

Emma Hellenstainer

Berufsbildungszentrum
Gastronomie und Kulinarik
Centro di formazione professionale
gastronomia e culinaria
Zënter de formaziun profesjonala
gastronomia y culinaria



3-Jahres-Plan

2022 - 2025

vom Schulrat genehmigt am 27. November 2024

Teil A – DAS SIND WIR

1. Leitbild
2. Organigramm
3. Gestatten, "Emma Hellenstainer"
4. Schüler*innen-Heim
5. Konzept LiE
6. Begabungsförderung durch Modularisierung
7. Konzept Lernfeld
8. Sensorik
9. Projektunterricht
10. Wettbewerbe & Co.
11. Beratung, Individualisierung und Inklusion
12. Qualitätskonzept
13. Berufliche Weiterbildung
14. Ausbildungsangebot
15. Kriterien für die Zuweisung des Bildungsguthabens
16. Gesetzliche Grundlagen, Ordnungen und Regelungen

Teil B – SO PLANEN UND ENTWICKELN WIR

1. Ziele im Bereich Fortbildung (SCHILF)
2. Maßnahmen zur Qualitätssicherung
3. Ziele im pädagogisch-didaktischen Bereich
 - a) PNRR – Schule 4.0 – Maßnahmen 1 und 2
 - b) Fächerübergreifender Lernbereich Gesellschaftliche Bildung
4. Betriebspraktikum
5. Bindende Beschlüsse des Plenums
6. Planung und Umsetzung Zubau

Teil C – SO HANDELN WIR

1. Zuständigkeiten
2. **Leitfaden – Regelungen zum Schulbetrieb**
3. Pädagogisch-didaktische Vorhaben und Ziele - konkrete laufende Umsetzung
 - a) SCHILF-Plan
 - b) Jahresziel(e)
 - c) Pädagogischer Tag
 - d) Unterrichts-Konzept
 - e) ESF-Projekte
"Schulsozialarbeit an berufsbildenden Schulen" ESF2_f2_0007
 - f) Mobilitäten
 - g) Unterstützungsmaßnahmen
 - h) Nachhaltiger Ankauf von Lebensmitteln
 - i) Konzept DaZ & welcome-class
 - j) Wir öffnen Räume
 - k) Kooperation mit Uni Leipzig
4. Schulkalender 2024/25
5. Unterrichtsergänzende Tätigkeiten
6. Termine & Events Schuljahr 2024/25
7. Maßnahmen/Konkretisierungen zur Qualitätssicherung

1. Leitbild

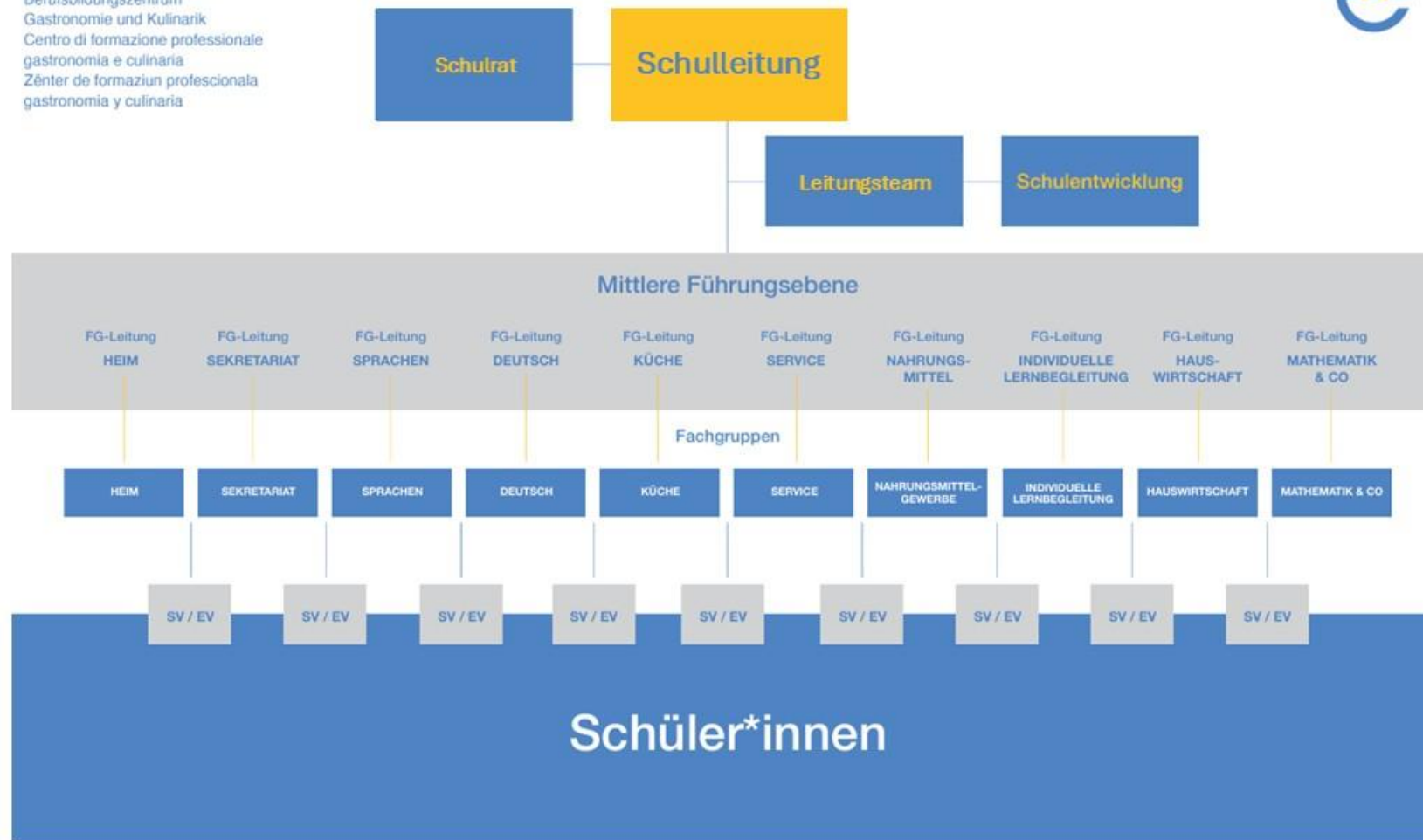
Emma Hellenstainer, wo man das Gute lernen kann.

1. Wir öffnen Räume für Erziehung zu Gesundheits-, Geschmacks- und Ernährungsbewusstsein am Schnittpunkt zweier Kulturen.
2. Wir sind wertschätzend, führungskompetent, authentisch, humorvoll und leidenschaftlich.
3. Wir handeln gemeinsam überlegt und nachhaltig.
4. Wir fördern persönliches und berufliches Potential. Durch dynamische Unterrichtsmodelle und attraktives Tun bereiten wir auf die Zukunft vor.
5. Wir bieten Raum und Zeit für zwischenmenschliche Begegnung, gemeinsames Lernen und individuelle Betreuung.
6. Wir orientieren uns an Stärken. Rückmeldungen und Bewertungssituationen sind Basis für Entwicklung.
7. Wir sind ein leistungsfähiges Team, das Gäste und Partner mit neuen Aktionen begeistert.

2. Organigramm

Emma Hellenstainer

Berufsbildungszentrum
Gastronomie und Kulinarik
Centro di formazione professionale
gastronomia e culinaria
Zënter de formaziun professonala
gastronomia y culinaria



FG = Alle Mitarbeiter*innen gehören einer Fachgruppe an
FG-Leitung = Ein Mitglied der FG leitet diese

3. Gestatten, "Emma Hellenstainer"

Das Berufsbildungszentrum „Emma Hellenstainer“ Gastronomie und Kulinarik in Brixen beschäftigt rund 140 Mitarbeiter*innen und beschult pro Schuljahr rund 800 Jugendliche. Der Schule ist ein Schülerheim angegliedert, das Platz für 180 Schüler*innen bietet, die von 12 Sozialpädagog*innen betreut werden.

Der didaktische Schwerpunkt liegt auf dem eigenverantwortlichen Lernen. An der "Emma Hellenstainer" werden die Schüler*innen individuell gefördert; gleichzeitig wird großer Wert auf den Erwerb von Schlüsselkompetenzen wie Teamfähigkeit, Kommunikationsfähigkeit, Organisationsfähigkeit u. dgl. gelegt. Die Schüler*innen lernen Freundlichkeit und gute Umgangsformen, denn diese sind Basis für die Entwicklung der Sozialkompetenz und beruflichen Erfolg.

Die Hellenstainer hat ihr Bildungsangebot im Laufe der Zeit erweitert und den wirtschaftlichen bzw. gesellschaftlichen Erfordernissen entsprechend angepasst. So bietet die „Emma“ neben der Ausbildung für Lehrlinge im klassischen dualen System auch die ersten zwei Jahre der maturaführenden Hotelfachschule, die dreijährige Berufsfachschule in den Bereichen Küche, Service und Konditorei/Bäckerei sowie die 4. Klassen Patisserie und Service/Front Office an. Bei Letzteren liegt das Hauptaugenmerk im Sinne eines Vorbereitungsjahrs auf die Matura ganz besonders auf der Allgemeinbildung, wenngleich fachspezifische Inhalte nicht zu kurz kommen. Seit dem Schuljahr 2021/22 wird der einjährige maturaführende Lehrgang Önologastronomie und Hotellerie durchgeführt.

Neben dem gastgewerblichen Schwerpunkt ist die „Emma Hellenstainer“ das Südtiroler Zentrum für Ernährung schlechthin, ist sie doch die einzige Berufsschule, die Metzger*innen, Bäcker*innen und Konditor*innen ausbildet. Die sich daraus ergebenden Synergien sind uns wertvoll.

Zusätzlich zum schulischen Bildungsangebot ist die LBS "Emma Hellenstainer" auch in der beruflichen Weiterbildung sehr aktiv. Außerdem werden die Meisterkurse für die Bereiche Konditorei, Metzgerei, Bäckerei, Eisherstellung und Küche geplant und durchgeführt.

