

# FACHBRIEF NR. 12

## WIRTSCHAFT-ARBEIT-TECHNIK



### **Themenschwerpunkt:**

**Betriebspraktikum und Nutzung der schulischen Lehrküchen unter Berücksichtigung von Hygienemaßgaben**

**Kursangebot „Unfallverhütung und Sicherheitserziehung im Fach WAT“**

**Die Fachverantwortlichen werden gebeten, den Fachbrief den unterrichtenden Kolleginnen und Kollegen in geeigneter Form zur Verfügung zu stellen.**

**Zeitgleich wird er ins Netz gestellt unter:**

[http://bildungsserver.berlin-brandenburg.de/fachbriefe\\_bln.html](http://bildungsserver.berlin-brandenburg.de/fachbriefe_bln.html)

Autorinnen und Autoren des Fachbriefs: Dr. Jana Schlösser, Christoph Thielicke

Ihre Ansprechpartnerin/Ihr Ansprechpartner in der Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Familie:

Dr. Jana Schlösser (Fachaufsicht Naturwissenschaften und WAT)  
Christoph Thielicke (Fachaufsicht WAT)

[jana.schloesser@senbjf.berlin.de](mailto:jana.schloesser@senbjf.berlin.de)  
[christoph.thielicke@senbjf.berlin.de](mailto:christoph.thielicke@senbjf.berlin.de)

---

**Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Kolleginnen und Kollegen,**

in diesem Fachbrief sollen Fragen aus Kollegien aufgegriffen werden, die sich durch die neuen Regelungen zur Umsetzung von Hygienemaßnahmen im schulischen Alltag ergeben. Die Entwicklung schulindividueller Konzepte soll mit den Hinweisen zur Arbeit in schulischen Lehrküchen und zur Organisation von Betriebspraktika entsprechend der AV Duales Lernen unterstützt werden. Eine Entscheidung für handlungsorientierte Unterrichtsangebote in Werkstätten und für die aufwendige Planung und Umsetzung eines Betriebspraktikums erfordern von allen Beteiligten ein besonderes Engagement, für das wir uns bei Ihnen bedanken.

Um die Arbeit in schulischen Werkstätten zu ermöglichen, ist die Teilnahme von Lehrkräften am Kurs „Unfallverhütung und Sicherheitserziehung im Fach Wirtschaft-Arbeit-Technik“ obligatorisch. Vor dem Hintergrund der hohen Nachfrage konnten in den letzten Wochen und Monaten Anpassungen und Ergänzungen dieses Kursangebots vorgenommen werden. Darin werden Bedarfe zur vielfältigen Nutzung von Lehrküchen im gesamtschulischen Kontext aufgegriffen und die Ausbildung der Quereinsteigenden im besonderen Maße in den Blick genommen.

Mit freundlichen Grüßen  
Dr. Jana Schlösser und Christoph Thielicke

**Inhalt:**

<b>1 Arbeit in der Lehrküche unter Berücksichtigung von Hygienemaßgaben.....</b>	<b>3</b>
<b>2 Betriebspraktika unter Berücksichtigung von Hygienemaßgaben.....</b>	<b>5</b>
<b>3 Hinweise zum Kurs „Unfallverhütung und Sicherheitserziehung im Fach Wirtschaft-Arbeit-Technik“.....</b>	<b>7</b>

## 1 Arbeit in der Lehrküche unter Berücksichtigung von Hygienemaßgaben

Themen der Personal- und Arbeitshygiene kommen in den letzten Monaten aus bekannten Gründen erhöhte, mediale Aufmerksamkeit zu, was sich auch auf Einstellungen zur Nutzung der Lehrküche in schulischen Kontexten auswirkt. Über die Nutzung der schulischen Lehrküchen wird weiterhin unter Berücksichtigung der spezifischen schulischen Bedingungen (Hygienevoraussetzungen, Ausstattung, Modalitäten der Raumnutzung, etc.) durch die Schulleitung und die Fachkonferenz WAT vor Ort entschieden. Diese Entscheidung muss in Abhängigkeit vom aktuellen Corona-Stufenplan ggf. aktualisiert werden. Diesen finden Sie unter: <https://www.berlin.de/sen/bjf/coronavirus/aktuelles/schrittweise-schuloeffnung/#dokumente>

