

Richtlinien zur Ableistung der Fachpraktika im Fachbereich Ernährung und Hauswirtschaft

1. Innerhalb der Klassenstufe 11 beträgt die Gesamtdauer der Fachpraktika 46 Wochen.
 2. Das Praktikum wird in der Schulzeit im wöchentlichen Wechsel an drei Tagen (montags bis mittwochs) bzw. an zwei Tagen (dienstags und mittwochs) durchgeführt. In den Ferien findet das Praktikum an allen Arbeitstagen der Woche, jeweils ganztägig statt.
 3. Die Fachpraktika sind aus den folgenden Kernbereichen zu wählen: (Erläuterungen siehe unten)
 - 3.1 **Gastronomie/Hotellerie**
 - 3.2 **handwerkliche oder industrielle Lebensmittelproduktion**
 - 3.3 **Vermarktung und Verkauf**
 4. Die Fachpraktika in den 3 Kernbereichen müssen in unterschiedlichen Betrieben abgeleistet werden.
 5. **Die Fachpraktika werden in Teilabschnitten durchgeführt und davon ist einer als Schwerpunktbereich zu wählen.**
 6. Im Schwerpunktbereich müssen mindestens 16 und höchstens 22 Wochen Praktikum abgeleistet werden. In den beiden weiteren Bereichen beträgt die Dauer des Praktikums mindestens 12 – höchstens 15 Wochen.
 7. Die Reihenfolge der Praktika ist freigestellt.
 8. Die Praktika sollen Einblicke in berufspraktische Arbeiten vermitteln, die auf ein späteres Studium im Fachbereich Lebensmitteltechnologie bzw. Hotel-/Gastronomiemanagement gerichtet sind.
 9. Die Vermittlung der Praktikantenstellen kann durch die Berufsberatung der jeweils zuständigen Arbeitsämter erfolgen.
 10. Der/Die Praktikantenbetreuer/in der FOS Fachbereich Ernährung und Hauswirtschaft kontrolliert, ob die Praktika korrekt abgeleistet wurden.
 11. Das 1. Teilpraktikum darf nicht früher als sechs Wochen vor Schulbeginn begonnen werden, es muss jedoch am 1. Schultag aufgenommen sein. Die Aufnahme in Klasse 12 setzt voraus, dass alle Praktika abgeschlossen sind.
- **zu 3.1**
 - Beherbergungsbetriebe, Hotels, Jugendgästehäuser
 - Gaststätten/Restaurants
 - Systemgastronomische Unternehmen
 - Unternehmen der Gemeinschaftsverpflegung und/oder des Catering
 - **zu 3.2**
 - Bäckereien/Backwarenindustrie
 - Brauereien
 - Fleischereien/Fleisch- und Fleischwarenindustrie
 - Kellereien
 - Konditoreien
 - Molkereien
 - Mühlen
 - **zu 3.3**
 - Produktionsbetriebe von alkoholischen und alkoholfreien Getränken
 - Produktionsbetriebe von Schokoladen, Pralinen, Süßwaren
 - Produktionsbetriebe von Teigwaren/Cerealien
 - Produktionsbetriebe von Tiefkühlkost und/oder Speiseeis
 - Produktionsbetriebe von Trocken-/Nasskonserven
 - Verarbeiter von Gewürzen, Würzmitteln
 - Winzer
 - **zu 3.3**
 - Lebensmittelgroßhandel
 - Lebensmitteleinzelhandel
 - Lebensmittelfachhandel