



[hauswirtschaft]



- hauswirtschaftler /in
- hauswirtschaftstechnische /r helfer /in
- geprüfte /r fachhauswirtschaftler /in
- meister /in der städtischen hauswirtschaft
- staatlich geprüfte /r hauswirtschaftliche /r betriebsleiter /in
- fachlehrer /in für handarbeit und hauswirtschaft
- ingenieur /in für ernährungs- und versorgungsmanagement
- lehrer /in an beruflichen schulen
- fachrichtung ernährungs- und hauswirtschaftswissenschaft
- studiengang ernährungswissenschaft

VORWORT

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

im Alltag vieler Menschen tragen hauswirtschaftliche Dienstleistungen, ob bewusst oder unbewusst erlebt, ganz erheblich zu ihrem Wohlbefinden bei. Dies gilt nicht nur für das Leben in den privaten Haushalten, sondern auch – und das in besonderem Maß – für das Leben in den verschiedenen sozialen Einrichtungen der Jugendhilfe, der Altenhilfe und der Behindertenhilfe und auch – zeitlich begrenzt – für Gäste in einer Bildungseinrichtung.

In den privaten Haushalten wurde in früheren Zeiten die Hausarbeit traditionell und überwiegend von den Frauen erledigt. Erfreulicherweise beteiligen sich daran inzwischen auch immer mehr Männer im Sinne einer partnerschaftlichen Haushalts- und Familienarbeit. Neben dieser wichtigen und in ihrem volkswirtschaftlichen Wert nicht zu unterschätzenden Arbeit haben sich eine Reihe hauswirtschaftlicher Berufe entwickelt, die den stark wachsenden Bedarf unserer Haushalte an zusätzlichen hauswirtschaftlichen Dienstleistungen abdecken können.

So führt zum einen die demografische Entwicklung mit einer zunehmenden Zahl von alten und hochbetagten Menschen zu einem steigenden Bedarf an qualifizierter Pflege, aber auch zu einem erheblichen hauswirtschaftlichen Hilfebedarf – sowohl im ambulanten wie im stationären Bereich. Gerade hier sind qualifizierte hauswirtschaftliche Kräfte unverzichtbar.

Zum anderen führt auch die steigende Berufstätigkeit von Frauen zu neuer Nachfrage nach hauswirtschaftlichen Dienstleistungen. Da die privaten Haushalte in den meisten Fällen keine volle Kraft beschäftigen können, sind hauswirtschaftliche Dienstleistungszentren eine zeitgemäße Antwort: Sie bündeln Arbeitsaufträge verschiedener Haushalte und gewährleisten eine



zuverlässige und qualifizierte Erledigung. Außerdem sind hauswirtschaftliche Dienstleistungszentren ein wichtiger Beitrag zu dem sozialpolitischen Ziel, neue Arbeitsplätze zu schaffen.

Die vorliegende Broschüre zeigt die vielfältigen Arbeitsbereiche für hauswirtschaftliche Fachkräfte und informiert über die einschlägigen Berufsbilder.

Das Bayerische Staatsministerium für Arbeit und Sozialordnung, Familie und Frauen als oberste Landesbehörde für die Berufsbildung in der Hauswirtschaft in Bayern möchte mit dieser Broschüre jungen Menschen Information und Orientierungshilfe bei der Berufswahl geben sowie Weiterbildungsmöglichkeiten aufzeigen. Darüber hinaus sollen die einschlägigen Wirtschaftsbereiche und die interessierte Öffentlichkeit über das hohe Niveau in der hauswirtschaftlichen Berufsbildung und über die vielfältigen qualifizierten Berufe informiert werden.

Christa Stewens

Bayerische Staatsministerin
für Arbeit und Sozialordnung,
Familie und Frauen

Georg Schmid
Staatssekretär
im Bayerischen Staatsministerium
für Arbeit und Sozialordnung,
Familie und Frauen

München, im November 2002

VORWORT DER ZUSTÄNDIGEN STELLE



Liebe Leserinnen, liebe Leser,

Dienstleistungsberufe werden bei der Berufswahl immer attraktiver. Dies zeigt sich in der steigenden Nachfrage nach hauswirtschaftlichen Fach- und Führungskräften. Hauswirtschaftliche Fachkräfte üben ihre Tätigkeiten auf hohem Qualitätsniveau aus.

Im Mittelpunkt steht die ganzheitliche Versorgung der Menschen.

Durch die Kombination von Versorgungsleistungen und Betreuungsleistungen hat die hauswirtschaftliche Fachkraft ein interessantes und vielseitiges Tätigkeitsfeld und genießt hohe Wertschätzung.

Um diese hohen Ansprüche zu erfüllen, muss die Qualität der Aus- und Fortbildung laufend gesichert werden. Als zuständige Stelle für die hauswirtschaftliche Berufsbildung in Bayern bei der Regierung von Mittelfranken stellen wir uns gern dieser Herausforderung. Zusammen mit den hauswirtschaftlichen Berufsverbänden initiieren wir Modellversuche und Forschungsprojekte, um den Anforderungen des Arbeitsmarktes gerecht zu werden. Die Ergebnisse werden in unsere konzeptionelle Arbeit zur Weiterentwicklung hauswirtschaftlicher Berufsbildung einbezogen. Dies sichert die Attraktivität und die Akzeptanz hauswirtschaftlicher Berufe.

Durch Medienbeiträge und die Teilnahme an verschiedenen Kongressen und Messen informieren wir die Bürgerinnen und Bürger über die Leistungsvielfalt hauswirtschaftlicher Aus- und Fortbildungsberufe.

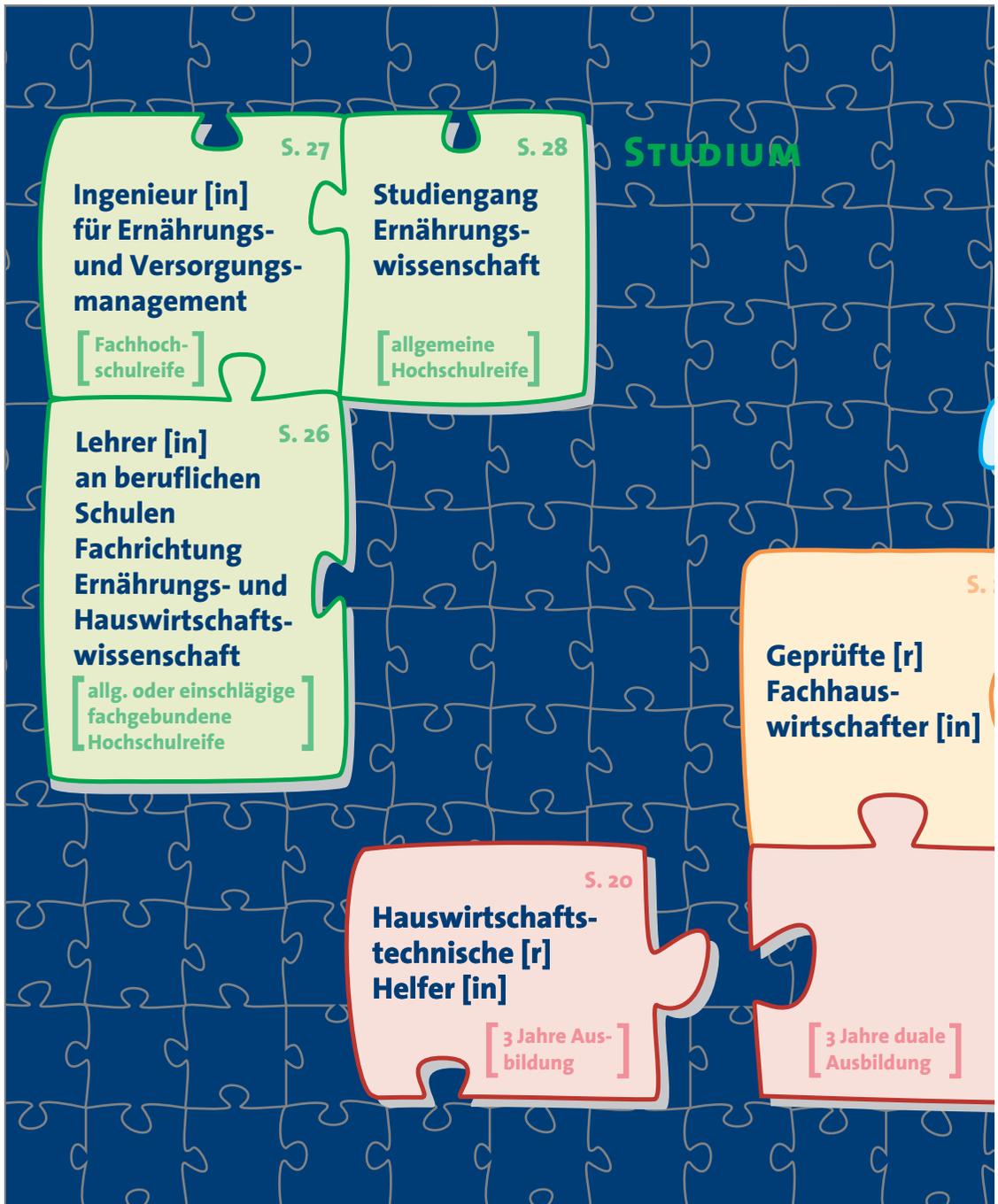
Die vorliegende Broschüre gibt Ihnen Informationen und Entscheidungshilfen zu Bildungswegen in der Hauswirtschaft.