Grundsätzlich kann die Schule ihrem Ziel, junge Menschen für den Beruf vorzubereiten, ideal nachkommen. Denn begeisterte Fachlehrer*innen und engagierte Allgemeinbildner*innen, die ihre Aufgabe als eine gemeinsame verstehen, vermitteln den Schüler*innen nicht nur die notwendige Basis, sondern auch jene Kompetenzen und Haltungen, die sie im Leben und im Beruf brauchen.

4. Schüler*innen-Heim

Der Schule ist ein Heim angegliedert, in dem 12 Sozialpädagog*innen rund 180 Jugendliche begleiten und betreuen. Neben sinnvollen und attraktiven Freizeitinitiativen wird auch die Voraussetzung für ein gutes Lern-Umfeld geboten. Das Heim wird von Vollzeit- und Turnus-schüler*innen genutzt.

5. Konzept LiE

Im Schuljahr 2013/14 wurde das Pilotprojekt „Lernen in Eigenverantwortung“ mit 6 Schulklassen durchgeführt. Mittlerweile hat sich das Unterrichtskonzept etabliert und wird seit dem Schuljahr 2019/20 in allen Vollzeitklassen angewendet. Ab dem Schuljahr 2022/23 wird das LiE nach und nach auch in den Lehrlingsklassen umgesetzt.

Hauptziel des LiE ist die Erziehung zum eigenverantwortlichen Lernen und Handeln. Die Schüler*innen lernen Schritt für Schritt sich ihre Lernzeit einzuteilen und entscheiden innerhalb klarer Rahmenbedingungen selbst wann, wo und was sie lernen. Die Möglichkeit selbst zu entscheiden und der geringere Druck während des Arbeitsprozesses steigern die Motivation und Freude am Lernen.

Die methodisch-didaktische Umsetzung des LiE führt dazu, dass die Schüler*innen nicht ständig unter der unmittelbaren Aufsicht einer Lehrperson stehen, sondern sich innerhalb der Schule in einer klar definierten Zone relativ frei bewegen können. Durch die Verwendung von 3 Niveaustufen und diverser Wahlmöglichkeiten wird sichergestellt, dass starke Schüler*innen gefordert werden und leistungsschwächere Schüler*innen Lernerfolge erzielen.

Durch die teilweise Auflösung des klassischen Unterrichts fungieren die Lehrpersonen zunehmend als Lernberater*innen, die die Schüler*innen dabei unterstützen, ihren eigenen Lernweg zu finden. Um dieser Anforderung gerecht zu werden, tauschen sich die Lehrpersonen regelmäßig aus, geben sich Rückmeldung und beraten sich gegenseitig. Die bisherigen Erfahrungen zeigen, dass mehr Zeit für Gespräche zwischen Lehrenden und Lernenden zur Verfügung steht und eine intensivere individuelle Betreuung möglich ist.

Im Rahmen des LiE-Konzepts führt jede*r Schüler*in zwei bis drei Coachinggespräche mit der gewünschten Lehrperson. Diese Lehrperson ist erste Ansprechperson und initiiert zusätzlich einmal monatlich kurze informelle Gespräche mit dem*der Schüler*in, um den Kontakt und die Beziehung zu verstärken.

Diese Art des Lehrens und Lernens stellt alle Beteiligten vor beträchtliche Herausforderungen: Die Lehrpersonen müssen ihren Unterricht umstellen, den Schüler*innen Freiräume zugestehen und bestimmt Dinge einfach zulassen. Die Schüler*innen hingegen müssen lernen, mit diesen Freiräumen umzugehen, ihr Lernen selbst zu organisieren und die Verantwortung für den eigenen Lernerfolg zu übernehmen.

Wenn das gelingt sind wir imstande wichtige Schlüsselkompetenzen zu trainieren und die Schüler*innen so optimal auf ihr zukünftiges Berufsleben vorzubereiten.

6. Begabungsförderung durch Modularisierung

Im Sinne des handlungsorientierten Ansatzes haben wir ein innovatives Konzept zur Begabungsförderung entwickelt, das im Schuljahr 2023/24 erstmals umgesetzt worden ist.

Dieses Konzept zur Begabungsförderung ist das Ergebnis eines jahrelangen Schulentwicklungsprozesses und - nach Einführung des Unterrichtsmodells Lernen in Eigenverantwortung (LiE) - ein weiterer Meilenstein auf dem Weg zu einer Schule, in der Jugendliche ihren Stärken gemäß gefördert werden, Verantwortung für ihr Lernen übernehmen und eigene Entscheidungen treffen dürfen.

Zu festgelegten Zeitfenstern werden Module zu verschiedenen Themen angeboten.

Unser Konzept zur Begabungsförderung ist kein fertiges Lernkonzept, das wir von oben nach unten verordnet haben. Wir sehen uns als Lernende Organisation im Sinne von Peter M. Senge. Wir erkennen Handlungsbedarf und reagieren, indem wir entsprechende Angebote schaffen. Wir werden das neue Konzept laufende evaluieren, und zwar von Seiten der Schüler*innen, Eltern, Arbeitgeber*innen und Lehrpersonen. Dann optimieren wir und arbeiten weiter. Immer mit Blick in die Zukunft, immer mit dem Ziel unseren Jugendlichen das bestmögliche Werkzeug mit auf ihren Lebensweg zu geben.

Um für Schüler*innen wie Lehrpersonen Zeitfenster zu schaffen, wurde die Dauer der Unterrichtseinheiten im ab dem Schuljahr 2023/24 von 50 auf 45 Minuten reduziert. Vollzeitschüler*innen wie Lehrlinge müssen diese Zeit über die Module einbringen.

7. Konzept Lernfeld

Unterricht und Lernen erfolgte lange Zeit zumeist nach Fächern getrennt und als ein Nacheinander von verschiedenen und fachsystematisch geordneten Fachinhalten, deren Zusammenhang für die Schüler*innen und Lehrlinge oft wenig einsehbar wurde. Lernen für Gegenwart und Zukunft, zumal berufliches Lernen, orientiert sich hingegen vor allem an betrieblichen Handlungsabläufen und zielt auf die Ganzheitlichkeit der Lernprozesse ab. Dafür stehen der Begriff und das Konzept "Lernfeld".

Ein Lernfeld ist die Bündelung von Inhalten und Themen aus verschiedenen Fächern und Sachgebieten zu sachlogischen Einheiten, deren Zusammenhang auch für die Schüler*innen und Lehrlinge als notwendig und daher als sinnvoll erkannt wird. Dies stärkt die Lernmotivation der Jugendlichen und führt dazu, dass sie am Ende des Ausbildungsabschnittes die beruflichen Handlungsabläufe in ihrer Gesamtheit (Auftragsakquisition, -analyse, -planung, -durchführung und -auswertung) beherrschen.

Die unterrichtliche Planung orientiert sich daher nicht mehr ausschließlich an fachsystematischen Inhaltskatalogen, sie hat berufliche und betriebliche Handlungsabläufe und die Person des Lehrlings, der Schülerin, des Schülers im Blick. Dadurch geht dieses fächerübergreifende Lernen in Lernfeldern über die reine Vermittlung von Fachkompetenz hinaus, indem es zusätzlich auf den Erwerb von Methoden-, Sozial- und Individualkompetenzen abzielt. Dafür muss allmählich auch die traditionelle Segmentierung der Lernzeiten überwunden werden, muss die traditionelle Stundentafel größere Zeitgefäße vorsehen.

Das Lernfeld wird zu einem Identitätsmerkmal der Berufsbildung, welches folgende Vorzüge aufweist:

- die Lernenden können möglichst eigenständig analysieren, planen, durchführen, kontrollieren, korrigieren und ihre eigenen Leistungen bewerten;
- berufliches Fachwissen und das Wissen um Arbeitsabläufe wird in ganzheitlicher Form, d.h. mitsamt den notwendigen kommunikativen, Sozial- und Methodenkompetenzen vermittelt;
- die Eigenverantwortung der Einzelnen tritt in den Vordergrund, das Individuum wird gestärkt für einen produktiven Umgang mit dem gesellschaftlichen Wandel und mit pluralen Werten.¹

¹ vgl. <https://bit.ly/2P4eEpi>

8. Sensorik

Sensorik ist die Wissenschaft vom Einsatz menschlicher Sinne zu Prüf- und Messzwecken. So wie man mit einer Waage das Gewicht eines Lebensmittels messen kann, so kann der Mensch mit seinen Sinnesorganen Nase, Zunge, Ohr, Auge und Haut die sensorischen Eigenschaften wie Geschmack, Geruch, Mundgefühl, Aussehen und Geräusch eines Lebensmittels bestimmen.

Diese Fähigkeit kann durch gezielte Übungen verbessert werden, weshalb an der Emma Heltenstainer den Schüler*innen spezielle Sensorik-Schulungen angeboten werden. Aktuell setzen sich diese aus folgenden Modulen zusammen:

- Sensorische Grundlagen und Techniken
- Basismodul Fette und Öle
- Basismodul Getreide und Brot
- Basismodul Fleisch
- Basismodul Schokolade
- Basismodul Mineralwasser
- Basismodul Kräuter
- Aufbaumodul Fette und Öle
- Aufbaumodul Getreide und Brot
- Aufbaumodul Fleisch
- Aufbaumodul Schokolade

Die Schüler*innen haben die Möglichkeit, ihre Sinnesfunktionen zu verbessern und Lebensmittel und Getränke bewusster wahrzunehmen, was ihnen in ihren zukünftigen Berufen von großem Vorteil sein kann.

9. Projektunterricht

Projektbezogenes Arbeiten und die Fähigkeit, sich innerhalb eines Projektteams seinen Kompetenzen entsprechend einzubringen, sind Schlüsselqualifikationen, die wir mit unseren Schüler*innen trainieren. Projekte mit Eventcharakter sind an der Hellenstainer an der Tagesordnung. Unsere Schüler*innen bringen sich begeistert ein und setzen das Gelernte aktiv in die Praxis um.

