



**Dein Weg**

*beginnt hier!*

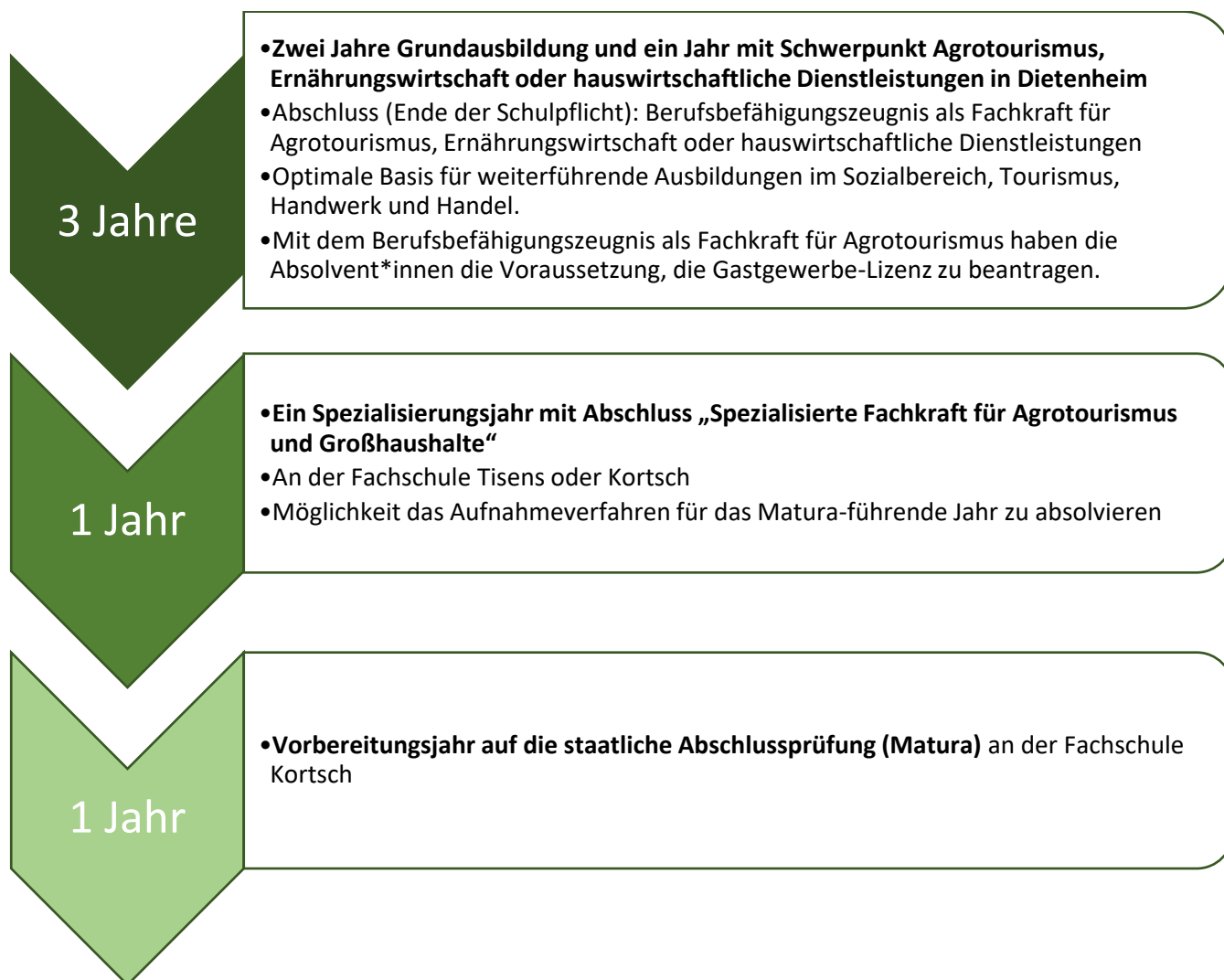
**FACHSCHULE  
DIETENHEIM**

**HAUSWIRTSCHAFT  
ERNÄHRUNG**

## Inhalt

|                                                                                     |   |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---|
| Die Ausbildung an der Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung im Überblick..... | 2 |
| Die 3-jährige Grundausbildung.....                                                  | 3 |
| Das Spezialisierungsjahr (4. Klasse).....                                           | 5 |
| Das Maturajahr (5. Klasse).....                                                     | 5 |