Bei Fragen zur hauswirtschaftlichen Bildung finden Sie über die Homepage der Regierung von Mittelfranken (siehe Seite 29) Ansprechpartner in Ihrer Nähe.

Inhofer
Regierungspräsident

Ansbach, im November 2002

MÖGLICHKEITEN DER BERUFSBILDUNG IN DER HAUSWIRTSCHAFT





BERUFLICHE SCHULE

In Bayern werden in 57 Berufsfachschulen für Hauswirtschaft in schulischer Form und in 16 Berufsschulen mit Fachrichtung Hauswirtschaft in dualer Form Hauswirtschafterinnen und Hauswirtschafter ausgebildet. Während der Berufsausbildung an einer beruflichen Schule wie zum Beispiel dem Staatlichen Berufsbildungszentrum Scheinfeld erlernen die Schüler/innen das fachgerechte Zubereiten von Speisen und den damit verbundenen richtigen Service, das Präsentieren und Vermarkten von Produkten und Dienstleistungen, das Betreuen von Kindern und Erwachsenen. Ebenso steht das fantasievolle Gestalten von Räumen und die Pflege von Textilien auf dem Lehrplan. Darüber hinaus wird den Schülern das marktgerechte Kalkulieren sowie umwelt- und gesundheitsbewusstes Verhalten vermittelt. Hygienemaßnahmen sowie zeitgemäße Kommunikationstechniken in berufstypischen Situationen finden praxisbezogene Anwendung. Nach zwei bis

drei Jahren Ausbildungszeit – direkt an der Berufsfachschule oder in einer dualen Ausbildung – erlangen die Schüler bzw. Auszubildenden die berufliche Qualifikation »Hauswirtschafterin/Hauswirtschafter«.

An beruflichen Schulen haben alle Auszubildenden Zugang zu Computeranwendungen. Für Hauswirtschafter/innen von Bedeutung: die Möglichkeit zur grafischen Erstellung von Speiseplänen. Auch die Berechnung von Nährwerttabellen oder die Preiskalkulation von Mahlzeiten sind praxisnahe Unterrichtsthemen.

Hauswirtschafter / in



Der Umgang mit dem Multifunktions-Küchengerät »Konvektomat« erfordert neben technischem Verständnis das richtige »Timing« für die unterschiedlichen Garzeiten von Obst, Gemüse, Fleisch und allen anderen Lebensmitteln. So wie an dieser Schule sammeln zukünftige Fachkräfte solche wichtigen Erfahrungen an allen bayerischen Lehreinrichtungen.



Unter Anleitung von Cornelia Lunz, der zuständigen Fachlehrerin für Handarbeit und Hauswirtschaft, bestimmen die Auszubildenden unter Beachtung einer gesunden Ernährung die Speisenfolge.

kurz & knapp

→ Ulrike Schmitt und Claudia Pricha, Lehrerinnen der Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft, wenden zur Förderung des selbstständigen Lernens neuartige Unterrichtsmethoden an, z.B. einen »Lernzirkel mit 12 Stationen«. Diese Lernform wird gut angenommen, zudem schätzen Lehrerinnen und Schüler die entspannte Unterrichts Atmosphäre.

- Berufsfachschulen und Berufsschulen Hauswirtschaft
- 73 Gesamtzahl, davon
 - 16 Berufsschulen
 - 57 Berufsfachschulen, davon
 - 5 für Realschulabsolventen
 - 45 für Hauptschulabsolventen
 - 7 mit beiden Ausbildungsrichtungen

BERUFLICHE SCHULE

Fachlehrer /in für Handarbeit und Hauswirtschaft

Lehrer /in an beruflichen Schulen, Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaftswissenschaft

Fachlehrerin Heidi Göß-Vollath im Kreis von Hauswirtschafts-Schülerinnen (Bild rechts). Für ihre Bildungs- und Erziehungsarbeit macht sie den Wunsch deutlich, zwischen Auszubildenden und Lehrern ein vertrauensvolles Verhältnis zu begründen. »Wenn beide Seiten aufeinander zugehen, verläuft für die Beteiligten der Prozess der Ausbildung intensiver.« Im Verlauf ihrer beruflichen Tätigkeit hat Heidi Göß-Vollath diese beiden Seiten sogar an derselben Schule erlebt. Im Jahre 1980 begann die spätere »Fachlehrerin für Handarbeit und Hauswirtschaft« ihre Ausbildung zur »Hauswirtschafterin«, um danach viele Stationen der Weiterbildung zu durchlaufen: den Praktikumsbetrieb, die Fachakademie für Hauswirtschaft, eine pädagogische Ausbildung, den Vorbereitungsdienst, die beiden Lehramtsprüfungen und ein Lehramt auf Probe. Heidi Göß-Vollath: »Mit Vorliebe fördere ich die kreativen Fähigkeiten.« Ein übrigens unverzichtbarer Ansatz für den gesamten Berufsstand, denn die Hauswirtschaft braucht Ideengeber. Frau Kornprobst, Lehrerin an beruflichen Schulen Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft und stellvertretende Schulleiterin in diesem Berufsbildungszentrum, erlernte ebenfalls den Beruf der Hauswirtschafterin. Weitere Stationen der Ausbildung: Erwerb der fachgebundenen Hochschulreife, Studium an der TU München, Referendariat und Unterrichtseinsätze an verschiedenen Schulen.



Hauswirtschafterinnen in spe während einer Unterrichtsstunde mit Heidi Göß-Vollath. In gemeinsamer Projektarbeit werden die fünf Leitsätze der Schule mit Hilfe naturnaher Materialien einfallsreich gestaltet.

kurz & knapp

→ Das Präsentieren und Vermarkten von Produkten und Dienstleistungen ist in der Berufsausbildung zur Hauswirtschafterin/zum Hauswirtschafter ein Schwerpunkt. Neben den obligatorischen berufs- und fachspezifischen Lernangeboten spielen Persönlichkeitsbildung und erweiterte soziale Kompetenzen eine immer wichtigere Rolle. Im fachtheoretischen Unterricht werden diese für den Arbeitsmarkt unverzichtbaren Kompetenzen eingeübt.



Irmgard Kornprobst (links) berät Schülerinnen und Schüler bei der Vorbereitung einer Präsentation zum Thema: Selbstorganisation und Motivation

SENIOREN- EINRICHTUNG/ GÄSTEHAUS

In der Diakonie-Gemeinschaft Puschendorf – aufgeteilt in Mutterhaus, Gästehaus sowie Alten- und Pflegeheim – haben im hauswirtschaftlichen Bereich 30 Mitarbeiterinnen eine berufliche Tätigkeit gefunden. Das Wohl der in diesen Einrichtungen zu Versorgenden und zu Betreuenden steht im Mittelpunkt der personenbezogenen Dienstleistungen. Zur Versorgung der Gäste und Bewohner gehören Verpflegung, Wäschereinigung, Hausreinigung und Wohnumfeldgestaltung – Arbeitsfelder, die das hauswirtschaftliche Tun generell prägen. Zukünftige Hauswirtschafter/innen können innerhalb der Diakonie zwischen der Ausbildungsstätte Mutterhaus / Gästehaus oder dem Alten- und Pflegeheim wählen. Den Auszubildenden wird selbstständiges Planen, Durchführen und Kontrollieren vermittelt. Einmal pro Woche finden der »Azubi-Treff« und Gespräche zu Fragen der Lebenskunde statt. Ergänzend zu den in der Praxis erworbenen Fähigkeiten werden das theoretische Wissen vertieft, Probleme und Schwierigkeiten besprochen. Nach der Berufsausbildung besteht die Möglichkeit, die Qualifikation »Meister/in der städtischen Hauswirtschaft« berufsbegleitend zu erlangen.

Meister/in der städtischen
Hauswirtschaft

Hauswirtschafter/in



Helga Müller, »Meisterin der städtischen Hauswirtschaft«, versorgt mit ihrem Team täglich 100 Senioren und 20 Mitarbeiter.



