

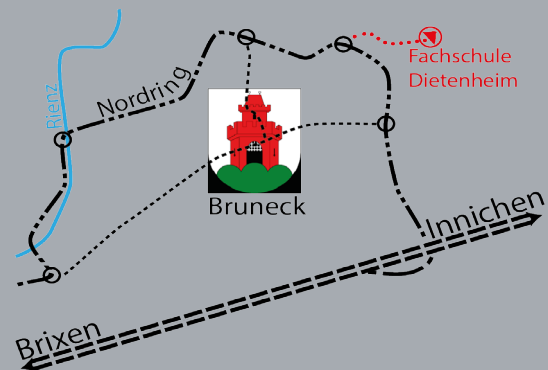
## AUSBILDUNGSZEITRAUM UND -ORT

September 2018 bis Juni 2019, jeweils donnerstags und freitags, ganztägig; Schulferien bleiben unterrichtsfrei.

Die Ausbildung findet an der Fachschule für Land-, Hauswirtschaft und Ernährung in Dietenheim statt und umfasst 293 Stunden.

Die Ausbildung erfolgt in Zusammenarbeit mit der **Südtiroler Bäuerinnenorganisation**.

**Eine Informationsveranstaltung findet am Mittwoch, den 16. Mai 2018 an der Fachschule für Land-, Hauswirtschaft und Ernährung in Dietenheim um 14:30 Uhr statt.**



**Fachschule für Landwirtschaft,  
Hauswirtschaft und Ernährung  
Dietenheim**

Gänsbichl 2, 39031 Bruneck  
T 0474 573 811, F 0474 573 819  
fs.dietenheim@schule.suedtirol.it  
www.fachschule-dietenheim.it



# 18-19



## Bäuerinnenschule



# Die Bäuerinnenschule

## GRUNDIDEE

Das Aufgabengebiet einer Bäuerin reicht von der Organisation und Führung des bäuerlichen Haushalts bis zu den Bereichen Produktion, Verarbeitung und Vermarktung von Nahrungsmitteln. Darüber hinaus wirkt sie partnerschaftlich an der Führung des landwirtschaftlichen Betriebes mit. Sie leitet eigene Betriebszweige, wie beispielsweise „Urlaub auf dem Bauernhof“.

Die Bäuerin ist Botschafterin der ländlichen Werte, Kultur und Tradition.

## ZIEL

Aufbauend auf diese Grundgedanken wurde eine Ausbildung konzipiert, welche jungen Frauen Grundkenntnisse zur ländlichen Hauswirtschaft und zum landwirtschaftlichen Betrieb vermittelt.

## ZIELGRUPPE

Die Ausbildung richtet sich an all jene, die am Bauernhof leben und in die Bewirtschaftung eines landwirtschaftlichen Haushalts und Betriebs eingebunden sind.

## INHALTE

Der Lehrgang umfasst Pflicht- und Wahlpflichtmodule im Ausmaß von insgesamt 293 Stunden.

PFLICHTMODUL	WAHLPFLICHTMODULE	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Rechts- und Wirtschaftskunde bezogen auf die Landwirtschaft</li><li>• Rechts- und Wirtschaftskunde bezogen auf Versicherungen und Steuerrecht</li><li>• Buchführung – Betriebswirtschaft</li><li>• HAACP</li><li>• Erste Hilfe</li><li>• Hauskrankenpflege</li><li>• Arbeitsplatzgestaltung</li><li>• Bodenkunde</li><li>• Bäuerlicher Hausgarten</li><li>• Sonderkulturen Beeren - Steinobst</li><li>• Landmaschinenkunde</li><li>• Zu- und Nebenerwerb</li><li>• Reinigung</li><li>• Textilverarbeitung/Ausbesserungen</li><li>• Wäschepflege</li><li>• Raumgestaltung - Materialkunde</li><li>• Lebensmittelkunde, Garmethoden und Speisenpräsentation</li><li>• Kommunikation und Konfliktmanagement</li><li>• Bräuche und Tradition</li></ul>	<b>Betriebszweig</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Nutztierhaltung</li><li>• Acker-, Gemüse- und Getreideanbau</li><li>• Obstbau</li><li>• Weinbau</li></ul>	<b>Produktverarbeitung</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Fleisch</li><li>• Milch</li><li>• Imkerei</li><li>• Obst und Gemüse</li><li>• Brot und Gebäck</li></ul>