

Fachpraktischer Unterricht – Merkblatt 1 – Richtlinien

„Nicht für die Schule für das Leben lernen wir“

Mit unserer Ausbildung führen wir unsere Schülerinnen und Schüler zu professioneller sowie ethischer Arbeitshaltung, Verantwortungsbewusstsein und guten Umgangsformen, um in ihrem späteren beruflichen Kontext die Anforderungen der Wirtschaft erfüllen zu können. Professionelle Arbeitshaltung, Teamwork und Flexibilität stehen im praktischen Unterricht im Vordergrund. Als Eckpfeiler zeitgemäßer Umgangsformen gelten Rücksichtnahme, Hilfsbereitschaft, Toleranz und Akzeptanz. Dieses Merkblatt dient als Orientierungshilfe und soll ein positives Klima der Zusammenarbeit ermöglichen. Es dient als Spielregel, um den Umgang mit Lehrer*innen, Schüler*innen und Gästen unserer Schule zu erleichtern. Dazu ist es notwendig Vereinbarungen zu treffen.

Diese Regeln ergänzen die Hausordnung der Schulgemeinschaft für den fachpraktischen Unterricht.

Die Verhaltensregeln dienen dazu:

- * Einen reibungslosen Unterricht zu garantieren
- * Abläufe und Konsequenzen zu garantieren
- * Allgemeine Hygienevorschriften und Sicherheitsmaßnahmen einzuhalten.

Regeln:

1. **Grüßen** ist eine Verpflichtung für alle!
2. **Pünktlichkeit:** Pünktliches Erscheinen zum Unterricht in vorgeschriebener Adjustierung (sauberer und kompletter Berufskleidung, inklusive Arbeitsschuhen), sowie mit sämtlichen Arbeitsmitteln (Lehrbücher, Mappe).
Ohne entsprechende Arbeitskleidung kann laut Hygienevorschriften am praktischen Unterricht nicht teilgenommen werden.
Unpünktliches Erscheinen hat das Eintragen der Fehlminuten zur Folge und zählt zu den Fehlstunden.
Konsequenz: Unentschuldigte Fehlstunden (§47 SchUG)
3. **Adjustierung / Hygienevorschriften:**
Küche: Kochbekleidung, jegliche Art von Schmuck sowie **Piercings** sind vor dem Unterricht zu entfernen.
Gel-Nägel sowie **Nagellack** sind nicht gestattet.
Service: Servicekleidung, neutrales Äußeres, kein Piercing, keine Gel-Nägel, kein Nagellack, dezent geschminkt, dezenter Schmuck,
Bei nicht Einhaltung: Ausschluss vom Unterricht – unentschuldigte Fehlstunden (§47 SchUG)
Bekleidungsvorschriften für Muslimische Schüler*innen siehe Beiblatt.
Die Leitlinien und Maßnahmen zur guten Hygienepaxis sind einzuhalten und den Anweisungen der Fachlehrkraft ist Folge zu leisten – bei wiederholter Ermahnung und/oder Gefahr im Verzug kann dies zum Ausschluss vom Unterricht führen (§49 SchUG)

