

# FACHAKADEMIE FÜR HAUSWIRTSCHAFT NÜRNBERG



Zertifikat: Betriebsleitung für Ernährung und Versorgung

[http://www.kubiss.de/schulen/schb/b7/fakh\\_1n.htm](http://www.kubiss.de/schulen/schb/b7/fakh_1n.htm)



## INHALTSVERZEICHNIS

- LEITBILD Seite: 1 - 3
- ORGANIGRAMM B7 Seite: 4
- BERUFSQUALIFIKATION Seite: 5
- STUDENTAFEL Seite: 6
- UNTERRICHTSFÄCHER Seite: 7 - 10
- HÖHEPUNKTE Seite: 11 - 12
- PRÜFUNG Seite: 13
- ANMELDUNG Seite: 13
- KONTAKT Seite: 14
- SCHULKOSTEN Seite: 15
- IMPRESSUM Seite: 16



## ➤ LEITBILD

# FACHAKADEMIE FÜR HAUSWIRTSCHAFT NÜRNBERG „WIR BRINGEN ES AUF DEN PUNKT“

## WIR ...

- ERWEITERN DIE BERUFLICHEN RESSOURCEN UNSERER STUDIERENDEN
- QUALIFIZIEREN SIE ZU FÜHRUNGSKRÄFTEN DURCH ERLERNEN VON MANAGEMENTKOMPETENZEN
- FÖRDERN IHRE TEAMFÄHIGKEIT UND ERGÄNZEN IHRE HUMANKOMPETENZ
- ENTWICKELN QUALITÄTBEWUSSTSEIN, FLEXIBILITÄT UND VERANTWORTUNGSBEREITSCHAFT
- SETZEN UNSERE PROFESSIONALITÄT MIT BEGEISTERUNG EIN



## **WIR ...**

### **ERWEITERN DIE BERUFLICHEN RESSOURCEN UNSERER STUDIERENDEN**

#### **Ziel:**

- Fachkompetenz der Studierenden erhöhen
- Wiederholung und Anwendung des Basiswissens anhand beruflicher Situationen
- Einsatz verschiedenster schülerzentrierter Unterrichtsmethoden
- Aktualität und Praxisbezug im Unterricht
- Gemeinsame Teilnahme von Studierenden und Lehrkräften an Fortbildungen
- Bereitstellung weiterführender Fachliteratur
- Vermittlung der Studierenden an wirtschaftlich leistungsfähige Praktikumsbetriebe

## **WIR ...**

### **QUALIFIZIEREN DIE STUDIERENDEN ZU FÜHRUNGSKRÄFTEN DURCH DAS ERLERNEN VON MANAGEMENTKOMPETENZEN**

#### **Ziel:**

- Führungspositionen erfolgreich übernehmen
- Strukturieren komplexer beruflicher Situationen
- Eigenverantwortliches Ausführen von Aktionen im Schulleben
- Kontrollieren und dokumentieren umfangreicher berufsbezogener Projekte
- Mitgestaltung der Öffentlichkeitsarbeit
- Experimentieren mit Strategien zur Personalabwicklung



## **WIR ...**

### **FÖRDERN DIE TEAMFÄHIGKEIT UND ERGÄNZEN DABEI DIE HUMANKOMPETEZNZ DER STUDIERENDEN**

#### **Ziel:**

- Chancen durch Teamarbeit erkennen
- Respektvoller Umgang mit Hilfskräften
- Üben von Kritikfähigkeit und Konfliktbewältigung
- Vorbildfunktion durch Lehrerteams
- Rücksichtsvoller Umgang miteinander
- Teamorientierte Aufgabenstellungen als durchgängiges Unterrichtsprinzip

## **WIR ...**

### **ENTWICKELN QUALITÄTSBEWUSSTSEIN, FLEXIBILITÄT UND VERANTWORTUNGSBEREITSCHAFT BEI UNSEREN STUDIERENDEN**

#### **Ziel:**

- Führungspersönlichkeit ausbilden
- Kontinuierliche Qualitätsdiskussion
- Erarbeitung der jeweiligen Qualitätsstandards
- Flexibles Handeln unter wechselnden Bedingungen
- Eigenverantwortliches Arbeiten im Unterricht
- Forderung nach Übernahme von Verantwortung

