



Information zum IBA-Lehrgang im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft

1. Information zum Elternabend

Liebe Eltern und Erziehungsberechtigte,

hiermit informieren wir Sie über den Termin des geplanten Elternabends (Einladung folgt).

Datum: Dienstag, 24. September 2024

Ankommen: 17.30 Uhr

Beginn: 18.00 Uhr

Ort: Konrad-Zuse-Schule, Hermann-Hesse-Straße 34/36, 13156 Berlin

Wir bitten Sie, sich diesen Termin verbindlich vorzumerken, da uns Ihre Teilnahme wichtig ist.

2. Information zu den Betriebspraktika

Als Schülerin oder Schüler der Konrad-Zuse-Schule nehmen an zwei vierwöchigen Blockpraktika teil. Die Termine der **Blockpraktika** sind:

Herbst 2024: 04.11. – 29.11.2024

Frühjahr 2025: 17.03. – 11.04.2025

Während des Lehrgangs können Sie zusätzlich an **Tagespraktika an 1-2 Tagen pro Woche** teilnehmen. Dieses findet an den jeweiligen Tagen des Fachpraxisunterrichts statt.

In der folgenden Übersicht finden Sie Berufsbereiche/ Berufsgruppen, in denen Sie ein Praktikum aufnehmen können.

Fachbereich Ernährung und Hauswirtschaft			
Berufsbereich	Ernährungswirtschaft		Hauswirtschaft
Berufsgruppe	◆ Bäckerei	◆ Kantine	◆ Großhaushalt
	◆ Gastronomie	◆ Großküche	◆ Kindertagesstätte
	◆ Restaurant	◆ Fleischerei	◆ Seniorenheim
	◆ Lebensmittelhandel		◆ Krankenhäuser

Die Arbeitszeit im Praktikum beträgt täglich zwischen 6 bis 8 Stunden (zusätzlich der Pausenzeit).

Die Betriebspraktika bieten Ihnen die Gelegenheit, Einblicke in berufliche Tätigkeiten und betriebliche Abläufe zu erhalten. Zudem dienen sie als Entscheidungshilfe bei der Ausbildungs- und Berufsfindung und damit als Grundlage für Ihren Übergang in die Berufs- und Arbeitswelt.

Ziele der Praktika sind

- Kontakte zu ausgewählten Betrieben zu knüpfen und deren Betriebsabläufe kennenzulernen,
- Praxiswissen im Berufsfeld zu erlernen und zu erproben,



- die reale Arbeitswelt mit ihren Anforderungen z.B. Pünktlichkeit, Zuverlässigkeit und Eigeninitiative kennenzulernen,
- Kontakte für spätere berufliche Perspektiven zu knüpfen (Anschlussperspektive nach dem Lehrgang, Ausbildungsplatz, Arbeitsplatz) und
- Motivation für den erfolgreichen Besuch des Lehrgangs zu erhöhen.

Ihren Praktikumsplatz suchen Sie sich selbstständig. Die Schule ist im Einzelfall bei der Suche über die Fachlehrer/-innen und Berufsbildungsbegleitung behilflich.

Die Betriebspraktika sind eine schulische Veranstaltung. Eine Entlohnung erfolgt nicht. Für die Zeit der Betriebspraktika gilt der gesetzliche Unfallschutz durch die Unfallkasse Berlin.

Für die Zeit des Schulbesuchs ist eine private Haftpflichtversicherung notwendig. Diese deckt Schäden ab, welche durch die Schülerin/den Schüler im Zusammenhang mit dem Schulbesuch gegenüber Dritten entstehen könnten.

Fragen Sie bereits jetzt bei Firmen nach einem Praktikumsplatz und lassen Sie sich für eine Praktikumsstelle vormerken. Die Unterlagen für einen Vertragsabschluss haben Sie bei der Anmeldung erhalten oder erhalten Sie jederzeit bei Ihrer Klassenlehrerin/Ihrem Klassenlehrer.

Ein Vertragsabschluss ist erst mit Beginn des Schuljahres möglich.

3. Informationen zum Unterrichtsfach Nahrungszubereitung

Zu Beginn des Schuljahres wird die Schülerin/der Schüler vom Gesundheitsamt nach dem Infektionsschutzgesetz über die Hygieneverordnung in der Schulküche belehrt. Diese Belehrung ist eine Pflichtveranstaltung, die von der Schülerin/dem Schüler wahrzunehmen ist.

Für das Fach Nahrungszubereitung benötigt jede Schülerin/jeder Schüler ein Konrad-Zuse-T-Shirt, eine Kopfbedeckung und einen Ordner für die Rezeptsammlung. Die Bestellung erfolgt über die Schule. Die Kosten hierfür betragen **8,00 €**. Dieser Betrag ist am ersten Schultag von jeder Schülerin und jedem Schüler zu entrichten.

Das Konrad-Zuse-T-Shirt und die Kopfbedeckung gehören der Schülerin/dem Schüler und müssen zu jedem Unterricht im Fach Nahrungszubereitung regelmäßig gewaschen und sauber mitgebracht werden. Ohne Hygienekleidung ist eine Teilnahme am Fachpraxisunterricht **nicht** möglich!!!

