

# Fachschule für Ernährungs- und Versorgungsmanagement

- Fachrichtung Großhaushalt –

incl. Vorbereitung auf  
die Meisterprüfung  
in der Hauswirtschaft



## Ernährung und Versorgung

## Allgemeine Infos:

Die Fachschule bietet die Möglichkeit, sich berufsbegleitend an zwei Abenden in der Woche im Berufsfeld Ernährungs- und Versorgungsmanagement (Hauswirtschaft) fortzubilden. Der Unterricht findet berufsbegleitend im Nachmittags-/Abendunterricht statt.

In der Fachschule wird beruflich relevantes Fachwissen vermittelt, wodurch die Fachschülerinnen und Fachschüler mehr Handlungssicherheit im Berufsalltag erlangen. Daneben bietet sich die Gelegenheit des Austauschs mit Personen, die gleiche Interessen haben und sich in einer ähnlichen beruflichen Situation befinden. Die sich dadurch ergebenden Kontakte und Netzwerke sind sowohl für das Absolvieren der Fachschule aber vor allem für das Berufsleben hilfreich.



## Berufsbildung und Ausbildungsziele

- Staatlich geprüfte Wirtschaftlerin/staatlich geprüfter Wirtschaftler und
- Meister/-in der Hauswirtschaft

Die Ausbildung soll Absolventen befähigen, Führungsaufgaben in hauswirtschaftlichen Betrieben zu übernehmen.

Die staatlich geprüften Wirtschaftler/innen nehmen Produktions- und Leitungsaufgaben in hauswirtschaftlichen Teilbereichen wahr. Zu ihren Aufgaben gehören die Planung, Durchführung und Kontrolle der hauswirtschaftlichen Leistungen unter Berücksichtigung der persönlichen und sozialen Bedürfnisse der zu versorgenden Personen. Das Ausbildungsziel ist die Entwicklung der beruflichen Handlungskompetenz in den Tätigkeitsfeldern Produktion, Versorgung, Betreuung, Organisation, Personaleinsatz, Qualitätssicherung und Vermarktung.

Die Tätigkeitsbereiche der Meisterin / des Meisters der Hauswirtschaft mit Ausbilderfunktion liegen vorwiegend im Management der Hauswirtschaft. Je nach Art des Versorgungssystems sind leitende und/oder beratende und koordinierende Funktionen zu erfüllen.



# Ernährung und Versorgung



## Ausbildungsdauer

Der Fachschulunterricht findet drei Jahre lang berufsbegleitend im Abendunterricht statt.

## Abschluss/Qualifikation

„Staatlich geprüfte/r Wirtschaftlerin/Wirtschaftler“ der Fachrichtung Großhaushalt.

Zusätzlich wird die Fachoberschulreife zuerkannt, wenn nicht schon vorhanden.

Nach dreieinhalb Jahren ist der Abschluss zur Meisterin/zum Meister der Hauswirtschaft, erreicht.

Die Prüfungen im Rahmen der Meisterprüfung werden vor der Landwirtschaftskammer NRW abgelegt.



Der Unterricht erfolgt in **Lernfeldern**.  
Die Inhalte der **7 Lernfelder** sind Fächern des  
berufsbezogenen Lernbereiches zugeordnet.

Siehe nachfolgende Folie:

Nr.	Lernfelder
1	Personen betreuen
2	Güter und Dienstleistungen beschaffen und Waren lagern
3	Arbeitsprozesse organisieren und durchführen
4	Speisen und Getränke herstellen und Personengruppen verpflegen
5	Textilien reinigen und pflegen
6	Wohn- und Funktionsbereiche gestalten, reinigen und pflegen
7	Produkte und Dienstleistungen vermarkten



Lernbereiche/Fächer	Zeitrichtwerte in Unterrichtsstunden
<b>Berufsbezogener Lernbereich</b>	
Betriebsführung	320
Qualitätsmanagement	80
Versorgung	300
Betreuung	120 -140
Projektarbeit	80 – 160
<b>Berufsübergreifender Lernbereich</b>	
Deutsch/Kommunikation	40 – 80
Englisch	40 – 80
Politik/Gesellschaftslehre	40 – 80
Naturwissenschaften	80



# Ernährung und Versorgung



## Das bietet das Berufskolleg Lübbecke:

- Technisch sehr gut ausgestattete Unterrichtsräume (WLAN, elektronische Tafel, Visualizer).
- Bereitstellung eines "MS office 365"-Accounts für jede\*n Fachschüler\*in, der sämtliche MS-Anwendungen beinhaltet (Word, Excel, PowerPoint, Outlook, Teams, Forms etc.). Dies ermöglicht das digitale und kooperative Arbeiten und Lernen im Unterricht und auch die Kommunikation zwischen Fachschülerinnen bzw. Fachschülern und Lehrkräften außerhalb der Unterrichtszeiten.
- Regelmäßige Unterrichtstermine im "distance-learning"-Verfahren (online-Unterricht) über MS-Teams, wodurch an diesen Terminen die Wege zum BKLK entfallen, und die digitalen Kompetenzen gefördert werden.
- Durchführung von selbstorganisiertem Lernen.
- Langjährige Erfahrung in der Vorbereitung auf die Meisterprüfung Hauswirtschaft.
- Motivierte und fachlich fitte Lehrkräfte, die durch die langjährige Mitarbeit in den Prüfungsausschüssen der Landwirtschaftskammer die Anforderungen der Meisterprüfung kennen und den Unterricht entsprechend gestalten.
- Durchführung von Exkursionen in Fachbetriebe und/oder Einrichtungen.



## Anmeldung

Die Anmeldung ist über das Anmeldeportal [www.schueleranmeldung.de](http://www.schueleranmeldung.de)

bis zum Beginn des Schuljahres möglich.

Um eine möglichst frühe Anmeldung wird gebeten.

Die erforderlichen Unterlagen sind zeitnah nach der Anmeldung einzureichen.



### notwendige Unterlagen und sonstige Hinweise

Ausdruck der Anmeldung (datiert und unterschrieben)

Kopie der Geburtsurkunde bzw. Heiratsurkunde, ggf. Urkunde Namensänderung bzw. in Deutschland

gültiges Ausweisdokument

Lebenslauf (datiert und unterschrieben)

Fotokopie des letzten Jahreszeugnisses

bzw. bei bereits erreichtem Schulabschluss/Berufsabschluss:

Beglaubigte\* Fotokopie des Zeugnisses des höchsten allgemein bildenden Abschlusses

Beglaubigte\* Fotokopie vom Berufsschulabschlusszeugnis

Beglaubigte Fotokopie\* vom Facharbeiterbrief

\* Falls die Bewerbung persönlich abgegeben wird und keine beglaubigte Kopie vorliegt, bitte Original und Kopie des Zeugnisses mitbringen, wir beglaubigen die Kopie dann für unsere Zwecke.

Falls der Abschluss zur Hauswirtschafterin/zum Hauswirtschafter durch einen 45-2 Kurs nach BBiG erfolgte, so entfällt die Vorlage von Berufsschulzeugnissen.



[Link: Flyer Fachschule](#)



Ernährung und Versorgung

Sie möchten eine persönliche Beratung? Dann kontaktieren Sie uns:

Bildungsgangkoordinatorin

Angela Lücke

05741/3458-0

[angela.luecke@berufskolleg-lk.de](mailto:angela.luecke@berufskolleg-lk.de)

Bereichsleitung

Frank Gliffe

[frank.gliffe@berufskolleg-lk.de](mailto:frank.gliffe@berufskolleg-lk.de)

05741/3458-56