## **WIR ...**

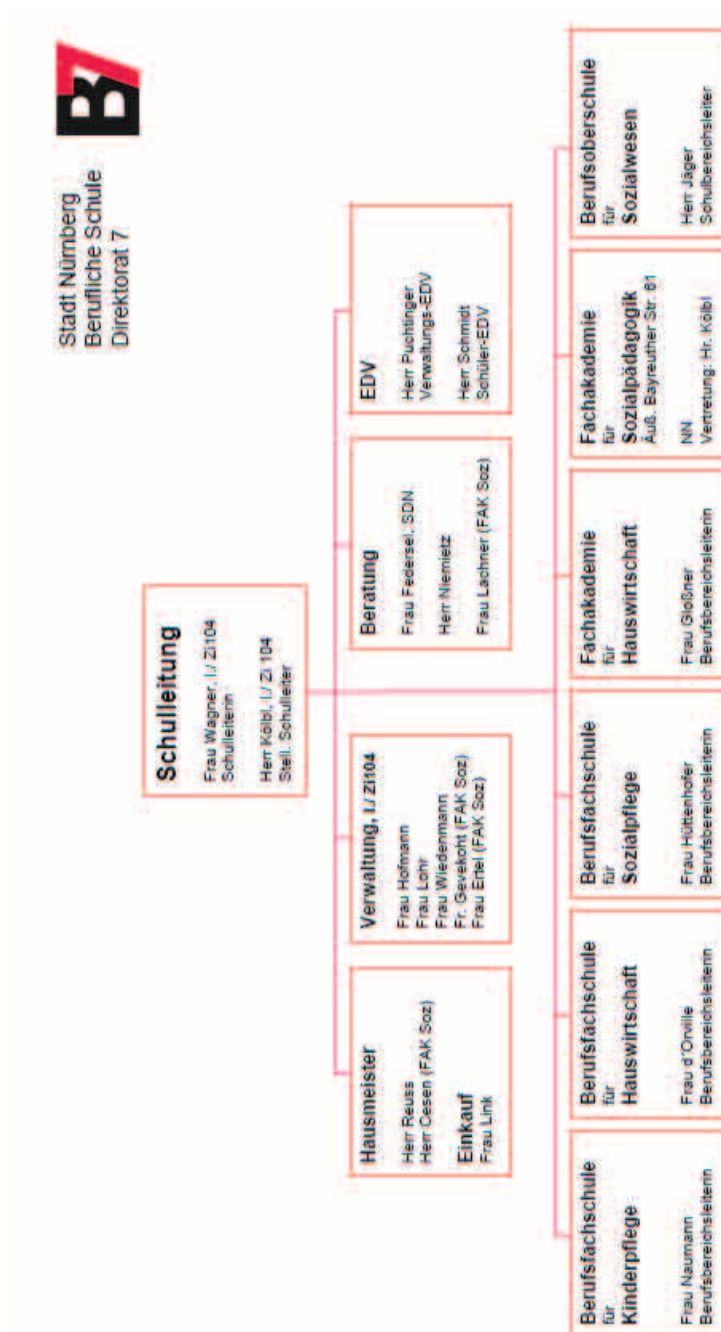
### **SETZEN UNSERE PROFESSIONALITÄT MIT BEGEISTERUNG EIN**

#### **Ziel:**

- Lehrkompetenz kontinuierlich verbessern
- Entwicklung von Kompetenzrastern zur Bewertung
- Ausbildung zu Koordinatoren für Schulqualität und Schulentwicklung
- Fortbildung zum „Business- Knigge“
- Umsetzung der Lernfelder in beruflichen Handlungssituationen
- Einsatz moderner Lehrmittel und Medien



## ➤ ORGANIGRAMM



## ➤ QUALIFIKATION

### BIO

Die Mensa der Fachakademie für Hauswirtschaft in Nürnberg ist Deutschlands erste Bio-zertifizierte Schulmensa, die von Studierenden selbst geführt wird. Wir bieten an zwei Tagen in der Woche ein Menü in 100% Bioqualität.

### AUSBILDUNG

Aufbauend auf eine gastronomische, hauswirtschaftliche oder verwandte Berufsausbildung absolvieren Sie die Fachakademie für Hauswirtschaft.

Nach dem Bestehen der Abschlussprüfung tragen Sie die Berufsbezeichnung "Hauswirtschaftliche/r Betriebsleiter/in" (Betriebsleitung für Ernährung und Versorgung). Eine weitere Qualifikation, die Sie in der Fachakademie erwerben, ist die Ausbildereignung.

