

## Besondere INFORMATIONEN

### für den fachpraktischen Unterricht

Grundsätzlich haben alle berufsbildenden mittleren und höheren Schulen die Aufgabe, neben der Vermittlung von Allgemeinbildung auch jene fachliche Bildung zu lehren, welche zur Ausübung eines Berufes befähigt bzw. auch berechtigt.

Die Bildungs- und Lehraufgaben aller Unterrichtsgegenstände sehen daher berufsbezogene Aspekte vor. Insbesondere in den Unterrichtsbereichen *Wirtschaft*, *Gastronomie* und *Hotellerie* werden jene Inhalte vermittelt, die für die einschlägigen Berufsfelder und beruflichen Berechtigungen erforderlich sind.

Leider wird oftmals unterschätzt, dass persönliche Umstände, wie körperliche Beeinträchtigungen, Sinnesbehinderungen oder Disposition auf Grund religiöser oder weltanschaulicher Überzeugungen das Erreichen der spezifischen Bildungsziele dieses Schultyps nur schwer oder gar nicht möglich machen.

So wird etwa in den Unterrichtsgegenständen Küchenmanagement und Restaurantmanagement gefordert, dass die Schülerinnen und Schüler Speisen und Getränke herstellen und servieren sowie Gäste betreuen und beraten können. Dabei sind die Anforderungen der Praxis sowohl hinsichtlich der zu verwendenden Lebensmittel und Getränke (einschließlich Alkoholika) sowie der zu bereitenden Speisen als auch des persönlichen Erscheinungsbildes und der Umgangsformen zu beachten.

Zu bedenken ist, dass die Zubereitung von nationalen und internationalen Speisen keinerlei Einschränkungen im Lehrplan vorsieht. Die Zubereitung und dabei die notwendige Verkostung von Fleisch speziell auch Schweinefleisch und der begleitenden Saucen (evtl. mit alkoholischen Zusätzen) sowie das Degustieren von (alkoholischen) Getränken kann für Schülerinnen und Schüler auf Grund ihrer persönlichen Werthaltung (z.B. Vegetarier, Veganer) oder ihrer religiösen Ausrichtung problematisch sein. **Da es sich hierbei jedoch um wesentliche Lehrstoffbereiche handelt, kann ein positiver Abschluss – welcher Berufsberechtigungen mit sich führt – nur dann erreicht werden, wenn der Schüler/die Schülerin die Anforderungen dieser Lehrstoffbereiche im geforderten Ausmaß erfüllt.**

Das aus religiösen Gründen bedingte Tragen eines Kopftuches steht den Anforderungen grundsätzlich nicht entgegen. Es wird jedoch darauf hingewiesen, dass Einschränkungen beim Tragen eines Kopftuches zu beachten sind: Bekleidungs Vorschriften für die Bereiche Küche und Service im schuleigenen Betrieb und in Betrieben in denen das Betriebspraktikum oder das Pflichtpraktikum absolviert wird können vorsehen, dass das Kopftuch einer einheitlichen Dienstkleidung anzupassen ist. z.B. In Form eines speziellen Dienstkopftuches oder einer mit der Dienstkleidung farblich abgestimmten Kopfbedeckung.

Weiters muss auf Grund von Hygiene- und Sicherheitsbedenken die Kopfbedeckung eng anliegen und darf keine freifliegenden Teile enthalten. Hinsichtlich Hygiene- und Sicherheitsanforderungen ist auch die geeignete Materialauswahl der Kopfbedeckung (waschbar, schwer entflammbar) zu achten.

Bitte bedenken Sie, dass die angeführten Punkte dem Erreichen der Lehrziele dieser speziellen Schularten entgegenstehen können. Bei Fragen stehen Ihnen die Schulleitungen bzw. die Fachvorständinnen und Fachvorstände aber auch die Fachaufsicht sowie Experten und Expertinnen im Landesschulrat für ein offenes Gespräch gerne zu Verfügung.

