

Land-, forst- und hauswirtschaftliche Berufsbildung

Formazione professionale agricola, forestale e di economia domestica

Die Aufgabenbereiche der Abteilung

Die Abteilung für die **land-, forst- und hauswirtschaftliche Berufsbildung** umfasst folgende Aufgabenbereiche:

- Maßnahmen zur Schulentwicklung und Programmierung;
- Evaluation;
- Schulfinanzierung;
- Koordinierung und Aufsicht über die Maßnahmen zur beruflichen Aus- und Weiterbildung an den Fachschulen;
- Aufsicht über die Führung der Schülerheime;
- Betriebsberatung;
- Förderung und Unterstützung der Konzepterstellung zur Öffentlichkeitsarbeit und der Weiterbildung der Fachschulen;
- Schaffen der Rahmenbedingungen für einen geordneten Schulablauf durch die Verwaltung und Bereitstellung der Haushaltsmittel.

Fachausbildung für Land-, Forst- und Hauswirtschaft

Die **Fachschulen für Ernährung und Hauswirtschaft** bieten eine drei- und vierjährige berufsorientierte Ausbildung an.

In den neuen Rahmenlehrplänen wurde festgelegt, dass die Schülerinnen und Schüler am Ende der dreijährigen Ausbildung ein Berufsbefähigungszeugnis zu einem der folgenden Berufsbilder erhalten:

- Fachkraft für hauswirtschaftliche Dienstleistungen
- Fachkraft für Ernährungswirtschaft
- Fachkraft für Agrotourismus,

Le attività della Ripartizione

La Ripartizione per la **formazione professionale agricola, forestale ed economia domestica** si occupa delle seguenti attività:

- provvedimenti per lo sviluppo scolastico e la programmazione;
- valutazione;
- finanziamento scolastico;
- coordinamento e sorveglianza sui provvedimenti per l'aggiornamento e la formazione nelle scuole professionali;
- sorveglianza nella conduzione dei collegi scolastici;
- consulenza aziendale;
- promozione e sostegno dell'elaborazione dei concetti per le relazioni con il pubblico e l'aggiornamento nelle scuole professionali;
- disposizione dei mezzi finanziari attraverso l'amministrazione come base per un normale svolgimento delle attività scolastiche.

Formazione professionale agricola, forestale e per l'economia domestica

Le **scuole professionali per l'economia domestica ed agroalimentare** offrono una formazione professionale triennale e quadriennale.

Il nuovo ordinamento provinciale per la formazione professionale prevede che alunni ed alunne al termine della formazione triennale ottengono un attestato di qualifica professionale per una delle seguenti figure professionali:

- operatore/operatrice ai servizi di economia domestica
- operatore/operatrice per la trasformazione agroalimentare
- operatore/operatrice ai servizi agrituristici

welches die Zugangsvoraussetzung für den Besuch des 4. Spezialisierungsjahres darstellt. Nach positivem Abschluss des 4. Jahres erhalten die Schülerinnen und Schüler das Berufsbildungsdiplom zu einem der folgenden Berufsbilder:

- Techniker/Technikerin/Betriebsleiter/Betriebsleiterin für Hauswirtschaft
- Techniker/Technikerin für Lebensmittel und Ernährung.

Ab dem Schuljahr 2014/15 besteht nach dem 4. Spezialisierungsjahr das Berufsbild „Spezialisierte Fachkraft für Agrotourismus und Großhaushalte“.

Die Fachschulen befinden sich an folgenden Standorten:

- Fachschule für Ernährung und Hauswirtschaft „Mair am Hof“, Dietenheim;
- Fachschule für Ernährung und Hauswirtschaft „Frankenberg“, Tisens;
- Fachschule für Ernährung und Hauswirtschaft, Neumarkt;
- Fachschule für Ernährung und Hauswirtschaft, Kortsch;
- Fachschule für Ernährung und Hauswirtschaft „Haslach“, Bozen (in Teilzeitform als zweiter Bildungsweg für Erwachsene ab 20 Jahren).

In den **Fachschulen für Land- und Forstwirtschaft** werden die Schülerinnen und Schüler für land- und forstwirtschaftliche Berufe ausgebildet.

Die Fachschule für Obst-, Wein- und Gartenbau Laimburg bietet zudem Ausbildungslehrgänge für Gärtnerinnen und Gärtner sowie für Floristinnen und Floristen an.

Nach der dreijährigen Ausbildung ist eine Berufsqualifikation ersten Grades als „Fachkraft für Landwirtschaft“, nach dem vierten Spezialisierungsjahr eine Berufsqualifikation zweiten Grades als „Techniker/Technikerin - Betriebsleiter/Betriebsleiterin für Landwirtschaft“ vorgesehen.

Die Fachschulen befinden sich an folgenden Standorten:

- Fachschule für Landwirtschaft „Fürstenburg“, Burgeis;
- Fachschule für Landwirtschaft „Mair am Hof“, Dietenheim;
- Fachschule für Land- und Hauswirtschaft „Salern“, Vahrn;
- Fachschule für Obst-, Wein- und Gartenbau „Laimburg“, Laimburg/Pfatten.

L'attestato di qualifica professionale rappresenta il requisito d'accesso per il quarto anno di specializzazione, il quale si conclude con il diploma professionale per una delle seguenti figure professionali:

- responsabile di servizi di economia domestica
- tecnico della trasformazione agro-alimentare.

A partire dall'anno scolastico 2014/15 a conclusione del quarto anno sarà prevista la figura professionale "tecnico dei servizi di accoglienza e ospitalità sociale e turistico-rurale".

Le scuole professionali si trovano nelle seguenti località:

- Scuola professionale per l'economia domestica ed agro-alimentare "Mair am Hof", Teodone;
- Scuola professionale per l'economia domestica ed agro-alimentare "Frankenberg", Tesimo;
- Scuola professionale per l'economia domestica ed agro-alimentare, Egna;
- Scuola professionale per l'economia domestica e agro-alimentare, Corces;
- Scuola professionale per l'economia domestica e agro-alimentare "Asiago", Bolzano (a tempo parziale come recupero di istruzione scolastica per adulti a partire dai 20 anni).

Nelle **scuole professionali agricole e forestali** le alunne e gli alunni vengono formati nelle professioni dell'economia agricola e forestale.

La scuola professionale per la frutticoltura, viti- orti e floricoltura Laimburg offre inoltre corsi abilitanti per giardinieri e giardiniere nonché per floricoltrici e floricoltori.

Dopo la formazione triennale è prevista una qualifica professionale di primo grado con il titolo di "operatore agricolo/operatrice agricola", dopo il quarto anno di specializzazione è possibile conseguire la qualifica professionale di secondo grado con il titolo di "tecnico - imprenditore agricolo/imprenditrice agricola".

