



- **Berufskolleg für Ernährung und Erziehung I (1BKEE)**

### **Bildungsziel**

Das **Berufskolleg für Ernährung und Erziehung I (1BKEE)** ist ein einjähriger Ausbildungsgang.

Er vermittelt die Grundbildung zur Ausübung der wirtschaftlichen, sozialen und pädagogischen Aufgaben im privaten Haushalt und zu weiteren Berufen des Berufsfeldes Ernährung und Hauswirtschaft.

So ermöglicht das Berufskolleg für Ernährung und Erziehung I den direkten **Zugang zu der zweijährigen Ausbildung als Assistent\*in in hauswirtschaftlichen Betrieben (Berufskolleg für Ernährung und Hauswirtschaft II (2BKH))**.

**Sofern sich ein sechswöchiges Praktikum** in einer sozialpädagogischen Einrichtung (z. B. einer KiTa) anschließt, steht auch der **Weg für die dreijährige Ausbildung zum/zur Erzieher\*in für Sozialpädagogik – praxisintegriert (BKSPiT)** offen.

Die Ausbildung am Berufskolleg für Ernährung und Erziehung I wird als erstes Ausbildungsjahr auf die Ausbildung zum/zur Hauswirtschafter\*in (HHB) angerechnet.

Mit erfolgreichem Abschluss des Berufskollegs für Ernährung und Erziehung I ist die Berufsschulpflicht erfüllt, sofern sich keine Ausbildung anschließt.

### **Aufnahmevoraussetzungen**

- Fachschulreife
- **oder** Realschulabschluss
- **oder** Nachweis über einen gleichwertigen Bildungsabschluss

### **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](http://www.schule-in-bw.de/schule)

Weitere Informationen hierzu erhalten Sie auf unserer Homepage unter: [www.hedwig-dohm-schule.de](http://www.hedwig-dohm-schule.de)

### **Probezeit**

Die Aufnahme erfolgt zunächst auf Probe.

### **Praktikum**

An einem Tag pro Woche (montags) ist ein betriebliches Praktikum entweder in einer sozialpädagogischen Einrichtung (z.B. in einer KiTa) oder in einem hauswirtschaftlichen Großbetrieb von 260 Zeitstunden vorgesehen.

### **Fachpraktischer Unterricht**

- Aus hygienischen Gründen sind im Fach Nahrungszubereitung weiße, kochfeste Schürzen sowie ein Haarschutz und Arbeitsschuhe zu tragen.

### **Studentafel**

#### **Pflichtfächer**

Religionslehre	1
Deutsch	1
Englisch	1
Gemeinschaftskunde	1
Wirtschaft und Recht	2
Datenverarbeitung / Textverarbeitung	2
Biologie mit Gesundheitslehre und Pflege	3
Erziehungslehre mit Säuglingspflege	3
Chemie und Ernährungslehre	4
Haushaltstechnologie	1
Hauswirtschaftliche Fachpraxis	9

**28**

#### **Wahlfächer**

**2**