

WAS KOSTET DER FACHSCHULBESUCH?

Der Besuch der Fachschule ist schulgeldfrei.
Die Kosten für Lehr- und Lernmittel sind mit etwa 100,- Euro für die zwei Semester anzusetzen.
Für Lehrfahrten sind ca. 200,- Euro zu rechnen.
Die Kosten für Unterkunft und Verpflegung sind mit ortsüblichen Tagessätzen zu kalkulieren.

Wohnheimplätze im Wohnheim der DEULA-Lehranstalt, Hüffelsheimer Str. 70, 55545 Bad Kreuznach (10-minütiger Fußweg bis zur Schule) stehen grundsätzlich zur Verfügung. Bevorzugt werden diese Plätze jedoch an Berufsschülerinnen und -schüler sowie Minderjährige anderer Schulformen vergeben.

Anfragen hierzu richten Sie bitte direkt an die DEULA (Tel. 0671 84420-0, www.deula-bad-kreuznach.de).

Anträge auf Beihilfen können gestellt werden nach

- den Richtlinien des Bundesausbildungsförderungsgesetzes (zuständige Kreis- bzw. Stadtverwaltung),
- den Richtlinien des Arbeitsförderungsgesetzes (über die Agenturen für Arbeit) oder
- den Richtlinien des Aufstiegsfortbildungsförderungsgesetzes (AFBG) bei der Kreisverwaltung oder beim Studentenwerk Frankfurt/Main, Bockenheimer Landstr. 133, 60325 Frankfurt/Main

BEWERBUNG

- Anmeldung (Anmeldeformblatt der Schule)
- Lebenslauf
- aktuelles Passfoto
- Abschrift (Fotokopie)
 - des Abschlusszeugnisses der zuletzt besuchten allgemeinbildenden Schule
 - des Abschlusszeugnisses der Berufsschule
 - des Zeugnisses über die Abschlussprüfung im Ausbildungsberuf

Die Aufnahme ist bis zum **01. März** für das im nachfolgenden Juli/August beginnende Schuljahr zu beantragen. Die Anmeldung an einem der beiden Fachschulstandorte des DLR Rheinhessen-Nahe-Hunsrück (Bad Kreuznach oder Oppenheim) bedingt keinen Rechtsanspruch auf einen Schulplatz an dem gewünschten Standort. Mit dem Ziel, an beiden Fachschulstandorten möglichst gleichgroße Klassen zu bilden, entscheidet die Schulleitung über die endgültige Zuordnung (Verteilung) der Schülerinnen und Schüler auf die beiden Standorte.

Anfragen richten Sie bitte an:

Berufsbildende Schule Agrarwirtschaft

Schulstandort: Bad Kreuznach
Rüdesheimer Str. 60, 55545 Bad Kreuznach
Tel.: 0671 820-110 Fax: 0671 820-100
E-mail: heike.best@dlr.rlp.de

Schulstandort: Oppenheim
Wormser Str. 111, 55276 Oppenheim
Tel.: 06133 930-210 Fax: 06133 930-211
E-mail: claudia.schneider@dlr.rlp.de

www.dlr.rlp.de → Fachportal Aus- und Fortbildung → Berufsbildene Schule Agrarwirtschaft

Gestaltung

Monika Fuß, DLR Rheinhessen-Nahe-Hunsrück

Stand: Februar 2021
Änderungen vorbehalten!



Rheinland-Pfalz

DIENSTLEISTUNGSZENTRUM
LÄNDLICHER RAUM
RHEINHESSEN-NAHE-
HUNS RÜCK

BERUFSBILDENDE SCHULE AGRARWIRTSCHAFT

Einjährige Fachschule für Agrarwirtschaft
Fachrichtung: Weinbau und Oenologie

Schulstandorte: Bad Kreuznach und Oppenheim



Foto: DLR R-N-H

Wirtschafterschule Weinbau und Oenologie

ZIELE DER FACHSCHULE

- Betriebsleiterqualifikation für den Weinbaubetrieb
- Vorbereitung zur Übernahme von Aufgaben im mittleren Funktionsbereich der Weinwirtschaft
- Voraussetzung für die Techniker Ausbildung
- Vorbereitung auf die Meisterprüfung

ABSCHLUSS

Staatlich geprüfte(r) Wirtschaftler(in) für Agrarwirtschaft, Fachrichtung Weinbau und Oenologie

DAUER DER AUSBILDUNG

1 Jahr Vollzeitunterricht, jeweils von Juli/August (Beginn: letzte Sommerferienwoche) bis zum offiziellen Schuljahresende im Juni/Juli des folgenden Jahres (letzte Woche vor den Sommerferien).