Gäste- und Seniorenbetreuung: Frau Haller (rechts) und Frau Körber haben die Ausbildung zur Hauswirtschafterin in Puschendorf erworben. Und hier arbeiten sie noch heute.



Eine kunstvolle Plastik in der Eingangshalle des Mutterhauses verleiht hauswirtschaftlichen Verrichtungen Bedeutung über den Tag hinaus.



Die hauswirtschaftlichen Mitarbeiterinnen Sylvia Haller, Gerlinde Janko, Luise Körber und Gunda Tremmel (von links) während einer Begegnung mit Schwester Evelyn, der Vorsitzenden des Verwaltungsrates.



Frau Tremmel (sitzend), »Staatlich geprüfte hauswirtschaftliche Betriebsleiterin«, und Frau Janko, »Meisterin der städtischen Hauswirtschaft«, über ihren beruflichen Alltag: »Zur Erledigung unserer breit gefächerten Aufgaben sind koordinative Fähigkeiten gefragt. Ohne Computer funktioniert das nicht.«

BEHINDERTENEINRICHTUNG

Meister / in der
städtischen Hauswirtschaft

Hauswirtschafter / in

Hauswirtschaftstechnische / r
Helfer / in

Krisensicherer Arbeitsplatz: Ihren erlernten Beruf mit Herz, Verstand und Beharrungsvermögen treu geblieben ist seit 22 Jahren Frau Christiane Auer. In der hauswirtschaftlichen Abteilung einer anerkannten Werkstatt für Behinderte hilft die »Meisterin der städtischen Hauswirtschaft« den Betreuten, eine berufliche Tätigkeit aufzunehmen und somit einen anerkannten Platz in unserer Gesellschaft zu finden. Die von ihr geleitete Arbeitsgruppe versorgt die Westmittelfränkische Lebenshilfe Werkstätten GmbH Ansbach-Brodswinden mit durchschnittlich 360 Essen pro Tag – eine Aufgabe, die Christiane Auer dank auch ihrer früheren Tätigkeit zuverlässig erfüllt. Besondere Genugtuung empfindet



Christiane Auer leitet als »Meisterin der städtischen Hauswirtschaft« die in die Behindertenwerkstatt Ansbach-Brodswinden eingegliederte Großküche.



die passionierte Ausbilderin immer dann, wenn zukünftige »Hauswirtschaftstechnische Helferinnen und Helfer« ihre Ausbildungszeit erfolgreich beenden und in das Arbeitsleben eintreten. Gern erinnert sich Frau Auer an das vergangene Jahr, da die Stadt Ansbach eine ihrer Auszubildenden für gute Ergebnisse ehrte und man das Ereignis ausführlich in der Lokalpresse vermeldete.

kurz & knapp

- Im beruflichen Alltag finden Hauswirtschafterinnen und Hauswirtschafter Beschäftigungsverhältnisse als hauswirtschaftliche Fachkräfte in Alten-, Wohn- und Kinderheimen, in caritativen und kommerziellen Tagungsstätten, in Jugendherbergen, Schulen oder in Behinderteneinrichtungen. Das Management von Familienhaushalten ist Hauswirtschafterinnen / Hauswirtschaftern ebenso vertraut, wie sie auch in Hotels oder Sanatorien in vielen Funktionsbereichen perfekt und serviceorientiert mitarbeiten.



TAGUNGSSTÄTTE

Von der gelernten Hauswirtschafterin über die Fachakademie für Hauswirtschaft zum Abschluss »Staatlich geprüfte hauswirtschaftliche Betriebsleiterin« hat Beate Körner (Bilder rechts) einen umfassenden Bildungsweg beschritten. Seit vier Jahren im Religionspädagogischen Zentrum Heilsbronn beschäftigt, führt Frau Körner die dort im hauswirtschaftlichen Bereich tätigen 26 Mitarbeiter/innen. Mit diesem Team bewältigt Frau Körner den Service für Tagungen, Seminare und Weiterbildungen, die das RPZ regelmäßig veranstaltet. Die zentrale Fortbildungseinrichtung der Evangelisch-Lutherischen Kirche in Bayern beherbergt und verpflegt pro Jahr zirka 12000 Übernachtungs- und 7000 Tagesgäste. Die 62 Zimmer sind hauptsächlich von bayerischen Lehrerinnen und Lehrern, Pfarrerinnen und Pfarrern sowie weiteren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern aus dem pädagogischen Bereich bewohnt. Das hauswirtschaftliche Serviceteam um Beate Körner hat also viel zu tun, zumal 17 Tagungs- und Gruppenräume auch Teilnehmer aus der Diakonie, Wissenschaft, Politik oder Wirtschaft anlocken.

Staatlich geprüfte / r
hauswirtschaftliche / r
Betriebsleiter / in

Hauswirtschafter / in

Hauswirtschaftstechnische / r
Helfer / in



kurz & knapp

→ Dass der Tagungsort Religionspädagogisches Zentrum Heilsbronn Auge, Geist und Seele auch in Zukunft verwöhnt – dafür steht einerseits die genial gelungene Verbindung zwischen Tradition und Moderne; andererseits erscheinen angesichts von Abtskapelle, Kaiserzimmer oder Speisesaal hauswirtschaftliche Spitzenleistungen vorprogrammiert.

Beate Körner ist aufgrund der absolvierten Ausbildung in der Lage, diese hohen Anforderungen zu erfüllen. Konsultationen zwischen ihr und der RPZ-Verwaltungsleiterin Claudia Frank (Bild Mitte links) erleichtern die auf diesem Weg zu treffenden Entscheidungen.

Als »Staatlich geprüfte hauswirtschaftliche Betriebsleiterin« mit nachgewiesener Ausbildung bemüht sich Beate Körner, die fachlichen Fähigkeiten der ihr zugewiesenen Auszubildenden zu schulen. Hier kontrolliert Frau Körner einen von Michele Schmidt gedeckten Tisch. Frau Schmidt absolvierte eine Ausbildung zur »Hauswirtschaftstechnischen Helferin« und hat in der Heilsbronner Tagungsstätte eine Anstellung gefunden.

UNTERNEHMEN

Das Berufsbild »Staatlich geprüfte hauswirtschaftliche Betriebsleiterin« gewinnt ungeahnte Dimensionen, wenn man sich das Einsatz- und Aufgabengebiet von Gertrud Rossow innerhalb der Siemens AG vor Augen führt. Als Betreuerin von hauswirtschaftlichen Auszubildenden und Praktikantinnen im Geschäftsbereich SRE – Siemens Real Estate / Restaurant Services gewährleistet Frau Rossow außerdem im Team Lebensmitteleinkauf die Koordination zentraler Aufgaben für die Region Nordbayern. Frau Rossow erklärt: »Siemens Real Estate ist deutschlandweit in fünf Regionen gegliedert, darin eingeschlossen 13 Mitarbeiter- und Gästrestaurants mit zirka 14 000 Essenteilnehmern eben in Nordbayern.« Das bedeutet in der betriebswirtschaftlichen Praxis, ein riesiges Volumen an Lebensmitteln einzukaufen, zu verwalten und hygienisch einwandfrei zu verarbeiten. In Ausbildungsfragen sucht Frau Rossow gemeinsam mit weiteren Führungskräften Kontakte zur Nürnberger Fachakademie, zu den Ausbildungsberaterinnen für Hauswirtschaft an den Landwirtschaftsämtern, zu den SRE-Gebietsleitern oder zu allen anderen hauswirtschaftlichen Lehrkräften. Die gewonnenen Erkenntnisse tragen dazu bei, die Ausbildung von Hauswirtschafter/innen gemäß der Vorgaben auf hohem Niveau durchzuführen.

Staatlich geprüfte/r
hauswirtschaftliche/r
Betriebsleiter/in
Hauswirtschafter/in



Gertrud Rossow (links) vergleicht die Daten der Warenbestellungen mit den Rechnungseingängen.



3400 Kunden durchlaufen täglich nach einem ausgeklügelten Zeitplan das Siemens-Betriebsrestaurant in Erlangen. Hier vereinbart Gertrud Rossow (2. von links) mit Abteilungsleiter Karl Föger (rechts) und Vertretern des Mitarbeiter-Teams den Einsatz der Auszubildenden und Praktikantinnen.

kurz & knapp

- Gertrud Rossow: »Nach meiner Berufsausbildung besuchte ich die Fachakademie für Hauswirtschaft, und es hat sich gelohnt.« Deshalb erleben die von ihr zu Betreuenden beispielhaft, welche Chancen dieses Berufsbild bietet. Durch persönliche Erfahrungen werden berufliche Perspektiven aufgezeigt, die positiven Einfluss ausüben.
- Gertrud Rossow: »Ein starkes Wir-Gefühl im Service-Bereich ist uns wichtig. Auch daraus erwächst eine außerordentlich hohe Kundenzufriedenheit, der Gradmesser unserer Arbeit.«



Im Mittagsgeschäft muss jeder Handgriff sitzen, um an Theken und Kassen Wartezeiten zu vermeiden.