Le scuole professionali si trovano nelle seguenti località:

- Scuola professionale per l'agricoltura "Fürstenburg", Burgusio;
- Scuola professionale per l'agricoltura "Mair am Hof", Teodone;
- Scuola professionale per l'agricoltura e l'economia domestica "Salern", Varna;
- Scuola professionale per la frutticoltura, viti- e orticoltura "Laimburg", Laimburg/Vadena.

Das 4. Spezialisierungsjahr an den Fachschulen für Hauswirtschaft und Ernährung

Im Schuljahr 2010/11 wurde das 4. Spezialisierungsjahr erstmals an der Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung in Kortsch angeboten und findet im laufenden Schuljahr an dieser Fachschule statt.

Schwerpunkte im fachspezifischen Bereich bilden in der Fachrichtung Hauswirtschaft Qualitätsmanagement und Marketing, Personalführung, Eventmanagement, Raumgestaltung, Betriebswirtschaft und Unternehmensführung, während in der Fachrichtung Ernährung die Spezialisierung in den Bereichen Ernährungslehre, Nahrungsmittelkunde, Lebensmitteltechnologie, Personalführung, Lebensmitteleinkauf und -versorgung, Produktionsanlagen und Betriebswirtschaft erfolgt. Großer Wert wird auf eine praxisnahe Berufsausbildung gelegt, weshalb ein 2-monatiges Praktikum sowie die Möglichkeit, einzelne Unterrichtsblöcke an verschiedenen Standorten der Fachschulen für Hauswirtschaft und Ernährung zu besuchen, vorgesehen sind.

Im Schuljahr 2013/14 besuchen 9 Schülerinnen das 4. Spezialisierungsjahr an den Fachschulen für Hauswirtschaft und Ernährung.

Das 4. Spezialisierungsjahr an den Fachschulen für Land- und Forstwirtschaft, Obst-, Wein- und Gartenbau

Das 4. Spezialisierungsjahr wird seit dem Schuljahr 2007/08 angeboten. Es hat die Vermittlung der Kompetenzen zur erfolgreichen Führung eines landwirtschaftlichen Betriebes zum Ziel.

Der Aufbau ist modular, gliedert sich in Pflichtbereiche, Wahlpflichtbereiche und Wahlbereiche und kann in einem Jahr oder auch über einen längeren Zeitraum hinweg absolviert werden.

Schwerpunkte des Pflichtbereiches sind Betriebswirtschaft/Betriebsführung, Marketing, Qualitätsmanagement, Kommunikation, Sprachen, EDV und Agrarpolitik/Agrarrecht.

Die Wahlmodule lassen einen Austausch der Schülerinnen und Schüler zwischen den verschiedenen Standorten zu.

Im Schuljahr 2013/14 besuchen 31 Schülerinnen und Schüler das 4. Spezialisierungsjahr an den Fachschulen für Landwirtschaft.

Il 4° anno di specializzazione presso le scuole professionali per l'economia domestica e agroalimentare

Nell'anno scolastico 2010/11 il 4° anno di specializzazione è stato introdotto per la prima volta presso la scuola professionale per l'economia domestica e agroalimentare a Corces dove si svolge anche durante l'anno scolastico in corso.

Le materie specifiche per quanto riguarda l'indirizzo di economia domestica sono management della qualità e marketing, gestione del personale, gestione di eventi, economia e gestione aziendale, mentre per quanto riguarda l'indirizzo agroalimentare la specializzazione avviene nei settori dell'alimentazione, della tecnologia alimentare, della gestione del personale, dell'acquisto e approvvigionamento di alimentari, degli impianti di produzione e dell'economia aziendale. La formazione pratica assume grande importanza, perciò è previsto uno stage di 2 mesi nonché la possibilità di assolvere varie unità formative presso altre scuole professionali per l'economia domestica e agroalimentare.

Nell'anno scolastico 2013/14 9 alunne frequentano il 4° anno di specializzazione presso le scuole professionali per l'economia domestica e agroalimentare.

Il 4° anno di specializzazione presso le scuole professionali agricole e forestali, di frutti-, viti- e orticoltura

Il quarto anno di specializzazione è stato introdotto nell'anno formativo 2007/08 con l'obiettivo della formazione di competenze necessarie per la gestione di un'azienda agricola.

È strutturato in modo modulare prevedendo materie obbligatorie, obbligatorie-opzionali e facoltative-opzionali e può essere frequentato nell'arco di un anno o anche in un periodo più lungo.

La parte obbligatoria comprende soprattutto materie aziendali e contabili, marketing, management di qualità, comunicazione, lingue, EDP e politica agraria/diritto agrario.

I moduli facoltativi-opzionali permettono uno scambio di allieve e allievi tra le diverse scuole.

Nell'anno scolastico 2013/14 31 alunne ed alunni frequentano il 4° anno di specializzazione presso le scuole professionali agricole.

Der einjährige maturaführende Lehrgang an den Fachschulen für Land- und Hauswirtschaft

Schülerinnen und Schüler, die im Besitz des Berufsbildungsdiploms sind, können die Einschreibung in den einjährigen Lehrgang, der zur Berufsmatura führt, beantragen.

Die staatliche Abschlussprüfung an der Berufsbildung gliedert sich in drei Prüfungsaufgaben und ein Prüfungsgespräch u.a. zu einer Projektarbeit. Nach bestandener Prüfung erhalten die Schülerinnen und Schüler das Diplom einer staatlichen Lehranstalt für den jeweiligen Fachbereich und die jeweilige Ausrichtung und können ein weiteres Studium an der Hochschule oder an der Universität anstreben. Das Diplom im landwirtschaftlichen Bereich entspricht jenem der Dienstleistungen in der Landwirtschaft und der Entwicklung im ländlichen Raum; das Diplom an Fachschulen für Hauswirtschaft und Ernährung entspricht jenem der Dienstleistungen in der Önologonomie und im Gastgewerbe.

Die Südtiroler Imkerschule

Das Konzept der „Südtiroler Imkerschule“ wurde von den Fachschulen Laimburg und Dietenheim in Zusammenarbeit mit dem Südtiroler Imkerbund, dem Königinnenzuchtverein, dem Landestierärztlichen Dienst und dem Amt für Viehzucht ausgearbeitet und sieht ein modulares Ausbildungsprogramm über alle Bereiche der Imkerei vor.

Nach erfolgreichem Abschluss der gesamten Ausbildung (Grundmodul und Spezialisierungsmodul) erhalten die Teilnehmerinnen und Teilnehmer den Titel „Fachmann/Fachfrau der Imkerei“.

Die einzelnen Module sind für alle Imker und Interessierten offen, da jedes Spezialisierungsmodul für sich eine Einheit darstellt und mit einer Prüfung abschließt.

Die Imkerschule ist auf folgende drei Standorte aufgeteilt: Bildungsstätte für Bienenkunde der Fachschule Laimburg, Bienenstand an der Fachschule Dietenheim sowie Fachschule Fürstenburg und wird seit dem Schuljahr 2007/08 angeboten.