Im Rahmen des Projektunterrichts planen die Schüler*innen der einzelnen Klassen verschiedene Projekte und führen diese auch durch.

Projektunterricht...

- beinhaltet ein konkretes Vorhaben und richtet sich allgemein nach den Interessen der Schüler*innen
- wird gemeinsam von Schüler*in und Lehrpersonen durchgeführt,
- wird mit größtmöglicher Selbsttätigkeit und Selbstverantwortung der Schüler*innen geplant, durchgeführt, präsentiert, reflektiert und evaluiert,
- beinhaltet einen gewissen Grad an Individualisierung und Differenzierung,
- ist durch die Abgabe von Verantwortung und Kontrolle gekennzeichnet,
- setzt sich nicht nur Ergebnisziele, sondern auch pädagogisch-didaktische Ziele,
- vermittelt Planungs- und Sozialkompetenz.

10. Wettbewerbe & Co.

Erfahrungen bei Wettbewerben sind unbezahlbar. Die Motivation, sich zu melden, das Training vor dem Wettbewerb und dann das Abrufen der Fähigkeiten und Fertigkeiten in einer Wettkampfsituation bringen Jugendliche in ihrer persönlichen und fachlichen Entwicklung weiter. Aus diesem Grund unterstützen wir die Teilnahme an Wettbewerben, pflegen langjährige internationale Wettbewerbspartnerschaften und veranstalten auch eigene Wettbewerbe, wie beispielsweise "Let's cook it".

11. Beratung, Individualisierung und Inklusion

An der Hellenstainer steht der Mensch im Mittelpunkt. Unsere Schüler*innen unterstützen und fördern wir auf vielfältige Art und Weise und zwar durch folgendes Angebot:

- ✓ Nachhilfeunterricht der Regellehrpersonen
- ✓ Betreutes Lernen der Individuellen Lernbegleiter*innen
- ✓ Förderunterricht in den 3. und 4. und 5. Klassen
- ✓ Sprachtraining für Schüler*innen nicht deutscher Muttersprache
- ✓ Individuelle Projekte im und außer Haus
- ✓ Schul- und Orientierungsberatung
- ✓ Schulsozialarbeit
- ✓ Beratung und Betreuung im Heim

Die wöchentliche Schnittstelle erfasst alle wichtigen Informationen aus den obigen Bereichen und koordiniert weitere Maßnahmen. An den Treffen nehmen Vertreter*innen aus Heim, individueller Lernbegleitung, Schulberatung, Schulsozialarbeit sowie die Schulführungskraft teil. Es findet eine fallweise Zusammenarbeit mit Sozialdiensten, Psychologen, Psychotherapeuten und anderen Partnern statt.

12. Qualitätskonzept

An der Schule hat Evaluation eine langjährige Tradition und über die Jahrzehnte hat sich eine Feedbackkultur entwickelt und konsolidiert. Bereits im Schuljahr 1997/98 wurde eine Umfrage von Apollis zu EFQM – Qualitätsmanagement durchgeführt.

Qualitätsbeauftragter ist Renè Federspieler. Gemeinsam mit Elisabeth Stürz bildet er die Evaluationsgruppe der Schule.

Die Schule nimmt regelmäßig an den Lernstandserhebungen und Kompetenztests in diversen Fächern teil. PISA findet alle drei Jahre, INVALSI jährlich statt (in der 10. und 13. Schulstufe). Die jeweilige Fachgruppe erhält die Ergebnisse und ergreift entsprechende Maßnahmen.

Interne Evaluation

- orientiert sich an den sieben Bereichen der Qualitätsrahmens für die Schulen in Südtirol,
- bezieht in regelmäßigen Abständen die verschiedenen Mitglieder und Partner der Schulgemeinschaft (Lehrpersonen, Schüler*innen, Verwaltung, Heim, Eltern, Arbeitgeber, nicht unterrichtendes Personal) ein,
- durchläuft den sog. Evaluationszyklus: Klärung des Evaluationsbereiches, Klärung der Kriterien/Ziele, die untersucht werden sollen, Festlegung von Indikatoren und Standards, Suche bzw. Entwicklung von Messinstrumenten, Sammlung von Daten, Analyse und Interpretation der Daten, Feedback, Konsequenzen ziehen, Ergreifen von Maßnahmen zur Verbesserung.
- Es werden verschiedene Evaluationsinstrumente eingesetzt: Online-Befragungen, Papierfragebögen, Instrumente wie z. B. Schlussberichte, individuelle Rückmeldungen, offene Beobachtungen, Interviews u. dgl.
- In den Ergebnisberichten ist zum Schutz der Befragten die Anonymität gewährleistet.

Die Ergebnisse interner und externer Evaluationen werden von der Qualitätsbeauftragten zusammengefasst und den Beteiligten kommuniziert, etwa im Rahmen von Plenarkonferenzen, Schüler*innen- und Elternversammlungen. Außerdem werden sie digital über das Lehrer*innen-Portal, Students-Portal und Eltern-Arbeitgeber*innen-Portal mitgeteilt.

Die Qualitätsbeauftragte führt eine Liste der durchgeführten Evaluationen, die Fragebögen und die Ergebnisberichte werden auf CD gebrannt und auf dem „Schulserver“ gespeichert.

13. Berufliche Weiterbildung

Die Tatsache, dass berufliche Weiterbildung organisiert und durchgeführt wird, gehört zum Bildungsauftrag der Schule und ist gesetzlich verankert.

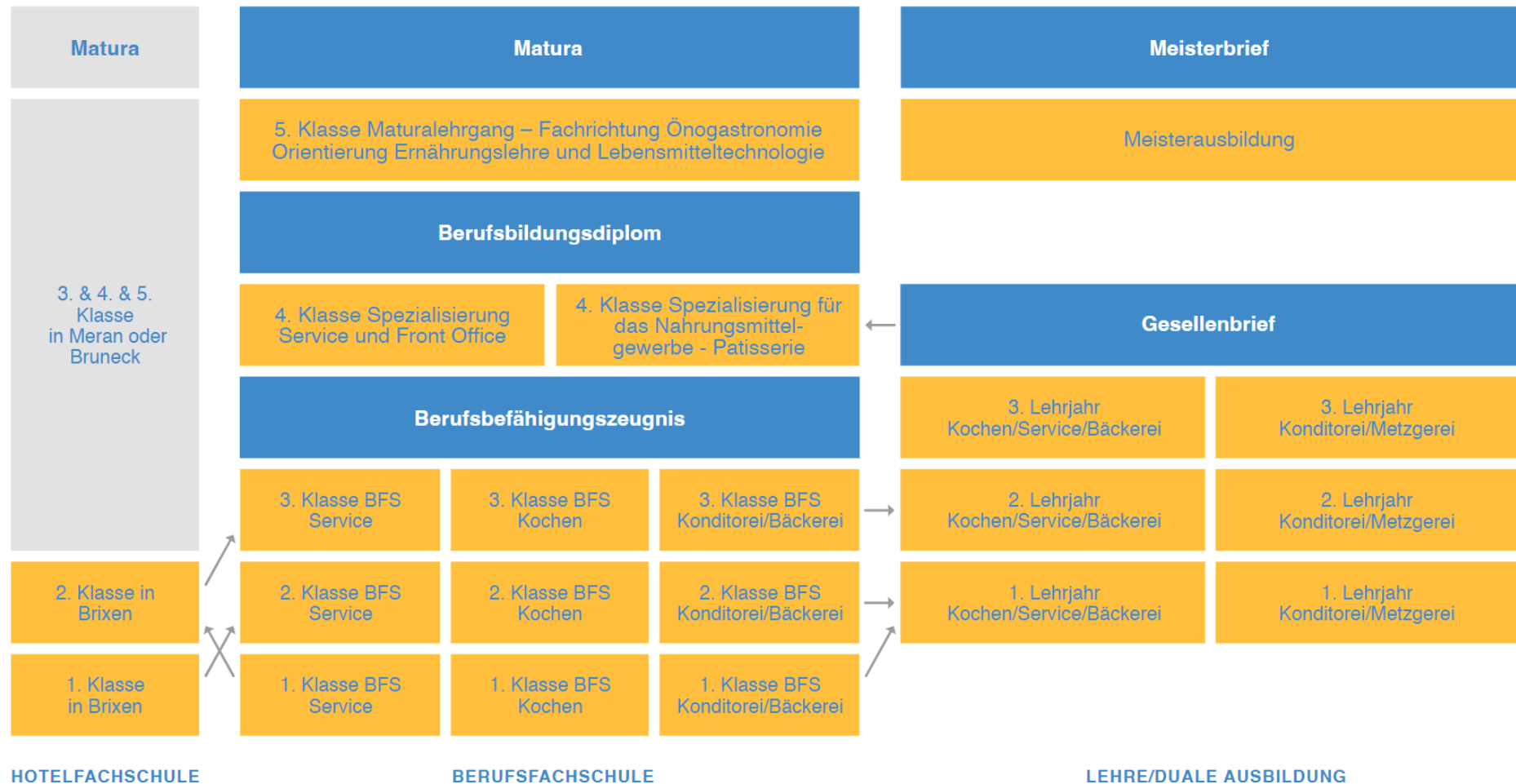
Im Rahmen der beruflichen Weiterbildung bietet die "Emma Hellenstainer" Kurse und Lehrgänge in allen berufsrelevanten Fachbereichen an. Ziel ist es Fortbildungen von Profis für Profis anzubieten. Dabei richten sich die Kursangebote einerseits an Absolvent*innen im Sinne eines lebenslangen Lernens und andererseits an Menschen, die bereits im Berufsleben stehen, und sich weiterbilden, spezialisieren oder umorientieren wollen.

