von Glasflaschen für Schüler*innen und Personal Gesunde Jause für alle Schüler*innen und Äpfel für alle Mitglieder der Schulgemeinschaft Schulversammlungen „Fridays for future“ Veranstaltungen nach Kriterien der Nachhaltigkeit planen, organisieren und umsetzen (Green Events) „Global goals“ in der Weiterbildung sichtbar machen und vorleben	Dreijahreszeitraum Schulführung alle Mitarbeiter*innen AG Öffentlichkeitsarbeit	Anzahl der verteilten Glasflaschen Jausenplan Termine und Diskussions-themen Pressemitteilung Schülerfeed-back am Ende des Schuljahres

Ziele	Maßnahmen	Zeitraum & Verantwortliche	Überprüfung / Evaluation
Kinder und Jugendliche für gesundheitsfördernde Verhaltensweisen sensibilisieren und in ihren Alltagskompetenzen stärken	Bekanntmachen des Angebotes Bildungsangebote für Kindergarten, Grund-, Mittel- und Oberschulen in der Bildungslandschaft verankern und erweitern Einschulung neuer Mitarbeiter*innen Evaluation der durchgeführten Einheiten mit einem IQES-Fragebogen	Schuljahr Dreijahreszeitraum Schulführung Fachlehrer*innen AG Öffentlichkeitsarbeit	Pressemitteilung zu Schulbeginn Überarbeitetes Programm / Angebot für Schulen Anwesenheitsliste Schulungsunterlagen Auswertung und Präsentation der Ergebnisse im Lehrerkollegium Pressemitteilung

C

Jahresprogramm



Jahresprogramm Fachschule Haslach

Veranstaltungen

- Erntedank Waltherplatz Bozen am 12.10.2019
- Messe Hotel 2019 - Messe Bozen vom 14. bis 17.10.2019
- Veranstaltung in Zusammenarbeit mit OEW und Schullian am 18.10.2019
- Genusssschule Südtirol auf der Herbstmesse Bozen vom 21. bis 24.11.2019
- 10 Jahre Genusssschule Südtirol
- Abschluss Bildungsjahr

Ausbildung

Berufsausbildung im 2. Bildungsweg:

- Basisseminar im Herbst und im Frühjahr und weitere 15 Lernbausteine:
- Konflikt- und Stressmanagement,
- Urlaub auf dem Bauernhof,
- Raumgestaltung für Großhaushalte,
- Reinigung und Textilpflege, Dekoration & Floristik,
- Lebensmittelhygiene und Qualitätssicherung,
- Prävention ernährungsabhängiger Krankheiten,
- Produktverarbeitung und Konservierung 1,
- Produktverarbeitung und Konservierung 2,
- Speisen- und Getränkeservice,
- Kochen,
- Küchenmanagement,
- Kommunikation und Rhetorik,
- Lernen lernen

Lehrgänge:

- Grundlehrgang Urlaub auf dem Bauernhof
- Qualifizierungskurs für Anbieter Senioren am Bauernhof oder bei Gastfamilien im ländlichen Raum
- Ausbildung zur Tagesmutter / zum Tagesvater
- Fachmodul Bäuerin – Botschafterin ihrer Produkte
- Fachmodul Bäuerin als Referentin

Weiterbildung

Im Bereich Weiterbildung werden insgesamt 63 Kurse laut Kursprogramm sowie weitere Kurse auf Anfrage angeboten.

- 12 Kochkurse
- 5 Kurse aus dem Bereich Produktverarbeitung
- 22 Angebote in der Genusssschule Südtirol
- 5 Kochkurse für Kinder/Jugendliche
- 2 Kurse und 1 Vortrag im Bereich Reinigung und Textilpflege
- 2 Kurse im Bereich Garten, Blumen und Kreatives
- 13 Nähkurse

Verschiedene Kurse werden zweisprachig angeboten.

- 4 Kurse (Kinder/Jugendliche/Erwachsene) in italienischer Sprache

Beratung

Für öffentliche und private Betriebe wird Beratung in den Bereichen Reinigungs- und Wäschemanagement angeboten.