Integration und Inklusion

In diesem Bereich hat sich die Abteilung das Ziel gesetzt, sowohl kurzfristig als auch langfristig, der Herausforderung durch Schülerinnen und Schüler mit sehr unterschiedlichen Voraussetzungen und Bedürfnissen zu begegnen. Das Konzept „Neues Lernen“ hat sich mittlerweile bewährt und erfreut sich positiver Rückmeldungen.

Corso annuale per il conseguimento dell'esame di stato presso le scuole professionali agricole e di economia domestica

Alunni ed alunne che sono in possesso del diploma professionale possono richiedere l'iscrizione al corso annuale per il conseguimento dell'esame di stato.

L'esame di stato presso la formazione professionale è suddiviso in tre parti scritte nonché un colloquio relativo ad un project-work. Dopo il superamento dell'esame gli alunni e le alunne conseguono il diploma di istruzione professionale per la specializzazione e l'indirizzo scelti e possono continuare il loro percorso di studi presso un istituto tecnico superiore o un'università. Il diploma in ambito agricolo è quello dei servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale, quello rilasciato dalle scuole professionali per l'economia domestica ed agroalimentare corrisponde a quello per i servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.

La scuola altoatesina di apicoltura

La formazione della scuola di apicoltura dell'Alto Adige è stata elaborata dalle scuole professionali Laimburg e Teodone in collaborazione con la lega apicoltori sudtirolesi, con l'associazione degli allevatori di api regina, con il servizio veterinario provinciale e l'Ufficio zootecnica e prevede un programma formativo strutturato in modo modulare e comprensivo di tutti gli ambiti dell'apicoltura.

Dopo la conclusione dell'intero percorso formativo (modulo di base e moduli di specializzazione) i/le partecipanti ottengono il titolo di "operatore/operatrice in apicoltura".

I singoli moduli sono accessibili a tutti gli apicoltori e interessati, dato che ogni modulo di specializzazione rappresenta un'unità a se stante e si conclude con un esame finale.

La scuola altoatesina di apicoltura è sparsa sul territorio presso le scuole professionali Laimburg, Teodone e Fürstenburg/Burgusio ed è stata proposta per la prima volta nell'anno scolastico 2007/08.

Integrazione e inclusione

In questo ambito la Ripartizione si è posta l'obiettivo a breve e lungo termine di far fronte alla sfida di istruire e formare alunni/e con presupposti ed esigenze molto diversi. Il progetto "Neues Lernen" ha dato buoni risultati ed ottenuto riscontri molto positivi.

Zudem wurde das bisherige Programmabkommen aus dem Jahr 2004 zwischen Schulen und territorialen Diensten überarbeitet und mit Beschluss der Landesregierung Nr. 1056 vom 15.07.2013 genehmigt.

Wichtige Neuerungen sind:

- die Spezifizierung der Zielgruppe der Vereinbarung
- die Aufnahme von zwei neuen Partnern und zwar der Arbeitsservice der Abteilung Arbeit und das Amt für Ausbildungs- und Berufsberatung
- die stärkere Gewichtung der Rolle der Führungskraft
- die Ergänzung des Begriffs „Inklusion“ im Abkommen.

Projekte und Partnerschaften

Um die Wettbewerbschancen am Arbeitsmarkt und die Mobilität zu sichern, gewinnen die Aus- und Weiterbildung und in der Folge auch die Vergleichbarkeit der Qualifikationen zunehmend an Bedeutung. Seit Jahren nutzt die land-, forst- und hauswirtschaftliche Berufsbildung bewährte und international anerkannte Modelle und Methoden des Prozess-, Qualitäts- und Projektmanagements, um Bildungs-, Beratungs- und Informationsangebote zu entwickeln, zu erproben, die Schulverwaltung prozessorientiert zu organisieren, die Zusammenarbeit der Fachschulen mit der Wirtschaft und den Sozialpartnern zu fördern, aber auch um den Unterricht selbst und die (Betriebs-) Praktika in der Aus- und Weiterbildung ständig zu verbessern.

Dabei wurden folgende Schwerpunkte behandelt:

- Schulinformationssystem (SIS) zur Verbesserung im Bereich E-Government
- Innovationsprogramm 22.0 und FormInnova zur Verbesserung von Organisation, Verfahrensabläufen und Transparenz
- Kompetenzorientierte Lehrplanentwicklung
- Zertifizierung von beruflichen Kompetenzen in Kooperation mit verschiedenen Interessenspartnern.

In den vergangenen Jahren haben sich die Fachschulen auch besonders um die Entwicklung und Umsetzung von multimedialen Lehr- und Lernmaterial bemüht, deren Produkte z.B. ein online Kartenspiel „MangioBio“, ein zweisprachiger E-Learning-Kurs „AlpenGenuss/SaporiAlpini“, eine Google-Map über Bildungsdestinationen im Alpenraum oder ein E-Book als Rezeptbuch sind.

In der Programmperiode 2007-2013 wurden in Süd-

Inoltre è stato rielaborato l'accordo di programma del 2004 tra le scuole ed i servizi territoriali ed approvato tramite delibera della Giunta Provinciale n. 1056 del 15/07/2013.

Le novità più importanti riguardano:

- la specificazione dei destinatari dell'accordo
- l'introduzione di due nuovi partner che sono l'ufficio servizio lavoro della ripartizione lavoro nonché l'ufficio orientamento scolastico e professionale
- il maggiore peso del ruolo di dirigenza
- l'aggiunta del termine "inclusione" nell'accordo.

Progetti e partnership

Per garantire meglio le opportunità sul mercato del lavoro nonché la mobilità, l'istruzione e formazione, e di conseguenza anche la comparabilità delle qualifiche, acquistano un'importanza sempre maggiore. Da anni la Formazione professionale agricola, forestale e di economia domestica si serve di modelli e metodologie del management di processi, di qualità e di progetto provati e riconosciuti a livello internazionale al fine dello sviluppo e della sperimentazione di offerte formative, di consulenza e d'informazione, per organizzare l'amministrazione scolastica secondo processi lavorativi, per rafforzare la collaborazione delle scuole con l'economia ed i partner sociali, ma anche per migliorare continuamente la didattica stessa ed i tirocini e/o stage aziendali nell'istruzione e formazione.

Sono stati trattati i seguenti punti chiave:

- Sistema informativo scolastico (SIS) al fine di realizzare iniziative di miglioramento nell'ambito dell'e-government
- Programma d'innovazione 22.0 e FormInnova per il miglioramento dell'organizzazione delle procedure amministrative e della trasparenza.
- Orientamento alle competenze nello sviluppo dei curricula.
- Certificazione di competenze professionali in cooperazione con vari partner interessati.

Negli ultimi anni le scuole della Formazione professionale agricola, forestale e di economia domestica hanno elaborato e realizzato diversi materiali didattici multimediali come per esempio un gioco di carte online "MangioBio", un corso interregionale e bilingue di e-learning "AlpenGenuss/SaporiAlpini", una "google-map" relativa alle destinazioni di formazione nell'arco alpino ed un ricettario disponibile come e-book.