Das Angebot ist eine Mischung aus bewährten, stark nachgefragten Kursen und innovativen Inhalten und Formen, die sich an aktuellen Trends und Entwicklungen orientieren.

Die berufliche Weiterbildung sieht sich als Schnittstelle zwischen Schule und Wirtschaft und setzt Impulse für eine konstruktive Zusammenarbeit.

Es werden zunehmend umfangreichere zertifizierte Lehrgänge angeboten und entwickelt, wie z. B. der Lehrgang zur beruflichen Qualifikation des Pizzabäckers*der Pizzabäckerin.

14. Ausbildungsangebot



Duale Ausbildung

Bäcker*in
Köch*in
Konditor*in
Metzger*in
Servierfachkraft

Vollzeitausbildung

Berufsfachschule Kochen
Berufsfachschule Konditorei/Bäckerei
Berufsfachschule Service
Hotelfachschule
Spezialisierungslehrgang für das Nahrungsmittelgewerbe – Patisserie
Spezialisierungslehrgang für Service und Front Office
Einjähriger maturaführender Lehrgang Önologastronomie und Hotellerie

Berufliche Weiterbildung

Meisterausbildung

Küche
Konditorei
Bäckerei
Metzgerei

15. Kriterien für die Zuweisung des Bildungsguthabens

Das Ansuchen für die Anerkennung des Bildungsguthabens wird vom jeweiligen Klassenvorstand eingesammelt. Diese*r kontrolliert, ob der Antrag bzw. die Dokumentation den Kriterien entspricht, erstellt eine Übersicht und gibt alles gebündelt innerhalb 13. Mai eines jeden Schuljahres im Büro 1 des Schulsekretariats ab. Die Schüler*innen müssen ihrem Ansuchen die entsprechenden Diplome, Zertifikate oder Bestätigungen beilegen. Das Bildungsguthaben beträgt pro Schuljahr maximal einen Punkt und jedes Bewertungselement kann nur einmal eingerechnet werden, außer es handelt sich z. B. um aufbauende Kurse oder Lehrgänge. Die eingereichten Tätigkeiten müssen in dem Schuljahr erfolgt sein, für das die Punkte vergeben werden (Bezugszeitraum).

Schulinterne Bewertungselemente ^{2*}	Schulexterne Bewertungselemente ²
• Praktika außerhalb der Provinz • Schulsport Landes- und Regionalmeisterschaften (1. – 5. Platz) Staatsmeisterschaften • Außergewöhnliches Engagement für die Klassen- und/oder Schulgemeinschaft (Nominierung durch den Klassenrat) • Mitwirken in schulischen Gremien (Schulrat) • Teilnahme am Lehrlingswettbewerb	• Sprachzertifizierung Zwei- und Dreisprachigkeit (B2), PLIDA, DELF usw. • ECDL Standard • Sprachaufenthalte/Sprachkurse (mind. 2 Wochen, Zertifikat) • Prüfungen mit entsprechendem Aufwand (Jagd- oder Fischerprüfung, Rettungsschwimmer...) • Besondere sportliche oder kulturelle Leistungen • Mitwirken in leitenden Positionen bei Vereinen • Mitgliedschaft in Vereinen mit entsprechender Ausbildung (Feuerwehr, Weißes Kreuz, ...) • Volontariatstätigkeit (Mitarbeit im sozialen Bereich) • Mitgliedschaft in Vereinen mit entsprechendem Aufwand (mindestens 1 Mal wöchentlich) • Besuch der Musikschule mit entsprechendem Aufwand (mindestens 1 Mal wöchentlich) • Ministrantendienst

Das Schulguthaben wird unter Berücksichtigung des Notendurchschnitts und anerkanntem Bildungsguthaben laut folgender Tabelle vergeben:

Notendurchschnitt	3. Klasse		4. Klasse		5. Klasse	
		mit BGH		mit BGH		mit BGH
M < 6	-	-	-	-	7	8
M = 6	7	8	8	9	9	10
6 < M ≤ 7	8	9	9	10	10	11
7 < M ≤ 8	9	10	10	11	11	12
8 < M < 9	10	11	11	12	13	14
9 ≤ M ≤ 10	11	12	12	13	14	15

Die formale Vergabe der Punkte erfolgt durch den Klassenrat bei der Zulassungskonferenz.

² im Fall noch nicht definierter Bewertungselemente entscheidet der Klassenrat

16. Gesetzliche Grundlagen, Ordnungen, Regelungen

- Landesgesetz vom 4. Juli 2012, Nr. 12
Ordnung der Lehrlingsausbildung
- Dekret des Landeshauptmannes vom 3. Juni 2013, Nr. 15
Verordnung über die Lehrabschlussprüfung
- Dekret des Landeshauptmannes vom 16. August 2018, Nr. 22
Durchführungsverordnung über die Autonomie und die Mitgestaltung in den Schulen der Berufsbildung
- Beschluss der Landesregierung vom 9. Oktober 2018, Nr. 1027
Bewertung der Schülerinnen und Schüler der Schulen der Berufsbildung und Regelung der Diplomprüfungen
- Beschluss der Landesregierung vom 21. Juli 2003, Nr. 2523
Schüler und Schülerinnen-Charta
- Beschluss des Direktionsrates vom 25. September 2018
Satzung der Landesberufsschule "Emma Hellenstainer"
- Beschluss der Landesregierung vom 28. August 2018, Nr. 839
Verhaltenskodex der Landesbediensteten
- Bereichsabkommen vom 27. Juni 2013
Bereichsabkommen für das Lehrpersonal der Berufsschulen des Landes, [...]

- Schulordnung
- Heimordnung
- Mensaordnung
- Computer-Ordnung
- Bibliotheksordnung
- LiE-Regeln

- Außendienst-Regelung
- Verordnung Nebentätigkeit
- Bestimmung Rauchverbot

1. Ziele im Bereich Fortbildung (SCHILF)

Der SCHILF-Plan (schulinterne Lehrer*innen-Fortbildung) wird in Absprache mit allen Fachgruppen erstellt, die Vorschläge sowohl für die eigene Fachgruppe als auch für das gesamte Plenum einbringen können. Die gesammelten Vorschläge werden im Rahmen der Konferenz der Fachgruppenleiter*innen (zeitlich) priorisiert. Wenn die Durchführung im Bezugszeitraum aus organisatorischen oder anderen Gründen nicht möglich ist, wird die geplante Fortbildung – bei bestehendem Interesse – automatisch auf das folgende Schuljahr übertragen.

Im Rahmen von SCHILF werden Referent*innen beauftragt; ebenso ist es möglich, Betriebsbesichtigungen und Messebesuche zu finanzieren. Falls erforderlich, wird der Außendienst über den Schulhaushalt finanziert.

In der Folge der SCHILF-Plan mit den für den Dreijahreszeitraum geplanten Vorhaben.

**KOSTENSCHÄTZUNG: 110 € pro Stunde, also Tagessatz von 880 € für externe Referenten.
bei internen Referenten entweder Ziel oder in etwa die Hälfte, also veranschlagter Tagessatz 440 €**

Titel & Beschreibung	Zielgruppe	Einbringer*in	Referent*in	Dauer	Termin	Kosten	Anmerkung
Supervision & Coaching Die Sozialpädagog*innen beanspruchen 10 Stunden pro Schuljahr. Für die professionelle Arbeit mit Jugendlichen, die persönliche Weiterentwicklung und eine gesunde Psychohygiene ist Supervision grundlegend.	Sozialpädagog*innen	Mirjam Baur	Aus dem Supervisor*innen- und Coach-Pool Wunsch Heim: Barbara Ebetsberger	10 Stunden pro Schuljahr	2024/25 laufend bei Bedarf	1.100 €	evtl. ESF
Umgang mit Krisensituationen Lösungsorientierte Beratung Krisenintervention Fallbesprechungen mit Experten	Sozialpädagog*innen	Mirjam Baur	Dr. Arcangeli Donatella	3 Stunden	2024/25	KEINE (übernimmt SABES)	
Selbstverteidigungskurs Durch Gegenwehr und selbstsicheres Verhalten einen körperlichen Angriff abwehren. Kennenlernen von versch. Techniken	Sozialpädagog*innen	Mirjam Baur	Marco Buraschi (STS, erfahrener Selbstverteidigungstrainer)	6 Stunden	2024/25	660€	
Schülerheimbesichtigungen Erfahrungsaustausch und Vergleich	Sozialpädagog*innen	Mirjam Baur	Heim in Südtirol, Nordtirol oder Salzburg	1 Tag	2024/25	Außendienst	
Selbstmotivation und positiv-performing Selbsterfahrung	Sozialpädagog*innen	Mirjam Baur	Erich Meraner od. Fischer Andreas	1x3 Stunden	2024/25	165 €	interner Referent

Kreativer Input und neue Freizeitangebote für die pädagogische Arbeit im Heim und in der Natur	Sozialpädag*innen	Mirjam Baur	Verschiedene Referentinnen/ Künstler	6 Stunden	2024/25		Umweltpädagogik Bogenschießen
Teamtag Ausflug und Einkehr	Sozialpädag*innen	Mirjam Baur	Besichtigung einer Jugend- einrichtung	8 Stunden	2024/25	Außen- dienst	
Kooperation mit UNI Leipzig Ausarbeitung von Differenzierungsmaßnahmen für Schüler*innen mit vielseitigen Beeinträchtigungen (Schüler*innen, die in das "Gesetz 104" eingestuft sind). Differenzierungsmaßnahmen in/bei höheren Klassen: für die 3. und 4. Klassen sind häufig andere Differenzierungsmaßnahmen notwendig; die Anforderungen an diese Schüler*innen sind andere als jene für die 1. und 2. Klassen. Auffrischung bzw. Erweiterung der Kenntnisse und Strategien.	FG ILB	Doris Gasser	Veronika Böhm	4 Stunden	2024/25		
Sigep Rimini Fachmesse	Konditorei Bäckerei	Artur Widmann		1 Tag am Wochen- ende	Januar 2025	Außen- dienst	
Hangar 78 Food & Pastry Innovation Lab	Konditorei Bäckerei	Artur Widmann	Seminare und Workshops (für 1 - 2 Personen)	2 Tage	Sommer- Herbst 2025/28	1.500 €	Italien