Zum Tragen von Mund-Nase-Bedeckungen (MNB) finden sich hier folgende Abstufungen:

CORONA-STUFENPLAN FÜR BERLINER SCHULEN (ALLGEMEINBILDENDE WEITERFÜHRENDE SCHULEN)				
	Regelunterricht	Regelunterricht mit verstärkten Hygieneanforderungen	Regelunterricht mit verstärkten Hygieneanforderungen	Unterricht im Alternativszenario
Mund-Nasen-Schutz	In der Schule gilt bis auf den Unterricht und die Durchführung der außerunterrichtlichen Förderung im Ganztage die Pflicht zum Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung in geschlossenen Räumen	In der Schule gilt bis auf den Unterricht und die Durchführung der außerunterrichtlichen Förderung im Ganztage die Pflicht zum Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung in geschlossenen Räumen.  Für Schülerinnen und Schüler im Kursunterricht in der Qualifikationsphase des Abiturs sowie dort tätige Lehrkräfte gilt das Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung in geschlossenen Räumen auch im Unterricht.	In der Schule gilt die Pflicht zum Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung unter überdachten oder überschatteten Plätzen und in allen geschlossenen Räumen, auch im Unterricht und bei der Durchführung der außerunterrichtlichen Förderung im Ganztage.	In der Schule gilt die Pflicht zum Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung unter überdachten oder überschatteten Plätzen und in allen geschlossenen Räumen, auch im Unterricht und bei der Durchführung der außerunterrichtlichen Förderung im Ganztage.

Grundsätzlich ist unter Einhaltung der üblichen Hygienerichtlinien für die Lehrküche und den Umgang mit Lebensmitteln sowie unter Beachtung des Corona-Stufenplans die Arbeit in schulischen Lehrküchen zulässig. Es ist aktuell davon auszugehen, dass SARS-CoV 2 nicht über Lebensmittel übertragen wird. Fälle, in denen sich Menschen durch den Verzehr kontaminierter Lebensmittel angesteckt haben, sind nicht bekannt (vgl. hierzu auch Bundesinstitut für Risikobewertung:

[https://www.bfr.bund.de/de/kann\\_das\\_neuartige\\_coronavirus\\_ueber\\_lebensmittel\\_und\\_gegenstaende\\_uebertragen\\_werden\\_-244062.html](https://www.bfr.bund.de/de/kann_das_neuartige_coronavirus_ueber_lebensmittel_und_gegenstaende_uebertragen_werden_-244062.html)).

Um dennoch einer Kontamination der Lebensmittel, die zur Bearbeitung in der Lehrküche genutzt werden, vorzubeugen, wird in Stufe gelb empfohlen, während der Verarbeitung von Lebensmitteln eine Mund-Nasen-Bedeckung (MNB) tragen zu lassen, Geschirr und Küchenwerkzeuge intensiv zu reinigen und bevorzugt erhitzte Speisen in der Lehrküche zubereiten zu lassen. Ab Stufe orange wird dies verbindlich.

Ab Stufe rot gelten zusätzlich die Hinweise des Fachbriefes WAT Nr. 11

Aktuelle Informationen zum Regelbetrieb in Schulen und Kitas sowie vielfältige FAQ rund um die Regelungen zur Coronabewältigung im Entscheidungsbereich der Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Familie finden Sie hier:

<https://www.berlin.de/sen/bif/coronavirus/aktuelles/>

### Umgang mit Lebensmitteln und Personalhygiene

Der Personalhygiene (gründliches Händewaschen, Niesen und Husten in Armbeugen und abgewendet von Lebensmitteln und Mitmenschen, etc.) kommt in der Lehrküche eine besondere Bedeutung zu, um Kontaminationen von Lebensmitteln vorzubeugen. Schülerinnen und Schüler sollten vor dem Begehen der Lehrküche zusätzlich sensibilisiert werden und verstärkt auch untereinander auf die Einhaltung solcher Maßgaben zum Selbstschutz und zum Schutz der Gruppe achten.