Nel periodo di programmazione 2007-2013 in Alto

tirol im Rahmen der Maßnahme 111 des Entwicklungsprogramms für den ländlichen Raums 2007-2013 insgesamt 1.885 Teilnehmer und Teilnehmerinnen erreicht, welche aktiv an Bildungs- und Informationsmaßnahmen teilgenommen haben. Insgesamt wurden 231.347 Bildungsstunden gefördert, welche durchschnittlich 123 Weiterbildungsstunden pro Teilnehmer entsprechen.

Weiters wurden 23 Arbeitskreise mit durchschnittlich 15 Mitgliedern gegründet und mit ca. 0,80 Millionen Euro über das Entwicklungsprogramm für den ländlichen Raum gefördert.

Projekte an den Fachschulen für Land- und Hauswirtschaft

60 Jahre Wissen erleben an der **Fachschule für Land- und Forstwirtschaft „Fürstenburg“**: Der Festakt zu diesem runden Jubiläum mit einer Reihe von Ehrengästen aus Kirche, Politik und Gesellschaft fand am 1. März statt. Im Rahmen der Feier wurde auch die über 200 Seiten starke Festschrift vorgestellt, die von insgesamt 22 Lehrern und Lehrerinnen der Fachschule in Zusammenarbeit mit dem Tappeiner-Verlag herausgegeben und im Anschluss an die Festgäste überreicht wurde. Eine Wort-Gottes-Feier sowie ein gemeinsames Abendessen in der Aula Magna des unterirdisch angelegten Schulneubaus rundeten die Feierlichkeiten ab. Am darauffolgenden Tag konnte die Schule im Rahmen des dritten Tages der offenen Tür besucht und besichtigt werden. Zu diesem besonderen Anlass waren auch alle ehemaligen Schüler und Schülerinnen zu einem Absolvententreffen im Schulneubau eingeladen.

Die **Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung in Kortsch** setzte sich zu Schulbeginn das Ziel ein alle Klassen umfassendes Projekt durchzuführen. Als Projektschwerpunkt bot sich der Weihnachtsmarkt an, der alle zwei Jahre an der Schule stattfindet. In der Projektwoche sollten die Werkstücke dafür hergestellt bzw. vorbereitet werden. Die Planung des Ablaufs, die Kriterien, die Maßnahmen und Ziele wurden von den Lehrpersonen im Vorfeld gemeinsam festgelegt. Neben dem Umgang mit neuen Materialien und neuen Methoden lernten die Schülerinnen und Schüler vor allem theoretisches Wissen in die Praxis umzusetzen und gleichzeitig auf ein konkretes für sie fassbares Ziel und greifbares Ergebnis gemeinsam hinarbeiten. Das Projekt beinhaltete eine Vielzahl an unterschiedlichen Lernaspekten der Selbstorganisation und Selbstverantwortung, des sozialen Lernens und der Interdisziplinarität.

Das 50-Jahr-Jubiläum der **Fachschule für Obst-, Wein- und Gartenbau Laimburg** wurde am 23. Mai in einem ganz besonderen Rahmen gefeiert. Es sollte ein Fest für alle werden, welche die Schule in

Adige nell'ambito della misura 111 del Programma di Sviluppo Rurale (PSR) 1.885 persone hanno partecipato attivamente alle attività di formazione ed informazione. In totale sono state finanziate 231.347 ore di formazione, che equivalgono ad una formazione media per partecipante di 123 ore.

Inoltre sono stati costituiti 23 gruppi di lavoro ai quali mediamente hanno aderito 15 partecipanti e che sono stati finanziati con 0,80 milioni di euro attraverso il Programma di Sviluppo Rurale.

Progetti delle scuole professionali agricole e di economia domestica

60 anni al motto di "Wissen erleben" (Sperimentare la Conoscenza) presso la **scuola professionale agricola e forestale "Fürstenburg"**: La cerimonia ufficiale per questo anniversario si è svolta il 1° marzo alla presenza di diverse personalità in rappresentanza della chiesa, della politica e della società. In questa occasione è stato presentato anche il libro commemorativo di più di 200 pagine edito dalla casa editrice Tappeiner, scritto da 22 insegnanti e consegnato agli ospiti della festa. Una liturgia della parola nonché una cena nell'Aula Magna del nuovo edificio scolastico sotterraneo hanno concluso la cerimonia. Il giorno seguente la scuola professionale agricola e forestale Fürstenburg ha aperto le sue porte a tutti gli interessati che hanno potuto visitarla e conoscerla da vicino. Ospiti graditi di questa giornata sono stati anche gli ex studenti della scuola che sono stati invitati a ritrovarsi nei locali dell'ala nuova per una rimpatriata.

All'inizio dell'anno la **scuola professionale per l'economia domestica e agroalimentare Corces** si è prefissata l'obiettivo di realizzare un progetto che coinvolgesse tutte le classi. Come nucleo centrale del progetto si è offerto il mercatino di Natale che si svolge ogni due anni nella scuola. Nella settimana di progetto gli articoli dovevano essere prodotti e preparati. La pianificazione dello svolgimento, i criteri e gli obiettivi sono stati precedentemente stabiliti insieme dai docenti. Accanto all'utilizzo di nuovi materiali e nuovi metodi, gli scolari hanno imparato soprattutto a mettere in pratica il loro sapere teorico e contemporaneamente a lavorare insieme ad un obiettivo concreto e ad un risultato tangibile. Il progetto comprendeva una molteplicità di apprendimenti dell'organizzazione autonoma, della responsabilità personale, dell'apprendimento sociale e dell'interdisciplinarietà.

Il 50° anniversario della **scuola professionale per la frutticoltura, viticoltura e orticoltura Laimburg** è stato festeggiato il 23 maggio in un modo particolare. Doveva essere una festa per tutti quelli che nel passato

den vergangenen Jahrzehnten geprägt haben und in der Gegenwart gestalten. Auch viele Ehrengäste waren der Einladung zur Feier gefolgt. Nach dem Eröffnungsgottesdienst übernahmen zwei Schüler die Moderation des Festaktes, die Schulkapelle sorgte für die musikalische Gestaltung. Die Festredner unterstrichen den Erfolg des Laimburger Schulmodells, wofür die ständige Weiterentwicklung der Schule ausschlaggebend war und welches von einigen Persönlichkeiten wesentlich beeinflusst wurde. Beendet wurde der Festakt mit einer lockeren Interview-Runde und der Besichtigung des neu gestalteten Eingangsbereiches im Heim.