Nachhaltigkeit und Gesundheitsförderung

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

- Fühlen wie es schmeckt im Kindergarten – Meine Freunde, die Kraftmacher,
- Fühlen wie es schmeckt in der Grundschule – Pausendetektive, Frühstück-Champion, Teste deine Sinne, Trink dich fit, Auf Obst- und Gemüse-Entdeckungsreise
- Fühlen wie es schmeckt in der Mittelschule – Die Leistung fährt Achterbahn – Power für Schule und Freizeit
- 2 Projektwochen Kochworkshop für Oberschüler
- 3 Projektwochen Erlebnis Hauswirtschaft
- 6 Halbtage Sensorik für Schulklassen
- 6-mal Kochen mit Schülern
- 10-mal Kochwerkstatt
- 5-mal Angebot für Grundschüler: Kleider machen Leute
- 5-mal Angebot für Grundschüler: Papier, dein Freund

Seminar „Genießen mit allen Sinnen“ – Angebot für Lehrer*innen und Kindergartenpädagog*innen

Für die Teilnehmer*innen aller Veranstaltungen stehen jederzeit eine Schüssel Äpfel und in den Seminarräumen Gläser und Wasser zur Verfügung.

Bei der monatlichen Besprechung überlegen die Lehrpersonen zu bestimmten definierten Themen, welchen Beitrag jeder einzelne in seinem eigenen Wirkungsbereich zum Klimaschutz leisten kann.

Qualitätsmanagement

Im Bereich Qualitätsmanagement sind folgende Maßnahmen geplant:

- Kollegiale Hospitationen an der Schule und an einem der zwei anderen Schulstandorte
- Dokumentation und Evaluation verschiedener Veranstaltungen
- Evaluation der verschiedenen Bildungsangebote
- Quantitative Erhebung statistischer Daten
- Interne Weiterbildung in Form von Arbeitsunterweisungen und fachlichem Austausch

Öffentlichkeitsarbeit

Am 12. Oktober werden wir beim Erntedankfest auf dem Walterplatz mit dem Thema Kräuter vertreten sein.

Auf der Messe Hotel werden wir die Berufsbilder in der Hauswirtschaft und Ernährung präsentieren und die Ausbildung bei Touristikern und Gastronomen bewerben.

Auf der Herbstmesse wird die Genussschule Südtirol mit einem interaktiven Stand auftreten. Vorgesehen sind Artikel zum Welternährungstag, zum Welttag der Hauswirtschaft und verschiedene Pressemitteilungen und Berichte vor bzw. nach Veranstaltungen.

Mitbestimmungsgremien

Führungsteam	26.09.2019 11.12.2019 11.–12.03.2020 (Klausur) 14.05.2020 05.08.2020
Lehrerteam	30.09.2019 21.10.2019 25.11.2019 16.12.2019 27.01.2020 10.02.2020 23.03.2020 27.04.2020 25.05.2020 08.06.2020
Lehrerteam - Planungstage (Halbtag)	16.03.2020 20.04.2020 11.05.2020 Termine im Juni noch zu definieren
Klassenrat	16.09.2019 25.11.2019 02.03.2020 25.05.2020
Lehrerkollegium	02.09.2019 (Eröffnungskollegium) 24.09.2019 21.02.2020 (Pädagogischer Tag) 28.04.2020
Fachgruppentreffen der Fachlehrerinnen (schulübergreifend)	12.11.2019 11.02.2020 05.05.2020
Fächerübergreifende Fachgruppe	07.10.2019 03.02.2020
Schulrat	24.10.2019 Voraussichtlich April 2020

Zielvereinbarungsgespräche werden mit allen Mitarbeiter*innen im Zeitraum Oktober/November 2019 geführt, die Abschlussgespräche im Zeitraum Mai/Juni 2020.

Jahresprogramm Fachschule Neumarkt

Ausbildung

Unterrichtstätigkeit

Unterrichtstätigkeit erfolgt laut Stundenplan und Jahresprogramm im Biennium (1. und 2. Klasse) sowie in den beiden Fachrichtungen Agrotourismus und Ernährungswirtschaft in der 3. Klasse.

Aufbau sozialer Kompetenzen

Zum Aufbau sozialer Kompetenzen werden für die 1. und 2. Klasse die erlebnis-pädagogischen Tage organisiert:

02.10.2019 – 2. Klasse Schneider Wiesn

09.10. – 10.10 – 1. Klasse Zanser Alm

Zusätzlich sind für alle 3 Klassen Unterrichtseinheiten zum Aufbau sozialer Kompetenzen vorgesehen

Projekt Verantwortung

Die Schülerinnen der 1. und der 2. Klasse werden jeweils in Absprache und mit Begleitung ihrer Tutorinnen im Laufe des Schuljahres 20 Stunden im Projekt Verantwortung durchführen.

Schulprojekte

Der Projektunterricht findet in der 1. und 2. Klasse im Bereich Nachhaltigkeit (global goals) statt. Das erste Projekt sieht die Teilnahme an der Aktion „Politische Bildung“ vor und zwar zum Thema „Plastik – Segen hier - Fluch da?“ Das zweite Projekt soll in Zusammenarbeit mit dem Verein Alchemilla durchgeführt werden. Es geht dabei gemeinsam mit Frauen aus verschiedenen Ländern zu nähen und Brot zu backen.

