

Kosten

Förderung nach BAföG (sog. „Schüler-BAföG“).
Die Leistungen werden für Schüler in voller Höhe als Zuschuss gewährt (einkommensabhängig).

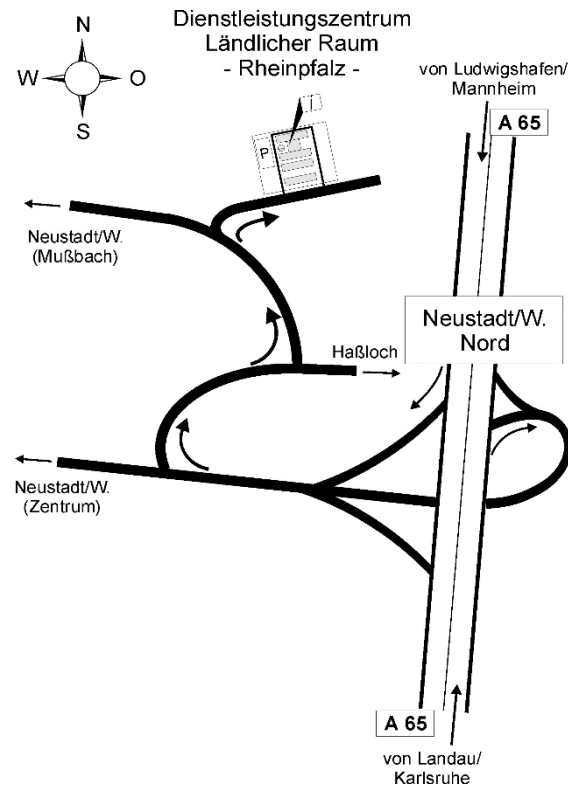
oder

Förderung nach AFBG (sog. „Meister-BAföG“).

Die Leistungen setzen sich in der Regel aus einem Zuschuss und aus einem zinsgünstigen Darlehen zusammen.

Die Antragstellung erfolgt beim Amt für Ausbildungsförderung

Anfahrt



Rheinland-Pfalz

DIENSTLEISTUNGSZENTRUM
LÄNDLICHER RAUM
RHEINPFALZ

Fachschule für Weinbau und Oenologie

Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum
– Rheinpfalz –
Berufsbildende Schule
für Wein- und Gartenbau
Breitenweg 71
67435 Neustadt an der Weinstraße
Tel. : 06321 671-0
Fax : 06321 671-405
Homepage : www.dlr.rlp.de
e-mail: bbs-rheinpfalz@dlr.rlp.de



Staatlich geprüfter Wirtschaftler

Unterrichtskonzept mit Lernmodulen

Die berufliche Wirklichkeit lässt sich in Handlungssituationen besser erfassen als in Unterrichtsfächern. Deshalb ist der Lehrplan nicht in Unterrichtsfächern, sondern in Lernmodulen konzipiert.

Die Lernmodule umfassen thematisch abgegrenzte Lerneinheiten, die sich an konkreten beruflichen Aufgabenstellungen und Handlungsabläufen orientieren.

Als Unterrichtsmethode wird in den Lernmodulen projektorientiertes Arbeiten angestrebt. Sie, als Fachschülerin oder Fachschüler, lernen dabei, sich selbst Informationen zu beschaffen und sachgemäß aufzubereiten.

Im Fachschulunterricht werden sowohl allgemeinbildende Lernmodule wie Kommunikation und berufsbezogenes Englisch angeboten als auch fachgebundene Lernmodule aus dem unternehmerischen, weinbaulichen und oenologischen Bereich.

Spezialmodule wie Weinsensorik oder Brennereiwesen ergänzen die Weiterbildung.

Im Langzeitprojekt „Erzeugen von hochwertigen Trauben und Weinen“ werden die Schülerinnen und Schüler vom Weinberg bis zur Vermarktung der selbst erzeugten Weine in Kleingruppen betreut und beraten.

Durch die Auswahl einzelner freiwilliger Module kann ein individuelles Bildungsprofil geschaffen werden und somit die Fachschule auch zur Nachqualifizierung und Anpassungsfortbildung genutzt werden.



Voraussetzungen

- ✓ Berufsausbildungsabschluss als Winzerin/ Winzer oder Weinküfer/ Weinküferin, bzw. Weintechnologe/ Weintechnologin
- ✓ Berufsschulabschluss

Vorteile

- ✓ Jedes Modul schließt mit einer eigenen Prüfung ab und wird mit einem Zertifikat dokumentiert. Wird die Anzahl der geforderten Modulabschlüsse erreicht, so gilt die Fachschulprüfung als bestanden
- ✓ Unterricht in Modulen mit insgesamt 1.200 Stunden
- ✓ Unterricht in zwei Winterhalbjahren, jeweils von Ende Oktober bis Anfang April
- ✓ Abschluss als „Staatlich geprüfter Wirtschaftler“ und gleichzeitig fachliche Vorbereitung auf die Meisterprüfung
- ✓ Zeitliche Anrechnung auf die Techniker Ausbildung in Rheinland-Pfalz
- ✓ Unterricht durch berufserfahrene Lehrer, die in Forschung, Versuchswesen und Beratung tätig und somit immer auf dem neuesten Stand sind
- ✓ Handlungsorientierter Unterricht in Lernmodulen mit Betriebsbesichtigungen, Exkursionen im In- und Ausland, praxisbezogene Seminare und Übungen
- ✓ Einblicke in die aktuellen Versuche im Lehr- und Versuchsbetrieb des Staatsweingutes

Module

Mit einem umfangreichen Wahlangebot in Modulform ein individuelles Profil schaffen!

Nachqualifizierung und Anpassungsfortbildung sind durch den Besuch einzelner Module möglich.

Module:

Kommunikation und Arbeitstechniken	40 Std.
Berufsbezogene Kommunikation in Englisch	40 Std.
Unternehmensanalyse	80 Std.
Unternehmensführung	120 Std.
Unternehmensumfeld	120 Std.
Trauben erzeugen	300 Std.
Wein bereiten	320 Std.
Wein vermarkten	100 Std.
Weine sensorisch beschreiben	40 Std.
Weinbücher führen	40 Std.
Edelbrände erzeugen	40 Std.

Wahlmodule (nach Anfrage)



Was kommt danach?

Nach der einjährigen Fachschule kann in einem weiteren Vollzeitschuljahr die Technikerprüfung am DLR Rheinhessen-Nahe-Hunsrück in Bad Kreuznach abgelegt werden; oder es kann eine Anmeldung zur Meisterprüfung bei der Landwirtschaftskammer erfolgen.