



REGELSYSTEM



ERLEBNISPÄDAGOGIK

HERZLICH WILLKOMMEN!



Was erwartet Sie noch in der Fachoberschule Ernährung + Hauswirtschaft?

Sie bekommen die erforderlichen, fachbezogenen Kenntnisse, die Sie zur Aufnahme und erfolgreichen Absolvierung eines Studiums befähigen, vermittelt.

Wir geben Ihnen gern als Lernbegleiter Orientierung, zeigen Ihnen Ihre Erfolge auf und befähigen Sie, sich aktiv an Ihrem **Lernprozess** zu beteiligen.

Ein wesentliches Ziel des Unterrichts ist es, Sie im Sinn des **Selbstorganisierten Lernens (SOL)** zu unterstützen Ihre individuellen Lernstrukturen zu finden.

In den ersten Tagen des Schuljahres bekommen Sie bereits Möglichkeiten aufgezeigt, wie Sie methodisch Ihre **Fachkompetenz ausbauen** können.

Elemente aus der Erlebnispädagogik geben Ihnen immer wieder die Möglichkeit, Ihre **Sozialkompetenz** zu erleben und zu erweitern.



Anmeldung bis zum 31. März für das darauffolgende Schuljahr. Anmeldeformulare (mit Angabe aller erforderlichen Bewerbungsunterlagen) können unter wbs-gi.de/downloads gefunden werden.



Willy-Brandt-Schule
Berufliche Schule des Landkreises Gießen
Carl-Franz-Straße 14 ■ 35392 Gießen
Telefon 0641 2646 ■ Telefax 0641 201960

FACHOBERSCHULE
Ernährung + Hauswirtschaft

WILLY-BRANDT-SCHULE
Gießen



WIR FREUEN UNS AUF SIE!

wbs-giessen.de

Sie interessieren sich für die eigene Gesundheit und wollen Ihr Bewusstsein für die richtige Ernährung schärfen?

Sie wollen die Bedeutung der Ernährung für die Leistungsfähigkeit des Menschen untersuchen und sich dementsprechend Kenntnisse über Lebensmittelbestandteile (auch biochemisch), über verschiedene Esskulturen und Essverhalten aneignen?

Dann lassen Sie sich von uns begeistern und besuchen Sie die Fachoberschule Ernährung und Hauswirtschaft.

Aufnahmevoraussetzungen FOS Organisationsform A (2jährig)

- Mittlerer Bildungsabschluss mit mindestens befriedigenden Leistungen in zwei der Fächer Deutsch, Mathematik und Englisch, wobei in keinem der genannten Fächer die Leistungen schlechter als ausreichend sein dürfen oder das Zeugnis der Versetzung in die Einführungsphase einer öffentlich oder staatlich anerkannten gymnasialen Oberstufe.
- Eignungsfeststellung der abgebenden Schule.
- Bescheinigung über die Berufsberatung durch die Agentur für Arbeit oder Schullaufbahnberatung durch die abgebende Schule.
- Eine Erklärung darüber, ob und wann eine Fachoberschule bereits besucht wurde.

Aufnahmevoraussetzungen FOS Organisationsform B (1jährig)

- Den Nachweis des Mittleren Bildungsabschlusses (siehe Form A)
- Die Abschlussprüfung in einem einschlägigen anerkannten Ausbildungsberuf.
- Nicht hinreichende Noten im Zeugnis, das den Mittleren Bildungsabschluss bescheinigt, können durch ein Abschlusszeugnis der Berufsschule mit einem Notendurchschnitt von mindestens 3,0 oder durch eine staatliche Prüfung eines einschlägigen, mindestens zweijährigen Ausbildungsberufs mit einem Notendurchschnitt von mindestens 3,0 ersetzt werden.

Rahmenstundentafel der FOS (Wochenstunden)

Allgemeinbildender Unterricht	Form A Klasse 11	Form A / B Klasse 12
Deutsch	2 Stunden	4 Stunden
Englisch	2 Stunden	4 Stunden
Mathematik	2 Stunden	4 Stunden
Naturwissenschaften	–	2 Stunden
Politik und Wirtschaft	1 Stunde	2 Stunden
Religion / Ethik	–	2 Stunden
Sport	–	1 Stunde
Berufsfeldspezifischer Unterricht		
Schwerpunktfach	4 Stunden	9 Stunden
Wahlpflicht	1 Stunde	3 Stunden
Fachpraktische Ausbildung*	24 Stunden	–

*in Form eines einschlägigen Praktikums in geeigneten Betrieben als Jahrespraktikum

Inhalte des Fachrichtungs- und des Schwerpunktlehrunterrichts (Pflicht- und Wahlpflichtunterricht)

Form A – Klasse 11

- 11.1 Orientierung in Schule und Betrieb
- 11.2 Reflexion von Esskultur und Ernährungsempfehlungen
- 11.3 Konzepte für Hygiene, Arbeitssicherheit und Ökologie
- 11.4 Analyse und Bewertung von Lebensmitteln und ihren Inhaltsstoffen
- 11.5 Bereitstellung und Verkauf von Produkten und Dienstleistungen

Form A / B – Klasse 12

- 12.1 Bewertung von Ernährungsrichtungen
- 12.2 Darstellung der Physiologie und Biochemie der Ernährung und ihrer Störungen
- 12.3 Vielfältigkeit der Mikroorganismen und deren Einsatz in der Biotechnologie
- 12.4 Bewertung von Produkten und Herstellungsverfahren nach lebensmittelrechtlichen Gesichtspunkten
- 12.5 Projektplanung und Durchführung
- 12.6 Untersuchung von Lebensmitteln
- 12.7 Entwicklung des Haushaltsmanagements
- 12.8 Von der Marktanalyse bis zur Produktentwicklung bzw. zum Dienstleistungsangebot
- 12.9 Perspektiven für das Studium und für die Berufs- und Arbeitswelt