4. **Bereitschaft:** Da wir unsere Schülerinnen und Schüler auch kulinarisch schulen, setzen wir die Bereitschaft voraus, dass Sie exemplarisch ihnen angebotene Lebensmittel und Speisen sowie Getränke verkosten.
5. **Unfallverhütung:** Die Maßnahmen zur Unfallverhütung sind einzuhalten und den Anweisungen der Fachlehrkraft ist Folge zu leisten – bei wiederholter Ermahnung und/oder Gefahr in Verzug kann dies zum Ausschluss vom Unterricht führen (§49 SchUG)
6. **Sicherheitsmaßnahmen:** Jede Inbetriebnahme von Maschinen und elektrischen Geräten darf nur in Anwesenheit und mit Absprache der Fachlehrkraft erfolgen. Maschinen, Geräte und Werkzeuge: Alle Schüler*innen sind zur richtigen Anwendung und zum richtigen Umgang verpflichtet – für mutwillige Beschädigung werden die hierfür Verantwortlichen zum Schadenersatz herangezogen.
7. **Pausenregelung:** Vor Verlassen der Unterrichtsräume ist die Zustimmung der Fachlehrkraft einzuholen. Die Pausen im praktischen Unterricht werden von der Lehrkraft festgelegt. In manchen Fällen werden die Pausen durchgearbeitet und am Ende von der Gesamtunterrichtszeit abgezogen.
9. **Fehlstunden:** Überschreitet die Anzahl der Fehlstunden das Vierfache der Wochenstundenanzahl ist eine Beurteilung des Gegenstandes und somit ein Aufsteigen in das nächste Schuljahr nicht möglich. (§20/4 SchUG). (siehe Merkblatt 2).
10. **Pflichtpraktikum:** Ein vorzeitiger Beginn ist nicht möglich.
Die 12-wöchige Ferialpraxis der Höheren Lehranstalt für wirtschaftliche Berufe ist ausschließlich zwischen 3. und 4. Jahrgang zu absolvieren.
Die 8-wöchige Ferialpraxis der Fachschule für wirtschaftliche Berufe ist ausschließlich zwischen 2. und 3. Klasse zu absolvieren.
Ausnahmen können nur auf Antrag von der Direktion gewährt werden.
11. **Betriebliches Arbeiten:** Bei Bedarf:
Im Zuge des betrieblichen Arbeitens im fachpraktischen Unterricht können ggf. 2 Schüler*innen im Wirtschaftslager und im Tiefkühl- und Kühlager zur Mitarbeit miteingebunden. Die Tätigkeit umfasst den Zeitraum von 9:00 – 13:00 Uhr je nach Unterricht. In dieser Zeit gehen die Schüler*innen, wirtschaftlichen Tätigkeiten nach und dürfen auch das Schulhaus zum Einkaufen verlassen.

Beurteilungsstufen (Noten) § 14.

Für die Beurteilung der Leistungen der Schüler bestehen folgende Beurteilungsstufen (Noten):
Sehr gut (1), Gut (2), Befriedigend (3), Genügend (4), Nicht genügend (5).

Mit **„Sehr gut“** sind Leistungen zu beurteilen, mit denen der Schüler die nach Maßgabe des Lehrplanes gestellten Anforderungen in der Erfassung und in der Anwendung des Lehrstoffes sowie in der Durchführung der Aufgaben in weit über das Wesentliche hinausgehendem Ausmaß erfüllt und, wo dies möglich ist, deutliche Eigenständigkeit beziehungsweise die Fähigkeit zur selbständigen Anwendung seines Wissens und Könnens auf für ihn neuartige Aufgaben zeigt.

Mit **„Gut“** sind Leistungen zu beurteilen, mit denen der Schüler die nach Maßgabe des Lehrplanes gestellten Anforderungen in der Erfassung und in der Anwendung des Lehrstoffes sowie in der Durchführung der Aufgaben in über das Wesentliche hinausgehendem Ausmaß erfüllt und, wo dies möglich ist, merkbare Ansätze zur Eigenständigkeit beziehungsweise bei entsprechender Anleitung die Fähigkeit zur Anwendung seines Wissens und Könnens auf für ihn neuartige Aufgaben zeigt.

Mit **„Befriedigend“** sind Leistungen zu beurteilen, mit denen der Schüler die nach Maßgabe des Lehrplanes gestellten Anforderungen in der Erfassung und in der Anwendung des Lehrstoffes sowie in der Durchführung der Aufgaben in den wesentlichen Bereichen zur Gänze erfüllt; dabei werden Mängel in der Durchführung durch merkbare Ansätze zur Eigenständigkeit ausgeglichen.

Mit **„Genügend“** sind Leistungen zu beurteilen, mit denen der Schüler die nach Maßgabe des Lehrplanes gestellten Anforderungen in der Erfassung und in der Anwendung des Lehrstoffes sowie in der Durchführung der Aufgaben in den wesentlichen Bereichen überwiegend erfüllt.

Mit **„Nicht genügend“** sind Leistungen zu beurteilen, mit denen der Schüler nicht einmal alle Erfordernisse für die Beurteilung mit „Genügend“ (Abs. 5) erfüllt.