Mit einer Ergänzungsprüfung kann die Fachhochschulreife für alle Studiengänge erlangt werden. Bei einem Notendurchschnitt von 1,5 in der Abschluss- und in der Ergänzungsprüfung wird die fachgebundene Hochschulreife erreicht.

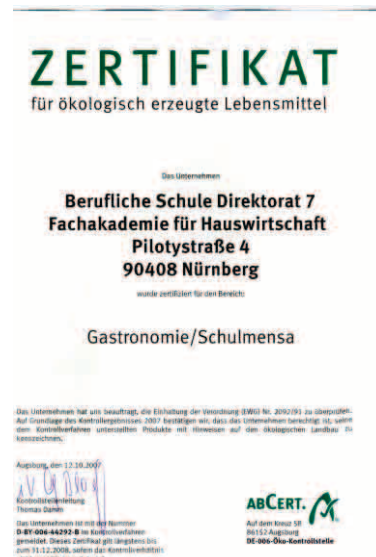
### ZUKUNFT

Weiterbildungsmöglichkeiten: zum Desinfektor, zur Heimleitung oder zum Fachlehrer für berufsbildende Schulen.

Mit der bestandenen Ergänzungsprüfung zur Fachhochschulreife stehen alle Studiengänge an der Fachhochschule offen.

### BERUFSAUSSICHTEN

Die Berufsaussichten sind sehr gut, da es vielfältige Einsatzbereiche gibt. Aktuell ist das Arbeitsplatzangebot größer als ausgebildete Fachkräfte zur Verfügung stehen.



## ➤ STUNDENTAFEL

PFLICHFÄCHER	1. Studienjahr	2. Studienjahr
Deutsch	2	2
Sozialkunde	-	2
Betriebswirtschaftslehre	5	5
Personalführung mit Berufs- & Arbeitspädagogik	3	3
Ernähren & Verpflegen	8	4
Service und Gestalten	2	4
Textilservice	4	4
Gebäudereinigung	5	4
Projektmanagement	3	4

ZUSATZFÄCHER	1. Studienjahr	2. Studienjahr
Mathematik	3	3
Englisch	1	2
Datenverarbeitung	1	-
Buchführung	-	1

### 3. STUDIENJAHR

Das Jahrespraktikum wird in einem Betrieb für Ernährung und Versorgung abgeleistet und von der Fachakademie betreut.

### PRAKTIKUMSBETRIEBE

- in hauswirtschaftlichen Mittel- und Großbetrieben wie Kantinen, Seniorenheimen, Tagungsstätten, Jugendheimen uvm.
- im Hotel- und Gaststättengewerbe
- in der Geschäftsführung von Reinigungsunternehmen
- in der Geschäftsführung von Cateringunternehmen und Eventunternehmen



## ➤ UNTERRICHTSFÄCHER

### **DEUTSCH**

Der Schwerpunkt im Unterrichtsfach Deutsch liegt im Erstellen der Geschäftskorrespondenz von Betrieben, im Planen und Durchführen von Bewerbungsgesprächen sowie im Verfassen von Vorgangsbeschreibungen, Stellungnahmen, Arbeitszeugnissen usw.



### **SOZIALKUNDE**

Hier liegt der Schwerpunkt auf der Erweiterung der Allgemeinbildung. Ebenso bekommt man einen Überblick über die wichtigsten und häufigsten angewandten Gesetze, welche für eine HBL wichtig sind.

### **PERSONALFÜHRUNG MIT BERUFS- & ARBEITSPÄDAGOGIK**

Hier wird unter anderem Moderation und Präsentation geübt, die verschiedenen Kommunikationsmodelle vorgestellt, das Führen von Personal, das Errechnen des Personalbedarfs und das Erstellen von Dienstplänen erlernt.

### **BETRIEBSWIRTSCHAFT**

Die Schwerpunkte hierbei sind Rechnungen wie Deckungsbeitragsrechnungen bearbeiten, verschiedene Unternehmensformen kennen lernen, Qualitätsmanagement und Marketing planen.

## ERNÄHRUNG UND VERSORGUNG

Dieses Schulfach wird in zwei Bereiche geteilt. Die Studierenden sammeln Erfahrungen im praktischen und theoretischen Unterricht.

Im Praxisunterricht werden die Studierenden der 13. Klasse von Studierenden der 14. Klasse unterrichtet. Dieses Verfahren nennt sich

Tandemmodell. Dabei unterweisen die Studierenden des zweiten Jahres die Studierenden des ersten Jahres in der Bedienung der Großküchengeräte.