Die Direktvermarktung von landwirtschaftlichen Produkten ist für die **Fachschule für Land- und Hauswirtschaft „Salern“** in der Aus- und Weiterbildung schon seit vielen Jahren ein wichtiger Themenbereich. Aus diesem Grunde öffnete die Fachschule Salern im Frühjahr 2013 ihren kleinen Schulladen, in welchem die im Praxisunterricht „Produktverarbeitung“ hergestellten Produkte zum Verkauf angeboten werden. Im Vorfeld mussten viele dafür notwendige Formalitäten bewältigt werden. Jetzt können die Schüler nach dem Prinzip „learning by doing“ viele Erfahrungen im Direktverkauf sammeln. Bald schon stellte sich heraus, dass dazu vielfältige Kompetenzen und viel Wissen gefragt sind. Kenntnisse über die verschiedenen Produkte und Etikettierungsvorschriften sind genauso wichtig wie Redegewandtheit, Kopfrechnen, u.v.m. Die Schüler lernen so den Weg der Lebensmittel von der Herstellung über die Veredelung bis zum Verkauf an die Konsumenten kennen. Nicht zuletzt werden dadurch auch die Wertschätzung für heimische Lebensmittel und die Bedeutung regionaler Kreisläufe unterstrichen. Das Ladele ist während der Schulzeit zweimal die Woche geöffnet und erfreut sich großer Beliebtheit - sowohl bei Schülern und der Salerner Belegschaft, als auch bei immer mehr Personen aus dem gesamten Brixner Raum.

Sich kennen lernen, sich austauschen und voneinander lernen: Wenn Schulen und Bildungseinrichtungen miteinander kooperieren und Partnerschaften eingehen, ist das ein Gewinn für beide. Diese Überzeugung war und ist die Leitlinie des Berufsbildungszentrums Bruneck und der **Fachschulen für Landwirtschaft und Hauswirtschaft Dietenheim**. Unter dem Motto „Dire, Fare, Gustare“, das dem Slow Food-Begründer Carlo Petrini entlehnt wurde, gab es im Laufe des Schuljahres zweimal eine je 4- bis 6-stündige Lehreinheit abwechselnd an der Hotelfachschule sowie an der Fachschule für Landwirtschaft. Mit den Ernteprodukten der Fachschule für Landwirtschaft wurden an der Hotelfachschule köstliche Gerichte zubereitet. Beim Gegenbesuch im Frühjahr standen die Bodenpflege, der Anbau und das Wachstum der Pflanzen, die Milchverarbeitung und die Fütterung und Haltung der Nutztiere im Mittelpunkt. Den Höhepunkt erlebte die gelungene Zusammenarbeit durch die Erst-

hanno lasciato il segno nella Laimburg e per coloro che nel presente ne sono linfa vitale. Anche molti ospiti d'onore hanno accettato l'invito. Dopo la funzione religiosa due alunni hanno assunto il compito di moderare la festa sostenuta dall'accompagnamento musicale della banda della scuola. Gli oratori hanno sottolineato il successo del modello scolastico Laimburg, da attribuirsi al costante aggiornamento dell'istituto ed il quale è stato influenzato in modo fondamentale da alcune persone. La festa è terminata con un giro di interviste e con la visita della ristrutturata zona di ingresso della scuola.

La vendita diretta dei prodotti agricoli rappresenta per la **scuola professionale agricola e di economia domestica "Salern"**, già da molti anni, un punto fondamentale della formazione. Per questo motivo la scuola professionale Salern nella primavera del 2013 ha aperto il suo piccolo negozietto aziendale, nel quale vengono venduti i prodotti realizzati durante le lezioni pratiche di trasformazione. Prima di tutto sono state risolte le varie formalità burocratiche. Ora gli scolari possono fare esperienza nella vendita diretta in base al principio "learning by doing". Da subito si evidenzia che sono svariate le competenze e le conoscenze richieste: la conoscenza dei vari prodotti e dei requisiti in materia di etichettatura sono importanti quanto la retorica, l'aritmetica mentale etc. Gli studenti imparano così il percorso del cibo dalla produzione alla raffinazione fino alla vendita al consumatore. Non ultimo punto e di notevole rilievo è che grazie a questo progetto si sottolineano l'importanza e l'apprezzamento dell'agricoltura autoctona e dei rispettivi prodotti. Il negozietto rimane aperto nel periodo scolastico due volte alla settimana e gode di grande popolarità sia tra gli studenti che tra il personale scolastico e la popolazione.

Imparare a conoscersi, attraverso uno scambio reciproco di competenze: Dalla collaborazione fra scuole e istituti formativi scaturisce un guadagno per entrambi. Tale convinzione è stata ed è tuttora il filo conduttore del centro formativo di Brunico come anche della **scuole professionali agricole e di economia domestica di Teodone**. Al motto di "Dire, Fare, Gustare", preso in prestito dal fondatore di Slow Food Carlo Petrini, è stata svolta per due volte, in maniera alterna presso l'Istituto Professionale Alberghiero e presso la scuola professionale agricola, un'unità didattica di 4-6 ore ciascuna. Con i prodotti del raccolto della scuola professionale agricola sono state realizzate delle gustose ricette presso l'Istituto Professionale Alberghiero. In primavera, quando la visita è stata contraccambiata, i temi centrali sono stati la cura e la coltivazione del suolo, la crescita delle piante, la lavorazione del latte, l'alimentazione ed il governo del bestiame. L'apice di questa fruttuosa collaborazione è stato raggiunto

platzierung des Projektes bei der 3. Auflage des Euroregion - Wettbewerbs „Tourismus trifft Landwirtschaft“ Ende Oktober. Eine weitere Begegnung fand zwischen den Schülerinnen der Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung und jenen des Lehrgangs für Körperpflege statt. An der Fachschule für Hauswirtschaft erhielten die „Schönheitspflegerinnen“ einen Einblick in die Vielfalt hauswirtschaftlicher Tätigkeitsfelder. An verschiedenen Stationen wurde in den Bereichen Küche, Service, Raumgestaltung u.a. gearbeitet. Den Gegenbesuch konnten die Schülerinnen der Fachschule so richtig „genießen“. Unter den gekonnten Händen ihrer Kolleginnen durften sie eine professionelle Gesichtereinigung erfahren, sich Füße und Hände pflegen lassen oder sogar ihre Rückenmuskulatur in einer Massage entspannen und lockern.

Das Schuljahr 2012/13 war an der **Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Frankenberg** durch die erfolgreiche Teilnahme an verschiedenen Wettbewerben gekennzeichnet. Im Rahmen des Aufsatzwettbewerbes „Kultur und Wirtschaft in Südtirol“ der Handelskammer Bozen setzten sich die Schülerinnen mit der Frage auseinander, wie sich Kultur und Wirtschaft in Südtirol verbinden lassen. Elisabeth Geiser, Schülerin der Fachschule Frankenberg, hat sich mit ihrem Aufsatz zum Thema „Urwege, Musik und Bauernkost“ den hervorragenden zweiten Platz und somit 1.000 Euro für die Klassenkasse gesichert. Unter dem Motto „Politik, das bist auch du!“ hat sich die dritte Klasse im Rahmen des Wettbewerbs „Politische Bildung 2013“ mit der „Rechten Szene“ auseinander gesetzt. Sie qualifizierte sich damit für das Finale in Bozen und nimmt nun an der Ausscheidung der Bundeszentrale für Politische Bildung in Bonn teil, wo unter beachtlicher Konkurrenz aus dem deutschsprachigen Raum attraktive Preise winken. Und zuletzt gewannen die Schülerinnen Janine Hofer und Sara Reiterer bei der Leseaktion „lesamol - junge Leute lesen“ den Kreativpreis.