VERBRAUCHERBERATUNG / LEHRGANGSTRÄGER

Berufliche Tätigkeitsfelder im Bereich der Hauswirtschaft – für Lernwillige (fast) kein Problem! Wer all die »geheimnisvollen« Dinge rund um eine gesunde Ernährung erforschen will, dem sei der »Studiengang Ernährungswissenschaft« an der Technischen Universität München empfohlen.

Ausgebildetes Personal ist beim VerbraucherService Bayern im Katholischen Deutschen Frauenbund, Beratungsstelle Augsburg, tätig. Christine Hackl, eine der Mitarbeiterinnen, studierte das Fach Ökotrophologie in Weihenstephan und macht mit wenigen Worten deutlich, was in einem Verbraucherservice »abläuft«: »Wir beraten umfassend – von der richtigen Ernährung bis zu allgemeinen Verbraucherfragen. Unser Eltern-Kind-Projekt informiert über das Essverhalten des Nachwuchses. Übergewicht und ernährungsbedingte Krankheiten sind nämlich vermeidbar.« Damit nicht genug. In zahlreichen Kursen, Ausstellungen und Vorträgen erhalten die Teilnehmer/innen praktische Anregungen für eine gesunde, ökologische und ökonomische Lebensführung, zur Lebensmittelkennzeichnung oder für mehr Sicherheit im Haushalt. Vom VerbraucherService Bayern initiierte Aktionstage beabsichtigen, Konsumenten zum häufigeren Verzehr von regional angebautem Obst und Gemüse zu animieren.

kurz & knapp

- Hohen Informationswert besitzt im VerbraucherService Bayern die Info-Thek. In 60 Themenordnern erfahren Rat-suchende eine Vielzahl praktischer Tipps zu Preisen und Testergebnissen sowie zu Umwelt- und Gesundheitsaspekten. Eine der kompetenten Ansprechpartnerinnen: Diplom-Ökotrophologin Christine Hackl
- Diplom-Ökotrophologin Christine Hackl stellt u.a. Kurs-programme zusammen, führt Schulungen durch. Auch unterrichtet sie zukünftige Hauswirtschafter/innen und Meister/innen der städtischen Hauswirtschaft.

Studiengang Ernährungswissenschaft*

* Der Studiengang Ernährungswissenschaft löst in Bayern den Studiengang Ökotrophologie ab.



Der Beratungsbedarf in letzter Zeit ist eher gestiegen. Fachzeitschriften helfen, die Verbraucher über unterschiedlichste Testergebnisse und Produkte in Kenntnis zu setzen.



»Auf das Gewicht achten und in Bewegung bleiben« – Frau Hackl vermittelt in Theorie und Praxis die von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung aufgestellten »10 Regeln für eine vollwertige Ernährung«.

VERBRAUCHERBERATUNG/ LEHRGANGSTRÄGER

Lehrer/in an
beruflichen Schulen
Fachrichtung Ernährungs-
und Hauswirtschafts-
wissenschaft

Frau Tronsberg ist Leiterin der Berufsbildung des Verbraucher-Service Bayern im Katholischen Deutschen Frauenbund e.V. Zu ihrem Aufgabenbereich gehören neben administrativen Tätigkeiten in der Geschäftsstelle Augsburg die Konzeption neuer Lehrgänge, Unterrichtsverpflichtungen sowie Lehr- und Informationsveranstaltungen im Berufsbildungsbereich. Diese Aufgabe wird von ihr bayernweit wahrgenommen – von Würzburg bis München und von Passau über Traunstein bis Ingolstadt. Der VerbraucherService Bayern verfügt derzeit über sechs Ausbildungsstandorte. Zudem fällt in ihren Aufgabenbereich die Vertretung des Verbandes auf Bundesebene, wenn es um Fragen der Berufsbildung in der Hauswirtschaft geht. Nicht zuletzt deswegen bedingt die Tätigkeit ständige Mobilität. Dienstlich veranlasste Reisen sind die Regel. Grundlage dieser Tätigkeit war ein fundiertes 5-jähriges Studium an der Technischen Universität München, die verschiedenen Berufspraktika in vorlesungsfreier Zeit, der Vorbereitungsdienst zum Lehramt, eine harte Prüfungsphase und – die erworbene Zusatzqualifikation zur Diplom-Berufspädagogin. Obwohl der Gang in ein solches Lehramt nicht über Rosen führt, bestätigt Gabriele Tronsberg erwartungsgemäß: »Diesen Weg würde ich wieder gehen.«



*Das Bistum Augsburg
– Ausgangspunkt für
Gabriele Tronsberg, wenn
Unterrichtsstunden in
anderen Beratungsstellen
auf dem Lehrplan stehen.*



kurz & knapp

- »Lehrerinnen an beruflichen Schulen« unterrichten überwiegend in Bildungseinrichtungen der Erstausbildung. Oft aber bieten private Bildungsträger alternative Arbeitsaufgaben.
- Pädagogische Zusatzqualifikationen fördern eine erfolgreiche Lehrtätigkeit in der Erwachsenenbildung, zum Beispiel die Lehrgangsleitung zur »Ausbildung der Ausbilder«. Gabriele Tronsberg: »Diesen für unsere hauswirtschaftlichen Belange bedeutsamen Unterricht möchte ich nicht missen.«

DIENSTLEISTUNGS- ZENTRUM

Erst fünf Jahre existiert die Hauswirtschaftliche Service-Team GmbH Erlangen – eine noch kurze Zeit, in der aber die Gründerinnen Anke Ahlers, Inger Hinterwälder und Marianne Tietze für Furore sorgten. Aus dem Deutschen Hausfrauen-Bund e.V. hervorgegangen, mit Fördergeldern aus dem »Beschäftigungspakt Bayern« angeschoben und durch ehrenamtliche Geschäftsführertätigkeit am Leben erhalten – das sind die Kern-daten einer hauswirtschaftlichen Unternehmung, die derzeit 25 Mitarbeiterinnen in Teilzeitarbeit tarifgebunden beschäftigt. Das Service-Team kocht, putzt, wäscht, schrubbt und betreut in den privaten Haushalten, ohne damit am Ende seiner tatsächlich riesigen Angebotspalette angekommen zu sein. Die »Meisterinnen der städtischen Hauswirtschaft« bilden ihr Personal fachgerecht zu Hauswirtschafter/innen aus und sind auch ideenvoll, wenn es um dessen Vermittlung an Privathaushalte oder andere Dienstleister geht. Das Projekt finanziert sich aus marktgerechten Preisen, die man bei Einhaltung hoher Qualitätsstandards aufgrund zuverlässiger Leistungserbringung erzielt. Ach ja, die festangestellten Hauswirtschafter/innen sind voll des Lobes – Arbeitsaufgaben und Bezahlung stehen in gutem Verhältnis.

Staatlich geprüfte/r
hauswirtschaftliche/r
Betriebsleiter/in

Meister/in der städtischen
Hauswirtschaft

Hauswirtschafter/in



Inger Hinterwälder, Anke Ahlers und Marianne Tietze (von links) haben gut Lachen. In Erlangen ist ihr Hauswirtschaftliches Service-Team zu lokaler Größe avanciert; bayernweit gelten die Erlangerinnen als Vorbild für gleichgeartete Existenzgründungen.

kurz & knapp

- Service-Team in Zahlen: 135 Kunden werden regelmäßig, 50 gelegentlich betreut. In wenigen Fällen wird Familienpflege geleistet. Marketingmaßnahmen erhöhen den Kundenstamm.
- Service-Team aktiv außer Haus: Einkaufen, Ausrichten von Familienfesten, Spaziergänge mit Betreuungspersonen, Gartenarbeit, Arztbesuche, Partyservice – eine Aufzählung ohne Anspruch auf Vollständigkeit.
- Deutscher Hausfrauen-Bund Erlangen mit Pfiff: Die ernährungsbezogene Verbraucherberatung erweitert die Geschäftstätigkeit. Seminare, Kurse und Vorträge verbreiten Wissen zu hauswirtschaftlichen Themen und machen das Unternehmen bekannt.

