

**Bildungsgang:** **Berufsfachschule für Schülerinnen und Schüler mit Fachoberschulreife (Höhere Berufsfachschule)**

**Fachrichtung Sozial- und Gesundheitswesen**  
(Vollzeit – 2-jährig)

**Voraussetzung:** **Sekundarstufe I – Fachoberschulreife**

- Bildungsziel:**
- ✓ Die Schüler/innen sollen in Verbindung mit einschlägigen Praktika eine bessere Qualifizierung für den Einstieg in eine duale Berufsausbildung erwerben und
  - ✓ Die Schüler/innen sollen auf ein Studium an einer Fachhochschule vorbereitet werden.

Bildungsinhalte/Wochenstunden:

<b>Berufsbezogener Lernbereich</b>			
	Wo-Std.		Wo-Std.
Gesundheitswissenschaften	5	Sozial- u. Erziehungswissenschaften	4
Biologie	2	Wirtschaftslehre	2
Mathematik	3	Praktika	
Englisch	3		
<b>Berufsübergreifender Lernbereich:</b>			
	Wo-Std.		Wo-Std.
Deutsch/Kommunikation	3	Politik/Gesellschaftslehre	2
Religionslehre	2	Sport/Gesundheitsförderung	2
<b>Differenzierungsbereich:</b> nach den Möglichkeiten der Schule			2-4

½ jähriges Praktikum – siehe auch unter Punkt „Sonstiges“

**Abschluss:** **schulischer Teil** der Fachhochschulreife

**Berechtigung:** Der Schüler/die Schülerin ist berechtigt zu einem Bachelor-Studium an allen Fachhochschulen oder Universitäten in Verbindung mit

- ✓ einem **einschlägigen** mindestens **halbjährigen Praktikum**
- ✓ **oder** einer mindestens 2 jährigen Berufsausbildung
- ✓ **oder** mindestens 2 jährigen Berufstätigkeit

**Sonstiges:** Die Einschlägigkeit des Praktikums wird durch die Schule festgestellt. Das Praktikum kann in Unternehmen abgeleistet werden, in denen die betrieblichen Tätigkeiten eindeutig der Fachrichtung oder den fachlichen Schwerpunkten zugeordnet werden können. Unternehmungen sind als Praktikumsstelle geeignet, wenn die Anleitung der Praktikanten durch eine Fachkraft sichergestellt ist.

Es besteht Lernmittelfreiheit mit Eigenbeteiligung. Im Rahmen der Ausbildung werden außerschulische Veranstaltungen angeboten, z. B. Ausflug/Klassenfahrten. Die Teilnahme ist für alle Schüler verpflichtend. Die Kosten sind mit ca. 250 € einzuplanen.