

September 2020

Leitfaden für den fachpraktischen Unterricht in Lehrküchen, Werkstätten und angeschlossenen Nebenräumen im Schuljahr 2020/21

Volksschule, NÖ MS, AHS -Unterstufe, PTS, sonderpädagogische Einrichtungen

Rechtsgrundlagen und fachspezifische Vorgaben:

- COVID-19-Schulverordnung 2020/21, BGBl. II Nr. 384/2020 vom 3. September 2020
https://www.ris.bka.gv.at/Dokumente/BgblAuth/BGBLA_2020_II_384/BGBLA_2020_II_384.pdf
- „Schule im Herbst 2020“, BMBWF, 17. August 2020
- <https://www.bmbwf.gv.at/Themen/schule/beratung/corona/schuleimherbst.html>
- COVID-19-Hygiene- und Präventionshandbuch, BMBWF, 17. August 2020
- Die Corona Ampel an Schulen, BMBWF 17. August 2020
<https://www.bmbwf.gv.at/Themen/schule/beratung/corona/coronaampel.html>
- Aktuelle, zentrale Zusatzinformationen für Schulen, 4. September 2020
- Empfehlungen für den fachpraktischen Unterricht in den Bereichen Küche und Restaurant, 12. Mai 2020
https://www.bmbwf.gv.at/Themen/schule/beratung/corona/corona_info.html

Empfehlungen, Unterlagen, Plakate, Videos:

- Hände waschen: richtig gemacht, Umgang mit Mund-Nasen-Schutz
- Tipps für VolksschülerInnen
- Händewaschsong
- Weiterführende Links
https://www.bmbwf.gv.at/Ministerium/Informationspflicht/corona/corona_schutz.html
- Verhaltensempfehlungen für Gäste, Leitlinien für Gastronomiebetriebe (BMLRT und WKO)
<https://www.sichere-gastfreundschaft.at/>

Vorbereitungen an den Schulen

- Ein **Krisenteam** einrichten: eine Fachexpertin/ein Fachexperte aus dem Bereich Fachpraxis Küche sollte im Team sein und bei der Erstellung der Präventionsmaßnahmen unterstützen
- **Hygieneregeln** wie Hände waschen, desinfizieren von Händen und Arbeitsgeräten und –behelfen, Abstandsregeln müssen mit den SchülerInnen geübt werden

- **Zuweisung von Sektoren** in den Arbeitsräumen, Arbeitsplätze mit Namen versehen,...
- **Festlegung von Kommunikations- und Informationsabläufen**
- **Dokumentation** von Schülerbewegungen – vor allem bei klassenübergreifendem Unterricht (diesen so gut als möglich vermeiden)
- **Gruppen: klein halten**
- **Die Klasse ist eine „Haushaltsgemeinschaft“** – nach Möglichkeit keine Vermischung von Klassen

Empfehlungen für den fachpraktischen Unterricht Küche und Restaurant

**Erziehung der Schülerinnen und Schüler zu Selbständigkeit, Eigen- und Fremdverantwortung!
Vorbildwirkung der Lehrenden!**

Hygienebestimmungen für Küche und Service

bitte beachten Sie auch zusätzliche branchenspezifische Empfehlungen!

Quelle: Corona-Ampel an Schulen, BMBWF 17.8.2020

Ampelphase „Grün“ – Geringes Risiko

- Der Unterricht findet im Regelbetrieb statt
- COVID-Verhaltensregeln für den Aufenthalt im Küchenbereich sind gut sichtbar anzubringen. Ferner hat eine Unterweisung der Schüler/innen zu erfolgen
- Die Einhaltung der in der Praxis üblichen persönlichen Hygiene sowie der einschlägigen Hygienebestimmungen (z. B. HACCP) in Küche und Service wird vorausgesetzt. Ebenso das Einhalten der Händehygiene und der Husten- und „Nies-Etikette“
- Sollte bei der Durchführung von Tätigkeiten der Mindestabstand nicht eingehalten werden können, ist in Analogie zur branchenspezifischen Praxis ein MNS zu tragen
- Bei der gemeinsamen Nutzung von Werkzeugen und Arbeitsmitteln durch mehrere Personen ist sicherzustellen, dass sowohl vorher als auch nachher die Hände gewaschen oder desinfiziert werden
- Richtlinien zum Aufdecken/Eindecken des Bestecks beachten: Keine Besteckkörbe, Besteck und Servietten eindecken www.sichere-gastfreundschaft.at
- Keine Menagen oder Dekorationen auf den Tischen
- Tische und Stühle, Tischwäsche nach jedem Gruppenwechsel reinigen
- Karaffen (Portionskaraffen) mit Wasser und Gläser können eingestellt werden, müssen aber nach jedem Gruppenwechsel ausgetauscht werden, empfohlen wird das Getränkeservice durch Schüler/innen
- In Umkleieräumen ist ein Abstand zwischen den Schülerinnen und Schülern einzuhalten, nach dem Betreten sind die Hände zu waschen oder zu desinfizieren. Das