Sigep Rimini Fachmesse	Konditorei Bäckerei	Artur Widmann	Fachmesse Speiseeis Konditorei	1 Tag am Wochen- ende	Januar 2025	Außen- dienst	
Sensorik Sensorische Verkostung von Käse und Ein- blick in die verschiedenen Reife- und Ent- wicklungsprozesse	FG Köche	Patrick Jageregger		1 Tag	2024/2025		Martin Leit- ner
Professionelles Cocktailtraining Trends, Zubereitungsarten, Neues und Altes	Service	Reinhard Baur	Muss noch defi- niert werden		2024/2025		
Auswirkung der Biodynamie auf die Weine	Service	Rabensteiner Marina	Kellermeister Hel- muth Zozin	18:30 – 21:30	2024/2025	89 €/Per- son	
Schokolade und Wein Dieses Seminar widmet sich ganz der Schoko- lade, ihre Herstellung und Anpassung an ver- schiedene Weine. Wobei Andreas Rubner die Lei- denschaft für hochwertige und außergewöhnli- che Schokoladen-Kreationen und ein Sommelier die Passion für den Wein mitbringt.	Service	Reinhard Baur	Andreas Rubner	½ Tag	2024/2025	65 €/Per- son	
Teams führen – Führungskräfteseminar WB für FGL Strategien, Führungsstile, Ge- sprächsführung, unangenehme Situationen meistern, Perspektivenwechsel, Rollenver- ständnis	Fachgruppen- leiter*innen			2 Tage	2025 - 2028	1.900 €	erhöhter Tagessatz

Professionelle Beziehungsarbeit Wir bemerken immer wieder, dass sich Lehrpersonen schwertun, "Persönliches" von Beruflichem zu trennen. Schwierige Schüler*innen lösen bei Lehrpersonen oft etwas aus, das eine Beziehung unmöglich macht. Aussagen/Taten werden persönlich genommen, Schüler*innen links liegen gelassen, bekommen "einen Stempel aufgedrückt"; ungute, kraftraubende Situationen entstehen. Sensibilisierungsarbeit ist notwendig.	Plenum im Rahmen eines päd. Tages oder Workshops	Doris Gasser		4 Stunden	2025 - 2028		
Umgang mit verschiedenen Kulturen Durch die ständige Zunahme an Schüler*innen mit Migrationshintergrund ergeben sich immer wieder neue, herausfordernde Situationen. Die Kulturen sind so zahlreich und vielfältig, Haltungen/Einstellungen/Bräuche/Familiensysteme... Eine Aufklärung/Sensibilisierung diesbezüglich würde dem gesamten Plenum guttun.	Plenum im Rahmen einer Plenar	Doris Gasser		2 Stunden	2025 - 2028		
Zotter Schokolade GmbH Bio+Fair+Green	Konditorei Bäckerei	Artur Widmann	Betriebsbesichtigung	2 Tage	2025-2028	2.000 €	Österreich
Zuckerkunst & Schokoladekunst Patisserie Schule Pfersich Trendform	Konditorei	Artur Widmann	Seminare und Workshops von internationalen Pâtisseries	2 Tage	2025-2028 Sommer	1.500 € Außendienst	Deutschland

Bioprodukte in der Metzgerei Weiterbildung an der Meisterschule München	FG Nahrungsmittelgewerbe, speziell Metzger	Artur Widmann	Meisterschule München	1 Tag	2025-2028	1.000,00€	Deutschland
Backen mit alternativen Produkten Herstellung von Massen, Kuchen, Gebäck mit Korn und reduzierten Süßstoffen, Tipps & Tricks in der Kühltechnologie, Verarbeitung der Kakaobohne (von der Bohne zur Kuvertüre), kreatives Verpacken, vegan & süß	FG Nahrungsmittelgewerbe, speziell Bäckerei/Konditorei	Artur Widmann	Richemont Kompetenzzentrum Bäckerei Konditorei Confiserie	2 Tage	August 2025-2028	3.000,00€	Schweiz
Felicetti Besichtigung des bekannten Nudelherstellers aus dem Trentino	FG Köche	Patrick Jageregger		1 Tag	2025 - 2028		
Wagyu Südtirol Austausch mit dem Züchter und Besichtigung des Betriebes	FG Köche	Patrick Jageregger	Stefan Rottensteiner	1 Tag	2025 - 2028		Oberweidacherhof (Ritten)

2. Maßnahmen zur Qualitätssicherung

Vorschläge, Anregungen, Veränderungen und Verbesserungen, die im Leitungsteam sowie in der Fachgruppenleitungs-Konferenz angedacht und entwickelt werden oder sich aus Rückmeldungen aus dem Plenum ableiten lassen, werden diskutiert, geplant, installiert und umgesetzt.

Grundsätzlich werden alle neuen Projekte und Prozesse innerhalb eines angemessenen Zeitraums evaluiert und entsprechende Maßnahmen zur Optimierung getroffen.

3. Ziele im pädagogisch-didaktischen Bereich

In jedem Schuljahr gibt es ein übergeordnetes Thema, an dem sich alle pädagogisch-didaktischen Mitarbeiter*innen orientieren. Die Entscheidung wird spätestens bei der Eröffnungskonferenz eines jeden Schuljahres mitgeteilt. Im Rahmen der Zielvereinbarungsgespräche werden entsprechende Ziele definiert.

Im 3-Jahres-Zeitraum setzt sich das Hellenstainer-Team mit folgenden Themen auseinander. Projekte und Aktionen, die in diesem Zusammenhang entstehen, werden bevorzugt genehmigt.

- Weiterentwicklung Unterrichtskonzept in Richtung **Bildungsbuffet**
- Erprobung modularer und altersdurchmischter Einheiten
- Weiterentwicklung Sensorik
- Weiterentwicklung Projektunterricht
- Weiterentwicklung und Ausbau fächerübergreifender Pakete
- Entwicklungsportfolio für Schüler*innen
- Sprechstage neu denken – Online-Erfahrungen nutzen
- Schüler*innen übernehmen Verantwortung
- Mobilität (Austausch Schüler*innen, Lehrpersonen und nicht unterrichtendes Personal)
- Schwerpunkt auf Nachhaltigkeit, speziell was den Ankauf von Lebensmitteln betrifft, im Sinne des Leitsatzes "Wir handeln gemeinsam überlegt und nachhaltig."

zu a) PNRR – Schule 4.0 – Maßnahmen 1 und 2

Mit Beschluss Nr. 08 vom 20.04.2023 hat der Schulrat die 2 folgenden Projektanträge zur Umsetzung von Maßnahmen des nationalen Aufbau- und Resilienzplans (PNRR) genehmigt: PNRR – Mission 4 – Bildung und Forschung – Komponente 1 – Stärkung des Angebots an Bildungsdienstleistungen: vom Kindergarten bis zur Universität – Investition 3.2 "Schule 4.0: innovative Schulen, Verkabelung, neue Lernumgebungen und Laboratorien" des von der EU finanzierten nationalen Aufbau- und Resilienzplans Next Generation EU:

- Maßnahme 1 – Next Generation Classrooms – Innovative Lernumgebungen
- Maßnahme 2 – Next Generation Labs – Laboratorien für die digitalen Berufe der Zukunft

Mit dem thematischen Schwerpunkt "Hellenstainer goes digital" wollen wir unser Unterrichtsmodell "LiE", mit dem wir die Eigenverantwortung unserer Schüler*innen fördern, auf das nächste Level heben.

Wir schaffen moderne, vielfältig nutzbare Lernumgebungen durch den verstärkten, gezielten Einsatz von zeitgemäßen digitalen Geräten (digitale Tafeln, digitale Flipcharts, Laptops, PCs) und die Optimierung der Einrichtung mit flexiblen verstellbaren Möbeln.

zu b) Fächerübergreifender Lernbereich Gesellschaftliche Bildung im Rahmen der staatlichen Abschlussprüfung an den Schulen der Berufsbildung

Fachrichtung Önologastronomie

Zeitliches Ausmaß	Themen bzw. kompetenzorientierte Bildungsziele	Fach	Form der Bewertung
verteilt über das Schuljahr	Kulturbewusstsein der Schüler, die Schülerin: erklärt den Zusammenhang zwischen kulturellen Vorstellungen, sozialem Wandel und Literatur (Deutsche Literatur vom Naturalismus bis heute), etwa: Thematisierung der gesellschaftlichen Rolle der Frau.	Deutsch und Geschichte	schriftliche und mündliche Prüfungen
verteilt über das Schuljahr	entwickelt Feingefühl für gesellschaftlichen Wandel und nimmt die dazugehörigen Änderungen in der Literaturgeschichte wahr (Englische und amerikanische Literatur von Dickens bis heute).	Englisch	schriftliche und mündliche Prüfungen
verteilt über das Schuljahr	kennt biologische Mechanismen, welche zur Entwicklung unterschiedlicher Kulturen und phänotypischer Merkmale geführt haben.	Ökologie und Nachhaltigkeit	schriftliche Prüfung
ca. 8 Stunden	conosce il pensiero di Pirandello e sa fare un collegamento tematiche attuali, quali il concetto di identità, maschera e accettazione sociale.	Italiano	valutazione orale sulla base di immagini di impulso
ca. 10 Stunden	conosce la storia del femminismo e sa rapportarsi alla tematica in modo critico.	Italiano	valutazione orale e scritta