RIS - Leistungsbeurteilungsverordnung § 14 - Bundesrecht konsolidiert
<https://www.ris.bka.gv.at/Dokument.wxe?Abfrage=Bundesnormen&D...>
1 von 2 28.04.2017 10:21

Fachpraktischer Unterricht – Merkblatt 2

Fehlen im fachpraktischen Unterricht In Anlehnung an den § 20. (4) SchUG

In Anlehnung an den § 20. (4) SchUG:

Wenn eine Schülerin/ein Schüler an einer Berufsbildenden mittleren oder höheren Schule im **praktischen** Unterricht **mehr als das Vierfache** der **wöchentlichen Stundenanzahl** eines Pflichtgegenstandes in einem Semester versäumt, ist ihm Gelegenheit zu geben, die in diesem Pflichtgegenstand geforderten Kenntnisse und Fertigkeiten durch eine **Prüfung** nachzuweisen, sofern er die Versäumnisse durch eine **facheinschlägige praktische Tätigkeit** nachgeholt hat.

Ist das Nachholen dieser praktischen Tätigkeit **während des Unterrichtsjahres nicht möglich**, so hat dies in Form einer **vierwöchigen facheinschlägigen Feriapraxis** zu erfolgen; in diesem Fall kann die **Prüfung zu Beginn des folgenden Schuljahres abgelegt werden**.

Bei der Anlehnung an den §20. (4) SchUG ist Folgendes zu beachten:

- * Versäumen des praktischen Unterrichts:
Es gilt für alle Fälle des Versäumens die gleiche Regelung – es ist nicht zwischen schuldhaftem und unverschuldetem Versäumen zu unterscheiden. Es ist in beiden Fällen eine Semesterprüfung abzulegen.
- * Die Verständigung der Schülerin/des Schülers und der Eltern nach Überschreiten des Vierfachen der wöchentlichen Stundenanzahl mit Hinweis auf die Folgen erfolgt schriftlich. Im Falle, dass noch die Möglichkeit einer Nachholung der Versäumnisse im laufenden Schuljahr gegeben ist, erfolgt spätestens 2 Wochen vorher die Verständigung über die Durchführung und spätestens 1 Woche vor der Prüfung über Uhrzeit und Beginn der Prüfung.
- * Die erforderliche praktische Prüfung ist gemäß § 9 Leistungsbeurteilungsverordnung durchzuführen.
- * Bezüglich Dauer wird hingewiesen, dass es keine genaue Zeitvorgabe gibt. Jedenfalls ist so viel Zeit für die Prüfung aufzuwenden, wie für die Gewinnung der erforderlichen Beurteilungsgrundlage notwendig ist.
- * Spätester Termin für eine Nachprüfung ist der 30. November. Dies gilt aber nur für den Fall, dass die Schüler bzw. der Schüler zu Schulbeginn gerechtfertigt verhindert ist, die Prüfung abzulegen.

Informationsblätter fachpraktischer Unterricht

Name Schülerin/Schüler

1.) Ich habe folgende Informationsblätter zur Kenntnis genommen:

- Merkblatt 1 – Regel für den fachpraktischen Unterricht
- Merkblatt 2 – Fehlen im Fachpraktischen Unterricht
- Mitteilungsblatt – Arbeitsmittelbeitrag
- Besondere Informationen – Leitlinien für den Unterricht in Küchenmanagement – 5 Dokumente (zum Download - siehe Homepage <http://www.hlw19.at/>)



Unterschrift Erziehungsberechtigte.....

Unterschrift Schülerin/Schüler.....

2.) Ich erlaube, dass die Schülerin/der Schüler.....
fallweise das Schulhaus verlässt, um dringend erforderliche Einkäufe für den Praxisunterricht durchzuführen.

Unterschrift der/des Erziehungsberechtigten.....

3.) Da die Schulkanzlei an Wochentagen um 14:00 Uhr schließt, ersuchen wir für unvorhergesehene Ereignisse um Bekanntgabe einer Telefonnummer, unter der Sie erreichbar sind.

Telefonnummer:.....