Im 2. Studienjahr wird das Können der Studierenden im erhöhten Maße gefordert: sie leiten eigenständig die Schulmensa. Dabei tragen sie die Verantwortung für die Rezeptauswahl, das rechtzeitige Bestellen der Lebensmittel und für einen reibungslosen Tagesablauf.

Da die Schulmensa der B7 Bio-zertifiziert ist, bieten wir zweimal in der Woche ein Bio-Menü an, das ausschließlich mit Bio-Produkten zubereitet wird.

In der Theorie werden alle fachlichen Grundlagen aus der beruflichen Vorbildung wiederholt und ausgebaut.



### **TEXTILSERVICE & GEBÄUDEREINIGUNG**

Dieses Fach wird ebenfalls in Theorie- und Praxisunterricht geteilt. Der praktische Teil wird wie das Fach Ernährung und Versorgung im Tandemmodell geführt.

Im ersten Studienjahr befasst sich die Praxis mit dem Erlernen des richtigen Umgangs der

Großbetriebsgeräte und Reinigungsverfahren. Dies erlernen die Studierenden der 13. Klasse durch Unterweisungen der Studierenden der 14. Klasse.

Im theoretischen Unterricht erarbeiten die Studierenden z.B. die verschiedenen Wäschearten, die Inhaltsstoffe der Reinigungsmittel, den Einkauf, den Wäschekreislauf, uvm.



### **SERVICE & GESTALTEN**

Dieses Fach bietet eine Vielfalt an Praxis in Kombination mit theoretischem Unterricht. Die Kreativität jedes einzelnen Studierenden wird hierbei gefördert.

Im ersten Studienjahr stehen floristische Tischgestecke für das Mise en place im Vordergrund, ebenso das Leiten von Kunden- und Verkaufsgesprächen für Cateringaufträge.



Im zweiten Studienjahr bezieht sich der Schwerpunkt auf die Wohn- und Umfeldgestaltung.

## PROJEKTMANAGEMENT

Das Fach Projektmanagement ist eines der interessantesten Fächer für die Studierenden. Sie lernen hier nicht nur das fachgerechte Dokumentieren und Ausarbeiten von Dokumentationsmappen, sondern auch das eigenständige Bewältigen verschiedenster Projekte. Beispiele hierfür sind große Cateringaufträge, der Welcome Day, das Adventscafe, eine Ernährungsberatung oder die Weiterentwicklung unserer Bioküche. Jeder aus dem Team bekommt verschiedene Aufgaben, wie zum Beispiel die der Projektleitung oder die des Protokollführers. Das Projektteam übernimmt die Planung, Durchführung und Evaluation.



## ➤ HÖHEPUNKTE

### **CATERINGS,**

z.B. Biocatering für 100 Personen,  
Adventscafe für ehemalige Lehrkräfte  
der B7



### **SCHULFIRMA "JUNIOR"**

Zu den Aufgaben einer Firmengründung gehören:  
Erfolgskonzept ausdenken, Mitgliederversammlungen  
abhalten, Abrechnungen durchführen und vieles mehr. All  
dies lernen die Studierenden kennen.



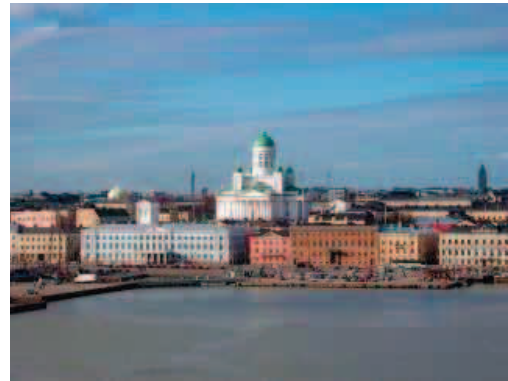
### **BEWERBUNGSBÖRSE**

Ein Bewerbungsgespräch planen und  
durchführen gehört zu den besonderen  
Aufgaben einer HBL. Die Schüler der  
BFS H bewerben sich bei fiktiven  
Unternehmen der Studierenden der  
FAK H.



## LEONARDO DA VINCI PROJEKT „LEBENSLANGES LERNEN“

Ein Monat des Betriebspraktikums können die Praktikant/innen freiwillig in Finnland oder Südtirol verbringen und dort arbeiten. Dieses Projekt wird durch EU- Gelder gefördert.