Alle drei Klassen nehmen an der Projektwoche zur Vorbereitung der Veranstaltung „Adventzauber“ teil.

Förderung der Schulgemeinschaft

Jede Klasse organisiert und moderiert eine Schulversammlung: die 3. Klasse am 10.10.19, die 2. Klasse am 24.03.20 und die 1. Klasse am 26.05.20.

Am 20.12.19 findet ein Adventbrunch und am 20.02.20 eine Faschingsfeier für alle Mitglieder der Schulgemeinschaft statt. Durchgeführt werden beide Projekte von Schülerinnen der 3. Klasse.

Die Schülerinnen der 1. und 2. Klasse gestalten zum Schulabschluss eine Grillfeier.

Praktika:

Für die 2. und 3. Klasse ist ein Curriculares Praktikum von jeweils 3 Wochen vorgesehen.

Lehrfahrten und unterrichtsergänzende Veranstaltungen:

Ergänzend zum Unterricht werden für alle 3 Klassen Lehrfahrten durchgeführt. Lehrfahrten werden von einzelnen Lehrkräften bzw. Fachgruppen vorgeschlagen und vom Klassenrat genehmigt.

Vorgesehen ist auch die Teilnahme am BundesHauswirtschaftsAward im November 2019: Nominiert wird hierfür Magdalena Stürz, eine Schülerin der 3. Klasse, die im letzten Schuljahr im Siegerteam beim Hauswirtschaftsaward dabei war.

Schülerinnen der 1. Klasse werden am 22.04.2020 in der Fachschule Dietenheim am Gesamttiroler Kulturtag teilnehmen.

Der Gesamttiroler Wintersporttag wird von der Fachschule Salern organisiert und findet am 23.01.2020 statt.

Sprachreise

Die Schülerinnen der 2. Klasse werden vom 20. – 25.10.2019 eine Woche Sprach- und Kulturreise in Florenz verbringen.

Abschlussreise

Für die Abschlussreise der 3. Klasse werden drei Schultage (6. – 8. April) zur Verfügung gestellt. Voraussichtliches Ziel ist Barcelona.

Workshops

Für die 1. Klasse ist ein Workshop zur „Selbstverteidigung“ geplant und für die 3. Klasse zwei Workshops, die vom Jugenddienst Neumarkt angeboten werden: „Sollte-hätte-könnte-würde“ und „Zutrauen statt Zuschauen“.

Veranstaltungen

Folgenden Veranstaltungen mit Schülerbeteiligung sind geplant:

- Euregiofest in Neumarkt am 21.09.2019 – 2. Klasse
- Catering im Jänner für SBO Bezirksversammlung im Felsenkeller – 3. Klasse
- Slow-Food-Festival in Salurn Juni 2020
- Feier für die Praktikumsbetriebe 3. Klasse am 15.10.19
- Feier für die Praktikumsbetriebe 2. Klasse am 10.03.20
- Feier für die Eltern der Abschlussklasse am 22.05.20
- Vitalfrühstück in Haslach für die Mitglieder des Schulverbundes Bozen am 12.05.20 – 3. Klasse

Schulberatung

Aufgaben der Schulberatung ist es, Maßnahmen zur Vorbeugung von Schulabbruch zu treffen, bei Bedarf Gespräche mit der Klasse, mit einzelnen Schülerinnen und Eltern, je nach Situation und Notwendigkeit auch in Netzwerkarbeit mit Sozialdiensten, Psychologen und anderen Fachleuten

Inklusion

Ziel ist es, alle Schülerinnen nach individuellen Voraussetzungen und Bedürfnissen angemessen zu fördern. Besondere Aufgaben im Bereich Inklusion sind Erstellung der Individuellen Bildungspläne, die Planung und Durchführung individueller Projekte sowie der Kontakt und Austausch zu anderen Schulen insbesondere in Zusammenhang mit dem Übertritt von der Mittelschule in die Oberschule bzw. Übertritte von Quereinsteigerinnen.

Lernstandserhebungen

In diesem Schuljahr sind zwei Lernstandserhebungen in der 2. Klasse durchzuführen:

Mathematik: Mai 2020

Italienisch: 02.04.19

Elternabend

Der Elternabend zur Vorstellung des Jahresprogrammes, Klärung offener Fragen und zur Anregung des Austausches mit den Eltern mit anschließender Wahl der Elternvertreter für Klassenrat und Schulrat findet am 23.09.2019 statt.

Elternsprechtage

Elternsprechtage sind an folgenden Terminen eingeplant: 03.12.19 und 31.03.20 jeweils nachmittags.

