

Zielsetzungen

Mit dem Unterricht wird das Ziel verfolgt, eine allgemeine Studierfähigkeit zu vermitteln und nach erfolgreicher Abschlussprüfung die Allgemeine Fachhochschulreife zu erteilen.

Weiterbildungsmöglichkeiten

Dieser Abschluss berechtigt dazu, an allen Fachhochschulen in Deutschland alle angebotenen Studiengänge zu besuchen.

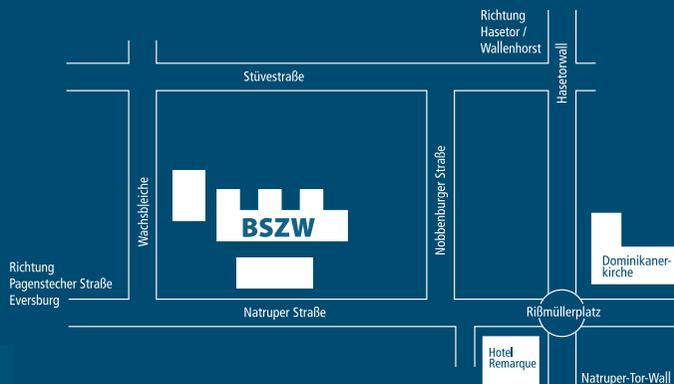
Unter bestimmten Voraussetzungen ist auch das Studium an einer Hochschule (Lehramt für berufsbildende Schulen) möglich.

Viele Absolventen/ Absolventinnen streben ein Studium an einer Fachhochschule in folgenden Studiengängen an:

- Ökotoxikologie
- Lebensmitteltechnologie
- Lebensmittelwirtschaft
- Wirtschaftsingenieurwesen
- Pharma- und Chemietechnik
- Biotechnologie

Wird kein Studium aufgenommen, verbessert der Abschluss der Fachoberschule die Chancen auf dem Arbeitsmarkt oder erleichtert die Aufnahme eines weiteren Auszubildungsverhältnisses.

BERUFSSCHULZENTRUM
KONTAKT



Berufsschulzentrum am Westerberg

Stüvestraße 35

49076 Osnabrück

Fon (05 41) 32 38 70-00

Fax (05 41) 32 3 8 70-99

Mail verwaltung@bszw.de

Web www.bszw.de

Anmeldung

Über Berufino:

www.berufino.de

Öffnungszeiten

Montag, Dienstag und Donnerstag

7.30 – 15.30 Uhr

Mittwoch und Freitag

7.30 – 13.30 Uhr

Informationsveranstaltungen

Die Termine erfragen Sie bitte in der Schulverwaltung.



Neu ab dem
Schuljahr 2023/24:
Klasse 11



Zugangsvoraussetzungen

In die Klasse 11 der FOS Ernährung und Hauswirtschaft kann aufgenommen werden, wer den Sekundarabschluss I – Realschulabschluss, oder einen gleichwertigen Bildungsstand nachweist und zu Beginn des Schuljahres einen Praktikumsplatz in einer geeigneten Praxiseinrichtung nachweisen kann.

Struktur der Ausbildung

Während der Klasse 11 besuchen Sie die Schule an zwei Wochentagen (Montag und Dienstag), die anderen Wochentage arbeiten Sie entsprechend Ihres Praktikumsvertrages im Betrieb.

Ausgehend von Ihren Praxiserfahrungen werden im berufsbezogenen Unterricht der Klasse 11 konkrete Arbeitsthemen bearbeitet, wie z.B.:

- Ursachen für Lebensmittelverderb bestimmen
- Hygienemaßnahmen durchführen
- Grundprinzipien der Lebensmittelverarbeitung und Konservierung beschreiben
- Maßnahmen der Arbeitssicherheit und des Umweltschutzes anwenden

In Klasse 12 sind Sie Vollzeitschüler*in, das heißt, Sie besuchen die Schule von montags bis freitags. Der Bildungsgang wird in Klasse 12 mit Prüfungen in den Fächern Deutsch, Englisch, Mathematik und im berufsbezogenen Lernbereich abgeschlossen.

Stundentafel Klasse 11 und 12

Die Stundentafel sieht folgende Unterrichtsfächer und Lerngebiete vor:

Unterrichtsfächer (WS = Zahl der Wochenstunden)		
Berufsübergreifender Lernbereich	Klasse 11	Klasse 12
Deutsch	2	4
Englisch	2	4
Mathematik	2	4
Naturwissenschaften	-	2
Politik	2	2
Religion	-	1
Sport	-	1
Berufsbezogener Lernbereich mit verschiedenen berufsbezogenen Lernbereichen	4	12

Praktikum in Klasse 11

Für die Fachpraktische Ausbildung sind mindestens 960 Stunden abzuleisten. Das Praktikum findet in der Regel an drei Wochentagen statt. Es können alle 960 Stunden in einem Betrieb absolviert werden oder die Stunden in zwei Betrieben zu ungefähr gleichen Teilen absolviert werden.

Betriebe aus folgenden Bereichen sind für ein Praktikum geeignet:

- Bäcker*in
- Chemielaborant*in
- Chemischer-technische*r Assistent*in
- Diätassistent*in
- Fachfrau-/mann für Systemgastronomie
- Fachkraft für Lebensmitteltechnik
- Fachverkäufer*in im Lebensmittelhandwerk
- Fleischer*in
- Hotelfachfrau-/mann
- Hauswirtschafter*in
- Köchin/Koch
- Konditor*in
- Restaurantfachfrau/-mann

Für das Schuljahr 2023/24 liegen uns Zusagen für ca. 30 Praktikumsplätze in Stadt- und Landkreis Osnabrück vor. Diese können wir Ihnen bei Bedarf zur Verfügung stellen.