# INFORMATION

## Fehlen im fachpraktischen Unterricht - Umsetzung des § 20. (4) SchUG

### **§ 20. (4):**

Wenn ein Schüler an einer berufsbildenden mittleren oder höheren Schule im **praktischen Unterricht mehr als das Achtfache der wöchentlichen Stundenzahl** eines Pflichtgegenstandes in einem Unterrichtsjahr ohne eigenes Verschulden 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 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 der Schüler in diesem Pflichtgegenstand für die betreffende Schulstufe **nicht zu beurteilen**.

Bei der Umsetzung des § 20. (4) SchUG ist Folgendes zu beachten:

- Es ist zu unterscheiden zwischen schuldhaftem Versäumnis (z.B. unentschuldigtes Fernbleiben) und Versäumnis ohne eigenes Verschulden. Bei schuldhaftem Versäumnis ist die Schülerin bzw. der Schüler nicht zu beurteilen, sie bzw. er hat demnach die Klasse zu wiederholen; ebenso gilt dies im Falle des unentschuldigtes Nichtantretens zur Prüfung.
- Bei Versäumnis ohne eigenes Verschulden, ist für eine Beurteilung die Nachholung des Versäumten **und** die Ablegung einer Prüfung erforderlich.
- Die Schülerin bzw. der Schüler hat sich bei der Schulleitung zur Prüfung anzumelden (§ 68 i SchUG).
- Das Ausmaß der Fehlstunden (Achtfache der wöchentlichen Stundenzahl im Pflichtgegenstand) bezieht sich auf das gesamte Unterrichtsjahr und nicht auf das Semester. Wurde bereits zu Semester das Achtfache der wöchentlichen Stundenzahl überschritten, ist in der Schulnachricht ein „nicht beurteilt“ festzulegen.
- Für das Nachholen des Versäumten während des Unterrichtsjahres ist kein zeitlicher Rahmen festgelegt. Die Prüfung findet am Ende des Unterrichtsjahres statt.
- Für den Fall, dass das Nachholen der Praxis während des Unterrichtsjahres nicht möglich war, ist im Jahreszeugnis ein "nicht beurteilt" vorzunehmen und von der Schülerin bzw. dem Schüler eine vierwöchige facheinschlägige Ferialpraxis zu leisten. Die Prüfung gemäß § 20 (4) SchUG findet zu Beginn des folgenden Schuljahres statt.
- Spätester Termin für die Prüfung gemäß § 20 (4) SchUG ist der 30. November (Regelung analog zur Nachtragsprüfung). Gilt für den Fall, dass die Schülerin bzw. der Schüler zu Schulbeginn gerechtfertigter Weise verhindert war.

#### Hinweise zur Organisation und Durchführung der Prüfung gemäß § 20 (4):

- Die Schülerin bzw. der Schüler ist spätestens 2 Wochen vor der Prüfung über den Prüfungstermin zu informieren.
- Spätestens 1 Woche vor der Prüfung ist der Schülerin bzw. dem Schüler die Uhrzeit des Beginnes der Prüfung mitzuteilen.
- Die erforderliche praktische Prüfung ist gemäß § 9 Leistungsbeurteilungsverordnung durchzuführen. Es gibt keine Vorgabe über die Dauer der Prüfung. Jedenfalls ist so viel Zeit für die Prüfung aufzuwenden, wie für die Gewinnung der erforderlichen Beurteilungsgrundlage notwendig ist.
- Über den Verlauf der Prüfung hat die Lehrerin bzw. der Lehrer eine schriftliche Aufzeichnung zu führen (siehe § 20. (5) SchUG, Prüfungsprotokoll siehe § 77 c SchUG). Es wird darüber hinaus geraten, auch die Prüfungszeit im Protokoll zu vermerken.

---

## **INFORMATION - PIERCING**

### **Handhabung im fachpraktischen Unterricht im Bereich Gastronomie und Hotellerie**

Die Lebensmittelhygieneverordnung und die Leitlinien für Gemeinschaftsverpflegung und für Gastgewerbebetriebe gelten auch für Schulen mit berufspraktischer Ausbildung und sind daher einzuhalten.

