

Ein Teil der Unterrichtsstunden erfolgt in Selbstlernphasen.

### **Abschlussprüfung**

Die Examensprüfung mit dem Ziel „Staatlich geprüfte Wirtschaftlerin / Staatlich geprüfter Wirtschaftler“ in der Fachrichtung „Großhaushalt“, besteht aus zwei schriftlichen und ggf. einer mündlichen Prüfung auf Antrag des Studierenden. Die schriftlichen Prüfungen dauern jeweils 180 Minuten.

Mit Bestehen des Fachschuleexamens wird die Fachoberschulreife zuerkannt.

Die Meisterprüfung umfasst drei Bereiche:

I. Hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsleistungen	1. Arbeitsprojekt 2. Klausur
II. Betriebs- und Unternehmensführung	1. Situationsaufgabe 2. Klausur
III. Berufsausbildung und Mitarbeiterführung	1. Ausbildungseinheit, Unterweisung 2. Klausur

### **Beratung**

OSTR´ A. Lücke

☎ Berufskolleg 05741/3458-0  
oder Bildungsgangkoordinatorin  
[Angela.Luecke@berufskolleg-1k.de](mailto:Angela.Luecke@berufskolleg-1k.de)

*Hauswirtschaft ist die Kunst,  
den Alltag zu bewältigen und  
in Lebenskultur zu  
verwandeln."*

*(Michael Andritzky, 1940 - 2017)*

*Warum sollte ich die  
Fachschule besuchen?*

*„Es findet ein guter  
(fachlicher) Austausch statt“*

*„Man bekommt Inhalte und  
Fähigkeiten vermittelt, die  
einen auf die zukünftige Arbeit als  
Führungskraft in der Hauswirtschaft  
vorbereiten.“*

*„Es werden Stellen vermittelt“*

*„...weil man nette Mitstudierende  
kennenlernen kann“*

*„Es waren tolle dreieinhalb Jahre. Es  
lohnt sich immer etwas Neues  
anzufangen, auch kurz vor der Rente.“*

*„Vielen Dank für die gute Begleitung  
über dreieinhalb Jahre in Lübbecke.“*

**BERUFSKOLLEG**  
Lübbecke   
vielfältig · innovativ · für dich

**Fachschule für  
Ernährungs- und  
Versorgungs-  
management**

einschließlich  
**Vorbereitung auf die  
Meisterprüfung Hauswirtschaft**

## Informationen zur Ausbildung am Berufskolleg Lübbecke

Der Bildungsgang wird als Teilzeitlehrgang mit 1200 Stunden in drei Jahren durchgeführt. Unterrichtszeit: Berufsbegleitend dienstags und einige Veranstaltungen geblockt zusätzlich donnerstags. Der Besuch der Fachschule ist kostenlos.

### Berufsbildung und Ausbildungsziele

- Staatlich geprüfte Wirtschaftlerin / staatlich geprüfter Wirtschaftler und
- Meisterin / Meister der Hauswirtschaft

Die Ausbildung soll Absolventen befähigen, Führungsaufgaben in hauswirtschaftlichen Betrieben zu übernehmen.

Die staatlich geprüften Wirtschaftler/innen und nehmen Produktions- und Leitungsaufgaben in hauswirtschaftlichen Teilbereichen wahr. Zu ihren Aufgaben gehören die Planung, Durchführung und Kontrolle der hauswirtschaftlichen Leistungen unter Berücksichtigung der persönlichen und sozialen Bedürfnisse der zu versorgenden Personen. Das Ausbildungsziel ist die Entwicklung der beruflichen Handlungskompetenz in den Tätigkeitsfeldern Produktion, Versorgung, Betreuung, Organisation, Personaleinsatz, Qualitätssicherung und Vermarktung.

Die Tätigkeitsbereiche der Meisterin/ des Meisters der Hauswirtschaft mit Ausbilderfunktion liegen vorwiegend im Management der Hauswirtschaft. Je nach Art des personalen Versorgungssystems sind leitende und/oder beratende und koordinierende Funktionen zu erfüllen.

Zulassung und Durchführung der Meisterprüfung erfolgt durch die für die

Berufsausbildung zuständige Stelle, die Landwirtschaftskammer NRW.

**Fragen zur Meisterprüfung richten Sie bitte an:**

Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen  
Nevinghoff 40  
48147 Münster  
Telefon: 0251 2376-267  
E-Mail: [anneke.hundt@lwk.nrw.de](mailto:anneke.hundt@lwk.nrw.de)

### Aufnahmevoraussetzungen

1. Abgeschlossene Ausbildung zur Hauswirtschaftlerin
2. Berufsschulabschluss
3. Berufstätigkeit von mindestens einem Jahr bis zur Abschlussprüfung zur staatlich geprüften Wirtschaftlerin / zum staatlich geprüften Wirtschaftler (kann während des Besuchs der Fachschule absolviert werden).

Um zur Meisterprüfung zugelassen zu werden, müssen mindestens zwei Jahre Berufspraxis nachgewiesen werden, davon sollten mindestens 3 Monate in einem Großhaushalt absolviert worden sein. Die Berufspraxis kann parallel zum Besuch der Fachschule absolviert werden.

**Die Anmeldung erfolgt online.**

**Siehe Homepage des Berufskollegs:**

**[www.bk-lk.de](http://www.bk-lk.de)**

**Pfad: „Unsere Schule“, „Anmeldung“**

### Lernfelder

1. Personen betreuen
2. Güter und Dienstleistungen beschaffen und Waren lagern
3. Arbeitsprozesse organisieren und durchführen
4. Speisen und Getränke herstellen und Personengruppen verpflegen
5. Textilien reinigen und pflegen
6. Wohn- und Funktionsbereiche gestalten, reinigen und pflegen
7. Produkte und Dienstleistungen vermarkten

### Fächer der Studentafel für den Bildungsgang mit 1200 Unterrichtsstunden

Ziel: Fachschulexamen zur staatlich geprüften Wirtschaftlerin / zum staatlich geprüften Wirtschaftler Fachrichtung Großhaushalt.

	<b>Stunden</b>
<b>Berufsbezogener Lernbereich</b>	
Betriebsführung	320
Qualitätsmanagement	80
Versorgung	300
Betreuung	120 – 140
Projektarbeit	80 - 160
<b>Berufsübergreifender Lernbereich</b>	
Deutsch/Kommunikation	80 - 100
Englisch	40 – 80
Politik / Gesellschaftslehre	40
Naturwissenschaften	80