Aufnahmevoraussetzungen

- **Abschlussprüfung** im Ausbildungsberuf Winzer(in) oder in einem sonstigen Ausbildungsberuf im Berufsfeld Agrarwirtschaft
- **Abschlusszeugnis** der Berufsschule
- Auch „Seiteneinsteiger“ bzw. „Quereinsteiger“, die einzelne Module besuchen wollen, können am Unterricht der Fachschule teilnehmen. Winzerinnen und Winzer können mit dem Besuch gezielt ausgewählter Module ihr

Wissen und Können auf den neuesten Stand bringen („Teilnahmebescheinigung“) und sogar berufliche Zusatzqualifikationen erwerben („Zertifikat“).

Übersteigt die Zahl der Anmeldungen die Höchstzahl der Bewerber, die aufgrund der zur Verfügung stehenden Schulplätze aufgenommen werden können, so werden die Schulplätze über ein Antrags- und Vergabeverfahren zugeteilt.

UNTERRICHTSANGEBOT

Der Fachschulunterricht ist modular organisiert. In thematisch abgegrenzten **Lernmodulen** (Lernbereiche) konzentriert sich die fachschulische Bildung auf die betrieblichen Ablaufprozesse des weinbaulichen Betriebs, die beruflichen Aufgabenstellungen und betrieblichen Handlungsfelder.

Besonderer Wert wird dabei gelegt auf die Vermittlung von Kompetenzen für integrierte und ökologische Bewirtschaftungsweisen.

In definierten zielgerichteten „Handlungssituationen“ als realitätsnahe „Abbildung“ betrieblicher Vorgänge und unter Berücksichtigung der vorhandenen beruflichen Erfahrungen der Schüler erfolgt der projektorientierte Unterricht, ergänzt und untermauert durch wissenschaftlich fundierte Erkenntnisse und Zusammenhänge.

Der Unterricht ist praxisbezogen und wird vorwiegend von Lehrkräften erteilt, die neben ihrer Tätigkeit als Lehrer das von ihnen unterrichtete Fachgebiet in Beratung und Versuchswesen bearbeiten.

Die vielfältigen Lerninhalte sollen eine wesentliche Vertiefung und Erweiterung des Wissens, Könnens und des Verständnisses für die vielschichtigen beruf-

lichen Anforderungen ermöglichen. Dabei besteht ausreichender Spielraum zur Berücksichtigung von speziellen Fachfragen der Produktionsregionen, aus denen die Schülerinnen und Schüler kommen.

STUDENTAFEL

Einjährige Fachschule für Agrarwirtschaft Fachrichtung Landbau

| Lernmodule | Gesamtstundenzahl |
|--|-------------------|
| A. Pflichtmodule | |
| I. Fachrichtungsübergreifender Bereich | 80 |
| Kommunikation und Arbeitstechniken | 40 |
| Berufsbezogene Kommunikation in einer Fremdsprache | 40 |
| II. Fachrichtungsbezogener Bereich | 1040 |
| Unternehmensanalyse | 80 |
| Unternehmensführung | 120 |
| Unternehmensumfeld | 120 |
| Trauben erzeugen | 320 |
| Wein bereiten | 320 |
| Wein vermarkten | 100 |
| B. Wahlpflichtmodule | |
| Brennerei | (40) |
| Sektbereitung | (40) |
| Ökologischer Weinbau | (40) |
| Pflichtstundenzahl | 1200 |
| C. Wahlmodule | |
| | 200 |

Die Wahlpflichtmodule werden in Absprache mit den Fachschülerinnen und Fachschülern festgelegt.