

## Fachpraktischer Unterricht – Richtlinien

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 für den fachpraktischen Unterricht:

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. **Hygienevorschriften:**  
**Kochkleidung:** Kochjacke, Kochhose, Kopfbedeckung, weiße Schürze) und die Kochschuhe hat der Schüler/die Schülerin schon zu Beginn des Unterrichtes gewaschen und gebügelt zu tragen. Bitte die Kleidung und die Schuhe mit Namen bezeichnen!  
**Service:** Servierkleidung wird von jenen Schülern getragen, die für die jeweilig Kocheinheit zum Servieren eingeteilt sind. (Weißes Hemd bzw. Bluse mit Schullogo, schwarze Hose, Servierschuhe, Bistroschürze, keine dunkle Unterwäsche!)  
**Gel-Nägel** und **Nagellack** sind nicht gestattet. Die Fingernägel sollten sauber und kurz geschnitten sein.  
Keinen **Schmuck** und keine Uhr während des fachpraktischen Unterrichts tragen.  
Lange Haare sind immer zusammengebunden oder hochgesteckt zu tragen. Die Haare dürfen die Schulter nicht berühren.
4. **Arbeitsmaterialien:** Kochmappe, Kochbuch und Schreibzeug sind immer in den Unterricht mitzubringen. Die Mappe wird regelmäßig kontrolliert, daher hat sie vollständig und in Ordnung zu sein. Die Schultasche muss in der Garderobe bleiben, ebenso Handys. Für verlorene Gegenstände wird nicht gehaftet.
5. **Betriebliches Arbeiten:**  
Die Schulküche ist ein Unterrichtsraum. Daher gelten hier die gleichen Vorschriften und Umgangsformen wie in jedem anderen Bereich des Unterrichts.  
Die **Reinigungs- und Ordnungsdienste** sind von allen Schülern\*innen tadellos zu machen. Die Schüler\*innen werden alle gemeinsam von der Lehrperson entlassen, aber erst dann, wenn die Küche und der Speisesaal ordentlich zusammengeräumt sind.  
Aus der Küche und dem Speisesaal darf weder Besteck noch Gläser, Teller oder Sonstiges weggetragen werden.

Leicht verschmutzte MEP-Schüsseln, Kunststoffbretter und Teigkarten werden mit dem Geschirrspüler gewaschen. Holzgegenstände und Tragtassen gehören nicht in den Geschirrspüler.

Das schmutzige Kochgeschirr wird in das rechte Becken gestellt (Abwasch siehe Checkliste).

**Scharfe Messer** in der Wanne auf dem Fensterbrett sammeln. **Niemals in den Geschirrspüler geben!**

6. **Lebensmittelbeitrag:** Die nicht haltbaren Lebensmittel werden von den Schülern\*innen selbst vor der Unterrichtseinheit eingekauft (siehe Einteilung). Dafür ist am Anfang jedes Semesters ein Beitrag in bar bei der Lehrkraft abzugeben. Für das Schuljahr 2023/24 beträgt dieser:

Klasse	Winter-Semester	Sommer-Semester
1. FS/AUL	70,-	90,-
2. FS	90,-	90,-
3. FS/AUL	90,-	90,-

Sollte am Ende des Schuljahres Geld übrigbleiben, erhalten die Schüler\*innen dieses in bar zurück und die Erziehungsberechtigten eine Mail mit der Höhe des Betrages.

Die für die Gruppe zubereiteten Speisen werden im Unterricht verkostet. Jeder Schüler/jede Schülerin sollte einige Gefäße (z.B. Marmeladegläser, Kunststoffdosen, ...) in die Schule bringen, damit er/sie gegebenenfalls übriggebliebene Speisen mit nach Hause nehmen kann.

7. **Pausenregelung:** Vor Verlassen der Unterrichtsräume ist die Zustimmung der Fachlehrkraft einzuholen, da die sonst üblichen Pausenzeiten im fachpraktischen Unterricht nicht eingehalten werden können.
8. **Bereitschaft:** Jeder Schüler/jede Schülerin ist für die Ordnung in der Küche verantwortlich. Daher sollte nicht nur beim Kochen, sondern auch beim Zusammenräumen gewissenhaft gearbeitet werden.  
So wie man den Arbeitsplatz vorfinden möchte, so muss man ihn auch verlassen!
9. **Fehlstunden:** Überschreitet die Anzahl der Fehlstunden das Achtfache der Wochenstundenanzahl, ist eine Beurteilung des Gegenstandes und somit ein Aufsteigen in das nächste Schuljahr nicht möglich. (§20/4 SchUG).

***Nur in verantwortlicher Zusammenarbeit kann erfolgreiche, zielführende Arbeit geleistet werden.***

## Fehlen im fachpraktischen Unterricht

§ 20 (4):

Wenn eine Schülerin/ein Schüler an einer berufsbildenden mittleren oder höheren Schule im **praktischen Unterricht mehr als das Achtfache der wöchentlichen Stundenzahl** eines Pflichtgegenstandes in einem Unterrichtsjahr versäumt, ist ihr/ihm die Gelegenheit zu geben, die in diesem Pflichtgegenstand geforderten Kenntnisse und Fertigkeiten durch eine **Prüfung** nachzuweisen, sofern sie/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 Ferialpraxis** zu erfolgen; in diesem Fall kann die **Prüfung zu Beginn des folgenden Schuljahres** abgelegt werden.

Bei **schuldhaftem Versäumnis** des Unterrichtes im genannten Ausmaß oder bei **Nichtablegen der Prüfung** ist die Schülerin/der Schüler in diesem Pflichtgegenstand für die betreffende Schulstufe **nicht zu beurteilen**.

Name Schülerin/Schüler:

Unterschrift:

.....

.....

Datum: .....

Erziehungsberechtigte

Unterschrift:

.....

.....