Eine Schürze wird von der Schule gestellt und im Rahmen des Unterrichts gewaschen und gebügelt. Bei mutwilliger Beschädigung der Bekleidung übernehmen die Eltern bzw. Schülerin/der Schüler (bei Volljährigkeit) die Haftung.

Wir weisen vorsorglich darauf hin, dass künstliche Nägel, Nagellack und Schmuck im Fachpraxisunterricht nicht gestattet sind.

Alle Gerichte, die wir herstellen, werden von den Schülerinnen und Schülern verkostet.

**Bitte geben Sie auf dem Formular „Bestätigungen und Kenntnisnahmen“
die T-Shirt Größe der Schülerin/des Schülers an.**



4. Information zum Verlassen des Schulgeländes für Einkäufe

Im Rahmen des Unterrichtsfachs Nahrungszubereitung lernen die Schülerinnen und Schüler kleine Gerichte und diverse „Köstlichkeiten“ für die Pausenversorgung herzustellen. Die Rezepte werden gemeinsam besprochen und die Lebensmittel zum Teil von den Schülerinnen und Schülern eigenständig eingekauft. Ihre Tochter/Ihr Sohn lernt Nahrungsmittel kennen und achtet gleichzeitig auf Preisunterschiede.

Um einen reibungslosen Unterricht durchführen zu können, ist es daher erforderlich, dass Ihre Tochter/Ihr Sohn den Einkauf selbstständig übernehmen kann.

Einige Geschäfte (Netto, Lidl, Denn's Biomarkt, Rewe) sind in unmittelbarer Nähe und zu Fuß bzw. mit dem Bus oder der Straßenbahn leicht zu erreichen (ca. 2-3 Stationen).

Wir bitten Sie, mit Ihrer Unterschrift zuzustimmen, dass Ihre Tochter/Ihr Sohn selbstständig während der Unterrichtszeit Einkäufe für das Fach Nahrungszubereitung erledigen darf.

Für die Zeit des Einkaufs gilt der gesetzliche Unfallschutz durch die Unfallkasse Berlin.

5. Eingangsbelehrung für den Sportunterricht

1. Allgemeine Regeln

- Die Teilnahme am Sportunterricht ist nur mit sportgerechter Kleidung und Sportschuhen erlaubt.
- Vergessene Sportkleidung gilt ab dem zweiten Mal je Schulhalbjahr als unentschuldigte Fehlstunde.
- Lebensmittel (zum Beispiel Kaugummi oder Bonbons) und Getränke, mit Ausnahme von Wasser, dürfen nicht mit in die Halle genommen werden.
- Die Sporthalle ist bis spätestens fünf Minuten vor Unterrichtsbeginn aufzusuchen.
- Nach dem Umziehen werden die Umkleidekabinen von der Lehrkraft verschlossen.
- Bei Regelverstößen können einzelne Schülerinnen und Schüler vom Sportunterricht ausgeschlossen werden.
- Vor dem Sportunterricht sollten alle Schülerinnen und Schüler (möglichst) genügend Wasser trinken.
- Geräte und Materialien werden erst nach Aufforderung der Lehrkraft geholt, benutzt und zurückgebracht und dürfen nur mit Einverständnis der Lehrkraft aus der Halle getragen werden.
- Die Halle darf erst verlassen werden, nachdem gemeinsam alle Materialien und Geräte an die **richtigen Stellen** ordnungsgemäß weggeräumt worden sind.
- Toilettengänge sind grundsätzlich nur in den Pausen gestattet.



2. Unfallverhütung, Schadensmeldung, Mitnahme von Wertsachen

- Geld, Schmuck, Handys etc. sollten grundsätzlich am Sporttag zu Hause bleiben. Bei Verlust von Wertsachen besteht kein Versicherungsschutz.
- Uhren und jeglicher Schmuck (Piercings, Ohrringe, Ketten etc.) sind abzulegen. Nicht oder nur sehr schwierig zu entfernender Schmuck **muss abgeklebt** werden.
- Bei Verletzungen durch nicht abgelegten Schmuck besteht kein Unfallversicherungsschutz.
- Bei mutwilligen Beschädigungen oder Zerstörungen von Geräten, Materialien oder der Einrichtung können Schadensersatzansprüche geltend gemacht werden.

Alle Sportunfälle während des Sportunterrichts sind der Lehrkraft umgehend zu melden. Die Lehrkraft entscheidet über weitere Maßnahmen. Gegebenenfalls ist eine Unfallmeldung über das Sekretariat erforderlich.

3. Entschuldigungsverfahren bei Krankheit und Beurlaubung

- Eine Freistellung vom Sportunterricht muss schriftlich und persönlich unter Vorlage einer ärztlichen Bescheinigung (über die Sporttauglichkeit) oder eines Attestes bei der Lehrkraft beantragt werden.
- Bei einer Sportbefreiung besteht Anwesenheitspflicht und die Pflicht zur aktiven Mithilfe und Bearbeitung von theoretischen Aufgaben mit anschließenden Präsentationen.