Umfangreiches aktualisiertes Unterrichtsmaterial zur Hygiene in Küchen finden Sie hier:

<https://www.dguv-lug.de/berufsbildende-schulen/gesundheitsschutz/hygiene-in-kuechen/>

### Umgang mit Geschirr und anderem Küchenwerkzeug

Bekannt ist, dass SARS-CoV 2 auf Oberflächen unterschiedlich lang aktiv bleiben kann. Gerade auf (feuchten) Edelstahloberflächen und anderen sehr glatten Oberflächen kann das Virus mehrere Tage aktiv überstehen. Geschirr und Besteck sowie andere Küchenwerkzeuge können nicht nur nach der Nutzung sondern auch vor der Nutzung mit Spülmittel abgewaschen werden, da die Hülle des Virus empfindlich auf fettlösende Mittel reagiert. Nach dem Unterricht wird empfohlen, verwendete Materialien in einer ggf. vorhandenen Geschirrspülmaschine bei mindestens 60° C zu reinigen.

### Vermeidung von unnötigen Laufwegen und kurzzeitigen Ansammlungen von Schülerinnen und Schülern

Wie auch im Fachbrief 11 WAT empfohlen, weisen wir nochmal darauf hin, dass es sinnvoll ist, unnötige Laufwege und Ansammlungen von Schülerinnen und Schülern (zum Beispiel bei der Geschirrausgabe in der Lehrküche) zu vermeiden. Notwendiges Geschirr und anderes benötigtes Küchenwerkzeug sowie die zur Verarbeitung vorgesehenen Lebensmittel können hierzu vor dem Unterricht am Arbeitsplatz der Schülerinnen und Schülern bereitgestellt werden.

## 2 Betriebspraktika unter Berücksichtigung von Hygienemaßgaben

### Hinweise zur Vorbereitung des Praktikums

Weiterhin gilt, dass Schulleitungen nach Rücksprache mit der Fachkonferenz WAT unter Berücksichtigung der standortspezifischen Voraussetzungen eigenständig über die Durchführung oder Aussetzung des Betriebspraktikums im Schuljahr 2020/21 entscheiden. Diese Entscheidung muss in Abhängigkeit vom Stufenplan und damit vom Infektionsgeschehen ggf. aktualisiert werden. Für die allgemeinbildenden Schulen gilt:

	Regelunterricht	Regelunterricht mit verstärkten Hygieneanforderungen	Regelunterricht mit verstärkten Hygieneanforderungen	Unterricht im Alternativszenario
Betriebspraktika	Betriebspraktika können durchgeführt werden.	Betriebspraktika können durchgeführt werden.	Es ist kritisch zu prüfen, ob die aktuelle Situation der Lerngruppe die Umsetzung von Betriebspraktika möglich erscheinen lässt.	Es werden keine neuen Betriebspraktika mehr begonnen. Bei bereits begonnenen Betriebspraktika ist im Einzelfall zu entscheiden, ob das Praktikum fortgesetzt werden kann.

Die Entscheidung für ein Praktikum erfordert von allen Beteiligten (Schulleitungen, Lehrkräften, Lernenden, Erziehungsberechtigten, Betrieben) eine intensive Auseinandersetzung mit dem geltenden Musterhygieneplan sowie der aktuellen SARS-CoV-19-Infektionsschutzverordnung, die natürlich auch für die Betriebe gilt. Ferner gilt für Betriebe zusätzlich das Arbeitsschutzgesetz ArbSchG sowie den SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard in der Fassung vom 16.04.2020 und die SARS-CoV-2-Arbeitsschutzregel in der Fassung vom 10.08.2020 bzw. in der jeweils aktuellen Fassung. Grundsätzlich ist der Betrieb für die Umsetzung des Infektions- und Arbeitsschutzes verantwortlich und die Schülerpraktikantin/der Schülerpraktikant und auch betreuende Lehrkräfte unterliegen dessen Regelungen.

Da derzeit nicht abzusehen ist, wie sich die Lage bis zum schulspezifisch geplanten Praktikumszeitraum darstellt, muss die durchführende Schule rechtzeitig vor dem jeweils gewünschten Zeitraum über den Umfang und die Art der Abfrage von Hygienestandards entscheiden. Hierzu wäre es denkbar

- die Hygienekonzepte der Betriebe konkret abzufragen,
- mit Hilfe eines Fragebogens nach wesentlichen Elementen der geltenden betrieblichen Hygienestandards zu fragen,
- Lernende zu beauftragen, betriebliche Hygienestandards ihres Praktikumsbetriebes zu erfragen und diese in geeigneter Form aufzubereiten (z.B. ein Merkblatt für den Praktikumshefter entwickeln),
- dem vom Betrieb zu unterschreibenden Praktikumsvertrag von schulischer Seite eine Ergänzung beizulegen, in dem die Einhaltung der Mindeststandards des Musterhygieneplans zugesagt wird.