FREIE UNTERNEHMERIN

Ihre im Studiengang Ökotrophologie/Ernährungswissenschaft an der Universität Gießen erworbenen Erkenntnisse verpackt Brigitte Neumann liebend gern in amüsant-belehrenden Kurzgeschichten. Wer der Diplom-Ökotrophologin zur Ferndiagnose über www.gesunder-mausklick.de ins Internet folgt, ist nach kurzer Orientierung angenehm überrascht. Aphorismen von Prominenten aus Vergangenheit und Gegenwart lockern den Informationsgehalt ihrer fundierten Beschreibungen treffend auf. Brigitte Neumann erhebt gegen Vieleser, Übergewichtige oder Zuckerkrankte keinesfalls den drohenden Zeigefinger. Unwillkürlich wird aber der Leser mit seinem Ernährungsverhalten konfrontiert und zum kritischen Umdenken angeregt: »Kunstköche in Laboren sind mir suspekt, Cornflakes nenne ich Zucker-Knusper-Krümel und frage, warum die vitamin- und nährstoffreiche Haferflocke ein Schattendasein fristet.« Brigitte Neumanns Sympathie für naturbelassene Lebensmittel wirkt anregend, und sie ist in der Lage, ihre wissenschaftlichen Erkenntnisse journalistisch aufzuarbeiten: als Online-Redakteurin, in Talk-Shows, auf Podiumsdiskussionen. Aufträge zur Aufklärung erhält die freie Unternehmerin aber auch aus Schulen, Gesundheitseinrichtungen oder von Lebensmittelproduzenten – die Ökotrophologie setzt dem potenziellen Kundenkreis kaum Grenzen.

kurz & knapp

→ Aus »Kartoffelfeuer«:
Haben die Kartoffeln im Kochtopf auf dem Herd allmählich ausgedient? Tatsächlich verzichten immer mehr Menschen darauf, die Kunst des Kochens auszuüben – und vertrauen sich den technologischen Köchen an. Andere wiederum entdecken, dass die Kunstküche auf

Dauer ihren Gaumen nicht befriedigt. Brigitte Neumann ermutigt »Die Anderen« und erkennt Chancen für hauswirtschaftliche Berufe: »Fitness bis ins hohe Alter führt über eine ausgewogene Ernährung. Dieser Trend verstärkt sich, auch das Bedürfnis für ernährungsorientierte Dienstleistungen.«

→ **Winston Churchill:** „
Mit dem Geist ist es wie mit dem Magen: Man kann ihm nur Dinge zumuten, die er verdauen kann.

→ **Brigitte Neumann:**
Geben Sie ihrem gesunden Appetit eine Chance, und gönnen Sie ihm natürliche Nahrungsmittel.

Studiengang Ernährungswissenschaft *

* Der Studiengang Ernährungswissenschaft löst in Bayern den Studiengang Ökotrophologie ab.



Lesen – Schreiben – Publizieren: »Das verbreitet falsche Ernährungsverhalten gibt unserem wissenschaftlichen Berufsstand Brot. Unsere Informationen zum Thema Gesundheit sind gefragt. In Vorträgen, Seminaren, Fortbildungen, Presseartikeln, Hintergrundrecherchen und Interviews melden wir uns publikumswirksam zu Wort.«

ÖKUMENISCHE SOZIALSTATION

Geprüfte / r
Fachhauswirtschafter / in

Staatlich geprüfte / r
hauswirtschaftliche / r
Betriebsleiter / in

Hauswirtschafter / in

Wer aus familiären Gründen schon 13-mal seinen Wohn- und Arbeitsort gewechselt hat, weiß die Vielfalt der Einsatzmöglichkeiten in hauswirtschaftlichen Berufen zu schätzen. Cornelia Ache, die Leiterin der hauswirtschaftlichen Abteilung der Ökumenischen Sozialstation Augsburg-Oberhausen gGmbH, führt aber deshalb kein unstetes Leben: »Hilfsbedürftigen Menschen in Alltagsdingen wo auch immer zur Seite zu stehen, sie zu umsorgen und zu betreuen ist mir tiefes Bedürfnis.« So charakterisiert die seit 1975 »Staatlich geprüfte hauswirtschaftliche Betriebsleiterin« ihre abwechslungsreiche Erwerbswelt und möchte »noch ganz lange Zeit« im Ambulanten Dienst arbeiten.

Ihrem heutigen Wirkungsfeld vorausgegangen waren auch Einsätze im Ausland. »In Belgien hatte ich deutsche Schulkinder zu betreuen. Den Tagesablauf dort bestimmte viel Verantwortung; Momente des Glücks entschädigten dafür reichlich.« Das Glück hielt an bis in die Gegenwart: Die Rückkehr auf den deutschen Arbeitsmarkt war für Cornelia Ache mit Weiterbildungen verbunden. So erwarb sie 1996 die Qualifikation »Geprüfte Fachhauswirtschafterin«, eine Voraussetzung für ihre Arbeit im Ambulanten Dienst.



Die 91-jährige Aloisia Weil beansprucht die pflegerisch-betreuende Hilfe von Cornelia Ache (rechts) und Andrea Brandmeier (links) mit größter Freude. Frau Brandmeier, eine Arzthelferin, wählte die Zusatzausbildung zur »Hauswirtschafterin« ganz bewusst und soll nach Abschluss die hauswirtschaftliche Leitung im Ambulanten Dienst Augsburg-Oberhausen stellvertretend übernehmen.

kurz & knapp

- Ausbildung ist Ehrensache. Als »Staatlich geprüfte hauswirtschaftliche Betriebsleiterin« hat Cornelia Ache die Berechtigung, Hauswirtschafterinnen auszubilden.
- Nach zweijähriger Berufspraxis können ausgebildete Hauswirtschafterinnen die Qualifikation »Geprüfte Fachhauswirtschafterin« erwerben. 660 Lehrgangsstunden dienen der Vorbereitung.



Arbeit in der Hauswirtschaft ist Berufung und Verantwortung mit vielfältigen Einsatzmöglichkeiten



-  hauswirtschaftler/in
-  hauswirtschaftstechnische/r helfer/in
-  geprüfte/r fachhauswirtschaftler/in
-  meister/in der städtischen Hauswirtschaft
-  staatlich geprüfte/r hauswirtschaftliche/r betriebsleiter/in
-  fachlehrer/in für handarbeit und hauswirtschaft
-  ingenieur/in für ernährungs- und versorgungsmanagement
-  lehrer/in an beruflichen schulen
fachrichtung ernährungs- und hauswirtschaftswissenschaft
-  studiengang ernährungswissenschaft



Hauswirtschafts- technische / r Helfer / in



V VORBILDUNG

- › erfüllte Vollzeitschulpflicht
- › Bescheinigung der Ausbildungsfähigkeit und des sonderpädagogischen Förderbedarfs durch das Arbeitsamt

A AUSBILDUNGSDAUER / -GANG

- › 3 Jahre
- › Ausbildung in außerbetrieblichen Einrichtungen, z.B. Berufsbildungswerken oder in hauswirtschaftlichen Mittel- oder Großbetrieben, die anerkannte Ausbildungsstätten sind, mit begleitendem
- › Berufsschulunterricht in Fachklassen
- › im 3. Ausbildungsjahr 6 Monate Schwerpunktausbildung im Bereich:
 - Nahrungszubereitung oder
 - Hausreinigung und Entsorgung oder
 - Textilreinigung und -instandhaltung

P PRÜFUNG / ABSCHLÜSSE

- › Beruflicher Abschluss: Hauswirtschaftstechnische Helferin / Hauswirtschaftstechnischer Helfer (Ausbildungsberuf nach § 48 Berufsbildungsgesetz)

Allgemeinbildender Abschluss

- › Hauptschulabschluss

Fortbildungs- / Aufstiegsmöglichkeiten

- › Hauswirtschafterin / Hauswirtschafter
- › Fachliche Qualifizierung in artverwandten Berufen



E EINSATZMÖGLICHKEITEN

- › Hauswirtschaftliche / r Mitarbeiter / in in Großhaushalten, Kantinen, gastronomischen Betrieben, z.B. in der Küche, im Service-Bereich, in der Hausreinigung oder in der Wäscherei
- › Fachkraft in gewerblichen Wäschereien und Reinigungsunternehmen

Ich bin passionierte Ausbilderin auch für Hauswirtschaftstechnische Helferrinnen. Ich freue mich, wenn junge Menschen mit meiner Hilfe Zugang in die Arbeitswelt finden.

