



● **Berufskolleg für Ernährung und Hauswirtschaft II (2BKH)**

Bildungsziel

Das Berufskolleg Ernährung und Hauswirtschaft II ist ein zweijähriger Bildungsgang, der zum Einsatz in den verschiedenen Praxisfeldern hauswirtschaftlicher Betriebe und Einrichtungen befähigt. Er vermittelt hauswirtschaftliche, organisatorische und betriebswirtschaftliche Kenntnisse zur selbstständigen und verantwortlichen Wahrnehmung von Aufgaben bei der Versorgung und Betreuung von Menschen, der Anleitung von Mitarbeiter/innen sowie der Mitwirkung bei der Ausbildung von Hauswirtschaftlern und Hauswirtschaftlerinnen.

Der Bildungsgang bereitet auf den Vorbereitungsdienst zum/zur Technischen Lehrer/in hauswirtschaftlicher Fachrichtung und in Verbindung mit Zusatzunterricht auf den Erwerb der **Fachhochschulreife** vor.

Die Ausbildung endet mit einer Abschlussprüfung, durch deren Bestehen die Berufsbezeichnung "**Assistent/-in in hauswirtschaftlichen Betrieben**" erworben wird.

Nach einer einschlägigen Berufstätigkeit kann die Fachschule für Management – Fachrichtung Hauswirtschaft besucht werden, deren Bildungsgang mit der Berufsbezeichnung "Staatlich geprüfte/r hauswirtschaftliche/r Betriebsleiter/in" endet.

Aufnahmevoraussetzungen

- Abschluss Berufskolleg für Ernährung und Erziehung I
- **oder** Abschluss Zweijährige zur Prüfung der Fachschulreife führenden Berufsfachschule mit dem Profil: Hauswirtschaft und Ernährung oder Ernährung und Gastronomie.

Anmeldung

Aufgrund eines zentralen Bewerbungsverfahrens ist eine Onlinebewerbung erforderlich (BewO). Diese sollte sobald die Noten für das 1. Halbjahr vorliegen, spätestens bis zum 01.03. eines jeden Jahres vorgenommen werden.

Link zur Onlinebewerbung: www.schule-in-bw.de/schule

Weitere Informationen hierzu erhalten Sie auf unserer Homepage: www.hedwig-dohm-schule.de

Probezeit

Die Aufnahme erfolgt zunächst auf Probe

Praktikum

An einem Tag pro Woche ist ein Praktikum in einem hauswirtschaftlichen Großbetrieb zu absolvieren. Im Laufe des ersten Schuljahres müssen 360 Zeitstunden und im zweiten Schuljahr 240 Zeitstunden abgeleistet werden.

Fachpraktischer Unterricht

Aus hygienischen Gründen sind im Fach Nahrungszubereitung geeignete weiße, kochfeste Arbeitskleidung, ein Haarschutz und Arbeitsschuhe zu tragen.

Stundentafel

Pflichtfächer	1. Schuljahr	2. Schuljahr
Religionslehre	1	1
Gemeinschaftskunde	1	1
Deutsch	2	2
Wirtschaft und Recht mit Datenverarbeitung	3	4
Ernährungslehre und Diätetik	1	2
Betriebsorganisation mit Übungen ¹	14	11
Kunst	-	2
Projektarbeit	-	2
Textverarbeitung	2	1
	24	26
Wahlfächer		
<i>Zusatzunterricht zum Erwerb der Fachhochschulreife</i>		
Mathematik	3	3
Englisch	3	3
oder		
<i>sonstiges Wahlfach</i>	1	1
Praktikum in hauswirtschaftlichen Großbetrieben	Zeitstunden 360	240

¹ Nahrungszubereitung + Wäsche + Betriebshygiene + Textilarbeit/Werken; Theorie/Praxis: 1. Jahr = 3:11, 2. Jahr = 2:9