Einen wichtigen Schritt weiter in Richtung Selbständigkeit machten die Teilnehmerinnen und Teilnehmer der Weiterbildung „Hauswirtschaftliche Ausbildung von Menschen mit Beeinträchtigung“ in der Woche vom 24. bis zum 29. Juni 2013 an der **Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt**. Dieses Pilotprojekt in Zusammenarbeit mit der Bezirksgemeinschaft Salten-Schlern bietet Menschen mit Beeinträchtigung die Möglichkeit, wichtige Alltagskompetenzen und mehr Selbständigkeit zu erwerben und zu trainieren, um dann auf Wunsch in eine Wohngemeinschaft eingegliedert werden zu können. Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer wohnten während der Ausbildung im Heim der Schule und wurden von den Fachlehrpersonen vor Ort betreut und unterrichtet. Zum Abschluss des ersten Teils der Ausbildung bewiesen die Teilneh-

con la conquista del primo posto alla terza edizione del concorso Euroregion "Il turismo incontra l'agricoltura" svoltosi alla fine di ottobre. Un'ulteriore incontro ha avuto luogo tra le alunne della scuola professionale per l'economia domestica ed agroalimentare e quelle del corso di formazione di cosmesi. Presso la scuola professionale per l'economia domestica e agroalimentare le "estetiste" hanno avuto la possibilità di farsi un'idea sulla molteplicità degli ambiti operativi dell'economia domestica. In diverse stazioni hanno lavorato negli ambiti della cucina, del servizio sala, delle decorazioni ecc. Le studentesse di economia domestica hanno poi potuto letteralmente godersi la visita di cortesia presso l'istituto delle loro colleghe. Sotto le loro mani attente sono state sottoposte ad un trattamento di pulizia facciale e ad una manicure e pedicure, mentre i muscoli della schiena venivano sciolti e rilassati da un piacevole massaggio.

L'anno scolastico 2012/13 presso la **scuola professionale per l'economia domestica ed agroalimentare Frankenberg** è stato caratterizzato dalla partecipazione con successo a vari concorsi. Nell'ambito del concorso "Cultura ed economia in Alto Adige" della Camera di Commercio di Bolzano le alunne si sono chieste com'è possibile collegare la cultura e l'economia in Alto Adige. Elisabeth Geiser, studentessa della scuola professionale Frankenberg si è classificata al secondo posto nella tematica "*Urwege, Musik und Bauernkost*" vincendo 1000 euro per la cassa della classe. Sotto il motto "La politica sei anche tu" nell'ambito del "concorso di formazione politica 2013" la terza classe ha approfondito il tema sulla "destra". La stessa classe si è classificata per la finale a Bolzano e parteciperà al concorso eliminatorio a Bonn dove si confronterà con una considerevole concorrenza dell'area tedesca ed avrà la possibilità di vincere dei bei premi. Ed infine le alunne Janine Hofer e Sara Reiterer hanno vinto il premio creativo del concorso "lesamol - junge Leute lesen".

Un passo importante verso una vita autonoma hanno fatto i partecipanti del corso intitolato "Formazione in economia domestica per persone diversamente abili" nella settimana dal 24 al 29 giugno 2013 presso la **scuola professionale per l'economia domestica e agroalimentare di Egna**. Questo progetto pilota realizzato in collaborazione con la comunità comprensoriale Salto-Sciliar offre alle persone diversamente abili l'opportunità di acquisire e praticare importanti competenze ed una maggiore autonomia per la vita quotidiana, per poi poter essere integrati, su richiesta, in una comunità alloggio. Durante il corso formativo hanno alloggiato nel convitto della scuola e sono stati istruiti e assistiti dalle insegnanti della scuola. Alla conclusione della prima parte del corso i partecipanti hanno dimostrato le loro abilità con un menu estivo per la festa

merinnen und Teilnehmer ihr Können mit einem sommerlichen Menü für die Abschlussfeier. Der zweite und dritte Teil der Weiterbildung sind als zweitägige Einheiten geplant. Bis dahin werden die Teilnehmerinnen und Teilnehmer auf Wunsch in eine Wohngemeinschaft eingegliedert und von den Fachlehrpersonen betreut.

Die **Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach** beschäftigt sich seit Jahren mit der Qualität von Lebensmitteln, legt den Fokus auf regionale und saisonale Produkte und fördert im Rahmen von zahlreichen Bildungsmaßnahmen die Erhaltung des „guten Geschmacks“ in der Bevölkerung. Die Schwerpunkte sind:

- Esskultur und deren Entwicklungen
- Qualitätsproduktion und Produktqualität
- Küchentechnik zur Qualitätserhaltung der Primärprodukte
- Förderung der Qualitätsprodukte aus der heimischen Landwirtschaft durch die Sensibilisierung für deren Besonderheiten
- Geschmacksschulung
- Förderung einer Kultur des Genießens
- Sensibilisierung für ein nachhaltig gesundes Ess- und Konsumverhalten.

In der Genuss-Schule haben Interessierte die Möglichkeit ihre küchentechnischen Kompetenzen auszubauen, ihre Kreativität in der Küche zu stärken, sowie Genuss und Geschmack verschiedenster Gerichte zu entdecken. Die Genuss-Schule wird in der Schauküche in drei verschiedenen Formaten angeboten: Genuss-Schule Themenabende, Genuss-Schule Regional und Genuss-Schule Profitipps von A-Z. In italienischer Sprache werden die Laboratori del Gusto angeboten.

Öffentlichkeitsarbeit in den Fachschulen

Der Schwerpunkt in der Öffentlichkeitsarbeit liegt in der Bekanntmachung der Kursangebote, Weiterbildungsmaßnahmen, Projekte und Ausbildungsmöglichkeiten bzw. den Qualifizierungen an den Fachschulen für Land- und Hauswirtschaft. Auf die Abstimmung von Inhalten und Terminen der einzelnen Veranstaltungen mit anderen Anbietern wird großer Wert gelegt.

Auch im Jahr 2013 schrieben die Fachlehrerinnen und Fachlehrer wieder regelmäßig Beiträge für die Zeitschrift „Der Südtiroler Landwirt“ bzw. andere Presseberichte über die Tätigkeit der Fachschulen, welche über das Landespresseamt veröffentlicht wurden.

Die Schülerzahlen von 2003 bis 2014 in

finale. La seconda e la terza parte del corso sono pianificate come unità di due giorni. Fino ad allora i partecipanti saranno integrati, a richiesta, in una comunità alloggio e accompagnati dalle insegnanti della scuola.