Regel für den Unterricht in der Lehrküche/

Für die Arbeit in der Lehrküche gibt es Regeln, die für Lehrkräfte und die Schülerinnen und Schüler gleichermaßen gelten. Diese Regeln sollen allen Schülerinnen und Schülern ein ruhiges Arbeiten ermöglichen und Unfälle vermeiden helfen.

Hygieneregeln

1. Alle arbeiten in der vorgeschriebenen Kochbekleidung.
2. Längere Haare müssen zusammengebunden und/oder hochgesteckt werden.
3. Nagellack und künstliche Nägel sind nicht gestattet, jeglicher Schmuck ist vor dem Arbeitsbeginn abzulegen.
4. Hände und Fingernägel sind vor jedem Arbeitsprozess gründlich zu reinigen und zu desinfizieren.

Verhaltensregeln

5. Mit den zur Verfügung gestellten Werkzeugen und Lebensmitteln ist sorgfältig umzugehen, auftretende Beschädigungen sind sofort zu melden.
6. Elektrische Geräte werden nur nach der Unterweisung durch die unterrichtende Lehrkraft in Betrieb genommen.
7. Flüssigkeiten, Fett und Küchenabfälle müssen sofort vom Fußboden entfernt werden (Rutsch- und Sturzgefahr).
8. Mutwillig zerstörte Einrichtungsgegenstände oder nachlässig behandelte Lebensmittel müssen ersetzt bzw. bezahlt werden.
9. Im Unterricht ist das Kauen von Kaugummis verboten. Mitgebrachte Speisen und Getränke bleiben außerhalb der Küche.
10. Nach der Arbeit müssen der Arbeitsplatz, benutztes Geschirr und alle Arbeitsmittel gereinigt und richtig eingeräumt werden.

Regeln für den Unterricht in der Textilwerkstatt

- Ich bin für meinen Arbeitsplatz, meine Werkzeuge und Arbeitsmaterialien selber verantwortlich.
- Ich behandle alle Einrichtungsgegenstände, Maschinen und Werkzeuge ordentlich.
- Ich melde Schäden an Maschinen und Werkzeugen sofort.
- Ich halte mich an die Unterweisungen der Lehrkräfte und frage nach, wenn für mich etwas unklar war.
- Ich störe meine Mitschülerinnen und Mitschüler nicht bei der Arbeit.
- Ich esse und trinke nur außerhalb der Werkstatt.
- Längere Haare binde ich zum Zopf oder zum Knoten zusammen.
- Ich trage bei der Arbeit angemessene Kleidung und flache Schuhe.
- Alle Werkzeuge und Arbeitsmaterialien bringe ich am Ende des Unterrichts an ihren Platz zurück und verlasse meinen Arbeitsplatz ordentlich.
- Bei absichtlich verursachten Schäden tragen ich oder meine Eltern die Kosten.

Die Missachtung dieser Regeln führt zum Unterrichtsausschluss und hat Erziehungs und Ordnungsmaßnahmen zur Folge.



1. Schulmaterialliste für das Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft

**Anmerkungen: Die Unterrichtsmaterialien sind am ersten Schultag mitzubringen!
Die Kosten werden nicht von der Schule übernommen!**

Unterrichtsmaterial:

- 1 DIN – A4 Block kariert und 1 DIN – A4 Block liniert
- 8 DIN A4 Hefter
- 1 DIN A4 Sammelmappe
- 1 Bleistift /1 Anspitzer/1 Radiergummi
- 1 Lineal 30 cm, 1 Geodreieck
- 2 Kugelschreiber oder Füllfederhalter (schwarz oder blau)
- Textmarker (verschiedene Farben)
- 1 Klebestift + 1 Schere
- 1 Schultasche oder Rucksack
- Zuseplaner (Die Kosten von 7,00 Euro sind am ersten Schultag zu zahlen.)
- Teamwork-Event (Klettpark) 5,00 Euro (Einführungswoche)
- Die Kosten von 8 Euro für die Nutzungspauschale und Reinigung der Kochkleidung (T-Shirt + Kopfbedeckung + Schürze) für das gesamte Schuljahr 2024/25 bringen Sie bitte am ersten Schultag mit.
- Das T-Shirt für die Küche kostet 5 Euro.

T-Shirt Größe der Schülerin/ des Schülers bitte ankreuzen (Schulkleidung für die Fachpraxis)



XS S M L XL XXL

Aufgebrauchte, unbrauchbare oder unbenutzbare Materialien sind rechtzeitig zu ersetzen.

Für die Sicherheit am Arbeitsplatz

- SICHERHEITSCLOGS SB
Bestell-Nr.: 1000-001-35 Marke: Burgia Sauerland
Sohleneigenschaften Rutschhemmend (SRC) & Schutzkappen
- Vorhänge Schloss 6mm + Schlüssel (für den Schrankspind)



Für den Sportunterricht

- Sportschuhe Sportkleidung