

22

FACHSCHULE FÜR HAUSWIRTSCHAFT UND ERNÄHRUNG HASLACH KURSE SEPTEMBER/OKTOBER 2012



Info und Anmeldung
Montag - Freitag
08.00 - 12.00 Uhr

Fachschule für Hauswirtschaft und
Ernährung Haslach
Angela-Nikolletti-Platz 14, 39100 Bozen
T 0471 440 990 F 0471 440 988
fs.haslach@schule.suedtirol.it
www.fachschule-haslach.it



AUTONOME PROVINZ BOZEN - SÜDTIROL
Abteilung 22 - Land-, forst-, und hauswirtschaftliche
Berufsbildung

PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO - ALTO ADIGE
Ripartizione 22 - Formazione professionale agricola,
forestale e di economia domestica

PRODUKTVERARBEITUNG UND KONSERVIERUNG 1

In diesem Lernbaustein werden zwei Konservierungsverfahren in Theorie und Praxis behandelt. Die Herstellung von Rotkraut und Sauerkraut durch Milchsäuregärung, sowie die Milchverarbeitung, mit der Herstellung von Joghurt, Frischkäse und Ricotta sind zentrale Themen. Um die Teilnehmer/-innen auf den Geschmack zu bringen werden Vergleichsverkostungen durchgeführt.

ZIELGRUPPE	Interessierte
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
DATUM	Di 18.09., 25.09., Mi 26.09., 03.10.2012
REFERENTIN	Martina Gögele
DAUER	19.30 – 22.45 Uhr (16 Wbh)
GEBÜHR	90,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Di 11.09.2012 unter T 0471 440 990
TEILNEHMER	10

DEKORATION/FLORISTIK

Ausgehend von den Grundtechniken, Strauß binden, Gestecke anfertigen, Kränze binden und winden, gestalten Sie kreative Arrangements den Jahreszeiten entsprechend.

ZIELGRUPPE	Kreativ begeisterte Menschen
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
DATUM	Sa 22.09., 29.09.2012
REFERENTIN	Ulrike Hermine Buttazoni
DAUER	9.00 – 12.30 und 14.00 – 17.15 Uhr (16 Wbh)
GEBÜHR	85,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Fr 14.09.2012 unter T 0471 440 990
TEILNEHMER	10

LERNEN LERNEN

Sie werden sich fragen, was soll man denn übers Lernen schon lernen können? Wir lernen zwar unser ganzes Leben, nutzen jedoch die Kapazität unseres Gehirns leider nur zu einem geringen Teil aus.

Lernen bedeutet nicht stundenlang qualvoll über einem Buch zu sitzen und Inhalte auswendig zu lernen, sondern es kann auch Spaß machen. Voraussetzung dafür ist aber, dass wir unser Wundenwerk Hirn besser verstehen und Methoden anwenden, die einen langfristigen Lernerfolg garantieren.

ZIELGRUPPE	Interessierte
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
DATUM	Fr 28.09., 05.10., 12.10., 19.10.2012
REFERENTIN	Ulrike Hermine Buttazoni
DAUER	19.30 – 22.45 Uhr (16 Wbh)
GEBÜHR	65,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Di 25.09.2012 unter T 0471 440 990
TEILNEHMER	15

PSYCHOLOGIE UND PÄDAGOGIK

Psychologie ist in unserem täglichen Leben Alltag. Vieles passiert unbewusst und oft wird uns erst viel später klar, warum wir uns in bestimmten Situationen so und nicht anders verhalten haben. Wir setzen uns mit Entwicklungspsychologie, Erziehungsstilen, Einfluss von Medien auf das persönliche Verhalten, mit unseren Stärken, Bedürfnissen und Werten kritisch auseinander.

ZIELGRUPPE	Interessierte
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
DATUM	Di 02.10., 09.10., 16.10., 23.10., 6.11., 13.11., 20.11.2012
REFERENTIN	Ulrike Hermine Buttazoni
DAUER	19.30 – 22.45 Uhr (28 Wbh)
GEBÜHR	100,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Di 25.09.2012 unter T 0471 440 990
TEILNEHMER	15

HOTEL MAMA ADE

Die Vorfreude ist riesig. Das Studentenleben ist aber auch mit hauswirtschaftlichen Herausforderungen verbunden. Gutes, frisch gekochtes Essen, eine saubere, gepflegte Wäsche, Heizenmännchen im Bad – in einer Studentenbude zwar nicht das Wichtigste, aber es kann nicht schaden mit ein paar Tipps und Tricks ins Studentenleben zu starten.

ZIELGRUPPE	Studenten/-innen und Interessierte
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
DATUM	Di 04.09., Do 06.09., Di 11.09., Do 13.09., Mi 19.09.2012
REFERENTINNEN	Martina Gögele, Gisela Costa
DAUER	15.00 – 19.30 Uhr (25 WBh)
GEBÜHR	150,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Di 28.08.2012 unter T 0471 440 990
TEILNEHMER	10

GENUSSSCHULE REGIONAL

Südtiroler Produkte überzeugen durch ihre hervorragende Qualität und begeistern Einheimische und Gäste. Wir wollen den typischen Südtiroler Produkten und ihren Produzenten eine Plattform bieten, sich vorzustellen, ihre Vielfalt zu präsentieren, auf die geschmacklichen und sortenspezifischen Besonderheiten hinzuweisen und die Qualität in einer Verkostung erleben zu lassen.

ZIELGRUPPE	Interessierte und Feinschmecker/-innen
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
GEBÜHR	jeweils 30,00 Euro inkl. Materialspesen

PARADEIS - DER DUFT DES SOMMERS

DATUM	Mi 12.09.12	19.00 – 21.30 Uhr
REFERENTIN	Hiltraud Erschbamer - Bäuerin am Bracherhof/Vilpian	
ANMELDUNG	bis 06.09.2012	unter T 0471 440 990

LAUGENRIND

DATUM	Mi 19.09.12	19.00 – 21.30 Uhr
REFERENT	Karl Telfser - Metzgermeister Meran	
ANMELDUNG	bis 13.09.2012	unter T 0471 440 990