La **scuola professionale per l'economia domestica e agroalimentare Aslago** si occupa da anni della qualità degli alimenti, pone la sua attenzione su prodotti regionali e di stagione e promuove con varie misure di formazione la conservazione del "buon gusto" nella popolazione. I punti chiave sono:

- La cultura alimentare e il suo sviluppo
- Produzione e prodotti di qualità
- Tecniche di cucina per il mantenimento della qualità degli agroalimenti
- Promozione dei prodotti di qualità provenienti dall'agricoltura locale attraverso la sensibilizzazione delle loro peculiarità
- Educazione al gusto
- Promozione di una cultura del piacere
- Sensibilizzazione per un comportamento e consumo alimentare sostenibile e sano

Nella scuola del gusto persone interessate hanno la possibilità di ampliare le loro competenze nelle tecniche di cucina, di rafforzare la creatività, nonché di scoprire il gusto delle più varie pietanze. La scuola del gusto offre nella cucina dimostrativa tre diversi formati: I Laboratori del Gusto, "Genuss-Schule Regional" e "Genuss-Schule Profitipps von A-Z".

Pubbliche relazioni delle scuole professionali

Punto focale delle pubbliche relazioni è la pubblicizzazione delle offerte dei corsi, delle iniziative d'aggiornamento, dei progetti e delle iniziative di formazione nonché la qualificazione presso le scuole professionali agricole e di economia domestica. Una particolare importanza viene data all'armonizzazione di contenuti e date dei singoli eventi con altre istituzioni.

Anche nel 2013 le insegnanti e gli insegnanti delle scuole professionali hanno dato regolarmente il loro contributo scritto alla rivista "Der Südtiroler Landwirt" e redatto vari articoli relativi all'attività delle scuole professionali, che sono stati pubblicati tramite l'Ufficio stampa della Provincia.

Numero degli alunni dal 2003 al 2014 nelle

den Fachschulen

Im Schuljahr 2013/14 besuchen insgesamt 1.115 Schülerinnen und Schüler die Fachschulen für Land-, Forst- und Hauswirtschaft sowie die Fachschule in Teilzeitform.

scuole professionali

Nell'anno scolastico 2013/14 un totale di 1.115 alunne ed alunni frequentano le scuole professionali agricole, forestali e di economia domestica e la scuola professionale a tempo parziale.

	Anzahl der Schülerinnen und Schüler an den Fachschulen Numero di alunni ed alunne nelle scuole professionali										
	03/04	04/05	05/06	06/07	07/08	08/09	09/10	10/11	11/12	12/13	13/14
Fachschulen für Landwirtschaft Scuole professionali per l'agricoltura	351	397	464	518	568	568	584	584	635	670	702
Fachschulen für Hauswirtschaft Scuole professionali per l'economia domestica	219	188	237	305	253	251	319	363	412	402	413
Insgesamt Totale	570	585	701	823	821	819	903	947	1.047	1.072	1.115

Die Fachschulen als Bildungszentren**Erwachsenenbildung - Lebensbegleitendes Lernen**

Die Erwachsenenbildung ist eine wichtige Komponente des lebenslangen Lernens, ermöglicht allen Bürgerinnen und Bürgern den Erwerb von Schlüsselkompetenzen und trägt zur Verbesserung der Beschäftigungs- und Wettbewerbsfähigkeit sowie zur sozialen Integration, der Stärkung des Bürgersinns und der persönlichen Entwicklung bei. Daher setzen sich auch die Fachschulen für Land- und Hauswirtschaft das Ziel, den Zugang zu Angeboten aus dem Bereich der allgemeinen und beruflichen Bildung im Erwachsenenbereich zu erleichtern und deren Weiterentwicklung und Qualität kontinuierlich zu sichern.

Auch im Jahr 2013 ist die Nachfrage im Bereich der **Erwachsenenbildung** hoch geblieben. Durch die Angebote in der Erwachsenenbildung leisten die Fachschulen einen wichtigen Beitrag zum **lebensbegleitenden Lernen**.

Das Weiterbildungsangebot der land-, forst- und hauswirtschaftlichen Berufsbildung umfasst Lehrgänge, Spezialisierungs- und Weiterbildungskurse sowie Beratungsangebote für ehemalige Schülerinnen und Schüler und interessierte Bürgerinnen und Bürger.

Die Referententätigkeit wird zum Großteil vom Lehrpersonal der Fachschulen durchgeführt. Fallweise werden auch externe Referentinnen und Referenten eingeladen. Einige Weiterbildungsveranstaltungen werden im Rahmen von Kooperationsprojekten mit

Le scuole professionali come centri di formazione**Formazione per adulti - apprendimento continuo**

La formazione per adulti rappresenta una componente importante dell'apprendimento continuo, consente a tutte le cittadine ed a tutti i cittadini l'apprendimento di competenze chiave per migliorare la loro situazione professionale e concorrenziale nonché la loro integrazione sociale, il senso civico e lo sviluppo personale. Per questo motivo le scuole professionali agricole e di economia domestica si pongono l'obiettivo di facilitare l'accesso all'offerta formativa generale e professionale per adulti e di assicurare il continuo sviluppo nonché la qualità della suddetta offerta.

Anche nel corso del 2013 ci sono state numerose domande nell'ambito della **formazione rivolta agli adulti**. Attraverso le offerte di formazione per adulti le scuole professionali forniscono un importante contributo per quanto riguarda **l'apprendimento continuo**.

L'offerta della formazione professionale agricola, forestale e di economia domestica prevede corsi di lunga durata, corsi di specializzazione e formazione, consulenze per ex-allieve e allievi e per persone interessate.

L'attività di docenza è svolta per la maggior parte dal personale docente delle scuole professionali, in alcuni casi da docenti esterni. Alcuni corsi di formazione sono svolti nell'ambito di progetti di cooperazione con le organizzazioni contadine e le associa-

den bauerlichen Organisationen, den Absolventenverbanden und anderen öffentlichen Körperschaften (zum Beispiel Bezirksgemeinschaften) durchgeführt.

Im Schuljahr 2012/13 nahmen knapp **6.600 Personen** an **8.400 Stunden** Weiterbildung teil, wie aus den folgenden Tabellen entnommen werden kann.

Kurstatigkeit der Fachschulen für Landwirtschaft im Schuljahr 2012/13

Fachbereich	Anzahl Stunden Numero di ore	Anzahl Teilnehmer N. partecipanti	Materia
Alpine Landwirtschaft	1.683	2.390	Agricoltura alpina
Obst- und Weinbau	282	517	Frutti- e viticoltura
Gartenbau/Floristik	213	230	Orti- e floricoltura
Junglandwirteausbildung	1.272	117	Formazione per giovani agricoltori
Imkerei	378	266	Apicoltura
Sonstiges	32	17	Varie
Insgesamt	3.860	3.537	Totale

zioni di diplomati e diplomate nonché con altri enti (ad esempio comunità comprensoriali).