Heim

Grundlage für das Jahresprogramm im Heim bilden Schwerpunkte aus dem pädagogischen Wegweiser unter Berücksichtigung der allgemeinen Ziele im Schuljahr 2019/20.

Weiterbildung

Im Bereich Weiterbildung werden insgesamt 25 Kurse (Kochkurse und Nähkurse) laut Kursprogramm sowie weitere Kurse auf Anfrage angeboten.

Angebote für Schulen

Für Mittelschüler*innen bieten wir Aktionstage an der Schule an. Im Bereich Hauswirtschafts- und Ernährungserziehung decken Fachlehrerinnen der Fachschule Neumarkt insgesamt 20 Grundschulklassen im Einzugsgebiet ab.

Interne Fortbildung

Im Rahmen der Gesundheitsfördernden Schule sind 2 Weiterbildungsmaßnahmen geplant:

Lehrfahrt nach Ulten zum Thema „Brot“ am 13.09.2019

Pädagogischer Tag zum Thema „Waldbaden“ (Maßnahme im Bereich gesundheitsfördernde Schule) am 07.10.2019

Am 21.02.2020 ist außerdem ein gemeinsamer Pädagogischer Tag auf Direktionsebene zum Thema „Kompetenzorientierte Bewertung“ geplant, an dem die Lehrkräfte aller 3 Schulstellen teilnehmen.

Öffentlichkeitsarbeit

Im Bereich Öffentlichkeitsarbeit werden wir gemeinsam mit der Fachschule für Obst-, Wein- und Gartenbau bei der Messe Agrialp vom 07.11. – 10.11.2019 mit einem Stand vertreten sein.

Vom 29. – 30.11.2019 findet die Veranstaltung „Adventzauber & Tag der offenen Schule“ statt.

Im Rahmen der Schülerwerbung sind am 13.01. und 22.01.2020 Schnupperstunden an der Schule für Mittelschüler*innen geplant.

Wir werden uns auch wieder an den verschiedenen Schulinfomessen beteiligen:

Berufsinfomesse in Bozen, Infomesse in der Mittelschule Neumarkt, Ritten und Sarntal.

Mit unserer Imagekampagne „Ich will's wissen“ wollen wir auch in diesem Jahr wieder auf die neue Lernkultur der Fachschule Neumarkt aufmerksam machen.

Nachhaltigkeit und Gesundheitsförderung

Zum Schwerpunktthema „Nachhaltigkeit und Gesundheitsförderung“ haben wir einige Aktionen an der Schule geplant:

Der Getränkeautomat wurde entfernt. Zum Schulbeginn erhalten alle Mitglieder der Schulgemeinschaft Glasflaschen mit unserem Slogan „Ich will's wissen“.

Auch die Kaffeepause für Mitarbeiter*innen läuft unter dem Motto umweltfreundlich, bio und fair.

Allen Schülerinnen wird die Aktion „Gesunde Jause“ angeboten.

Für Veranstaltungen an der Schule bewerben wir uns um das Qualitätssiegel „Green Event“.

Erste Schritte wurden bereits gesetzt.

Mit den monatlichen Schulversammlungen „Fridays for future“, die an allen 3 Schulstellen klassenübergreifend und zeitgleich stattfinden, wollen wir gemeinsam mit den Schülerinnen zu bestimmten definierten Themen überlegen, welchen Beitrag jeder einzelne in seinem eigenen Wirkungsbereich zum Klimaschutz leisten kann.

Schulentwicklung

Die verschiedenen Elemente der Lernkultur werden laufend weiterentwickelt und neuen Anforderungen angepasst.

Im Zuge der Schwerpunktsetzung der Schulen soll die Idee, ein Projekt für den Übergang von der Schule zur Arbeitswelt zu entwickeln, konkretisiert werden:

Es soll eine Arbeitsgruppe zur Konzeptentwicklung für ein Pilotprojekt mit externen Expert*innen und einer begleitenden internen Steuerungsgruppe eingerichtet werden. Die Arbeitsgruppe soll ein Bildungsangebot entwickeln, das folgende Punkte enthalten soll:

- Formulierung der Arbeitshypothese/des Entwicklungsbedarfs
- Zielsetzung
- Beschreibung der Zielgruppe
- Bildungsinhalte, Theoriemodule und Praktika
- Zugang
- Abschluss (Bescheinigung/Diplom)
- Stakeholder und externe Partner

Qualitätsmanagement

Im Bereich Qualitätsmanagement sind folgende Maßnahmen geplant:

