



**Informationen zum PRAKTIKUM**  
für Schülerinnen und Schüler sowie Betriebe

**– FACHOBERSCHULE Klasse 11, Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft –**  
(spezielle Informationen zur gewählten Fachrichtung)

In der Klasse 11 ist ein ganzjähriges unterrichtsbegleitendes Praktikum in Betrieben oder gleichwertigen Einrichtungen im Gesamtvolumen von mindestens 960 Unterrichtsstunden (drei Tage à sechs Zeitstunden in 40 Schulwochen = 720 Zeitstunden) durchzuführen. Es läuft parallel zum Unterricht über ein komplettes Schuljahr.

Das Praktikum soll intensive Einblicke in verschiedene Bereiche eines Betriebes oder auch in verschiedene Betriebe geben und handwerkliche Fertigkeiten und Fähigkeiten einschlägiger Berufe im Bereich Ernährung vermitteln. Für den Bereich Ernährung eignet sich eine Vielzahl sehr unterschiedlicher Berufe, in denen ein Praktikum absolviert werden kann. Das breite Spektrum reicht von der Lebensmittelproduktion in Handwerks- und Industriebetrieben (z. B. Bäckerei, Fleischerei, Brauerei) bis hin zur Lebensmittelverarbeitung (z. B. Gastronomie, Diätküchen, Großküchen, Ernährungsberatung, Systemgastronomie). Es eignen sich besonders Praktikumsbetriebe, die auch Berufsausbildung betreiben oder die Möglichkeit hierzu haben.

Über die Durchführung des Praktikums ist ein Berichtsheft zu führen, in dem die erbrachten Stunden nachgewiesen und vom Betrieb durch Unterschrift und Stempel bestätigt werden. Die Schule übt hierüber die Aufsicht aus. Die Berichtshefte können auch von den zuständigen Stellen der Fachhochschulen als Nachweis verlangt werden.

**Eine Versetzung in die Klasse 12 ist nur möglich, wenn der Nachweis über das ordnungsgemäß durchgeführte Praktikum vorliegt (Praktikumsberichte und Praktikumszeugnis).**

Der Praktikumsbetrieb erstellt zu Beginn des Schuljahres einen Praktikumsplan.

Folgende Tätigkeiten in einschlägigen Berufen (z.B. Koch/Köchin) können Inhalt des Praktikums sein:

- Waren fachgerecht einlagern und Lagerbestände kontrollieren
- Speisekarten und Speisepläne erstellen
- Herde, Öfen, Kippbratpfannen und andere Großkochgeräte betriebsbereit machen ggf. vorheizen
- Töpfe, Pfannen, Schüsseln, Messer, Bratgabeln, Paletten und andere für den Tagesbedarf benötigte Gerätschaften bereitstellen
- Zutaten vorbereiten, z.B. waschen, schneiden, würzen
- Speisen zubereiten, z.B. durch Kochen, Dämpfen, Braten, Grillen
- Speisen anrichten und an das Bedienungspersonal ausgeben
- Arbeitsmittel und Maschinen pflegen
- Arbeitsplatz aufräumen und reinigen

Hinsichtlich des gesamten Praktikums gelten die einschlägigen Vorschriften des Arbeits- und Tarifsrechts.