*Gemäß Leitlinie für Gemeinschaftsverpflegung Abschnitt VIII.15. und Leitlinie für Gastgewerbebetriebe darf während der Arbeit kein Schmuck getragen werden, dazu zählt nicht nur Schmuck an Händen und Armen sondern auch Schmuck im Gesichtsbereich. Aus diesem Grund sind Piercings vor dem Unterricht zu entfernen. Ein Abkleben der Piercings erscheint im Verpflegungsbereich aus hygienischen Gründen als nicht ausreichend.*

Gemäß Lebensmittelhygieneverordnung Abschnitt VIII. 2., Leitlinie für Gemeinschaftsverpflegung Abschnitt VIII. 10. und Leitlinie für Gastgewerbebetriebe Pkt. 5.5. dürfen Personen mit infizierten Wunden, Hautinfektionen bzw. eiternden Wunden im Bereich der Hände, der Arme, des Halses und des Kopfes in der Küche nicht beschäftigt werden. Demnach sind Personen mit frisch gestochenen bzw. nicht abgeheilten Piercings vom Küchenmanagementunterricht auszuschließen. Nachdem eine Abheilung zwei bis drei Monate dauern kann, besteht die Gefahr, dass eine Schülerin bzw. ein Schüler wertvollen Unterricht versäumt und das Fehlstundenmaß gemäß § 20 (4) überschritten wird.

Es ist daher dringend zu raten, für den Fall, dass ein Piercing gewünscht wird, dieses zu Beginn der Sommerferien stechen zu lassen, um eine Abheilung in der unterrichtsfreien Zeit erreichen zu können. Bei Unklarheiten bezüglich erfolgreicher Abheilung ist der Schularzt zu Rate zu ziehen.

Der positive Abschluss der Schule hat für die Absolventinnen und Absolventen Bedeutung im Sinne der Gewerbeordnung und des Berufsausbildungsgesetzes § 34 a. Da die Lehranstalten für Tourismus und für wirtschaftliche Berufe grundsätzlich eine Ausbildung für den gehobenen Verpflegungsbetrieb vermitteln, ist auf ein professionelles Erscheinungsbild besonderer Wert zu legen. Piercings sind daher wie bereits oben erwähnt **vor dem Unterricht zu entfernen.**

Diese Informationen wurden in Absprache mit der Lebensmittelpolizei der Landessanitätsdirektion und einem Facharzt für Mikrobiologie und Hygiene erstellt.

# Bestätigung

Name der Schülerin/des Schülers: \_\_\_\_\_

Klasse/Jahrgang: \_\_\_\_\_

Schuljahr: \_\_\_\_\_

Ich nehme zur Kenntnis, dass die Berufs- und Arbeitskleidung im fachpraktischen Unterricht sowie bei einschlägigen Schulveranstaltungen und bei den abschließenden Prüfungen zu tragen ist und die Vorschriften zur persönlichen Hygiene (incl. Piercings) verbindlich einzuhalten sind. Weiters bin ich über das Fehlen und deren Folgen im fachpraktischen Unterricht informiert und kenne die Konsequenzen.

\_\_\_\_\_  
Ort, Datum

\_\_\_\_\_  
Unterschrift der Schülerin/des Schülers

Ich bestätige, dass mein/e Tochter/Sohn die für die erfolgreiche Teilnahme am Unterricht (einschließlich der Fachpraxis) erforderliche, gesundheitliche und körperliche Eignung aufweist und bereit ist die im Lehrplan vorgesehenen Bildungsziele und –inhalte zu erreichen.

Ich nehme die Tatsache, dass mein Kind über die Vorschriften der Hygiene (incl. Piercing), der Sicherheit und der Arbeitskleidung, sowie über das Fehlen im fachpraktischen Unterricht informiert wurde zur Kenntnis. Weitere Informationen bezüglich Hygieneverordnung und Grundsätze zur fachgemäßen Ausübung der fachpraktischen Gegenstände werden im Rahmen des Unterrichts und gegebenenfalls im Rahmen einer Informationsveranstaltung für Eltern bekannt gegeben.

\_\_\_\_\_  
Ort, Datum

\_\_\_\_\_  
Unterschrift Erziehungsberechtigte/r