



Louise-Otto-Peters-Schule Hockenheim und Wiesloch

Pflege und
Gesundheit

Bildung und
Erziehung

Hauswirtschaft
und Ernährung

KONTAKT

Louise-Otto-Peters-Schule
Hockenheim und Wiesloch

Schulträger
Rhein-Neckar-Kreis

HOCKENHEIM

Schubertstraße 12
68766 Hockenheim

T 06205 2928-0
F 06205 2928-29

E hockenheim@lop-schule.de
W www.lop-schule.de

WIESLOCH

Gerbersruhstraße 56
69168 Wiesloch

T 06222 3055-300
F 06222 3055-309

E wiesloch@lop-schule.de
W www.lop-schule.de

Stand 04/09 Öffnungszeiten Sekretariat:

8.00 – 12.00 Uhr
und nach Vereinbarung
i.d.R. während der Ferien
nicht besetzt

9.00 – 12.00 Uhr
und nach Vereinbarung
i.d.R. während der Ferien
nicht besetzt

Einjährige hauswirtschaftliche Berufsfachschule 1RFH

MERKMALE UND ZIELE

Diese Schulart vermittelt Grundwissen mit dem Ziel der:

- professionellen Haushaltsführung in Theorie und Praxis
- Vermittlung von lebensnahen Grundkenntnissen in Kindererziehung, Ernährung und Gesundheit
- Vermittlung von Grundwissen in Haus- und Wohnungsreinigung, Wäschepflege, Arbeitsorganisation und umweltbewusstem Handeln, sowie Haushaltsbudgetierung mit Finanzplanung
- Berufsorientierung
- Förderung der Ausbildungs- und Berufsreife

Besonderheit:

- Berufsschulpflicht ist nach dem Besuch der 1BFH erfüllt
- Verkürzung der Ausbildungszeit im hauswirtschaftlichen Bereich möglich
- Praxistag im 2. Halbjahr vorgesehen

AUFNAHMEVORAUSSETZUNGEN

- Hauptschulabschluss
- Abgangszeugnis der Klasse 9 der Realschule
- Berufswunsch noch offen

STUDENTENAFEL

1.	Pflichtfächer	
1.1	Allgemeiner Bereich	
	Religionslehre	1
	Deutsch	1
	Gemeinschaftskunde	1
	Sport	1
1.2	Fachlicher Bereich	
	Wirtschaftskunde/Wirtschaftslehre des Haushalts	1,5
	Mathematik mit Fachrechnen	2
	Biologie mit Gesundheitslehre	2
	Erziehungslehre	2
	Ernährungslehre	2
	Haushaltstechnologie	1,5
	Technologiepraktikum	1,5
	Nahrungszubereitung	8
	Textilarbeit/ Werken	5,5
	Insgesamt	30
2.	Wahlfächer	3
	Englisch	
	Stützende und ergänzende Angebote	

ABSCHLUSS

- Abschlussprüfung der einjährigen hauswirtschaftlichen Berufsfachschule
- Praktische Prüfung in Nahrungszubereitung oder Textilarbeit/ Werken
- Zentrale Klassenarbeiten in Ernährungslehre und Biologie mit Gesundheitslehre
- Mündliche Prüfungen möglich

SO KANN ES WEITERGEHEN

- Berufsausbildung
- Einstieg in das Arbeitsleben
- Schulische Aus- und Weiterbildung