- Kollegiale Hospitationen an der Schule
- Befragung der Mitarbeiter*innen / Schulleitungfeedback
- Befragung Eltern
- Befragung der Schülerinnen
- Dokumentation und Evaluation verschiedener Veranstaltungen
- Evaluation öffentlichkeitswirksamer Veranstaltungen
- Quantitative Erhebung statistischer Daten verschiedener Zielgruppe und Bereiche: Schülerinnen, Personal, Weiterbildung

Kooperationsprojekte und Zusammenarbeit mit Partnern

Einen Schwerpunkt der Fachschule Neumarkt bildet die Zusammenarbeit mit verschiedenen Partnern. Es sind folgende Kooperationsprojekte und Formen der Zusammenarbeit geplant:

Bezirksgemeinschaften Überetsch/Unterland und Salten/Schlern: Schulung und Beratung nach dem Konzept „Fit im Alltag“ im Bereich hauswirtschaftlicher Tätigkeiten mit dem Ziel, Menschen mit Behinderung zum eigenständigen Wohnen zu befähigen.

Arbeitsvermittlungszentrum und Bezirksgemeinschaft Überetsch/Unterland:

Schulungen für Menschen mit Migrationshintergrund und für Flüchtlinge:

- Grundkurs Hauswirtschaft (für Flüchtlinge)
- Grundkurs Reinigung (für Menschen mit Migrationshintergrund)

Schulverbund Überetsch/Unterland:

- Regelmäßige Teilnahme an den monatlichen Sitzungen
- Leitung der AG Fortbildung
- Pilotprojekt Begabtenförderung: „Kochatelier für Teenager“ für Mittelschüler*innen
- Elternfortbildung: Gesunde Jause
- Musikschule Unterland: Musikalische Einlagen bei Veranstaltung an der Schule, Cateringservice für die Musikschule

Amt für Personalentwicklung:

Kurse in den Bereichen Arbeitsschutz und Reinigung

Bäuerlichen Organisationen:

Catering im Felsenkeller, Bezirksversammlung an der Schule

Mitbestimmungsgremien

Führungsteam	26.09.19 12.12.19 23.01.20 11. – 12.03.20 (Klausur) 14.05.20. 05.08.20
Lehrerteam	27. – 30.08.19 (Planungstage) 17.09.19 22.10.19 10.12.19 24.03.20 21.04.20 26.05.20 Juni (noch zu planen)
Klassenräte	03.09.19 19.11.19 mit Eltern- und Schülervertretungen 04.02.20 17.03.20 mit Eltern- und Schülervertretungen 09.06.20
Lehrerkollegium	02.09.19 (Eröffnungskollegium) 24.09.19 21.02.20 (Pädagogischer Tag) 28.04.20
Fachgruppentreffen der Fachlehrerinnen (schulübergreifend)	12.11.2019 11.02.2020 05.05.2020
Schulrat	24.10.2019 Voraussichtlich April 2020

Zielvereinbarungsgespräche

Zielvereinbarungsgespräche werden mit allen Mitarbeiter*innen im Zeitraum Oktober/November 2019 geführt, die Abschlussgespräche im Zeitraum Mai/Juni 2020.

Kerngruppe

Monatliche Besprechungen

Jahresprogramm Fachschule Tisens

Ausbildung

Unterrichtstätigkeit

Die Unterrichtstätigkeit erfolgt in allen vier Klassen laut Stundenplan und Jahresprogramm.

Aufbau sozialer Kompetenzen

In allen Klassen wird von der Schulgemeinschaft der Aufbau von sozialen Kompetenzen gefördert und eingefordert.

Die Ergebnisse der gemeinsamen Anstrengungen lassen sich bei den vielfältigen schulischen und außerschulischen Veranstaltungen (Elternabende, Weihnachtsfeier, Praktika, Rorate u. v. a. m.) ablesen und überprüfen.

Schulprojekte

Alle vier Klasse arbeiten in ihrer Klasse aber auch klassenübergreifend an Schulprojekten aktiv mit.

Gestaltung „Tag der offenen Schule“

1. Klasse: Die Schülerinnen leisten einen Beitrag zum Tag der Hauswirtschaft, den sie beim Tag der offenen Schule vorstellen.
2. Klasse: Die Schülerinnen nehmen am Schülerwettbewerb 2019 der Bundeszentrale für politische Bildung– Bonn mit der Aufgabe „Plastik- Segen hier- Fluch da“ teil.

Jährlich besucht die zweite Klasse das Alters-und Pflegeheim St. Michael in Tisens. Heuer am 26.09.2019 wiederum mit Oral history – Hintergrund sowie geselligem Beisammensein.

Die Klasse gestaltet im Frauenmuseum Meran die Gastvitrine zur Sonderausstellung „ausgekocht?“ mit Eröffnung am 21.10.2019.