Desinfektionsmittel ist dabei von der Lehrperson zu verwahren. Eine Reinigung der Garderoben erfolgt am Ende des Tages. Eine Flächendesinfektion des Umkleideraumes nach der jeweiligen Nutzung durch eine Schulklasse ist nicht notwendig, s. www.bmbwf.gv.at/hygiene

- Die Unterrichts- und Funktionsräume müssen regelmäßig auch während des Unterrichts gelüftet werden

Ampelphase „Gelb“ – Moderates Risiko

Abweichend bzw. zusätzlich zu „Grün“:

- Ein MNS ist zusätzlich bei Bewegungen durch die Küche zu tragen. Bei der Abnahme des MNS ist darauf zu achten, dass es zu keiner Kontamination der Hände und Arbeitsflächen kommt
- Falls mehrere Schüler/innen nacheinander das selbe Betriebsmittel oder Werkzeug bzw. dieselben Geräte oder Arbeitsmittel verwenden müssen, sind die Oberflächen, die berührt werden (Griffe, Schalter etc.), vor Gebrauch sorgsam zu reinigen

Ampelphase „Orange“ – Hohes Risiko

Abweichend bzw. zusätzlich zu „Grün“ und „Gelb“

- Eine gemeinsame Nutzung von Werkzeugen und anderen Unterrichtsmitteln durch mehrere Personen ist untersagt, wenn die Bedienung von Maschinen und Geräten mit Handschuhen nicht möglich ist. Nutzung von Einweghandschuhen nur dann, wenn die Arbeit damit gefahrlos möglich ist (Einzugs- und Fanggefahren müssen ausgeschlossen sein)
- Einweghandschuhe sind so auszuziehen, dass keine Kontamination der Hände erfolgt. Die Hände sind anschließend zu waschen oder zu desinfizieren.
- Einlass ins Schul- und Lehrrestaurant nur mittels Platzierung
- Maximalanzahl an Gästen beachten: Die Maximalzahl ergibt sich aus den auf Grund des Sicherheitsabstandes reduzierten Tischen
- Buffetbetrieb wird nicht empfohlen, die Entnahme von vorportionierten Gerichten ist möglich ebenso wie das Ausgeben der gewünschten Speisen durch Schüler/innen (MNS)

Ampelphase „Rot“ – Sehr hohes Risiko

- Der Unterricht erfolgt über Distance-Learning, wobei die für den ortsungebundenen Unterricht geeigneten Bildungs- und Lehraufgaben, z. B. Sicherheitsunterweisungen, Hygiene, Zuordnung von Be- und Verarbeitungsverfahren zu Arbeitsaufträgen inklusive Begründungen, Arbeitsplanung, Demonstrationsvideos zur Handhabung von Maschinen und Geräten, Kochvideos, Durchführung möglicher praktischer Arbeiten zu Hause gebündelt werden können

- Jene Unterrichtseinheiten, die nicht im Distance-Learning durchgeführt werden, können verschoben werden und zu einem anderen Zeitpunkt des Unterrichtsjahres nachgeholt bzw. geblockt werden, sobald sich die „Corona-Ampelphase“ verändert

Bestimmungen für fachpraktische Unterrichtsgegenstände, Labor- und Werkunterricht

Quelle: Corona-Ampel an Schulen, BMBWF 17.8.2020

Fachpraktische Unterrichtsgegenstände, Labor- oder Werkunterricht kommen in den Lehrplänen unterschiedlicher Schularten vor. Für berufsbildende Schulen bilden diese Pflichtgegenstände eine wesentliche Grundlage für das Qualifikationsprofil und führen zu gewerblichen Berechtigungen. Aus diesem Grund ist es erforderlich, diesen Unterricht soweit wie möglich vor Ort an den Schulen durchzuführen. (siehe Ampelphasen – Die Corona-Ampel an Schulen)

Folgende Regelungen sind für die unterschiedlichen COVID-Warnstufen festgelegt worden:

Ampelphase „Grün“ – Geringes Risiko

Der Unterricht findet im Regelbetrieb statt.

COVID-Verhaltensregeln für den Aufenthalt in Werkräumen, Werkstätten und Labors sind gut sichtbar anzubringen. Ferner hat eine Unterweisung der Schüler/innen zu erfolgen.

Sollte bei der Durchführung von Tätigkeiten der Mindestabstand nicht eingehalten werden können (etwa beim Maßnehmen im Bereich Mode, bei Friseurdienstleistungen, Kosmetik, Service), ist analog zur branchenspezifischen Praxis ein MNS zu tragen.

