ZIELSETZUNG

ZIELE

Zielsetzungen

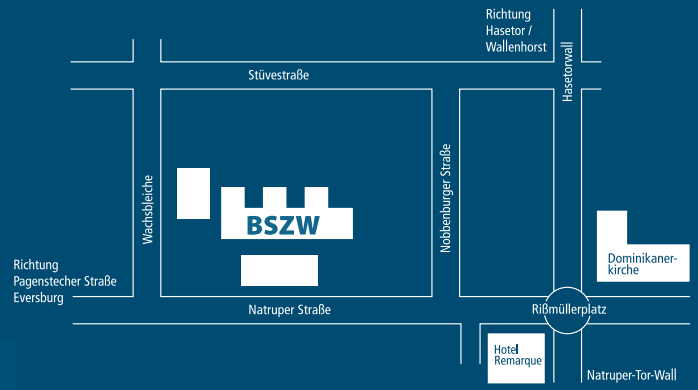
Mit dem Unterricht wird das Ziel verfolgt, eine allgemeine Studierfähigkeit zu vermitteln und nach erfolgreicher Abschlussprüfung die Allgemeine Fachhochschulreife zu erteilen.

Weiterbildungsmöglichkeiten

Dieser Abschluss berechtigt dazu, an allen Fachhochschulen in Deutschland alle angebotenen Studiengänge zu besuchen.
Unter bestimmten Voraussetzungen ist auch das Studium an einer Hochschule (Lehramt für berufsbildende Schulen) möglich.
Viele Absolventen/ Absolventinnen streben ein Studium an einer Fachhochschule in folgenden Studengängen an:

- Ökotrophologie
- Lebensmitteltechnologie
- Lebensmittelwirtschaft
- Wirtschaftsingenieurwesen
- Pharma- und Chemietechnik
- Biotechnologie

Wird kein Studium aufgenommen, verbessert der Abschluss der Fachoberschule die Chancen auf dem Arbeitsmarkt oder erleichtert die Aufnahme eines weiteren Ausbildungsverhältnisses.



BERUFSSCHULZENTRUM

KONTAKT

Berufsschulzentrum am Westerberg
Stüvestraße 35
49076 Osnabrück
Fon (05 41) 3 23 - 23 09
Fax (05 41) 3 23 - 22 18
Mail verwaltung@bszw.de
Web www.bszw.de

Anmeldung

Über Berufino:
www.berufino.de

Öffnungszeiten

Montag, Dienstag und Donnerstag
7.30 – 15.30 Uhr
Mittwoch und Freitag
7.30 – 13.30 Uhr

Informationsveranstaltungen

Die Termine erfragen Sie bitte in der Schulverwaltung.

Berufsschulzentrum am Westerberg
TECHNIK DESIGN SERVICE

europaschule
IN NIEDERSACHSEN

FACHOBERSCHULE

ERNÄHRUNG UND HAUSWIRTSCHAFT

Berufsschulzentrum am Westerberg
TECHNIK DESIGN SERVICE

Bild: © georgerudy – stock.adobe.com

VORAUSSETZUNGEN

ANFORDERUNGEN

Zugangsvoraussetzungen

Die Fachoberschule ist eine allgemeinbildende Schulform mit einem beruflichen Schwerpunkt (keine Berufsausbildung).

Die Fachoberschule Klasse 12 Ernährung und Hauswirtschaft richtet sich an Schüler*innen mit dem Sekundarabschluss I, einer abgeschlossenen mindestens zweijährigen einschlägigen Berufsausbildung und dem Nachweis des Berufsschulabschlusses.

Folgende Ausbildungsberufe können z.B. als einschlägig anerkannt werden:

- Hauswirtschafter*in
- Fachkraft für Lebensmitteltechnik
- Diätassistent*in
- Köchin/Koch
- Konditor*in
- Hotelfachfrau/-man
- Chemisch-technische(r) Assistent*in
- Fleischer*in
- Bäcker*in
- Fachverkäufer*in im Lebensmittelhandwerk
- Chemielaborant*in
- Restaurantfachfrau/-mann
- Fachfrau/-mann für Systemgastronomie

LERNFELDER

STRUKTUR

Stundentafel

Die Stundentafel sieht folgende Unterrichtsfächer und Lerngebiete vor:

Unterrichtsfächer (WS = Zahl der Wochenstunden)	
Berufsübergreifender Lernbereich	**18**
Deutsch	4
Englisch	4
Mathematik	4
Naturwissenschaften	2
Politik	2
Sport	1
Religion	1
Berufsbezogener Lernbereich	**12**
- Ernährungsverhalten bewerten	2
- Stoffwechselvorgänge für die Ernährung des gesunden Menschen analysieren	2
- Verfahren der Lebensmittelproduktion beurteilen	4
- Berufsfeldtypische Unternehmen betriebs- und volkswirtschaftlich untersuchen	2
- Berufsfeldorientierte Projekte planen, durchführen und auswerten	2
Summe	**30**

Der Bildungsgang wird mit Prüfungen in den Fächern Deutsch, Englisch, Mathematik und im berufsbezogenen Lernbereich abgeschlossen.

UNTERRICHTSFÄCHER

INHALTE

Inhalt der Ausbildung

Die Ausbildung in der Klasse 12 der Fachoberschule dauert ein Schuljahr. Der Schulbesuch ist schulgeldfrei. Eine Förderung nach dem Bundesausbildungsförderungsgesetz (BAföG) ist nach den geltenden Regelungen möglich.

Eingeführte Schulbücher können gegen Entgelt ausgeliehen werden; es besteht unter bestimmten Voraussetzungen die Möglichkeit, von der Zahlung des Entgeldes befreit zu werden. Für Unterrichtsmaterialien wird eine Kostenumlage erhoben.