Die 2. Klasse gestaltet am 11.12.2019 mit dem Pfarrgemeinderat eine Roratefeier in der Pfarrkirche Tisens.

1. und 2. Klasse:
Im November 2019 wird mit der Grundschule Tisens zum „Tag des Vorlesens“ eine erfolgreiche Zusammenarbeit fortgesetzt. Die Grundschüler*innen der 4. und 5. Klasse Tisens besuchen die Fachschule und genießen das Vorlesen von mehrsprachigen Kinderbüchern durch Schülerinnen der ersten und zweiten Klasse.
3. Klasse:
Am 13. 11. 2019 richten die Schülerinnen der dritten Klasse ein gesundes Jausenbuffet für die Tagung Meran und ein Mittagessen für Arbeitsgruppe und Referenten aus.
Am 06.05.2020 bereiten die Schülerinnen das traditionell mehrgängige Mittagessen für die Direktoren des Bezirks in Tisens zu und servieren es gekonnt.
4. Klasse:
Die 4. Klasse gestaltet für die Eröffnung der Gastvitrine zu „ausgekocht?“ am 21.10.2019 im Frauenmuseum Meran das Buffet und sie bestreitet am 25.10.2019 die das Rahmenprogramm zur Ausstellung „ausgekocht“ – die Straßenküche – vor dem Frauenmuseum.
In Zusammenarbeit mit dem Tourismusverein Lana- Tisens übernimmt die 4. Klasse den Service bei der Eröffnung der Kastanientage am 17.10.2019 in Prissian.
Am 15.05.2020 organisiert die vierte Klasse das Abschlussdinner.
In Zusammenarbeit mit dem Tourismusverein Tisens-Prissian organisiert die Schule das Projekt „Tesana“. Schülerinnen der vierten Klasse bereiten den klassischen Tesana Drink der Fachschule Tisens zu.

Bundes HW-Award

Die Schülerin der 3. Klasse, die letztes Jahr beim HW-Award den zweiten Platz erreicht hat, wird mit der erstplatzierten Schülerin aus Neumarkt und einer Schülerin der Fachschule Dietenheim gemeinsam beim Bundes HW-Award vom 12. bis 14.11.2019 in Oberösterreich teilnehmen.

Fächerübergreifende Projekte

1. Klasse „Bitte zu Tisch“ Monate April und Mai 2020
2. Klasse „Sei mein Gast“ Monate April und Mai 2020
3. Klasse „Restaurant Frankenberg“ im Mai 2020

Förderung der Schulgemeinschaft

An 7 Freitagen im Schuljahr finden Schülerversammlungen unter dem Oberbegriff „Fridays for Future) statt. Die Schulgemeinschaft setzt sich mit je einem Thema auseinander und überlegt Maßnahmen für ein besseres Klima.

Am 20.12.2019 nehmen Schüler*innen, Lehrkräfte und Schulführung gemeinsam den Weihnachtsbrunch ein.

Die 3. Klasse organisiert die Faschingsfeier am 20.02.2020.

Im Mai 2020 bereitet die 3. Klasse das Vitalfrühstück für die Schulgemeinschaft vor. Sie ist für Planung, Durchführung und Evaluation verantwortlich.

Bei der Aktion „Verzicht“ kann jeder mitmachen. Die Schulgemeinschaft verzichtet eine Woche auf Fleisch und Fischspeisen.

Veranstaltungen

Für Samstag, 01.02.2020 ist der Tag der offenen Schule angesetzt. Die Schüler/-innen können bei dieser Schulveranstaltung ihre erworbenen Kompetenzen unter Beweis stellen. Für den 04.06.2020 ist eine Grillfeier geplant, die von den Schülerinnen der ersten und zweiten Klasse organisiert wird.

Für den Welternährungstag ist ein Referat mit Univ. Prof. Christian Fischer für alle vier Klassen geplant.

Kulturelle Veranstaltungen

1. Klasse: Jugendtheaterstück – Stadttheater Meran, 03.12.2019
2. Klasse: Klassisches Konzert für Jugendliche – Konzerthaus Bozen, 05.05.2020
3. Klasse: Musical – Stadttheater Bozen, 26.05.2020
4. Klasse: Faust 1. Teil- Jugendtheater – Waltherhaus Bozen, 07.04.2020

Gesundheitsfördernde Schule- Workshops

Im Frühjahr 2020 wird ein Sportnachmittag für alle vier Klassen geplant und durchgeführt. Jede Klasse kann einen Workshop auswählen.

