

Sie erwartet...

- ... hauswirtschaftliche Arbeitsabläufe planen, durchführen und bewerten;
- ... hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen kalkulieren, erstellen und vermarkten;
- ... interessante Einblicke in unsere heimische Landwirtschaft;
- ... ein Projekt im Team durchführen;
- ... ein Einstieg in die digitale Medien mit der Lernplattform Moodle;
- ... Theorie und Praxis mit Herz, Hand und Verstand.

Berufliche Perspektiven

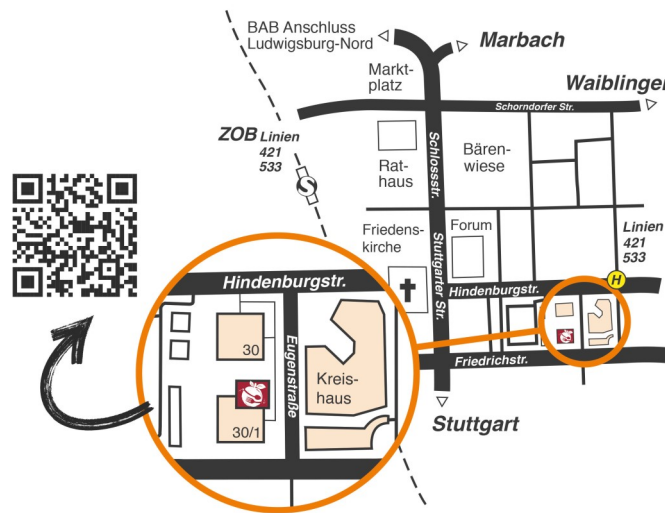
Hauswirtschaftler/-in

Dorfhelfer/-in

Meister/-in der Hauswirtschaft

Hauswirtschaftliche/-r Betriebsleiter/-in

Sie finden uns...



Weitere Informationen

Landratsamt Ludwigsburg
Fachbereich Landwirtschaft, Geschäftsteil
Ernährung, Ausbildung, Hauswirtschaft
Hindenburgstraße 30/1

Postanschrift: Hindenburgstraße 40
71638 Ludwigsburg

Frau Hagenbach: (07141) 144-44923

Zentrale: (07141) 144-2700

Landwirtschaft@landkreis-ludwigsburg.de

<https://ludwigsburg.landwirtschaft-bw.de>

LANDRATSAMT



LUDWIGSBURG

Fachschule für Landwirtschaft Fachrichtung Hauswirtschaft in Teilzeit

**Staatlich geprüfte Fachkraft für
Hauswirtschaft**

und Vorbereitung auf die
Berufsabschlussprüfung

**Staatlich
geprüfter Hauswirtschaftler/
geprüfte Hauswirtschaftlerin
nach § 45.2 BBiG**

Hauswirtschaft
Kompetenz mit Herz, Hand und Verstand

Voraussetzungen

Sie wollen ...

- ✓ Ihre Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten im Bereich der Hauswirtschaft erweitern.
- ✓ Ihren Lebensmittelpunkt auf den landwirtschaftlichen Betrieb und Unternehmerhaushalt verlagern.
- ✓ nach der Familienphase einen Neueinstieg ins Berufsleben planen.

Sie haben ...

- ✓ einen Hauptschulabschluss oder gleichwertigen Bildungsstand und
- ✓ ausreichende Kenntnisse der deutschen Sprache und
- ✓ einen Berufsabschluss oder
3 Jahre einschlägige berufliche Tätigkeit oder
3 Jahre eigenverantwortliche Führung eines Familienhaushaltes und ergänzende hauswirtschaftliche Berufspraxis

Ihr Ziel ist ...

Abschluss „Staatlich geprüfte Fachkraft für Hauswirtschaft“

Im Anschluss:
Berufsabschlussprüfung
„Hauswirtschafter/ -in“

Unterrichtsinhalte

Hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsleistungen (300 Stunden)

- ✓ Bedarfsdeckung und Speisenplanung
- ✓ Lebensmittel und Warenkunde
- ✓ Produktion von Verpflegung in Haushalten
- ✓ Betriebshygiene
- ✓ Hausreinigung
- ✓ Pflege von Textilien
- ✓ Textilien in Haushalten
- ✓ Gestalten von Räumen und des Wohnumfeldes
- ✓ Individuelle Betreuung von Personengruppen
- ✓ Betriebsorganisation

Betriebswirtschaftslehre (120 Stunden)

- ✓ Grundlagen betriebswirtschaftlichen Handelns
- ✓ Allgemeine Rechtsgrundlagen
- ✓ Datenverarbeitung im Betrieb

Unternehmensführung (100 Stunden)

- ✓ Grundlagen hauswirtschaftlichen Handelns
- ✓ Grundlagen der Verbraucherkunde
- ✓ Steuern und Versicherungen
- ✓ Produktion im landwirtschaftlichen Unternehmen
- ✓ Einkommenskombinationen

Betriebliche Kommunikation (80 Stunden)

- ✓ Lernen und Arbeiten
- ✓ Dokumentieren, Präsentieren und Moderieren
- ✓ Kommunikation, Büroorganisation

Organisatorisches

Dauer der Weiterbildung

September 2023 bis Juli 2025

600 Unterrichtseinheiten

Unterrichtstag

Mittwoch ganztägig
08:30 Uhr bis 17:00 Uhr

Unterricht teilweise während den regulären Schulferien

Unterrichtsort

Ernährungszentrum Mittlerer Neckar
Hindenburgstraße 30/1
71638 Ludwigsburg

Kostenbeitrag

Pro Winterhalbjahr	120 €
Pro Sommerhalbjahr	60 €
Fachliteratur	200 €

Termine

Informationsnachmittag:
09.05.2023 von 15:00 bis 16:30 Uhr
Anmeldeschluss: 01. Juni 2023
Schulbeginn: 20. September 2023