

---

# HILDEGARDISSCHULE

Berufskolleg des Bistums Münster



*Wisse die Wege*  
Hildegard von Bingen

---

**Berufsfachschule**  
für  
**Ernährungs- und**  
**Versorgungsmanagement**

---

## Ausstattung/Angebote der Hildegardisschule

- Multimediale Ausstattung der Klassenräume
  - Beamer
  - Internet (W-LAN)
  - Interaktive Tafeln
  - Dokumentenkameras
  - mobile Tablet- und Notebookwagen
- Selbstlernzentren
  - Fachbibliotheken
  - Computerarbeitsplätze
- „Lerninseln“
  - eigenverantwortliches Lernen
  - individualisiertes Lernen
- Fachkompetente Beratung, u.a.
  - Schulseelsorge
  - Lernberatung
  - Schuldnerberatung
  - psychosoziale Beratung
- Unterstützung für die berufliche Orientierung
  - Berufsberatung durch die Agentur für Arbeit
  - Hilfen für den Übergang (Schule - Beruf; Schule - Studium)
  - Eignungstest Berufswahl
  - Bewerbertraining
- Kursangebote für alle Bildungsgänge
  - musisch-kreativer Bereich (z.B. Literatur, Theater, Chor, Tanzen, Textiles Gestalten)
  - sprachlicher Bereich (z.B. DELF Diplom, Cambridge Certificate, Spanisch, Russisch)
  - sportlicher Bereich (z.B. Frauenfußball, Teamsport, Sporthelfer/-in)
  - hauswirtschaftlicher Bereich (z.B. Kreatives Kochen, Confiserie)
  - kommunikationstechnologischer Bereich (z.B. Medien-Design)

**Hildegardisschule**  
**Berufskolleg des Bistums Münster**  
Neubrückenstr. 17  
48143 Münster  
Tel.: 0251/4173-0  
Fax: 0251/4173-155  
Homepage: [www.hildegardisschule.de](http://www.hildegardisschule.de)  
Email: [hildegardis-bk@bistum-muenster.de](mailto:hildegardis-bk@bistum-muenster.de)



Stand: Dezember 2016

## Bildungsziele

- Erwerb des **Hauptschulabschlusses** nach Klasse 10 bzw. gleichwertiger Schulabschluss (Typ B 1)
- Erwerb der **Fachoberschulreife**, gegebenenfalls auch mit gymnasialer Qualifikation, sofern die Leistungsanforderungen erfüllt werden (Typ B 2)
- Erwerb beruflicher Kenntnisse, Fertigkeiten und Fähigkeiten
- Hilfen zur Sinnfindung, Wertorientierung und Sozialkompetenz auf der Basis **christlicher Grundwerte**

## Aufnahmevoraussetzungen

- Hauptschulabschluss nach Klasse 9 (Typ B 1)
- Hauptschulabschluss nach Klasse 10 oder ein gleichwertiger Schulabschluss (Typ B 2)
- Persönliches Bewerbungsgespräch
- In die Berufsfachschule können unter Berücksichtigung der aktuellen Möglichkeiten und der Klassensituation auch Schülerinnen und Schüler mit besonderem Förderbedarf aufgenommen werden.

## Kosten während der Ausbildung

- **Sachkosten für den fachpraktischen Unterricht** in Höhe von 120,- €
- **Kosten für Berufsbekleidung** (Fachpraxis Hauswirtschaft)
- **Kosten für Sonderveranstaltungen und Unterrichtsmaterialien** (z.B. Erste-Hilfe-Kurs, Kopierkosten) in Höhe von 25,- €
- Eigenanteil für **Schulbücher** (max. 36,- €)
- Lernmittelfreiheit und Fahrtkostenerstattung werden nach den geltenden Bestimmungen gewährt.

## Merkmale des Bildungsgangs

- **Dauer:** ein Jahr als **Vollzeitschulform**
- Unterricht in **berufsbezogenen** und **allgemeinbildenden** Fächern sowie im **Differenzierungsbereich**
- Strukturierung des Unterrichts in Form **berufsbezogener Handlungsfelder und Lernsituationen**, z.B.

Handlungsfeld 1: Betriebliches Management

Handlungsfeld 2: Produktion

- **Praktikum** von insgesamt 4 Wochen als verbindlicher Bestandteil des Unterrichts
- **Betriebsbesichtigungen** und **externe Lernortkooperationen**
- Integration von **Fachprojekten** in den fachpraktischen Unterricht zur Förderung und Vertiefung berufsbezogener Handlungskompetenzen

## Fächer des Bildungsgangs

### Berufsbezogener Lernbereich:

- Betriebsorganisation
- Produktion
  - Ernährungslehre
  - Fachpraxis (Ernährung und Hauswirtschaft)
  - Wohngestaltung/Wäschepflege
- Dienstleistung
  - Technologie
  - Textilverarbeitung
  - Gesundheitserziehung
- Wirtschafts- und Betriebslehre
- Mathematik
- Englisch

### Berufsübergreifender Lernbereich:

- Deutsch/Kommunikation
- Religionslehre
- Sport/Gesundheitsförderung
- Politik/Gesellschaftslehre

### Fächer im Differenzierungsbereich:

- Kursangebote im bildungsgangübergreifenden Differenzierungsbereich

Der Unterrichtsumfang beträgt insgesamt 34 Unterrichtsstunden pro Woche.

## Praktika im Bildungsgang

- Innerhalb des Schuljahres absolvieren die Schülerinnen und Schüler ein **vierwöchiges Praktikum**.
- Mögliche **Praktikumseinrichtungen** sind **hauswirtschaftliche Dienstleistungsbetriebe bzw. Großbetriebe**, z.B. Kantinen, Krankenhäuser, Hotels oder Restaurants.
- Das Praktikum wird **im Unterricht systematisch vorbereitet**.
- Die Schülerinnen und Schüler erhalten spezielle **Praktikumsaufgaben** und erstellen einen **Praktikumsbericht**.
- Die Schülerinnen und Schüler werden während des Praktikums durch die Schule betreut und von einer **Betreuungslehrerin / von einem Betreuungslehrer** besucht.
- Ausgewählte Inhalte des Praktikums werden **im Unterricht systematisch reflektiert**.