

Fachschule für Land- und Ernährungswirtschaft Schloss Halbenrain – St. Martin



Beruf & Schule in einem!

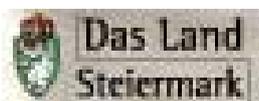
Berufsmatura in Halbenrain

Wir, die Fachschule für Land- und Ernährungswirtschaft im Schloss Halbenrain bieten in Kooperation mit dem WIFI ab Herbst 2007 die Berufsmatura an. Mit der Berufsmatura kann man, wie andere Maturanten auch, an allen Universitäten, FH's, Akademien und Kollegs studieren. Die Berufsreifeprüfung ist eine vollwertige Matura. Für Absolventen einer Lehre und Abgänger von Fachschulen öffnen sich damit attraktive Berufschancen und neue Bildungsmöglichkeiten.

Beginnend mit den Modulen Betriebswirtschaftslehre und Mathematik und nach Abschluss dieser Gegenstände weiter mit Englisch und Deutsch wird das Ziel Berufsmatura mit einem Aufwand von 2 Abenden pro Woche erreicht. Voraussetzung für die Zulassung zur Berufsmatura ist, dass man eine Lehrabschlussprüfung oder den Abschluss einer dreijährigen Fachschule oder eine andere, genau festgelegte Abschlussprüfung (etwa in der Landwirtschaft oder im Gesundheitswesen) hat. Die letzte Teilprüfung kann erst nach Vollendung des 19. Lebensjahres absolviert werden. Mit der Berufsmatura kann man aber bereits vor Abschluss der Lehre beginnen.

Ein Info-Abend findet am Dienstag, 11. September 2007 um 18 Uhr bei uns im Schloss Halbenrain statt.

Anmeldungen zum Info-Abend und weitere Infos erhalten Sie in der Direktion der Fachschule Halbenrain: 03476/2069 und der Wirtschaftskammer Regionalstelle Südsteiermark 03452/82120-0.



FSDir. Leopoldine Tschiggerl für die
Fachschule für Land- und Ernährungswirtschaft
Halbenrain – St. Martin

8492 Halbenrain 1

☎ 03476 / 2069, Fax 03476 / 2069-3

www.fshalbenrain.eduhi.at E-mail: fshalbenrain@stmk.gv.at





Fachschule für Land- und Ernährungswirtschaft Halbenrain - St. Martin



Ab Herbst 2007 bieten wir ein **3. Ausbildungsjahr an**. Die Jugendlichen werden für soziale, touristische, kaufmännische und gärtnerisch-landwirtschaftliche Berufe vorbereitet. Neben der fachlichen Ausbildung nimmt die Förderung der Persönlichkeitsentwicklung, sowie die Stärkung der Persönlichkeit breiten Raum ein.

Je nach gewähltem **Ausbildungsschwerpunkt** haben die Absolventen eine Qualifikation als:

- Betriebsdienstleistungskaufrau/mann
- FacharbeiterIn der ländlichen Hauswirtschaft
- HeimhelferIn
- Koch/Köchin

Überdies haben die Jugendlichen die Möglichkeit sich über frei gewählte Lehrveranstaltungen folgende **Zusatzqualifikationen** zu erwerben:

- KinderbetreuerIn
- Bürofachkraft für den medizinischen Bereich

Mit dem Abschluss dieser berufsbildenden mittleren Schule können sich die Absolventen für folgende **weiterführende Ausbildungsbereiche** entscheiden:

- E i n r e c h n u n g v o n einem Lehrjahr für alle Lehrberufe
- Einstieg in Sozialberufe
- Einstieg in den Aufbaulehrgang der Tourismusschule
- Einstieg in die 3jährigen A u f b a u l e h r g ä n g e der berufsbildenden höheren Schulen
- Zugang zur Berufsmatura



Neben der optimalen Ausbildung unserer SchülerInnen, ist uns auch die

E r w a c h s e n e n b i l d u n g ein großes Anliegen. Auch in diesem Schuljahr boten wir ein vielfältiges **Kursprogramm** über unseren Absolventenverein an: Die schnelle gesunde Küche, Dessertvariationen, das ABC des Weinverkostens, Cocktail mixen, sommerliche Sträuße und Gestecke, bis hin zur Beckenbodengymnastik. Die Kurse waren sehr gut besucht, viele neuen Erkenntnisse konnten die TeilnehmerInnen mit nach Hause nehmen.





Auch aus dem Schulalltag gibt es Interessantes zu berichten. Die **SchülerInnen des 1. Jahrganges** absolvierten die Berufspraktischen Tage im April an verschiedenen heimischen Betrieben. So sammelten sie Arbeitserfahrungen vor Ort und konnten den Berufsalltag kennen lernen. Mehr Informationen sammelten sie bei der Fachexkursion nach Feldbach:

- ◆ AMS bzw. BIZ Feldbach
- ◆ Rotes Kreuz
- ◆ LKH Feldbach Geburtenstation

Die **SchülerInnen des 2. Jahrganges** haben sich vom 7. bis 11.5.2007 mit ihrem Klassenvorstand Fr. Friedl, Fr. Frauwallner und Fr. Wagner auf eine **Bildungsreise nach Italien - Toskana**, begeben.



Ein Kurzbericht von Katharina, Nicole und Maria:

Wir nächtigten im Hotel Nuovo Savi im traditionellen Kurort Montecatini Terme. Von hier aus starteten wir jeden Tag unser Bildungsprogramm. Wir sahen die schönen Städte wie Florenz, Siena - Hier wurden wir unter anderem auch über das berühmte Pferderennen, das Palio genannt wird, informiert. Für Kulturliebhaber ist die Toskana ein berühmtes Reiseziel, dass können wir durch unsere Erfahrungen bestätigen.