Pilotprojekt - Schülergenossenschaft

Die dritte Klasse ist heuer das gesamte Schuljahr über maßgeblich an der Planung, Durchführung und Evaluierung des Pilotprojektes „Schülergenossenschaften“ in Zusammenarbeit mit dem Raiffeisenverband Südtirol beteiligt.

Praktika

2. Klasse: vom 02.03.-20.03.2020 in Altersheimen, Mensa u. a.
3. Klasse: vom 07.10.-24.10.2019 in Hotels
4. Klasse: vom 09.09.-04.10.2019 in agrotouristischen Betrieben: Toskana oder Südtirol
4. Klasse: vom 23.03.-27.03.2020 in Einrichtungshäusern
4. Klasse: vom 25.05.-29.05.2020 in Catering-Betrieben

Lehrfahrten und unterrichtsergänzende Veranstaltungen

Für alle vier Klassen werden Lehrfahrten bzw. Lehrausgänge geplant und durchgeführt. Der Klassenrat genehmigt diese.

Der Gesamttiroler Wintersporttag wird von der Fachschule Salern organisiert und findet am 23.01.2020 statt.

Schülerinnen der 1. Klasse werden am 22.04.2020 in der Fachschule Dietenheim am Gesamttiroler Kulturtag teilnehmen.

Sprachreise/Kulturfahrt

1. Klasse: Kulturfahrt nach Innsbruck vom 29.04.-30.04.2020
2. Klasse: Sprachreise nach Florenz vom 20.04-24.04.2020
3. Klasse: Sprachreise nach Südengland, Malta oder Dublin vom 20.04-24.04.2020
4. Klasse: Grüne Woche in Berlin 24.01.-26.01.2020

Schüleraustausch mit der Partnerschule „Berufsfachschule für Ernährung und Versorgungsmanagement München“

Die vierte Klasse besucht die Partnerschule vom 20.04.-22.04.2020 in München.
Die Münchner Schüler/-innen kommen im Monat November/Dezember 2019 zu uns.
Dabei werden Erfahrungen ausgetauscht, bzw. Neues kennen gelernt.

Beraterteam

Die Aufgabe des Beraterteams besteht darin, Maßnahmen zur Vorbeugung von Schulabbruch zu treffen, bei Bedarf Gespräche mit der Klasse, mit einzelnen Schülerinnen und Eltern, je nach Situation und Notwendigkeit auch in Netzwerkarbeit mit Sozialdiensten, Psychologen und anderen Fachleuten.

Inklusion

Alle Schülerinnen werden nach individuellen Voraussetzungen und Bedürfnissen angemessen gefördert. Besondere Aufgaben im Bereich der Inklusion sind die Erstellung der individuellen Bildungspläne, die Planung und Durchführung individueller Projekte sowie der Kontakt und Austausch zu anderen Schulen, insbesondere in Zusammenhang mit dem Übertritt von der Mittelschule in die Oberschule bzw. Übertritte von Quereinsteigerinnen.

Lernstandserhebungen

Im heurigen Schuljahr werden in der zweiten Klasse zwei Lernstandserhebungen durchgeführt.

Italienisch: 02.04.2020

Mathematik: innerhalb Mai 2020

Elternabende

Am 09.10.2019 (1. und 2.Klasse) und am 06.11.2019 (3.und 4. Klasse) werden an der Fachschule Tisens Elternabende organisiert. Bei den Elternabenden wird das Jahresprogramm vorgestellt; die Elternvertreter werden gewählt und im Anschluss wird ein kleines Buffet geboten.

Elternsprechtage

Im Schuljahr 2019/20 sind zwei Elternsprechtage vorgesehen:

1. Semester - 19.11.2019
2. Semester - 31.03.2020

Heim

Das Jahresprogramm steht unter dem Motto „Gemeinsam statt einsam“. Das Heim legt besonderen Wert auf die Festigung der individuellen Identität, auf eine gute Gemeinschaft und auf das Miteinander im Heim. Es fördert den Kontakt untereinander, fördert Freundschaften und bietet eine gute Möglichkeit, gemeinsam zu lernen und sich zu erproben.

Weiterbildung

Insgesamt werden 30 Kurse in den Bereichen Agrotourismus, Kochen, Garten, Blumen, Kreatives, Nähen, Reinigung und Textilpflege angeboten. (siehe Kursprogramm)

Öffentlichkeitsarbeit

November/ Dezember 2019 kommen Mittelschulen des Bezirks zum Workshop „Praktisch, kreativ, gesund“ an die Schule.

Beteiligung an Schulinformationsmessen im Bezirk Burggrafenamt: Passeiertal, Ultental, Meran, Naturns, Schenna, Ober- und Untermais, Lana und Algund.