Hauswirt- schafter/in

V VORBILDUNG

- › Hauptschulabschluss bzw.
- › erfüllte Vollzeitschulpflicht

A AUSBILDUNGSDAUER / -GANG

- › 3 Jahre
- › 1. Ausbildungsjahr: Berufsgrundschuljahr oder 10. Jahrgangsstufe Berufsfachschule Hauswirtschaft
- › 2. und 3. Ausbildungsjahr: Betriebliche Ausbildung in anerkannten Ausbildungsstätten mit begleitendem Berufsschulunterricht oder Vollzeitunterricht an einer Berufsfachschule für Hauswirtschaft, Wahlpflichtfächergruppe II
- › 2 Jahre Vollzeitunterricht und Praktikum an einer Berufsfachschule für Hauswirtschaft, Wahlpflichtfächergruppe III, bei mittlerem Schulabschluss

P PRÜFUNG / ABSCHLÜSSE

- › Beruflicher Abschluss: Hauswirtschafterin / Hauswirtschafter (Staatlich anerkannter Ausbildungsberuf nach § 25 Berufsbildungsgesetz)
- › Sonderregelungen zur Prüfungszulassung: Interessentinnen / Interessenten mit mindestens 6 Jahren Berufspraxis im hauswirtschaftlichen Bereich können zur Abschlussprüfung »Hauswirtschafterin / Hauswirtschafter« zugelassen werden. Zur Vorbereitung auf die Prüfung bieten hauswirtschaftliche Berufsverbände Lehrgänge an.

E EINSATZMÖGLICHKEITEN

- › Hauswirtschaftliche Fachkraft in den Arbeitsbereichen von Großhaushalten, mit Berufserfahrung kann man Leiter/in eines solchen Arbeitsbereiches werden
- › Hauswirtschaftliche Fachkraft bei hauswirtschaftlichen Dienstleistungszentren und in ambulanten sozialen Diensten
- › Selbstständige Führung von Familienhaushalten

Sonderregelung

Eine Verkürzung der Ausbildungszeit kann erreicht werden

- › mit guten Leistungen im Berufsgrundschuljahr, im Ausbildungsbetrieb und in der Berufsschule
- › bei nachgewiesener Erstausbildung in einem anderen Beruf

Allgemeinbildender Abschluss

- › Bei überdurchschnittlichen Leistungen in der Berufsschule bzw. Berufsfachschule und befriedigenden Englischkenntnissen wird in der Kombination mit der Abschlussprüfung der mittlere Schulabschluss verliehen.

Fortbildungs- / Aufstiegsmöglichkeiten

- › Geprüfte / r Fachhauswirtschafter / in
- › Meister / in der städtischen Hauswirtschaft
- › Staatlich geprüfte / r hauswirtschaftliche / r Betriebsleiter / in
- › Anpassungsfortbildungen in spezifischen Arbeitsfeldern der Hauswirtschaft

Dem Beruf Hauswirtschafterin gewinne ich die besten Seiten ab – vielseitig, tatkräftig, immer mit und für Menschen da sein.

Geprüfte / r Fachhauswirt- schafter / in



V VORBILDUNG

- › Abschlussprüfung »Hauswirtschaftler/in« und
- › danach mindestens 2 Jahre Berufspraxis mit hauswirtschaftlicher und pflegerisch-betreuender Tätigkeit oder
- › mindestens sechsjährige, hauswirtschaftliche und pflegerisch-betreuende Berufspraxis

F FORTBILDUNGSGANG / -DAUER

- › Berufsbegleitender Vorbereitungslehrgang auf die Prüfung mit ca. 660 Unterrichtsstunden und
- › 8 Wochen begleitendes Berufspraktikum in ambulanten und stationären Einrichtungen der Altenhilfe

P PRÜFUNG / ABSCHLÜSSE

- › Geprüfte Fachhauswirtschaftlerin / Geprüfter Fachhauswirtschaftler (Fortbildungsprüfung nach § 46 Berufsbildungsgesetz)

Fortbildungs-/ Aufstiegsmöglichkeiten

- › Meister/in der städtischen Hauswirtschaft
- › Teamleiterin im Schnittstellenbereich von Hauswirtschaft und Pflege
- › Einsatzleiterin im ambulanten Dienst – Bereich Hauswirtschaft
- › Anpassungsfortbildung durch Berufsverbände, z.B. Mitarbeiterführung, Service



E BERUFLICHE EINSATZMÖGLICHKEITEN

- › Unterstützung von Lebensaktivitäten und Alltagsverrichtungen sowie hauswirtschaftliche Versorgung von älteren und hilfebedürftigen Menschen
 - in ambulanten sozialen Diensten
 - Tagespflagestätten, in der Kurzzeitpflege
 - Einrichtungen der Alten- und Behindertenhilfe
 - Privathaushalten
 - hauswirtschaftlichen Dienstleistungszentren

Einzelfallbezogen kann der/die Geprüfte Fachhauswirtschaftler/in als Fachkraft für soziale Betreuung im Sinne der Heimpersonal-Verordnung (§§ 5, 6 HeimPersV) anerkannt werden (nur in Verbindung von hauswirtschaftlicher Versorgung und Alltagsbetreuung älterer Menschen, z.B. bei Hausgemeinschaften und Wohngruppen).

Betreuung und Versorgung, Freude und Erfüllung lassen mich über die Strapazen meines Berufes hinwegsehen.



Meister / in der städtischen Hauswirtschaft



V VORBILDUNG

- › Abschlussprüfung »Hauswirtschafter / in« und danach mindestens 3 Jahre Berufspraxis im hauswirtschaftlichen Bereich

F FORTBILDUNGSGANG / -DAUER

- › Vorbereitungslehrgang auf die Meisterprüfung mit ca. 750 Stunden Unterricht
- › in berufsbegleitender Form 2 bis 3 Jahre oder
- › in Vollzeitform ca. 6 Monate

P PRÜFUNG / ABSCHLÜSSE

- › Prüfung zum / zur Meister / Meisterin der städtischen Hauswirtschaft
- › Ausbildereignung nach dem Berufsbildungsgesetz

Allgemeinbildender Abschluss

- › Die bestandene Prüfung entspricht dem mittleren Schulabschluss

Fortbildungs- / Aufstiegsmöglichkeiten

- › Zum / zur Fachlehrer / in für Handarbeit und Hauswirtschaft
- › Anpassungsfortbildung durch die Berufsverbände, z.B. zur Hygienebeauftragten
- › Mit Ergänzungsprüfung zum Erwerb der fachgebundenen Fachhochschulreife, Studium an einer Fachhochschule



E EINSATZMÖGLICHKEITEN

- › Als hauswirtschaftliche Führungskraft evtl. mit Ausbilderfunktion
 - in Mittel- und Grossbetrieben mit praktischen, planerischen und organisatorischen Aufgaben, z.B. Küchenleitung, Hauswirtschaftsleitung, Leitung des Reinigungsbereichs
 - bei hauswirtschaftlichen Dienstleistungszentren
- › Berufliche Selbstständigkeit, z.B. Gründung einer Serviceagentur
- › Lehrtätigkeit, z.B. an Volkshochschulen

*Wir bilden unser Personal fachgerecht zum / zur Hauswirtschafter / in aus.
Wenn es um dessen Vermittlung geht, entwickeln wir Ideen.*



**Staatlich
geprüfte / r
hauswirtschaftliche / r
Betriebsleiter / in**



V VORBILDUNG

- Mittlerer Schulabschluss und
- einschlägige abgeschlossene Berufsausbildung in einem staatlich anerkannten Ausbildungsberuf

F FORTBILDUNGSGANG / -DAUER

- in Vollzeitform 3 Jahre
 - 2 Jahre Fachakademie für Hauswirtschaft
 - und 1 Jahr Berufspraktikum

P PRÜFUNG / ABSCHLÜSSE

- Staatlich geprüfte / r hauswirtschaftliche / r Betriebsleiter / in (mit nachgewiesener Ausbildereignung)
- Mit bestandener Ergänzungsprüfung:
 - Fachhochschulreife
 - bei sehr guten Leistungen kann auch die fachgebundene Hochschulreife erreicht werden

**Fortbildungs- /
Aufstiegsmöglichkeiten**

- Fachlehrer / in für Handarbeit und Hauswirtschaft
- Studium an einer Fachhochschule
- mit fachgebundener Hochschulreife einschlägiges Universitätsstudium für das Höhere Lehramt an beruflichen Schulen, Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft



E EINSATZMÖGLICHKEITEN

- Als hauswirtschaftliche Management- und Führungskraft evtl. mit Ausbilderfunktion
- Leitung des hauswirtschaftlichen Bereiches eines Großbetriebes
- Leiterin eines hauswirtschaftlichen Dienstleistungszentrums
- Lehrtätigkeit bei Trägern der Erwachsenenbildung
- Beraterin bei einschlägigen Industriezweigen

*Der Besuch der Fachakademie für Hauswirtschaft hat sich gelohnt.
Meine persönlichen Erfahrungen zeigen berufliche Perspektiven auf und
üben positiven Einfluss aus.*



VORBILDUNG

- › Bestehen des Ersten Prüfungsabschnitts nach dem Besuch des zweiten Jahres der Fachakademie für Hauswirtschaft



FORTBILDUNGSGANG / -DAUER

- › 1 Jahr pädagogische Ausbildung am Staatsinstitut für die Ausbildung von Fachlehrern und
- › 2 Jahre Vorbereitungsdienst mit Ausbildung an Einsatzschulen und Seminarveranstaltungen



PRÜFUNG

- › I. Lehramtsprüfung am Ende der einjährigen pädagogischen Ausbildung am Staatsinstitut
- › II. Lehramtsprüfung am Ende des Vorbereitungsdienstes

SONDERREGELUNGEN

- › Die/der »Meister/in der städtischen oder ländlichen Hauswirtschaft« kann zur Fachlehrerausbildung zugelassen werden, wenn nach der Meisterprüfung
 - 2 Jahre hauswirtschaftliche Berufstätigkeit mit Ausbilderfunktion oder
 - 3 Jahre selbstständige Haushaltsführung nachgewiesen sind.
- › Die Entscheidung in Einzelfällen bleibt dem Bayerischen Staatsministerium für Unterricht und Kultus vorbehalten.