Das schulspezifische Konzept zur hygienesensiblen Vorbereitung des Praktikums sollte grundlegend durch nachstehende Schrittfolge strukturiert sein:

1. Informieren
2. Belehren
3. Nachfragen und Nachsteuern
4. Dokumentieren

Explizit zu empfehlen ist auch die Einbindung und Sensibilisierung der Erziehungsberechtigten. Hierbei sollte das Spannungsverhältnis zwischen der notwendigen Einhaltung der erforderlichen Maßnahmen des Hygieneschutzes auf der einen Seite und dem begrenzten Spielraum für schulische Kontrollen auf der anderen Seite thematisiert sowie das schulische Maßnahmenkonzept vorgestellt werden. Die Einbeziehung der Eltern- und Schülervertretung sowie eine Abstimmung über den schulspezifischen Maßnahmenkatalog in der Schulkonferenz werden empfohlen.

### Hinweise zur Durchführung des Praktikums

Von größter Bedeutung bei allen Erwägungen bezüglich der Umsetzung des Betriebspraktikums an den Berliner Sekundarschulen ist der Schutz der Schülerinnen und Schüler. Eine Überprüfung der Mindesthygienestandards während des Praktikumszeitraums ist notwendig, stellt sich jedoch wegen ohnehin schon großer schulischer Aufwendungen zur Organisation, inhaltlichen Vorbereitung, Durchführung und Nachbereitung der Praktika sowie der geringen Kontaktzeit der betreuenden Lehrkräfte zu Schülerinnen und Schülern sowie Betrieben während der Praktikumsdurchführung als nicht lückenlos umsetzbar dar.

Das hygienesensible Verhalten der Schülerinnen und Schüler steht während des Praktikums im Mittelpunkt. Um die Infektionsgefahr für Lernende so gering wie möglich zu halten, ist ein besonderes Maß an hygienesensiblen Verhalten der Schülerinnen und Schüler während der Praktikumszeit von Bedeutung. Hier sollte das zuständige BSO-Team sowie die WAT-Fachkonferenz der jeweiligen Schule ggf. in Zusammenarbeit mit dem Krisenteam und unter Rücksprache mit der Schulleitung über eine gesonderte Form der Sensibilisierung der Schülerinnen und Schüler beraten. In jedem Fall sind die Praktikantinnen und Praktikanten zu belehren, dass die Einhaltung der schulischen und betrieblichen Hygienestandards Voraussetzung für die Durchführbarkeit des Praktikums ist. Hierzu wäre unter anderem denkbar:

- die Erstellung von Lernprodukten, die eine Sammlung und Aufbereitung von Informationen über die betrieblichen Hygienestandards und die Umsetzung von hygienesensiblen Verhalten im Praktikumsbetrieb in den Mittelpunkt rücken,
- das Entwerfen von Rollenspielen oder das Durchsprechen von Szenarien zu diesem Thema,
- das Entwickeln eines hygienebezogenen Handlungskatalogs (do's and don't's) für das Praktikum oder
- das Ergänzen der Vorgaben/Aufgaben für den Praktikumshefter/das Berichtsheft um eine Dokumentation/Reflexion der Einhaltung der Hygienestandards im betrieblichen Alltag.

Wöchentliche Besuche der betreuenden Lehrkräfte im Betriebspraktikum lassen Nachfragen bezüglich der Umsetzung von Hygienestandards bei Schülerinnen und Schülern sowie betreuenden Betriebsangehörigen zu. In Rücksprache mit dem jeweiligen Praktikumsbetreuer bzw. der jeweiligen Praktikumsbetreuerin ist im Praktikumszeitraum ggf. ein Nachsteuern möglich oder das Intervenieren nötig.

