



| | |
|--|--|
| Bildungsgang | Zweijährige Berufsfachschule für Ernährung/Hauswirtschaft und FHR (CEH) |
| Ausbildungsziel bzw. erreichbarer Schulabschluss | Die Höhere Berufsfachschule führt zum schulischen Teil der Fachhochschulreife und vermittelt gleichzeitig berufliche Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten im o. g. Fachbereich |
| Eingangsvoraussetzungen | mittlerer Schulabschluss (Fachoberschulreife) oder Berechtigung zum Besuch der gymnasialen Oberstufe |
| Ausbildungsdauer | 2 Schuljahre in Vollzeitform |
| Beschreibung des Bildungsganges | <p>Unterrichtsfächer: <u>Berufsbezogener Bereich:</u> Produktion und Dienstleistung, Betriebsorganisation, Mathematik, Englisch, Wirtschaftslehre, Biologie, Chemie oder Physik <u>Berufsübergreifender Bereich:</u> Deutsch/Kommunikation, Religionslehre, Politik/Gesellschaftslehre, Sport/Gesundheitsförderung <u>Differenzierungsbereich:</u> z.B. Biologische und physikalische Übungen, Informations- und Kommunikationstechnologie, Französisch, Nutzpflanzenkunde Praktikum: ein vierwöchiges berufsbezogenes Praktikum (in der Unterstufe) Prüfungsfächer für die Fachhochschulreifeprüfung: - Deutsch/Kommunikation - Englisch - Mathematik - Produktion und Dienstleistung oder Betriebsorganisation (Profilfach) Anmerkung: Es entstehen Kosten für Arbeitsmittel und Arbeitskleidung</p> |
| Perspektiven und Möglichkeiten nach erfolgreichem Abschluss | Der schulische Teil der Fachhochschulreife berechtigt in Verbindung mit einem weiteren Praktikum (12 Wochen) zu einem Hochschulstudium (z.B. Bachelor of Science in Tourismus, Catering and Hospitality Services, Ökotrophologie, Lebensmittelchemie oder -technologie). Die erworbenen beruflichen Kenntnisse qualifizieren in besonderem Maße für den Einstieg in eine Berufsausbildung (z.B. Diätassistent/in, Koch/ Köchin, Hotel- oder Restaurantfachfrau/-mann). |
| Info / Ansprechpartner | Abteilungsleiterin: Frau Thiessen thiessen@bkvb.de Bildungsgangleiterin: Frau Heyser heyser@bkvb.de |