Nell'anno scolastico 2012/13 hanno partecipato **6.600 persone** con **8.400 ore** di aggiornamento a corsi di formazione, come si può vedere dalle tabelle seguenti.

Corsi di formazione delle scuole agrarie nell'anno scolastico 2012/13

Kurstatigkeit der Fachschulen für Hauswirtschaft im Schuljahr 2012/13

Fachbereich	Anzahl Stunden Numero di ore	Anzahl Teilnehmer N. partecipanti	Materia
Fachschule in Teilzeitform	608	187	Scuola professionale a tempo parziale
Ernahrung	1053	1.792	Alimentazione
Hauswirtschaft	919	585	Economia domestica
Grundseminar für Hauswirtschaft	810	184	Seminario di base Economia domestica
„Urlaub auf dem Bauernhof“	514	160	"Agriturismo"
Sonstiges	619	155	Altro
Insgesamt	4.523	3.063	Totale

Corsi di formazione delle scuole di economia domestica nell'anno scolastico 2012/13

Bergbauernberatung

Die Beratung wickelte sich über verschiedene Wege ab:

- Einzel- und Gruppenberatungen auf den Höfen oder in den Büros der Beraterinnen und Berater;
- Beratung über Telefon und elektronische Medien;
- schriftliche Beratung über Informationsblatter, Broschüren, Fachartikel in den Fachzeitschriften;
- Informationsangebote und Beratung im Rahmen von Fachtagungen und Kursen und über die verschiedenen Medien.

Im Bezugsjahr wurden von den Mitarbeiterinnen und

Consulenza tecnica per i contadini di montagna

La consulenza si è svolta nei seguenti modi:

- consulenza individuale e di gruppo presso le aziende agricole o negli uffici del consulente;
- consulenza telefonica o attraverso i media elettronici;
- consulenza scritta, mediante depliant, opuscoli, articoli su riviste specializzate;
- informazione e consulenza durante conferenze, eventi e attraverso diversi media.

Nell'anno di riferimento, i collaboratori del servizio di

Mitarbeitern der Dienststelle für Bergbauernberatung fast 1.300 Beratungen durchgeführt, an 74 angebotenen Kursen und Vorträgen nahmen 1.217 Interessierte teil.

Die Mitarbeiter der Dienststelle organisierten im Arbeitsjahr 2013 verschiedene Fachtagungen für Bauern und Bäuerinnen:

- 6. Südtiroler Berglandwirtschaftstagung: ca. 650 Teilnehmerinnen und Teilnehmer
- 26. Stein- und Beerenobsttagung: 300 Teilnehmerinnen und Teilnehmer
- Pferdefachtagung: 100 Teilnehmerinnen und Teilnehmer

An den einzelnen Fachschulen für Landwirtschaft wurden ganztägige Vorträge über die „Anderweitigen Verpflichtungen“ für Landwirte, die Direktzahlungen empfangen, in Zusammenarbeit mit dem Amt für Gewässerschutz und dem Amt für Naturparke angeboten.

Die Dienststelle steht Landwirten, die am Programm „Südtiroler Bauernspeck“ teilnehmen, beratend zur Seite. Tiere, aus deren Fleisch „Südtiroler Bauernspeck“ hergestellt wird, werden gemäß den für das Programm gültigen Richtlinien, die genaue Vorgaben bezüglich Herkunft der Ferkel, Haltung und Fütterung der Masttiere vorsehen, gezüchtet und gemästet. Aktuell gibt es in Südtirol 15 Ferkelproduzenten und 14 Mäster.

Beratungskonzept für Junglandwirte

Laut Maßnahme 112 „Erstniederlassung von Junglandwirten“ des Entwicklungsprogramms für den ländlichen Raum 2007 - 2013 haben alle Hofübernehmer, die um die Erstniederlassungsprämie ansuchen, die Möglichkeit an einem speziellen 3-jährigen Beratungsprogramm teilzunehmen. Damit verbunden ist eine erhöhte Prämie, die gewährt werden kann, wenn sich die Landwirte verpflichten, im Zeitraum von 3 Jahren landwirtschaftliche Beratung und Weiterbildung im Ausmaß von 70 Stunden zu absolvieren.

Als Beratungsorganisationen stehen verschiedene Anbieter zur Auswahl: die Dienststelle Bergbauernberatung, die Fachschulen für Land-, Forst- und Hauswirtschaft, die Abteilung Forstwirtschaft, der Beratungsring für Obst- und Weinbau, die Weiterbildungsgenossenschaft des Südtiroler Bauernbundes, der Verband Bioland Südtirol. Im Jahr 2013 haben insgesamt 360 Hofübernehmer und Hofübernehmerinnen diesen Beratungsdienst in Anspruch genommen.

consulenza per i contadini di montagna hanno effettuato 1300 consulenze e hanno tenuto 74 corsi, per un totale di 1217 partecipanti.

I collaboratori della consulenza hanno organizzato, nell'anno di riferimento 2013, alcuni convegni per contadini e contadine:

- 6° convegno sull'agricoltura di montagna: 650 partecipanti
- 26° convegno sulle drupa cece e sui frutti minori: 300 partecipanti
- Convegno sui cavalli: 100 partecipanti

Presso le scuole agricole sono stati tenuti seminari sulla condizionalità ossia sugli impegni da rispettare da chi percepisce pagamenti diretti in base alla PAC in collaborazione con l'Ufficio tutela delle acque e l'Ufficio parchi naturali.

Il servizio di consulenza tecnica supporta anche le aziende che aderiscono al programma "Südtiroler Bauernspeck". Animali dalla cui carne viene prodotto il "Südtiroler Bauernspeck" (Speck dei contadini altoatesini) sono allevati secondo la normativa del rispettivo Disciplinary che definisce criteri vincolanti circa la provenienza dei suinetti, le condizioni di stabulazione, le pratiche di razionamento nella fase di ingrasso. Attualmente hanno aderito al programma 15 produttori di suinetti e 14 aziende specializzate sull'ingrasso.

Progetto di consulenza per giovani agricoltori

In base alla misura n. 112 - "Premio di primo insediamento" - del Programma di sviluppo rurale 2007-2013, i Giovani agricoltori, i quali richiedono il premio di primo insediamento, hanno la possibilità di partecipare ad un particolare programma di consulenza e formazione della durata di 70 ore, durante un periodo di tre anni. La partecipazione a questo programma è incentivata con un aumento del premio stesso.

Gli agricoltori possono scegliere tra diverse organizzazioni di consulenza, quali il servizio di consulenza per i contadini di montagna, le scuole professionali di agricoltura, la Ripartizione Foreste, il Servizio di consulenza per la frutticoltura e viticoltura, la cooperativa per la formazione dell'associazione "Südtiroler Bauernbund", l'Associazione "Bioland Südtirol". Nel 2013 hanno aderito a questo servizio complessivamente 360 giovani agricoltori.