* Es ist beabsichtigt, die Ausbildung zur Fachlehrerin/zum Fachlehrer für Handarbeit und Hauswirtschaft für die allgemeinbildenden Schulen und für die beruflichen Schulen jeweils neu zu gestalten.



EINSATZMÖGLICHKEITEN

- › Unterrichtserteilung u.a. an Grund- und Hauptschulen, Realschulen, Gymnasien und Förderschulen im staatlichen, kommunalen oder privaten Schuldienst
- › Unterrichtserteilung an beruflichen Schulen
- › Lehrtätigkeit bei freien Bildungsträgern

*Das Fördern kreativer Fähigkeiten ist für meine Tätigkeit typisch.
Auch die Hauswirtschaft braucht Ideengeber.*





* Fachrichtung Ernährungs- und
Hauswirtschaftswissenschaft



V VORBILDUNG

- › Allgemeine Hochschulreife oder einschlägige fachgebundene Hochschulreife

S STUDIENVERLAUF UND STUDIENDAUER

- › Studium für das Lehramt an beruflichen Schulen in Bayern an der Technischen Universität München
- › 8 Semester Mindeststudienzeit
- › 2 Jahre Vorbereitungsdienst für das Lehramt an beruflichen Schulen: schulpraktische Ausbildung am Studienseminar, an Seminarschulen und an Einsatzschulen

P PRÜFUNGEN

- › Akademische Zwischenprüfung
- › 1. Staatsprüfung am Ende des Studiums
- › 2. Staatsprüfung am Ende des Vorbereitungsdienstes
- › Möglichkeit der ergänzenden Prüfung zum Diplomberufspädagogen

PRAKTIKA

- › 12 Monate einschlägig gelenktes Berufspraktikum, davon drei Monate möglichst vor Beginn des Studiums (Das Berufspraktikum kann durch eine einschlägige Berufsausbildung ersetzt werden.) und
- › schulpädagogisches Blockpraktikum und fachdidaktisches Blockpraktikum im Zweitfach in den Semesterferien und
- › studienbegleitendes fachdidaktisches Praktikum in der beruflichen Fachrichtung



E BERUFLICHE EINSATZMÖGLICHKEITEN

- › Unterrichtserteilung an beruflichen Schulen, unter anderem an Berufsschulen, Berufsfachschulen, Fachschulen, Fachakademien, Fachoberschulen, Berufsoberschulen im staatlichen, kommunalen oder privaten Schuldienst
- › Lehrtätigkeit in der Industrie, bei Berufsverbänden oder in der außerschulischen Erwachsenenbildung

Meine Erstausbildung zur Hauswirtschafterin sehe ich noch heute als Pluspunkt für meine berufliche Tätigkeit als Lehrerin.

[26]





VORBILDUNG

- Fachhochschulreife, fachgebundene oder allgemeine Hochschulreife



STUDIENVERLAUF UND STUDIENDAUER

- Studium Ernährungs- und Versorgungsmanagement an der Fachhochschule Weihenstephan am Abteilungsstandort Triesdorf
- 8 Semester Regelstudienzeit:
 - Grundstudium: zwei theoretische Studiensemester
 - Hauptstudium: zwei praktische Studiensemester im 3. und 6. Studiensemester, vier theoretische Studiensemester
- Gliederung des Studienganges in Studienschwerpunkte im 7. und 8. Semester



PRÜFUNGEN

- Diplom-Vorprüfung nach dem Grundstudium
- Diplomprüfung



BERUFLICHE EINSATZMÖGLICHKEITEN

Selbstständige und verantwortliche Übernahme von Aufgaben in den Bereichen der menschlichen Ernährung und Versorgung, u.a.:

- Tätigkeit in Unternehmen der Nahrungsmittelbe- und -verarbeitung
- Qualitätssicherung und Qualitätsmanagement in einschlägigen Unternehmen
- Planung, Führung und Kontrolle von Großhaushalten, Versorgungseinrichtungen, von Hotels und Tourismuseinrichtungen
- Beratende Tätigkeit in öffentlichen und privaten Einrichtungen sowie Lehrtätigkeit
- Verbraucherberatung
- Tätigkeit bei einschlägigen Überwachungsbehörden

** Der Studiengang wurde zum Wintersemester 2001/02 eingeführt.*





Studiengang Ernährungswissenschaft*



V VORBILDUNG

- › Allgemeine Hochschulreife
- › Hinweis auf das »Eignungsfeststellungsverfahren«

S STUDIENVERLAUF UND STUDIENDAUER

- › Studium an der Technischen Universität München im Wissenschaftszentrum Weihenstephan für Ernährung, Landnutzung und Umwelt

P PRÜFUNGEN

- › Grundlagen- und Orientierungsprüfung
Bachelor-Prüfung = erster berufsqualifizierender Abschluss des Studiums der Ernährungswissenschaft
Abschluss: B.Sc.
- › Master-Prüfung = Berufs- und Forschungsqualifizierender Abschluss des Studiums der Ernährungswissenschaft

BACHELOR-STUDIUM

- › 1. und 2. Semester:
Grundlagen- und Orientierungsfächer
- › 3. bis 6. Semester:
 - Pflichtfächer zur Vertiefung der Grundlagen und Orientierungsfächer
 - Wahlpflichtfächer zur Spezialisierung und Individualisierung des Abschlusses

MASTER-STUDIUM

- › 7. bis 9. Semester
Schwerpunkte:
 - Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaft
 - Ernährungsmedizin
 - Public Health



E BERUFLICHE EINSATZMÖGLICHKEITEN

- › Grundlagen- und anwendungsorientierte Forschungstätigkeit
- › Ernährungsmedizin: Beratung und Therapie in Kooperation mit Ärzten und Psychologen
- › Staatliche Überwachung der Lebensmittelsicherheit
- › Beratung öffentlicher und privater Träger des Gesundheitswesens

PERSPEKTIVE

Promotion

** Der Studiengang wurde zum Wintersemester 2001/ 2002 eingeführt.
Er löst in Bayern den Studiengang Ökotrophologie ab.*

ADRESSEN UND KONTAKTE

||| **Zuständige Stelle für die Berufsbildung in der Hauswirtschaft**

Regierung von Mittelfranken
Sachgebiet Haushaltsleistungen und
Berufsbildung Hauswirtschaft
Postfach 606
91511 Ansbach
Telefon (0981) 53-518, -494, -428
Telefax (0981) 53-774
E-Mail poststelle@reg-mfr.bayern.de
Internet www.regierung.mittelfranken.de

||| **Bayerisches Staatsministerium für Unterricht und Kultus**

Salvatorstraße 2
80333 München
Telefon (089) 21 86-0
Telefax (089) 21 86-28 15
E-Mail poststelle@stmukwk.bayern.de
Internet www.stmuk.bayern.de

||| **Bayerisches Staatsministerium für Wissenschaft, Forschung und Kunst**

Salvatorstraße 2
80333 München
Telefon (089) 21 86-01
Telefax (089) 21 86-28 12
E-Mail poststelle@stmukwk.bayern.de
Internet www.stmwfk.bayern.de

||| **Technische Universität München**

Studentenservicezentrum
Studienberatung
Gabelsbergerstraße 39
80333 München
Telefon (089) 2892 55 01
Telefax (089) 2892 27 35
E-Mail studienberatung@tu-muenchen.de
Internet www.iz.hr.tu-muenchen.de/
studium_tu/index_de.tuml

||| **Fachhochschule Weihenstephan Allgemeine Studienberatung**

Am Hofgarten 4
85350 Freising
Telefon (081 61) 71 -45 32
Telefax (081 61) 71 -42 07
Internet www.fh-weihenstephan.de
Abteilung Triesdorf
Prof. Dr. Wenzel
Telefon (09826) 654-257

||| **Bayerischer Landesausschuss für Hauswirtschaft e.V.**

Ottmarsgässchen 8
86152 Augsburg
Telefon (0821) 15 34 91
Telefax (0821) 15 34 92
E-Mail info@baylah.de
Internet www.baylah.de

||| **Bundesarbeitsgemeinschaft Hauswirt- schaft in der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft e.V.**

Mühlenstraße 8
52080 Aachen
Telefon (0241) 16 64 29
Telefax (0241) 96 24 46
E-Mail dgh@poweronline.net
Internet www.dghev.de



BAYERISCHER LANDESAUSSCHUSS FÜR HAUSWIRTSCHAFT e.V.