## Die Ausbildung an der Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung im Überblick





## Die 3-jährige Grundausbildung

**Zugangsvoraussetzung:** Abschluss der Mittelschule

**Studentenafel:**

|                                                                       | 1. Klasse | 2. Klasse | 3. Klasse - Fachrichtungen           |               |                           |
|-----------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|--------------------------------------|---------------|---------------------------|
|                                                                       |           |           | Hauswirtschaftl.<br>Dienstleistungen | Agrotourismus | Ernährungs-<br>wirtschaft |
| <b>allgemeinbildende Fächer</b>                                       |           |           |                                      |               |                           |
| Deutsch                                                               | 3         | 3         | 2                                    | 2             | 2                         |
| Italienisch                                                           | 3         | 3         | 2                                    | 2             | 2                         |
| Englisch                                                              | 2         | 2         | 2                                    | 2             | 2                         |
| Mathematik                                                            | 2         | 3         | 3                                    | 3             | 3                         |
| Informations- und<br>Kommunikationstechnologien                       | 2         | 1         | 1                                    | 1             | 1                         |
| Geschichte, Recht und Wirtschaft                                      | 1         | 2         | 2                                    | 2             | 2                         |
| Bewegung und Sport                                                    | 2         | 1         | 1                                    | 1             | 1                         |
| Religion                                                              | 1         | 1         | 1                                    | 1             | 1                         |
| Pädagogik und Psychologie                                             | 2         | 1         | 2                                    | 2             | 2                         |
| Biologie und Gesundheitslehre                                         |           | 2         | 1                                    | 1             | 1                         |
| Betriebswirtschaft                                                    |           |           | 2                                    | 2             | 2                         |
| <b>Praxis/berufsspezifische Fächer</b>                                |           |           |                                      |               |                           |
| Ernährungslehre und Lebensmittelkunde                                 | 2         | 2         |                                      |               | 2                         |
| Biochemie                                                             | 2         | 1         |                                      |               | 2                         |
| Lebensmitteltechnologie                                               |           |           |                                      |               | 3                         |
| Agrotourismus und Angebotsgestaltung                                  |           |           |                                      | 3             |                           |
| Housekeeping (Reinigung/Wäsche)                                       | 1,5       | 2         | 1                                    | 2             |                           |
| Textilverarbeitung                                                    | 1,5       |           | 1                                    |               |                           |
| Haushaltsführung                                                      |           |           | 1,5                                  |               |                           |
| Raumgestaltung                                                        | 1,5       | 1         | 1,5                                  | 2             |                           |
| Gartenbau und Blumenpflege                                            |           | 1         | 1                                    | 1             |                           |
| Speisen- und Getränkeservice                                          | 1,5       | 2         | 1                                    | 1             |                           |
| Arbeitsorganisation                                                   |           |           | 2                                    |               | 2                         |
| Traditionsgebundene<br>Nahrungsmittelherstellung und -<br>zubereitung |           |           |                                      | 3             |                           |



|                          | 1. Klasse | 2. Klasse       | 3. Klasse - Fachrichtungen        |                 |                 |
|--------------------------|-----------|-----------------|-----------------------------------|-----------------|-----------------|
|                          |           |                 | Hauswirtschaftl. Dienstleistungen | Agrotourismus   |                 |
| Kulinarik                |           |                 |                                   | 1               |                 |
| Küchenführung            | 3         | 3               | 2                                 |                 | 2               |
| Produktverarbeitung      |           |                 | 1                                 |                 | 1               |
| <b>Gesamtstunden</b>     | <b>31</b> | <b>31</b>       | <b>31</b>                         | <b>31</b>       | <b>31</b>       |
| <b>Betriebspraktikum</b> |           | <b>3 Wochen</b> | <b>3 Wochen</b>                   | <b>3 Wochen</b> | <b>3 Wochen</b> |

### Zusätzliche Erfahrungen, Ausbildungen und Angebote:

- Drei Wochen Praktikum im zweiten und dritten Schuljahr
- Brandschutzkurs und Erste-Hilfe-Kurs im zweiten Schuljahr
- Einwöchige Sprachreise zur Verbesserung der Italienischkenntnisse
- Für die Besten: Teilnahme an internationalen Fachwettbewerben
- Zahlreiche Lehrfahrten mit Betriebsbesichtigungen
- Fachvorträge von Expertinnen und Experten zu aktuellen Themen
- Unterstützung in der Berufswahl

### Der Abschluss:

- Die dreijährige Ausbildung endet mit einer Abschlussprüfung.
- Die Absolventinnen und Absolventen erhalten das Berufsbefähigungszeugnis als Fachkraft für Agrotourismus, Ernährungswirtschaft oder hauswirtschaftliche Dienstleistungen.
- Die Absolventinnen und Absolventen der dreijährigen Fachschule haben die Schulpflicht erfüllt.

### Was sonst noch wichtig ist:

- Der Unterricht beginnt um 8:05 Uhr und endet am Montag, Dienstag und Donnerstag um 15:50 Uhr, am Mittwoch um 14:50 Uhr und am Freitag um 12:15 Uhr.
- Alle Schülerinnen und Schüler nehmen das Mittagessen gemeinsam in den hauseigenen Mensen ein. Wir verwenden so weit als möglich eigene Produkte und beziehen unsere Lebensmittel von lokalen Produzenten.
- An der Schule befindet sich ein Heim. Schülerinnen und Schüler, die nicht pendeln können oder möchten, können von Sonntagabend bis Freitagmittag im Heim wohnen.

Du möchtest unsere Schule besichtigen und dir vor Ort ein Bild machen? Dann melde dich: 0474 573811, [gertrud.nussbaumer@schule.suedtirol.it](mailto:gertrud.nussbaumer@schule.suedtirol.it)



## Das Spezialisierungsjahr (4. Klasse)

**Zugangsvoraussetzung:** Berufsbefähigungszeugnis (Abschlussdiplom) der 3-jährigen Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung

**Ausbildungsorte:**

Das Spezialisierungsjahr wird an der Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens und an der Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Kortsch angeboten.

**Der Abschluss:**

- Das Spezialisierungsjahr endet mit der Diplomprüfung.
- Die Absolventinnen und Absolventen erhalten das Berufsbildungsdiplom als Spezialisierte Fachkraft für Agrotourismus und Großhaushalte.
- Das Berufsbildungsdiplom und das bestandene Aufnahmeverfahren berechtigen zum Besuch des 5. Matura-führenden Jahres.

## Das Maturajahr (5. Klasse)

**Zugangsvoraussetzung:**

- Berufsbildungsdiplom als Spezialisierte Fachkraft für Agrotourismus und Großhaushalte UND
- Beständenes Zugangsverfahren zum 5. Matura-führenden Jahr.

**Ausbildungsort:**

Das Spezialisierungsjahr wird an der Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Kortsch angeboten.

**Der Abschluss:**

- Das Jahr endet mit der staatlichen Abschlussprüfung (Matura).
- Die Matura befähigt zu sämtlichen weiterführenden Studien (Universitäten, Fachhochschulen, ...).