ca. 8 Stunden	conosce il fenomeno della fuga di cervelli in Italia ed È in grado di parlarne sulla base di dati e conoscenze apprese.	Italiano	valutazione orale e scritta
verteilt über das Schuljahr	erkennen Anderssein an und beschäftigen sich mit ihrer persönlichen Identität.	Religion	mündliche Reflexion
verteilt über das Schuljahr	Politik und Recht Der Schüler, die Schülerin: ist in der Lage das politische Geschehen auf lokaler, staatlicher und globaler Ebene aufmerksam und kritisch zu verfolgen. Damit verknüpfte Themen: Faschismus und faschistisches Gedankengut, Folgen der Option, Entwicklung der Autonomie	Deutsch und Geschichte	schriftliche und mündliche Prüfungen
ca. 6 Stunden	ist in der Lage, die EU als das europäische Integrationsprojekt schlechthin zu begreifen, das dem Kontinent Europa die längste Phase des Friedens – als Einheit in der Vielfalt – gebracht hat und sie im Wesentlichen ein Projekt ist, dass sich an Werten wie Frieden, Freiheit, Verantwortung u.a. orientiert.	Geschichte	schriftliche Prüfung
ca. 4 Stunden	setzt sich mit lebensmittelrechtlichen Bestimmungen auseinander.	Ernährungslehre/Lebensmitteltechnologie	schriftliche Prüfung
ca. 3 Stunden	ist in der Lage, problematische Verbindungen zwischen der Welt des Sports und der Politik aufzuzeigen und kritisch zu beurteilen.	Bewegung und Sport	mündliche Gespräche auf Basis einer Recherche
	Persönlichkeit und Soziales Der Schüler, die Schülerin:		

verteilt über das Schuljahr	lernt eigene Stärken und Schwächen einzuschätzen, mit komplexen Inhalten umzugehen und reflektierte Entscheidungen zu treffen (Schreibübungen mit maturarelevanten Texten).	Deutsch und Geschichte	Schularbeiten
ca. 5 Stunden	kann die erarbeiteten theoretischen und praktischen Aspekte des Projektunterrichtes in Form einer persönlichen Reflexion erfolgreich wiedergeben. Fokus liegt hierbei auf die erreichten persönlichen und sozialen Lernfortschritte im Rahmen des Projektunterrichtes.	Projektmanagement & -begleitung	schriftliche Reflexion
ca. 6 Stunden	erkennt den Wert von unabhängigem Journalismus und Fact-Checking, verfolgt zudem politisches Geschehen kritisch (Truth in a Post-truth world- brief history of Bellingcat).	Englisch	Referate
ca. 10 Stunden	kennt die Meilensteine der Gleichberechtigung im letzten Jahrhundert und weiß den Aktivismus hinter diesen in Hinblick auf die Zukunft zu schätzen (und nimmt sie idealerweise auch als Beispiel) (Brief history of human rights + Brief history of women's rights).	Englisch	schriftliche und mündliche Prüfungen
Verteilt über das Schuljahr	Lernen ihre persönlichen Werte kennen und reflektieren über diese anhand diverser Dilemmasituationen.	Religion	mündliche Reflexionen
ca. 10 Stunden	ist in der Lage, Informationen aus Statistiken herauszufiltern und die jeweilige Statistik auf ihre Verlässlichkeit zu prüfen und zu interpretieren.	Mathematik	Schularbeit

verteilt über das Schuljahr	Nachhaltigkeit Der Schüler, die Schülerin: erlernt ein Bewusstsein für die Bedeutung der Nachhaltigkeit im unternehmerischen Kontext und übt die Fähigkeit Nachhaltigkeitsprobleme zu erkennen und darauf zu reagieren. Hierbei fokussiert man sich auf die Einbindung der verschiedenen Stakeholder eines Unternehmens.	Betriebswirtschaftslehre	Mitarbeitsbewertung im Rahmen verschiedener Diskussionsrunden
verteilt über das Schuljahr	kann auf Basis aktueller und lokaler Praxisbeispiele die Chancen und Risiken von Nachhaltigkeitsstrategien im unternehmerischen Kontext reflektieren.	Ökologie & Nachhaltigkeit	Nachhaltigkeitsbericht zum durchgeführten Projekt
ca. 8 Stunden	erwirbt die Fähigkeit das eigene Handeln hinsichtlich der Nachhaltigkeit kritisch zu hinterfragen und getroffene Entscheidungen begründen zu können.	Ernährungslehre/Lebensmitteltechnologie	schriftliche Prüfung
ca. 10 Stunden	setzt sich mit einer nachhaltigen Ernährung auseinander.	Ernährungslehre/Lebensmitteltechnologie und Ökologie & Nachhaltigkeit (Koppelung)	Referate
verteilt über das Schuljahr	kennt die Ursachen der Lebensmittelverschwendung und entwickeln diesbezüglich die erforderliche Sensibilität, um an einem zukünftigen Arbeitsplatz der Verschwendung von Lebensmitteln entgegenzuwirken.	Ökologie & Nachhaltigkeit	schriftliche Prüfung, Diskussionen
verteilt über das Schuljahr	kennt die ökologischen, ökonomischen und gesundheitlichen Auswirkungen von eingeschleppten Tier- und Pflanzenarten.	Ökologie & Nachhaltigkeit	schriftliche Prüfung

verteilt über das Schuljahr	ist sich bewusst, welche Auswirkungen das menschliche Handeln und Konsumverhalten auf die Ökosysteme haben. Gleichzeitig verstehen die Schüler*innen, welche Dienstleistungen intakte Ökosysteme für uns Menschen erbringen.	Ökologie & Nachhaltigkeit	schriftliche Prüfung
verteilt über das Schuljahr	kennt die Grenzen der Tragfähigkeit des Systems Erde und respektiert die Grenzen der Regenerationsfähigkeit der Biosphäre (Auswirkung exponentielles Wachstum auf die Umwelt, Risiken).	Mathematik	schriftliche Prüfung
ca. 8 Stunden	Wirtschaft & Finanzen Der Schüler, die Schülerin: kennt die grundlegenden Finanzierungsquellen und -möglichkeiten eines Unternehmens. Auf Basis verschiedener Fallbeispiele können die Schüler*innen passende Finanzierungsmöglichkeiten empfehlen.	Betriebswirtschaftslehre	Schularbeit
verteilt über das Schuljahr	sollte in der Lage sein, seine/ihre persönlichen Finanzen zu planen und zu verwalten, indem sie ein Budget erstellen, entstandene Schulden abbauen und finanzielle Mittel kurz- bis langfristig sparen. Auf Basis dieses Budgets sollen die Schüler*innen in der Lage sein, fundierte Investitionsentscheidungen zu treffen. Dafür sollen sie die verschiedenen Anlageoptionen kennenlernen und die Risiken und Renditen dieser gekonnt analysieren und abwägen können. Zielorientiert eignet sich dabei eine ganzjährige praktische Übung mithilfe einer Investing-App.	Betriebswirtschaftslehre	Mitarbeitsbewertung im Rahmen verschiedener Diskussionsrunden

ca. 2 Stunden	versteht die wesentlichen Aspekte von Krediten und Schulden und wissen, wie gezieltes Schuldenmanagement funktioniert.	Betriebswirtschaftslehre	schriftliche Prüfung
ca. 2 Stunden	versteht die wesentlichen Aspekte von Krediten und Schulden und wissen, wie gezieltes Schuldenmanagement funktioniert.	Betriebswirtschaftslehre	schriftliche Prüfung
verteilt über das ganze Schuljahr	Gesundheit Der Schüler, die Schülerin: setzt sich mit einer gesundheitsförderlichen und bedarfsgerechten Ernährung auseinander.	Ernährungslehre/Lebensmitteltechnologie	schriftliche Prüfung, Diskussionen
verteilt über das ganze Schuljahr	kennt die Regeln einer vollwertigen, ausgewogenen Ernährung in diversen Altersstufen und für verschiedene Zielgruppen.	Ernährungslehre/Lebensmitteltechnologie	schriftliche Prüfung
verteilt über das ganze Schuljahr	kennt verschiedene ernährungsbedingte Krankheiten sowie die Bedeutung einer gesunden Ernährung und kann daraus Schlüsse für entsprechende Ernährungsempfehlungen und Maßnahmen ziehen.	Ernährungslehre/Lebensmitteltechnologie	schriftliche Prüfung, bewertete Übungen (z.B. Ernährungsplan)

4. Betriebspraktikum

Schüler*innen des BBZ "Emma Hellenstainer" - egal welchen Alters - dürfen betriebliche Praktika zu Orientierungs- und Ausbildungszwecken absolvieren. Diese sind Teil der schulischen Laufbahn und begründen kein Arbeitsverhältnis, wenngleich die Schüler*innen im Rahmen der Absolvierung des Praktikums Arbeitnehmer*innen gleichgestellt sind.

Vor Beginn des Praktikums muss der Praktikant*die Praktikantin die vom Gesetz vorgesehenen Arbeitsschutzkurse absolvieren.

Der Betrieb hat die Aufsichtspflicht über die Praktikant*innen.

Details des Betriebspraktikums werden in einer verbindlichen Vereinbarung zwischen Schule und Betrieb geregelt.

5. Bindende Beschlüsse des Plenums

Im Rahmen der Eröffnungskonferenz am **2. September 2019** hat das Plenum einstimmig folgende Beschlüsse gefasst, die bis auf Widerruf gültig sind.
Sie werden in den Leitfaden (vgl. Teil C) integriert.

Einteilung der Semester

Das 1. Semester endet am 31.12. eines jeden Jahres.

Die entsprechenden Notenkonferenzen finden im Januar statt.

Anzahl der erforderlichen Noten pro Schüler*in pro Fach/Turnus/Semester

	bis 2 Unterrichtsstunden/Woche	mehr als 2 Unterrichtsstunden/Woche	Praxis
Lehrlinge	2 schriftliche Noten	3 Noten 2 davon schriftlich	5 Noten
Vollzeitklassen	3 Noten 2 davon schriftlich	4 Noten 2 davon schriftlich	5 Noten

Eine Gewichtung der Noten ist möglich und liegt im Ermessen der Lehrperson.