Bei der gemeinsamen Nutzung von Werkzeugen und anderen Unterrichtsmitteln durch mehrere Personen ist sicherzustellen, dass sowohl vorher als auch nachher die Hände gewaschen oder desinfiziert werden.

Die persönliche Schutzausrüstung und/oder Arbeitskleidung wird regelmäßig gereinigt bzw. desinfiziert und nicht von mehreren Personen genutzt.

In Umkleieräumen ist ein Abstand zwischen den Schülerinnen und Schülern einzuhalten, nach dem Betreten sind die Hände zu waschen oder zu desinfizieren. Das Desinfektionsmittel ist dabei von der Lehrperson zu verwahren. Eine Reinigung der Garderoben erfolgt am Ende des Tages. Eine Flächendesinfektion des Umkleideraumes nach der jeweiligen Nutzung durch eine Schulklasse ist nicht notwendig.

Die Unterrichtsräume müssen regelmäßig auch während des Unterrichts gelüftet werden.

Ampelphase „Gelb“ – Moderates Risiko

Abweichend bzw. zusätzlich Ampelphase „Grün“:

Ein MNS ist zusätzlich beim Bewegen durch den Werk(stätten)raum bzw. Laborraum zu tragen.

Gemeinsam benutzte Maschinen und Geräte sind an den Handhabungs- bzw. Kontaktstellen regelmäßig sorgfältig zu reinigen oder zu desinfizieren.

Ampelphase „Orange“ – Hohes Risiko

Abweichend bzw. zusätzlich zu „Grün“ und „Gelb“

Es werden keine Tätigkeiten ausgeführt, bei denen der Mindestabstand nicht eingehalten werden kann.

Soweit es mit den Sicherheitsvorschriften vereinbar ist, sind bei Verwendung von Maschinen und Geräten durch mehrere Personen geeignete Handschuhe zu tragen.

Wenn die Bedienung von Maschinen und Geräten mit Handschuhen nicht möglich ist, ist eine gemeinsame Nutzung von Werkzeugen und anderen Unterrichtsmitteln durch mehrere Personen untersagt.

Ampelphase „Rot“ – Sehr hohes Risiko

Für Schüler/innen, für die der Präsenzunterricht verpflichtend ist, gelten die Bestimmungen von Ampelphase „Orange“. (siehe Ampelphasen – Die Corona-Ampel an Schulen)

Für alle anderen Schüler/innen erfolgt Unterricht über Distance-Learning, wobei jene Bildungs- und Lehraufgaben/Lehrstoffe gebündelt werden können, die für den ortsungebundenen Unterricht geeignet sind, z. B. Sicherheitsunterweisungen, Hygiene, Zuordnung von Be- und Verarbeitungsverfahren zu Arbeitsaufträgen inklusive Begründungen, Arbeitsplanung, Demonstrationsvideos zur Handhabung von Maschinen und Geräten, Programmier- und Berechnungsaufgaben, Remote Labs, Kochvideos, Durchführung möglicher praktischer Arbeiten zu Hause inklusive Dokumentation.

Jene Unterrichtseinheiten, die nicht im Distance-Learning durchgeführt werden, können verschoben werden und zu einem anderen Zeitpunkt des

Unterrichtsjahres/Beurteilungszeitraumes nachgeholt bzw. geblockt werden, sobald sich die „Corona-Ampelsituation“ verändert.

5 Regeln, die wir alle immer beachten sollten:



1. Mindestens 1 Meter Abstand zu fremden Personen halten.



2. Auf Händeschütteln bei der Begrüßung verzichten.



3. Mund-Nasen-Schutz empfohlen bei Menschenansammlungen.



4. Hände mehrmals täglich waschen.



5. Niesen oder husten in die Armbeuge oder in ein Taschentuch.

Für Fragen stehen Ihnen gerne zur Verfügung:

StRⁱⁿ Dipl. Päd. Adelheid Scharnagl

Fachinspektorin Fachbereich Ernährung AHS, APS, BA, HUM

BILDUNGSDIREKTION FÜR NIEDERÖSTERREICH

Rennbahnstraße 29, 3109 St. Pölten

M: +43 676/5131761

E: adelheid.scharnagl@bildung-noe.gv.at

Mag. Andreas Gruber

Fachinspektor für Musik und Kreativität

Telefon: 02742/280-4530

Fax: 02742/280-1111

E-Mail: andreas.gruber@bildung-noe.gv.at

SR OlfWE Rosemarie Nagelhofer

Fachbeauftragte für Werken und Ernährung/Haushalt APS

BILDUNGSDIREKTION FÜR NIEDERÖSTERREICH

Rennbahnstraße 29, 3109 St. Pölten

M: +43 664/5904003

E: Rosemarie.Nagelhofer@bildung-noe.gv.at