## BETRIEBSBESICHTIGUNGEN

Z.B. Wäscherei des Klinikums Nürnberg, Wäscherei Rummelsberger Einrichtungen, Großküche der Uniklinik Erlangen, HIPP- Gastronomie, Hotel Schindlerhof

## BESUCH VERSCHIEDENER MESSEN

z.B. Biofach, Hoga, Leipziger Buchmesse, Altenpflegemesse

## AUSZEICHNUNGEN & PREISE,

z.B. Nachhaltigkeitspreis der Firma Lammsbräu 2008,  
Förderpreis S&F Consulting



## ➤ PRÜFUNG

### **ABSCHLUSSPRÜFUNG**

Nach den zwei Studienjahren findet der erste schriftliche Teil der Abschlussprüfung statt. Der zweite praktische Teil der Abschlussprüfung wird nach Beendigung des Berufspraktikums abgelegt.

## ➤ ANMELDUNG

### **VORAUSSETZUNGEN**

- Mittlerer Schulabschluss
- Zusätzlich brauchen Sie eine einschlägige abgeschlossene Berufsausbildung, wie z. B.: Hauswirtschafter/in, Hotel- und Restaurantfachfrau/-mann, Koch/Köchin, Fachkraft für Systemgastronomie, Gebäudereiniger, Diätassistent/in, Familienpfleger/in, Dorfhelfer/in

### **BEWERBUNGSUNTERLAGEN**

- Anmeldeformular (im Sekretariat erhältlich bzw. als Download auf unserer Homepage)
- tabellarischer Lebenslauf mit Lichtbild
- die zum Nachweis des mittleren Bildungsabschlusses und des Berufsabschlusses nötigen Zeugnisse im Original und Kopie oder in beglaubigter Abschrift

Aus Verwaltungsgründen können keine Bewerbungsmappen angenommen werden.



## ➤ KONTAKT

### ADRESSE

Berufliche Schule Direktorat 7  
Pilotystr. 4  
90408 Nürnberg  
Tel.: 0911/231-4195  
Fax: 0911/231-4198  
Mail: b7[at]stadt.nuernberg.de

### ANFAHRT

Zur Groborientierung: Die Fachakademie für Hauswirtschaft Nürnberg befindet sich in Burgnähe.

### MIT DEM AUTO

Vom Nürnberger Hauptbahnhof über die Bayreuther Straße. Nach dem Rathenauplatz biegen Sie links auf die Pirckheimerstraße ein und folgen dieser, bis es links in die Pilotystraße geht.

### MIT DER STRAßENBAHN / ZU FUß

Vom Hauptbahnhof mit der Linie 9 (Thon) bis Haltestelle Krelingstraße. Von dort gehen Sie weiter in dieselbe Richtung der Straßenbahn, bis es links in die Pilotystraße abgeht.

Vom Plärrer mit der Linie 4 (Thon) bis Haltestelle Tiergärtnertor. Von dort gehen Sie an der Burgmauer links entlang, bis Sie das „Hexenhäuschen“ erreichen. Sie wechseln die Straßenseite und gehen den schmalen Fußweg hinunter zur Pilotystraße.

## ➤ SCHULKOSTEN

### SCHULKOSTEN

- Schulgeld wird nicht erhoben
- Materialgeld
  1. Studienjahr 180 €
  2. Studienjahr 150 €
  3. Praktikum 20 €

### FÖRDERUNG

Gemäß Bundesausbildungsförderungsgesetz (BAföG) möglich. Für den BAföG-Antrag ist das Amt für Ausbildungsförderung der Stadt Nürnberg (Sandstraße.4, Tel.: 231-2978) oder das örtliche Landratsamt zuständig.

## ➤ IMPRESSUM

### **Produktion**

**Text:** Saliye Birdal, Janosch Kerkvovius

**Bild:** Saliye Birdal, Janosch Kerkvovius

**Layout:** Janosch Kerkvovius

### **Quellen:**

Eigene Fotografien / Genehmigung durch Frau Gloßner.

[http://www.kubiss.de/schulen/schb/b7/fakh\\_1n.htm](http://www.kubiss.de/schulen/schb/b7/fakh_1n.htm)

**Ausgabedatum:** 21.04.2009

**Version:** 1.0

### **Herausgeber**

Berufliche Schule Direktorat 7 / Frau Wagner

Fachakademie Hauswirtschaft / Frau Eberle & Frau Gloßner

Pilotystr. 4

90408 Nürnberg

Tel.: 0911/231-4195