Im Rahmen der Eröffnungskonferenz am **1. September 2022** hat das Plenum einstimmig folgenden Beschluss gefasst, der bis auf Widerruf gültig ist und in den Leitfaden (vgl. Teil C) integriert wird.

Handyregelung – Wir legen das Handy weg

Laut Schulordnung ist es nicht erlaubt, Mobiltelefone während des Unterrichts und in den Speisesälen zu nutzen.

Diese Maßnahme sowie die Konsequenzen bei Nichteinhaltung wurden im Plenum beschlossen, damit wir unserem Bildungsauftrag nachkommen können, was im Falle uneingeschränkter Handynutzung kaum möglich ist.

Bei unerlaubter Verwendung des Mobiltelefons wird dieses dem*der Schüler*in von der anwesenden Lehrperson abgenommen und in einem beschrifteten Umschlag verpackt im Sekretariat abgegeben, wo es bis zur Mittagspause des darauffolgenden Tages verwahrt wird. Dort kann es dann von der* vom Schüler*in abgeholt werden. In dringenden Ausnahmefällen kann das Mobiltelefon bereits zu einem früheren Zeitpunkt von einem Elternteil persönlich abgeholt werden.

Von dieser Regelung ausgenommen sind Situationen, in denen die Lehrperson die Nutzung des Mobiltelefons ausdrücklich erlaubt.

6. Planung und Umsetzung Zubau

Vorbereitung und Koordinierung der durch die Bauphase resultierenden Herausforderungen. Versuch der Intervention bei den zuständigen Ämtern und politischen Vertretern, um die Abwicklung zu beschleunigen bzw. zu ermöglichen.

1. Zuständigkeiten

Direktor	Gustav Tschenett
1. Mitarbeiterin	Elisabeth Stürz
Leitungsteam	Elisabeth Stürz
Leitungsteam	Benjamin Flora
Leitungsteam	Joachim Zössmayr
Leitungsteam	Sabine Kerschbaumer
Schulrat	Helene Kerschbaumer
Schulrat	Cornelia Oberrauch
Schulrat	Manuel Thaler
Fachgruppen-Leitung Nahrungsmittelgewerbe	Artur Widmann
Fachgruppen-Leitung Küche	Patrick Jageregger
Fachgruppen-Leitung Service	Reinhard Baur
Fachgruppen-Leitung Sprachen	Fabrizia Ruggiu
Fachgruppen-Leitung Deutsch	Erna Gasser
Fachgruppen-Leitung Mathematik, Informatik, Wirtschaft, Empfang (MIWE)	Cornelia Oberrauch
Fachgruppen-Leitung Sport, Religion, Ernährungslehre (EL-BuS-REL)	Carmen Torggler, Renè Federspieler
Fachgruppen-Leitung Verwaltung	Sabine Kerschbaumer
Fachgruppen-Leitung Individuelle Lernbegleitung	Doris Gasser
Fachgruppen-Leitung Heim	Mirjam Baur
Fachgruppen-Leitung Hauswirtschaft	Peter Amrain
Evaluation	Renè Federspieler
Sekretariat Lehrlinge	Carmen Köllemann
Sekretariat Vollzeitschüler*innen	Jessica Trentini
Sekretariat Beauftragungen, Schnupperschüler*innen, Restaurant	Silvia Klotz
Sekretariat Berufliche Weiterbildung, Fortbildungen Mitarbeiter*innen, Schüler*innen-Austausch, Erasmus+, Meisterkurse, externe Organisation	Sigrid Vaja
Sekretariat Direktionsassistenten, Personal, Jahresarbeitszeit, Supplenzen, Stunden- und Raumpläne, Außendienste, Projekte, Lehrlingswettbewerbe, Ausflüge, Essensmeldung	Sabine Kerschbaumer Kathrin Pohl
Sekretariat Buchhaltung	Lorena Puddu
Schulwart	Helmut Pernthaler
Schulwartin	Martina Wild
Hausmeister	Helmut Fink
Ökonomat	Michael Kastlunger
Arbeitssicherheit	Peter Amrain
Berufliche Weiterbildung	Thomas Rainer
Bibliothek	Evi Gasser
Brandschutz	Peter Amrain
Erasmus+	Thomas Rainer
HACCP	Martin Leitner
Lernen in Eigenverantwortung (LiE)	Benjamin Flora
Mobilität Schüler*innen und Mitarbeiter*innen	Thomas Rainer
Öffentlichkeitsarbeit	Elisabeth Stürz
Schulbar	Anita Huber

Schul- und Orientierungsberatung	Genoveva Kasseroler
Schulentwicklung	Joachim Zössmayr
Schulfotograf	Simon Allneider
Schulsozialpädagogin	Michael Wallnöfer
Schulsozialpädagogin	Brigitte Profanter
System-Administrator	Joachim Zössmayr
Tutorin	Renate Radmüller
Tutorin	Margot Mayrl
Tutorin	Cornelia Oberrauch
Tutorin	Helene Kerschbaumer
Tutor – Schwerpunkt LiE (Buddy)	Benjamin Flora
Tutor – Schwerpunkt LiE (Buddy)	Emanuele Colombi
Tutor – Schwerpunkt LiE (Buddy)	René Federspieler
Tutorin – Schwerpunkt LiE (Buddy)	Margit Mair
Tutorin – Schwerpunkt LiE (Buddy)	Fabrizia Ruggiu
Unterrichtsqualität	Benjamin Flora

2. Leitfaden – Regelungen zum Schulbetrieb

[Regelungen zum Schulbetrieb – PDF öffnen](#)

3. Pädagogisch-didaktische Vorhaben und Ziele

zu a) SCHILF-Plan

siehe Teil B, Punkt 1

zu b) Jahresziele

- Festigung der Begabungsförderung durch Modul-Angebot in 4 Zyklen
- Professionelle Fortführung unseres Bildungsauftrags und Übergabe an die neue, noch zu bestimmende, Schulführungskraft
- Übertragung von mehr Verantwortung an die Fachgruppenleiter*innen und stärkere Einbindung in Entscheidungsfindungsprozesse

zu c) Pädagogischer Tag 2024/25

Der pädagogische Tag findet am 5. Februar 2025 statt. Inhaltlich geht es um die Entwicklung des Konzepts zur Begabungsförderung und um die Festlegung von Meilensteinen für die nächsten 5 Jahre.

zu d) Unterrichtskonzept

Unser Unterrichtskonzept steht auf folgenden drei Säulen

1. Handlungsorientierter Unterricht in Praxis und Theorie
2. Lernen in Eigenverantwortung
3. Begabungsförderung/Module

Die Maturaklassen haben einen Tag Fernunterricht pro Woche.

Bei der konstituierenden Klassenratssitzung wird festgelegt

- in welcher Unterrichtseinheit die ILB in den ersten und zweiten Klassen die [Wochenplanung](#) machen.
- wer von den Sprachlehrpersonen³ die [Wochenplanung](#) in den dritten und vierten Klassen übernimmt.

In den Maturaklassen übernimmt der Klassenvorstand die [Wochenplanung](#).

Lehrpersonen, die noch nie für die Wochenplanung zuständig waren, [informieren sich bei Cornelia Oberrauch](#).

zu 3. Begabungsförderung durch Module

Projektunterricht, viele Fördermaßnahmen und die Sensorik finden im Rahmen der Begabungsförderung/Module statt.

In diesem Schuljahr festigen wir das im letzten Jahr ausprobierte und testen einige organisatorische Details, wie ein Zeitfenster am Vormittag, Abwicklung in 4 Zyklen und fallweise Anerkennung externer Aktivitäten (Sport, Kultur etc.). Im Unterschied zum curricularen Unterricht können die Lehrpersonen auch mal vom Lehrplan abweichen und jene Inhalte anbieten,

³ in der 4. SeFo macht Frau Oberrauch die Wochenplanung mit den Schüler*innen

für die sie brennen. Außerdem gibt es ein vielfältiges Angebot im Bereich Persönlichkeitsentwicklung. Die Lehrpersonen stellen die von ihnen konzipierten Module über das Begabungsförderungsportal online. Die Jugendlichen entscheiden je nach persönlichen Stärken und Interessen, welche Module sie belegen wollen.

Bewährtes wurde in das Konzept übernommen. So werden nach wie vor Sensorik-Module angeboten. Auch das Arbeiten an der Schulbar und im Bereich Systemgastronomie ist fester Bestandteil der Ausbildung.

Das bunte Modulangebot bringt frischen Wind in die Hellenstainer. Durch die Wahlfreiheit werden Klassenverbände aufgelöst und das Lernen findet fachrichtungsübergreifend und altersdurchmischt statt. Lehrlinge und Vollzeitschüler*innen besuchen gemeinsam Module, lernen miteinander und voneinander.

zu e) ESF-Projekt(e)

"Schulsozialarbeit an berufsbildenden Schulen" ESF2_f2_0007

Unsere Schule nimmt auch 2023/24 am Projekt ESF2_f2_0007 "Schulsozialarbeit an berufsbildenden Schulen" teil, welches vom Europäischen Sozialfond der Autonomen Provinz Bozen (ko)finanziert wird. Das von der Landesdirektion deutschsprachige Berufsbildung durchgeführte Projekt ist eine Fortsetzung des Projektes, das bereits erfolgreich im Jahr 2022/23 umgesetzt wurde.

Die Teilnahme ermöglicht uns die bestehenden Angebote der Prävention und Gesundheitsförderung für einzelne Klassen und Gruppen auszubauen und zu bereichern.

Vorrangige Ziele des Projektes sind die Förderung der Schülerinnen und Schüler durch Angebote der Prävention und der Aufbau eines sozialpädagogischen Dienstes (Schulsozialarbeit). Angeboten werden Präventionsmaßnahmen zu verschiedenen Themen wie z. B. Gesundheitsförderung, Gewalt- und Mobbingprävention, Sozialtraining und erlebnispädagogische Projekte in Zusammenarbeit mit Fachpersonen und Diensten.