(Name)

Datum:

An die Erziehungsberechtigten der Schüler*innen
der Höheren Bundeslehranstalt
für wirtschaftliche Berufe

Mitteilung

Der Lehrmittelbeitrag für den Praxisunterricht im Schuljahr 2021/22 beträgt €

Dieser Arbeitsmittelbeitrag ist ein Jahresbeitrag und wird auf Grund der Jahresplanung von der Schule festgesetzt. Der Betrag ist NUR über den ausgeteilten Erlagschein einzuzahlen.

Eine aliquote Rückerstattung des Jahresbeitrages kann nur mittels Refundierungsantrag (Formular in der Direktionskanzlei erhältlich), bei einer Erkrankung von mindestens einem Monat (sofortige Krankmeldung erforderlich), bzw. bei vorzeitigem Schulaustritt bis spätestens 4 Wochen nach Abmeldung, erfolgen.

=====

Ich bestätige, die Bedingungen des Arbeitsmittelbeitrages für das Schuljahr 2021/22
zur Kenntnis genommen zu haben.

Name Schülerin/Schüler

Jahrgang/ Klasse

.....

.....

Datum:

Unterschrift:

Erziehungsberechtigte

Ergänzung Merkblatt für die Hygienebestimmungen zu Covid 19

Liebe Schüler*innen!

Wien, September 2021

Der Unterricht hat die aktuellen Hygienebestimmungen, wie sie im „**Hygienehandbuch zu COVID-19**“¹ des BMBWF festgelegt sind sowie im **HYGIENELEITFADEN – PRÄVENTION CORONA-VIRUS** durch die ÖHV zu berücksichtigen. Darüber hinaus sind allfällige branchenspezifischen COVID-19-Hygienebestimmungen zu berücksichtigen.

Folgender Leitfaden wird aufgrund der aktuellen Situation der **Hygienerichtlinien Covid-19**, für den Fachpraxisunterricht zusammengestellt.

1. Garderoben: Abstand von mindestens zwei Metern zwischen den Schüler*innen sind in Umkleideräumen einzuhalten.
2. Zusätzlich gilt in Umkleideräumen:
Vor dem Eintreten und nach dem Verlassen des Umkleideraumes sind die Hände zu desinfizieren (Verwaltungspersonal steht vor der Garderobe mit dem entsprechenden Desinfektionsmittel).
3. Beim Eintreten in die Küchen- bzw. Serviceräume sofort die Hände waschen und desinfizieren! Dies bitte auch immer wieder zwischendurch durchführen!
4. Die üblichen Hygieneregeln und Maßnahmen in den Küchen- und Servicebereichen sind strengsten einzuhalten!
5. Beim Husten und Niesen, Mund und Nase mit Ellbogen bzw. Taschentuch, welches sofort entsorgt wird, bedecken!
6. Bei Tischen und Sesseln auf den Mindestabstand von 1-1,5 m achten!
7. Regelmäßiges Lüften bzw. Öffnen der Fenster ist durchzuführen.
8. Der MNS (Mund-Nasen-Schutz) bzw. die FFP2 Maske muss bei der Bewegung durch die Küche bzw. im Restaurant sowie beim Kochen und Servieren getragen werden.
9. Einweghandschuhe werden ausnahmslos von den Lehrkräften ausgehändigt! Kontaktflächen werden eigenständig desinfiziert!
10. Gegenstände, welche gemeinsam verwendet werden, auch Geschirr, welches im Trockentraining beim Serviceunterricht verwendet wurde, immer desinfizieren oder im Geschirrspüler waschen! Vor Verwendung des Equipments, der einzelnen Arbeitsgeräten und Gegenständen müssen von den Schüler*innen desinfiziert werden. Ein Desinfektionsspray steht in jedem Funktionsraum zur Verfügung.
11. Küchenkleidung ist pro Lehereinheit zu wechseln und bei mindestens 60° zu waschen! Auch Servicekleidung ist entsprechend zu reinigen!
12. Im Schulrestaurant, Bistro und Lehrküchen sind die allgemeinen Flächen regelmäßig zu desinfizieren!

Ich, (Name Schüler*in), habe den o.a. Leitfaden **für die Hygienebestimmungen zu Covid 19** gelesen, zur Kenntnis genommen und werde diese Maßnahmen, Hygienerichtlinien im fachpraktischen Unterricht, ausnahmslos befolgen.

Ort/Datum:

Unterschrift Schüler*in