In San Gimignano und Pisa haben wir mit Hilfe der interessanten Stadtführungen einen guten Einblick ins Mittelalter und in die Renaissance erhalten. Einen unvergesslichen Eindruck hinterließ der Platz der Wunder in Pisa. So schief hatten wir uns den Turm nicht vorgestellt. Viele Bilder mit Turm wurden fotografiert.

Der Ausflug zur Cinque Terre mit den verträumten Fischerorten Vernazza, Monterosso und der Hafenstadt La Spezia, bildeten einen krönenden Abschluss. Auch die Besichtigung von Padua war im Städteprogramm enthalten.

Auch italienische Klischees wurden Wirklichkeit:

- ◆ *Nudelgerichte, viel Gemüse, etwas Fleisch – So erhielten wir Einblick in die italienische Kulinarik.*
 - ◆ *Geld gestohlen – Achtet auf Eure Rucksäcke!*
 - ◆ *Strafe zahlen - Busfahrer sollten immer die Pausen einhalten.*
 - ◆ *Herrliche Bauten und Landschaften – Das muss man noch einmal sehen!*
- Arividerci! Bis zum nächsten Mal!***



Drei unserer Schülerinnen nahmen am **Jugendtreffen in TAIZÉ** teil.

Kurzbericht von Stefanie, Kerstin und Katharina:

Taizé liegt in Frankreich, im Süden von Burgund, mehr war uns nicht bekannt. Wir verbrachten die Zeit vom 15. bis 21. Mai 2007 in Taizé.



Unsere Begleitperson und Religionslehrerin Fr. Pfeifer ermöglichte uns so eine andere Welt kennen zu lernen. Nach einer langen, anstrengenden Fahrt (von 19 Stunden), war es zuerst ein leichter Schock für uns, dass wir in Baracken schlafen mussten. So ein einfaches Leben war neu für uns, aber wir gewöhnten uns sehr schnell daran.

*Die Eindrücke dieser Woche werden uns ein Leben lang begleiten. Einfach gesagt - nach Taizé kommen heißt: Eingeladen sein, Gemeinschaft mit Gott zu suchen, im gemeinsamen Gebet, Stärke finden, im Singen, in der Stille, im persönlichen Nachdenken und in Gesprächen mehr über sich selbst erfahren. Eines ist sicher: **Taizé - wir wollen wieder kommen!***



In diesem Projekt haben die SchülerInnen Einblick in die **albanische Küche** bekommen, die von den Zutaten sehr einfach, aber sehr arbeitsaufwändig ist. Ob zu Hause albanisch gekocht wird, bleibt noch offen.

GUTES GELINGEN wünscht Ihnen die Projektleiterin FSL Maria KOLLER

Projekt Weltspeisendialog: Steiermark trifft die Welt in der Küche

Wir haben uns für das Land Albanien entschieden, da eine Schülerin des 2. Jahrganges, Marigona Krasniqi, in diesem Land geboren wurde und bis zu ihrem 3. Lebensjahr dort gelebt hat. Sie spricht auch heute noch sehr gut albanisch.

Frau Mirischa MORINA, eine gebürtige Kosovo-Albanerin, hat unsere Einladung am Projekt teilzunehmen, angenommen.

In Projektgruppen kreierten wir mit Frau Mirischa vier steirische Spezialitäten mit albanischen Zutaten. Zum Beispiel verwendeten wir anstatt Kernöl Sonnenblumenöl, klare Suppen werden mit Vegeta gewürzt.

Eine Gruppe gestaltete Plakate, die Kochgruppe bereitete eine albanische Spezialität – Laknor – zu, eine Gruppe deckte den Festtagstisch.

NEUES aus der SCHLOSSKÜCHE Melonensalat und Weißbrot

Zutaten:

15 dag Zuckermelone
15 dag Wassermelone
30 dag Gurke
1-2 Orangen (Saft)
Sonnenblumenöl
Apfelessig
Zucker
Salz, Pfeffer
Datteln
Walnüsse
Ziegen- oder Schafkäse
Oliven
Paprikastreifen

Weißbrot

50 dag Weizenmehl glatt
1 TL Salz
1 Trockengerm
1/4 l Wasser
1 Essl. Sonnenblumenöl

Zubereitung:

- Melonen und Gurken fein schneiden
- Orangensaft erhitzen, reduzieren und auskühlen lassen
- Mit Sonnenblumenöl, Apfelessig und den Gewürzen abschmecken
- Auf Dessertteller mit Ziegen- bzw. Schafkäse, gehackten Walnüssen, Oliven und Paprikastreifen anrichten, mit Datteln garnieren
- Alle Zutaten vermischen und zu einen Teig kneten
- Doppelt so hoch aufgehen lassen
- Zu 4 Wecken formen, auf einem Backblech nochmals gehen lassen
- Mit Sonnenblumenöl bestreichen, 6x schräg einschneiden
- Im vorgeheizten Rohr bei ca. 200° C ca. 25 min backen



**Fachschule für Land- und Ernährungswirtschaft
Halbenrain - St. Martin**

8492 Halbenrain ☎ 0 34 76 / 20 69 Fax: 0 34 76 / 20 69 – 3

e-mail: fshalbenrain@stmk.gv.at

Besuchen Sie unsere Homepage: www.fshalbenrain.eduhi.at

