



Informationen zum FOS-Praktikum

Ernährung und Hauswirtschaft

Liebe Schülerinnen und Schüler, liebe Ausbilderinnen und Ausbilder!

Bitte lesen Sie sich die Informationen zum Praktikum sorgfältig durch!

Der erfolgreiche Besuch der Fachoberschule Ernährung und Hauswirtschaft vermittelt die **volle Fachhochschulreife**, mit der eine erfolgreiche Absolventin/ein erfolgreicher Absolvent an jeder Fachhochschule Deutschlands jedes Fach studieren kann!

Die volle Fachhochschulreife besteht aus einem schulischen und einem fachpraktischen Teil.

Das Praktikum

Das Praktikum ist, neben einem entsprechenden Notenbild, **Voraussetzung für die Versetzung** in die Klasse 12 und

- **erstreckt sich über 1 Jahr (52 Wochen).**
- **beginnt am 01.08. (auch wenn das Schuljahr deutlich später beginnt) und endet am 31.07. des Folgejahres.**
- muss **vor dem Eintritt in die Jahrgangsstufe 12 erfolgreich abgeschlossen** sein.
- **Der Nachweis des Praktikumsplatzes ist zwingende Voraussetzung für die Aufnahme in die Fachoberschule** (siehe auch Zusageschreiben).

Das **Praktikum** bereitet auf das Berufsleben vor und bietet eine Orientierung für ein Studium, indem Einblicke in die betriebliche und berufliche Praxis vermittelt werden.

Während des Praktikums sind Sie als Schülerinnen und Schüler montags und dienstags an unserer Schule, unterliegen aber während des Praktikums dem Weisungsrecht des Praktikumsbetriebes. Das Praktikum in der Klasse 11 muss **ungeteilt** und in **Vollzeitform** an 3,5 Tagen der Woche durchgeführt werden. Die wöchentliche Arbeitszeit richtet sich nach den gesetzlichen und tariflichen Bestimmungen unter Anrechnung der Unterrichtszeit. (Beispiel: Bei einer wöchentlichen Arbeitszeit von 37,5 Stunden sind 12 Stunden Unterricht abzuziehen. Es ergibt sich eine wöchentliche Arbeitszeit von 25,5 Stunden im Praktikumsbetrieb.) Fällt der Unterricht durch Schulferien, Prüfungen oder Ähnliches aus, sind die Praktikanten/innen verpflichtet die Praktikumsstelle aufzusuchen.

Der Urlaub in der Klasse 11 der Fachoberschule ist während der Ferien zu gewähren und in Anspruch zu nehmen.

Der gesetzliche Urlaubsanspruch ist nach dem Jugendarbeitsschutzgesetz wie folgt geregelt:

Jugendliche haben laut §19 Jugendarbeitsschutzgesetz Anspruch auf:

- mindestens 30 Werktage Urlaub, wenn sie am Anfang des Kalenderjahres noch nicht 16 sind,
- mindestens 27 Werktage Urlaub, wenn sie am Anfang des Kalenderjahres noch nicht 17 sind und
- mindestens 25 Werktage Urlaub, wenn sie am Anfang des Kalenderjahres noch nicht 18 sind.

- Für diejenigen, die bereits am Anfang des Kalenderjahres über 18 sind, gelten die gesetzlichen und tariflichen Bestimmungen für den Urlaubsanspruch. Abweichungen von den Regelungen des Jugendarbeitsschutzgesetzes zum Urlaubsanspruch sind rechtswidrig.

Während der Ferienzeiten besteht die Verpflichtung, an fünf Tagen der Woche im Praktikumsbetrieb zu arbeiten, sofern kein Urlaub eingereicht wird.

Es ist die Aufgabe der zukünftigen Schülerinnen und Schüler, einen geeigneten Praktikumsplatz zu finden.

Geeignete Betriebe sind

- **Großküchen** von Mensen, Hotels, Restaurants, Cateringfirmen, Altenheimen und Krankenhäusern **und**
- **anerkannte Ausbildungsbetriebe.**

Der Praktikumsvertrag muss der Schule vor Beginn des Praktikums zur Genehmigung vorgelegt werden. **Abgabe des Praktikumsvertrages ist der Tag der Voreinschulung (Anfang Mai)!**

Das Praktikum soll grundlegende Kenntnisse und Erfahrungen über

- den Aufbau und die Funktion der betrieblichen Organisation,
- die Abwicklung eines Gesamtprodukts/-auftrags, einer Dienstleistung oder eines Arbeitsprozesses sowie
- die Sozialstrukturen und die gesellschaftlichen Konsequenzen betrieblicher beruflicher Handlungen vermitteln.

Nachfolgend ist die inhaltliche Ausgestaltung des Praktikums in der Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft aufgeführt:

- Organisationsaufgaben (z. B. Bedarfsermittlung, Einkauf, Warenannahme, Lagerung, Ausgabe und deren Kontrollmethoden, Grundzüge der Angebotsgestaltung von Produkten und Dienstleistungen, Herstellungsprozesse für Speisen, Getränke oder Mahlzeiten, Dienstleistungsangebote, Arbeitsplanungen und Arbeitsplatzorganisation, Qualitätsmanagement des Betriebes, Werbung für fachrichtungsspezifische Produkte und Dienstleistungen sowie Vermarktungsstrategien)
- Grundprinzipien der Hygiene- und Sicherheitsverordnungen (z.B. Hygienemaßnahmen, Sicherheitshinweise, Teilnahme an Mitarbeiterschulungen nach der Lebensmittelhygieneverordnung, Überwachung der Lebensmittel-, Personal- und Betriebshygiene, Abfallentsorgungssysteme, Umweltmanagement)
- Dienstleistungen in verschiedenen Arbeitsbereichen (z. B. Herstellung von Speisen und Getränken, Einsatz von betriebstypischen Geräten, Durchführung professionell geplanter Reinigungs- und Pflegemaßnahmen, Präsentation von Waren und Dienstleistungen, Ausführung von betriebstypischen Dienst- und Serviceleistungen, Raum- und Tischgestaltung)

(Quelle: BASS, 13-31, Nr.1)

Der Betrieb, in dem das Praktikum absolviert wird, stellt die ordnungsgemäße Durchführung des Praktikums nach der Praktikums-Ausbildungsordnung sicher. Während des Praktikums fertigen die Schülerinnen und Schüler vier Berichte an, die der Praktikumsstelle zur Prüfung und Bescheinigung der sachlichen Richtigkeit vorgelegt werden und der Schule zur inhaltlichen Bewertung.

Nach Beendigung des Praktikums bestätigt der Praktikumsbetrieb die ordnungsgemäße Durchführung des Praktikums. Dieser Nachweis ist neben einem entsprechenden Notenbild eine Voraussetzung für die Versetzung in die Jahrgangsstufe 12 und muss vor Beginn des nächsten Schuljahres der Schule vorgelegt werden.

Für weitere Fragen stehe ich Ihnen gerne – auch während der Ferienzeiten – zur Verfügung. Bitte kontaktieren Sie mich unter: waechter@berufskolleg.de

Katrin Waechter, StD'in

Fachoberschule Ernährung und Hauswirtschaft

Berufskolleg Hilden des Kreises Mettmann Schule der Sekundarstufe II - Europaschule

Am Holterhöfchen 34

40724 Hilden www.berufskolleg.de

Telefon: 02103 - 96610



Berufskolleg Hilden

des Kreises Mettmann • Europaschule