### **3 Hinweise zum Kurs „Unfallverhütung und Sicherheitserziehung im Fach Wirtschaft-Arbeit-Technik“**

Der Kurs „Unfallverhütung und Sicherheitserziehung im Fach Wirtschaft-Arbeit-Technik“ qualifiziert Lehrkräfte, die keine Lehrbefähigung im Fach WAT (oder einem assoziierten Fach wie Arbeitslehre oder Polytechnik) haben, sowie anderes pädagogisches Personal an den Berliner Schulen zur Nutzung schulischer Werkstätten und Lehrküchen mit Schülerinnen und Schülern (siehe hierzu auch Fachbrief 9 WAT). Die Nachfrage nach diesem Kurs ist in den letzten Jahren hoch. Bewerbungen gehen hierbei aus unterschiedlichen Gründen ein. Während an einigen Schulen die Absolvierung des Kurses durch schulisches Personal zur Abdeckung von Pflicht- und Wahlpflichtunterricht im Fach WAT bedeutsam ist, brauchen Quereinsteigende im Vorbereitungsdienst mit dem Fach WAT diesen Kurs, um Ausbildungsunterricht in Werkstätten und Lehrküchen durchführen zu können und zur schulpraktischen Prüfung zugelassen zu werden. Viele Interessentinnen und Interessenten haben ein besonderes Interesse an der Nutzung der schulischen Lehrküche, um an Projekttagen oder zu anderen Gelegenheiten mit Lernenden gemeinsam Speisen zubereiten zu können.

Zur langfristigen Steuerung der Nachfrage wurde ein auf die ausschließliche Nutzung der schulischen Lehrküchen zugeschnittenes Qualifizierungsangebot geschaffen. Das Programm und die Schwerpunkte des zweitägigen Kurses „Unfallverhütung und Sicherheitserziehung in der Lehrküche“ wurde durch die Durchführende, Frau Ina Klarenbach, gemeinsam mit den Dozierenden des Kurses „Unfallverhütung und Sicherheitserziehung im Fach WAT“ an der TU Berlin, Frau Katharina Wegener und Herr Günter Eisen, erarbeitet. Der Kurs wird bis auf weiteres an der Integrierten Sekundarschule Mahlsdorf (An der Schule 41-59, 12623 Berlin) durchgeführt.

Der erste Durchgang des zweitägigen Kursangebotes fand erstmals am 17.09.2020 und 23.09.2020 statt. Informationen zu weiteren Terminen inklusive der Zugänge zur Anmeldung sind auf der Homepage von Partner Schule Wirtschaft (PSW) zu finden: [www.psw-berlin.de/angebote-fuer/lehrerinnen](http://www.psw-berlin.de/angebote-fuer/lehrerinnen) .

Mit diesem Angebot kann nun abgesichert werden, dass Lehrküchen im gesamtschulischen Kontext an Bedeutung gewinnen können.

Durch die besonderen Bemühungen der Vertreterinnen und Vertreter der TU Berlin konnte hierüber hinaus vorerst einmalig für die Quereinsteigenden im Fach WAT ein exklusives Kursangebot entwickelt werden. In einer ganztägigen Veranstaltung wurde eine komprimierte Sicherheitsbelehrung mit Praxisanteilen in der Holz-, Metall-, Elektro- und Kunststoffwerkstatt ermöglicht. Dieser Kurs konnte am 22.09.2020 am Institut für Berufliche Bildung und Arbeitslehre der TU Berlin erfolgreich durchgeführt werden. Das Zertifikat hat eine dreijährige Gültigkeit und unterliegt der Prämisse, dass der Kurs „Unfallverhütung und Sicherheitserziehung im Fach Wirtschaft-Arbeit-Technik“ innerhalb dieses Zeitraums nachgeholt wird und das Zertifikat bis zur Examensprüfung durch die Absolvierung des Kurses „Unfallverhütung und Sicherheitserziehung in der Lehrküche“ ergänzt wird.

Mit diesem Kursangebot wird einem erhöhten Ausbildungsbedarf aufgrund der Corona bedingt veränderten Belegungszahlen Rechnung getragen.

Wir danken der Unfallkasse Berlin, der TU Berlin sowie Partner-Schule-Wirtschaft für die gute Zusammenarbeit bei der Einrichtung dieser Kursangebote!