»BAYLAH«



Was ist der Bayerische Landesausschuss für Hauswirtschaft? (BayLaH) e.V.

Der BayLaH ist ein Dachverband von Verbänden der Hauswirtschaft, Verbänden der freien Wohlfahrtspflege, Schul- und Lehrerverbänden, Verbänden für Lehr- und Beratungskräfte, Interessenverbänden.

Zu seinen Aufgaben zählen die Koordination der Verbandsarbeit, die Förderung hauswirtschaftlicher Bildung und Erziehung, die Förderung fachlicher Fort- und Weiterbildung, die Förderung des Gesundheits- und Umweltgedankens, die Öffentlichkeitsarbeit und die Durchführung von Berufswettbewerben sowie die Information und Beratung öffentlicher Einrichtungen und die Erarbeitung von Gutachten und Stellungnahmen

Was ist der BLAF?

BLAF ist der Förderverein des BayLaH – gegründet am 3. April 2001.

Er stellt sich folgende Aufgaben:

- ▶ Unterstützung der Arbeit des BayLaH
- ▶ Förderung haushaltsbezogener Grundbildung
- ▶ Stärkung des Verbraucher- und Umweltbewusstseins
- ▶ Internet-Infos für die Hauswirtschaft

MITGLIEDER IM »BAYLAH«

VerbraucherService Bayern im Kath. Deutschen Frauenbund e.V.

Arbeitsgemeinschaft Evangelischer Haushaltsführungskräfte des Deutschen Evangelischen Frauenbundes e.V.

Berufsverband Allgäuer Meisterinnen und Meister der Hauswirtschaft e.V.

Berufsverband Hauswirtschaft e.V. Landesverband Bayern

Deutscher Caritasverband, Landesverband Bayern e.V. – IN VIA – Katholische Mädchensozialarbeit, Landesverband Bayern e.V.

Arbeitsgemeinschaft der Katholischen Berufsfachschulen Katholisches Schulwerk in Bayern

Verband der bayerischen Lehr- und Beratungskräfte im Höheren Dienst – Ernährung, Ländlicher Raum, Agrarwirtschaft

Verband der Familienfrauen und -männer e.V. Landesverband Bayern

Deutscher Hausfrauen-Bund Landesverband Bayern e.V.

Gemeinschaft Hausfrauen, Berufsgemeinschaft in der Kath. Frauengemeinschaft Deutschlands Diözesanverband München-Freising e.V.

Berufsverband Bayerischer Meisterinnen und Meister der Hauswirtschaft e.V.

Berufsverband Katholischer Arbeitnehmerinnen in der Hauswirtschaft in Deutschland e.V.

Diakonisches Werk der Evangelisch-Lutherischen Kirche in Bayern Landesverband der Inneren Mission e.V.

Verband der Lehrer an beruflichen Schulen in Bayern e.V.

ZIELSETZUNGEN

- ▶ Gemeinsame Interessensvertretung in politischen und gesellschaftlichen Bereichen
- ▶ Aufbau und Stärkung des verbändeübergreifenden Netzwerkes
- ▶ Mitwirkung und Einflussnahme bei Gesetzgebungsverfahren
- ▶ Förderung der hauswirtschaftlichen Aus-, Fort- und Weiterbildung
- ▶ Förderung hauswirtschaftlicher Ausbildungs- und Arbeitsplätze
- ▶ Förderung der Wertschätzung hauswirtschaftlicher Tätigkeiten
- ▶ Förderung der Zusammenarbeit zwischen Wissenschaft und Praxis

AUFGABEN

- ▶ Öffentlichkeitsarbeit / Lobbyarbeit für gemeinsame Anliegen der beteiligten Verbände und Organisationen
- ▶ Vertretung der Verbände und Organisationen in politischen Gremien
- ▶ Kooperation mit branchennahen Verbänden und Organisationen
- ▶ Aufbau einer bundesweiten Informations- und Beratungsstelle für hauswirtschaftliche Problem- und Fragestellungen in den Bereichen Ausbildung und Berufstätigkeit
- ▶ Organisation und Durchführung von Fachtagungen

MITGLIEDSVERBÄNDE UND -ORGANISATIONEN

Landesarbeitsgemeinschaften

- Landesarbeitsgemeinschaft Hauswirtschaft Baden Württemberg e.V. (LAG HW BW)
- Bayerischer Landesausschuss für Hauswirtschaft e.V. (BayLaH)
- Landesarbeitsgemeinschaft Hauswirtschaft Rheinland-Pfalz e.V. (lag-hw)
- Landesarbeitsgemeinschaft für Hauswirtschaftliche Bildung Schleswig-Holstein (LHB)
- Landesarbeitsgemeinschaft Nordrhein-Westfalen für die Berufsbildung in der Hauswirtschaft (LAG NRW)

Bundesverbände

- Arbeitsgemeinschaft Evangelischer Hausfrauen des Deutschen Evangelischen Frauenbundes e.V. (AEH)
- Berufsverband Hauswirtschaft e.V.
- Berufsverband Katholischer Arbeitnehmerinnen in der Hauswirtschaft in Deutschland e.V. (bkh)
- Bundesverband der Lehrerinnen und Lehrer an beruflichen Schulen e.V. (BLBS)
- Bundesverband der Meisterinnen der Hauswirtschaft e.V. (MdH)
- Deutscher Caritasverband e.V. (DCV)
- Deutscher Hausfrauen-Bund e.V. Berufsverband der Haushaltsführenden e.V. (DHB)
- Deutscher LandFrauenverband e.V. (dlv)
- Diakonisches Werk der Evangelischen Kirche in Deutschland e. V. (DW EKD)
- Gemeinschaft Hausfrauen Berufsgemeinschaft in der Kath. Frauengemeinschaft Deutschlands Bundesverband e.V. (GH/kfd)
- Hausfrauenvereinigung des Katholischen Deutschen Frauenbundes e.V. Forum für Haushalt und Verbrauch
- Verband der Diplom-Oecotrophologen e.V. (VDÖe)
- Verband der Lehr- und Beratungskräfte für Haushalt und Verbrauch im ländlichen Raum e.V. (vlb)



IMPRESSUM

Herausgeber

Bayerisches Staatsministerium
für Arbeit und Sozialordnung,
Familie und Frauen
80792 München
www.sozialministerium.bayern.de

Mitwirkung

Zuständige Stelle für die Berufsbildung in der Hauswirtschaft bei der Regierung von Mittelfranken, Ansbach
www.regierung.mittelfranken.de

1. Auflage / November 2002
Logo: Seifert / Schnellhammer

Layout . Grafik . Satz & Druck n.o.-Agentur

»neue odersche«
Verlag und Medien GmbH
Ferdinandstraße 15
15230 Frankfurt (Oder)
www.no-agentur.de

Fotos & Text

Rolf Thieme / n.o.-Agentur

Diese Druckschrift wird im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit der Bayerischen Staatsregierung herausgegeben. Sie darf weder von Parteien noch von Wahlwerbern oder Wahlhelfern verwendet werden. Dies gilt für Landtags-, Bundestags-, Kommunal- und Europawahlen. Missbräuchlich ist während dieser Zeit insbesondere die Verteilung auf Wahlveranstaltungen, an Informationsständen der Parteien sowie das Einlegen, Aufdrucken und Aufkleben parteipolitischer Informationen oder Werbemittel. Untersagt ist gleichfalls die Weitergabe an Dritte zum Zwecke der Wahlwerbung. Auch ohne zeitlichen Bezug zu einer bevorstehenden Wahl darf die Druckschrift nicht in einer Weise verwendet werden, die als Parteinahme der Staatsregierung zugunsten einzelner politischer Gruppen verstanden werden könnte. Den Parteien ist es gestattet, die Druckschrift zur Unterrichtung ihrer eigenen Mitglieder zu verwenden.