

Bildungsziele

Berufsabschluss
Berufsschulabschluss

Aufnahmevoraussetzungen

Sie werden aufgenommen, wenn Sie einen Ausbildungsvertrag abgeschlossen haben. Ihre Ausbildung ist eine Reha-Maßnahme, die die Agentur für Arbeit fördert. Wenden Sie sich dazu an die Agentur für Arbeit in Ihrem Wohnort, an Ihren Fallberater oder an Ihren Ausbildungslotsen.

Art und Dauer der Ausbildung

Die Ausbildung erfolgt **im dualen System** im Ausbildungsbetrieb und im Berufskolleg, und dauert in der Regel drei Jahre.

Die **betriebliche Ausbildung** findet in anerkannten Ausbildungsstätten in kleinen Gruppen statt. Dabei erhalten Sie Unterstützung durch Stützkurse und Förderkurse und eine sozialpädagogische Begleitung.

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an die Agentur für Arbeit oder besuchen Sie uns auf der Homepage

<http://wb.bklm-ahaus.de/pages/bildungsgaenge/berufsschule>

oder auf der nächsten Berufsorientierungsmesse in Ahaus. Diese findet zwischen den Sommer- und Herbstferien statt. Den genauen Termin finden Sie auf unserer Homepage www.bklm-ahaus.de.

In der **Berufsschule** gibt es folgende Unterrichtsfächer:

Berufsbezogener Lernbereich:

- Versorgung und Service
- Betreuung und Gesundheit
- Betreuung im Alltag
- Kommunikation
- Wirtschafts- und Betriebslehre

Berufsübergreifender Lernbereich:

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

Differenzierungsbereich:

- Mathematik
- Datenverarbeitung

Lerninhalte

Im Berufsschulunterricht lernen Sie, wie Sie Menschen jeder Altersgruppe einzeln oder in Gruppen professionell versorgen, gesunderhalten und betreuen.

Im Mittelpunkt der Ausbildung steht das praktische Arbeiten. Die Ausbildung erfolgt also praxisnah und fördert Ihre Fähigkeiten im beruflichen sowie im persönlichen Alltag. So lernen Sie, wie Sie

- Einkäufe und Besorgungen erledigen und Waren lagern.
- Gespräche mit Mitarbeitern im Team und mit Kunden führen.
- Personen motivieren und beschäftigen.
- Personen mit ihren Besonderheiten oder Krankheiten im Alltag unterstützen, zum Beispiel bei den Mahlzeiten, in der Körperpflege oder beim Ankleiden.
- Gerichte, Getränke und Gebäcke herstellen, diese portionieren, garnieren und anrichten.
- im Service arbeiten.
- Räume reinigen und pflegen.
- Räume gestalten und dekorieren.
- Raum- und Tischschmuck herstellen.
- Textilien bereitstellen, reinigen und kleine Reparaturen vornehmen.

Unterrichtsprojekte

Im Unterricht erhalten Sie Gelegenheiten, Produkte oder Angebote zu erstellen und Kunden zu versorgen und zu betreuen.

Versetzung

Am Schuljahresende erhalten Sie ein Zeugnis, in dem vermerkt ist, ob Sie die Leistungsanforderungen erfüllt haben. Sie rücken in die nächste Fachklasse vor, sofern Sie nicht wegen Verlängerung des Berufsausbildungsverhältnisses eine Klasse wiederholen.

Prüfungen

Im zweiten Ausbildungsjahr erfolgt die Zwischenprüfung mit einem theoretischen und einem praktischen Teil. Sie wird genau wie die Abschlussprüfung von der Landwirtschaftskammer gestellt.

Die Abschlussprüfung nach drei Jahren umfasst ebenfalls einen theoretischen Teil und einen praktischen Teil. Sie bekommen zwei Aufgaben. Eine entspricht Ihrem persönlichen Schwerpunkt. Beide Arbeitsaufträge werden Sie ausführen und Ihre Ergebnisse anschließend in einem Prüfungsgespräch nachbesprechen.

Abschluss

Der Berufsschulabschluss ist dem Hauptschulabschluss nach Klasse 9 gleichwertig.

Fahrtkosten

Die Fahrtkosten für die Fahrt zur Schule und zurück tragen Sie in der Ausbildung selbst.

Aufwendungen

Schulgeld wird nicht erhoben.

Mit folgenden Ausgaben müssen Sie rechnen:

- Ausgaben für Schulbücher ca.30,00 €
- Ausgaben für Besichtigungen, Seminare
- Eigenanteil für den praktischen Unterricht
- Ausgaben für Unterrichtsmaterialien

Weiterbildungsmöglichkeiten

Wer sich als Fachpraktiker*in personenbezogene Serviceleistungen bewährt hat und weiterkommen möchte, kann beispielsweise die Ausbildung zum*zur Altenpfleger*in oder zum*zur Hauswirtschafter*in machen. Außerdem können Sie im Laufe des Berufslebens an Weiterbildungen teilnehmen. Dazu zählen Neuerungen bei aktuellen Zubereitungsarten von Speisen oder Hygienebestimmungen oder in der Begleitung von Senioren.

Tätigkeitsfelder

Als Fachpraktiker*in personenbezogene Serviceleistungen arbeiten Sie unter Anleitung meistens in Senioreneinrichtungen oder in der Tagespflege. Dies ist auch im ambulanten hauswirtschaftlichen Pflegedienst möglich. In Hausgemeinschaften könnten Sie Kinder oder Jugendliche unterstützen oder Sie sind in Hausgemeinschaften für Menschen mit Beeinträchtigungen oder Senioren tätig. Daneben sind Sie möglicherweise in einer Reha-Klinik, in einem Jugendgästehaus oder einem Tagungshaus eingesetzt.

Anmeldungen

Der ausbildende Betrieb meldet Sie an der Berufsschule an.

**Berufskolleg Lise Meitner
mit Beruflichem Gymnasium
Lönsweg 24, 48683 Ahaus**

Tel.: 02561/955700

FAX: 02561/955701

Internet: www.bklm-ahaus.de

E-Mail: bk-lm@t-online.de

Wir sind für weitere Auskünfte und eine ausführliche Beratung für Sie da:

Bildungsgangleiterin u.

Sonderpädagogin

Friederike Heitz

Ansprechpartnerin für Abteilungsfragen

Stefanie Tumbrink

Schulleiterin

Jenny Dalhaus

Herausgeber: Berufskolleg Lise Meitner

Gestaltung: Kreis Borken
Amt für Kultur und Öffentlichkeitsarbeit

Stand: Oktober 2020

Druck: Kreis Borken



beruf und bildung
kreativ und kompetent
lernen und leben
miteinander

*Menschen betreuen, versorgen,
unterstützen. Das will ich!*

**Fachbereich Ernährungs- und
Versorgungsmanagement**

Ausbildungsberuf:

**Fachpraktiker*in
personenbezogene
Serviceleistungen**

Ausbildungsberuf für besondere Personen-
gruppen in Einrichtungen
der beruflichen Rehabilitation

Ahaus - Stadtlohn