Am Samstag, 01.02.2020 lädt die Schule zum Tag der offenen Schule ein.

Nachhaltigkeit und Gesundheitsförderung

An der Schule sind mehrere Aktionen zu Nachhaltigkeit und Gesundheitsförderung geplant, bzw. einige sind bereits in der Umsetzungsphase.

Alle Schülerinnen erhalten von der Schule eine gesunde Jause.

Die Schule bewirbt sich mit Veranstaltungen an der Schule für das Qualitätssiegel „Green Event“.

Bei den monatlichen Schulversammlungen „Friday for future“ erarbeiten Lehrkräfte gemeinsam mit Schülerinnen zu den Themen der Direktion Haslach, Neumarkt und Tisens Handlungsoptionen – Beiträge der Einzelnen - zum Klimaschutz.

Care Team

Es wird ein Care Team ins Leben gerufen. Die Aufgabe des Teams ist es, sich in Notfällen um Schüler*innen, Mitarbeiter*innen und Lehrkräfte zu kümmern. Das Team erhält in diesem Schuljahr eine Grundausbildung.

Kerngruppe

Die Schule benötigt eine Kerngruppe. Ihre Aufgabe ist es, Abläufe an der Schule zu planen und gut zu koordinieren. Die Kerngruppe unterstützt die Schulleitung. Sie wird sich monatlich treffen.

Schulentwicklung

Das Projekt „Housekeeping- Schulung im Tourismus“ wird ausgearbeitet. Mitarbeiter*innen im Bereich Housekeeping von Gastronomiebetrieben erhalten die Möglichkeit, sich fachlich weiter zu bilden. Sie können von Schülerinnen der vierten Klasse, evtl. auch auf Italienisch, unterwiesen werden. Das Konzept wird ausgearbeitet und Interessierten vorgestellt.

Qualitätsmanagement

Im Bereich Qualitätsmanagement sind folgende Maßnahmen geplant:

- Kollegiale Hospitationen an der Schule
- Befragung Mitarbeiter/Schulleitung - Feedback
- Befragung Eltern
- Befragung Schüler*innen
- Dokumentation und Evaluation von Veranstaltungen
- Evaluation öffentlichkeitswirksamer Veranstaltungen
- Quantitative Erhebung statistischer Daten zu Schüler*innen, Personal und Weiterbildung

Kooperationsprojekte und Zusammenarbeit mit Partnern

Jährliche SBO Bezirkspreiswatten an der Schule

Teilnahme an den Bezirksversammlungen der SBJ und des Bezirksbäuerinnenrates.

Teilnahme bei den Vollversammlungen der Bäuerinnen in Tisens und Lana

Teilnahme an der Vollversammlung des Tourismusvereins Tisens-Prissian

Teilnahme an den Sitzungen des Bildungsverbund Burggrafenamt

Kurse in den Bereichen Reinigung für Seniorenheime und Hotels

Zielvereinbarungsgespräche

Die Gespräche werden mit allen Mitarbeitern im Zeitraum Oktober/November 2019 und im Zeitraum Mai/Juni 2020 geführt.

Lehrgänge

Zwei Lehrgänge werden dieses Schuljahr angeboten:

Urlaub am Bauernhof vom 07. Jänner. - April 2020

Basisseminar Unternehmen Haushalt vom 26.09.-15.02.2020

Mitbestimmungsgremien

Führungsteam	26.09.2019 12.12.2019 23.01.2020 12.-13.03.2020 (Klausur) 14.05.2020 05.08.2020
Lehrerteam	02.- 04.09.2019 10.09.und 17.09.2019 05.11.2019 03.12.2019 07.01und 14.01.2020 07.04.2020 12.05.2020 Juni (noch zu planen)
Klassenräte	02.09.2019 03.09.2019 10.09.2019 17.09.2019 15.10.2019 22.10.2019 03.12.2019 (Klassenrat mit Eltern und Schülervetretern) 21.01.2020 04.02.2020 18.02.2020 24.03.2020 07.04.2020 (Klassenrat mit Eltern und Schülervetretern) 26.05.2020 09.06.2020 12.06.2020
Lehrerkollegium	02.09.2019 Eröffnungskonferenz 24.09.2019 21.02.2020 Pädagogischer Tag 28.04.2020
Fachgruppentreffen der Fachlehrerinnen (schulübergreifend)	12.11.2019 11.02.2020 05.05.2020
Fachgruppentreffen der Lehrer mit Hochschulabschluss im Bezirk	18.11.und 25.11.2019 10.02.und 17.02.2020
Schulrat	24.10.2019 Voraussichtlich im April 2020

Anhang



Anhang:

- Beschluss der Bewertungskriterien