Die Schülerinnen und Schüler erfahren durch diese Angebote des Projektes zudem eine individuelle Lern- und Lebensbegleitung (Schulsozialarbeit), um aktuelle und zukünftige Lebensumstände im schulischen, persönlichen und beruflichen Umfeld besser bewältigen zu können.

zu f) Mobilitäten

Bestehende Mobilitäten (Erasmus+, Movetia, usw.) mit Deutschland (Cham, Regensburg, Straubing, München, Passau), Schweiz (Zug, Pfäffikon) und Florenz (Italien) sollen weitergeführt werden.

Neue Mobilitäten mittels Erasmus+ sollen kontinuierlich aufgebaut, Kontakte ausgebaut und das Netzwerk innerhalb Europas im Sinne einer Internationalisierung des BBZ gestärkt werden.

Entsprechende Anträge werden gestellt und Konventionen planmäßig umgesetzt. gestärkt werden.

Neben den Lernenden und dem Lehrpersonal soll auch das nicht unterrichtende Personal verstärkt in diese Aktivitäten eingebunden werden.

Ansprechperson ist der Verantwortliche für Mobilität Thomas Rainer.

zu g) Unterstützungsmaßnahmen

Zur Förderung/Unterstützung der Schüler*innen gibt es schulintern im Schuljahr 2024/25 folgendes Angebot, das je nach Bedarf und auch auf Anfrage seitens der Schüler*innen angepasst und erweitert wird:

- Vorbereitungslehrgang für die 4. Klassen in den Fächern Deutsch, Italienisch, Mathematik, Ernährungslehre
- Training für Schüler*innen nicht deutscher Muttersprache [täglich]
- das gesamte Nachhilfe- und Förderangebot findet im Rahmen von Modulen statt
- das betreute Lernen findet im Rahmen von Modulen statt
- während der LiE-Vormittage bieten Lehrpersonen, speziell die Individuellen Lernbegleiter*innen aktiv Kleingruppen zur Vertiefung von Inhalten an

zu h) Nachhaltiger Ankauf von Lebensmitteln

Wir kaufen verstärkt möglichst viele lokale Lebensmittel an und tragen damit unserem Leitsatz "Wir handeln gemeinsam überlegt und nachhaltig" Rechnung. Der kurzfristig "billigere" Preis soll weniger den Ausschlag geben als vielmehr Faktoren, die sich langfristig günstiger auf die Umweltbilanz und die Gesundheit auswirken. Beim Ankauf von Nahrungsmitteln sind Lieferwege (je kürzer desto besser!), lokale/regionale Produktion, Bioqualität und ganze allgemein Umweltfaktoren in Betracht zu ziehen.

zu i) Konzept DaZ & welcome-class

Konzept zur Förderung von Schüler*innen mit geringen Kenntnissen der deutschen Sprache

Zielsetzung

Hauptziel ist es, Schüler*innen mit geringen Kenntnissen der deutschen Sprache im Spracherwerb gezielt zu fördern, um ihnen den bestmöglichen Bildungserfolg und eine erfolgreiche Integration in den Arbeitsmarkt zu ermöglichen. Primär liegt der Fokus auf dem Erwerb der Basiskenntnisse in Deutsch. Diese bilden die Grundlage für einen guten Schulabschluss und sind somit Voraussetzung für den gelungenen Start ins Arbeitsleben.

Vorgangsweise

Schüler*innen mit geringen Kenntnissen der deutschen Sprache schreiben sich am BBZ Hellenstainer ein. Es erfolgt so zeitnah wie möglich die Feststellung der Sprachkompetenz durch eine Sprachlehrperson. In Absprache mit dem Klassenrat wird daraufhin ein individueller Stundenplan für die jeweiligen Schüler*innen erstellt. Dabei wird die Unterrichtszeit auf zwei verschiedenen Klassen aufgeteilt: die Regelklasse und die Sprachklasse.

Regelklasse

In der Regelklasse werden Schüler*innen mit geringen Kenntnissen der Unterrichtssprache gemeinsam mit Muttersprachler*innen unterrichtet. Ziel ist es, die Inklusion und Kommunikation zwischen den Gleichaltrigen zu fördern, indem sie zusammen lernen, praktisch arbeiten und sich austauschen. Dabei gilt die Prämisse, dass alle von allen lernen und Wissen und praktische Fähigkeiten ebenso geschätzt werden, wie Erfahrungen und sogenannte soft skills wie Resilienz, Belastbarkeit, Anpassungsfähigkeit oder alternative Sichtweisen. Mehrsprachigkeit stellt einen Gewinn dar.

Die Schüler*innen verbleiben für ausgewählte Fächer in ihrer Regelklasse, dazu zählen Praxis, Bewegung und Sport, eine oder beide Fremdsprachen (Italienisch, Englisch), falls dort bereits Vorkenntnisse existieren und ggf. Informatik. Es gilt das Prinzip, je geringer die Sprachkenntnisse in Deutsch, desto mehr Stunden verbringen die Schüler*innen in der Sprachklasse.

Sprachklasse

In der Sprachklasse erhalten Schüler*innen gezielte Sprachförderung und Unterstützung durch die Sprachlehrperson in der Kleingruppe und im Individualunterricht. Die Zeit, die die Schüler*innen nicht in der Regelklasse oder beim externen Sprachkurs verbringen, lernen sie in der Sprachklasse. Diese Klasse ist mit moderner sprachförderlicher Technologie wie einer digitalen Tafel, PCs, VR-Brillen und Kopfhörern für den gezielten Erwerb der deutschen Sprache ausgestattet. Ziel ist es, den sprachlichen Fortschritt zu beschleunigen und die sprachliche Kompetenz der Schüler*innen zu verbessern. Die Klasse wird von speziell geschulten Lehrkräften unterrichtet, die Erfahrung in der Sprachförderung haben. Die Sprachlehrpersonen nutzen Lehrmaterialien, die speziell für den Unterricht "Deutsch als Zweitsprache" entwickelt wurden. Diese Materialien fördern das Hörverstehen, Sprechen, Lesen und Schreiben in der deutschen Sprache. Zudem liegt ein Schwerpunkt in der Vermittlung von Basiskenntnissen in den allgemeinbildenden Fächern, sowie in den Inhalten, die für die Praxis unumgänglich sind. Des Weiteren sollen den Schüler*innen die landeskundlichen Gegebenheiten nähergebracht werden.

Externe Sprachkurse

Die Schüler*innen werden außerdem verpflichtet, die externen Sprachkurse zu besuchen. Ein Austausch mit den externen Expertinnen findet laufend statt, um individuelle Entwicklungsschwerpunkte festzulegen und Fortschritte festzustellen. In den externen Sprachkursen bekommen die Schüler*innen die Möglichkeit Schüler*innen aus anderen Schulen kennenzulernen, die vor denselben Herausforderungen stehen.

Zusammenarbeit Lehrkräfte und Sprachlehrpersonen

Die Zusammenarbeit soll von einem wertschätzenden Klima geprägt sein. Im Fokus stehen die Begleitung und die bestmögliche Förderung der Schüler*innen. Wichtige Basisinhalte für die jeweilige Fachrichtung sollen gemeinsam in vereinfachter Sprache erstellt werden.

Evaluierung der individuellen Sprachentwicklung

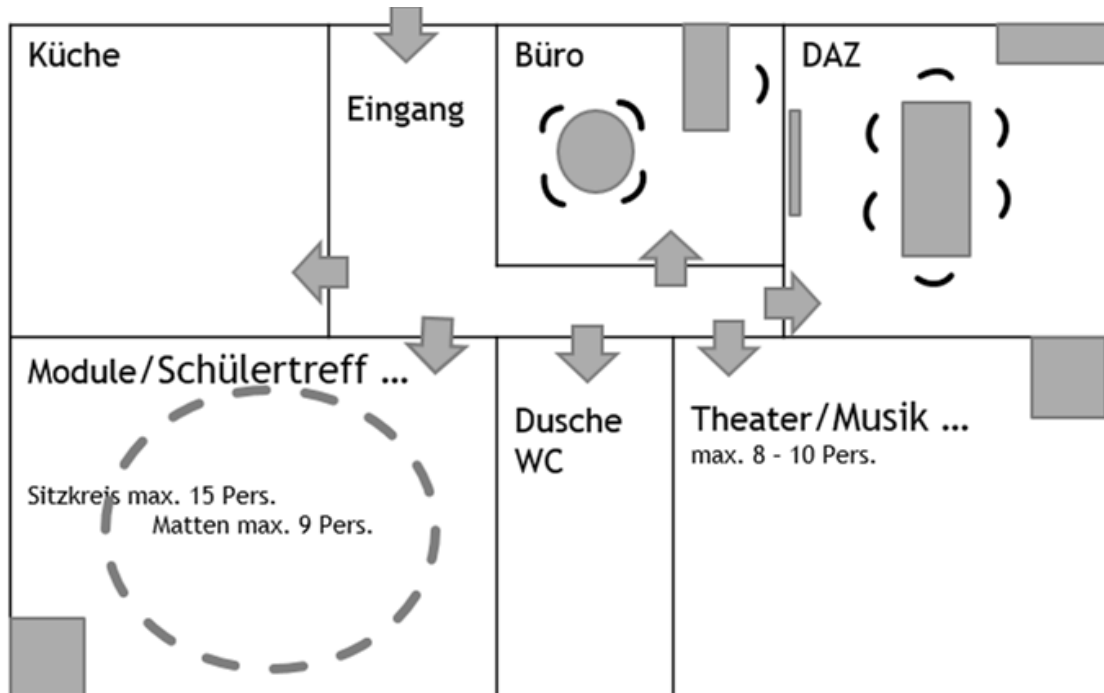
Der Erfolg unserer Schüler*innen, die in den Regel- und der Sprachklasse unterrichtet werden, wird laufend evaluiert. Dazu gehören regelmäßige schriftliche und mündliche Lernzielkontrollen, Feedback von Lehrkräften an Schüler*innen und Eltern sowie die regelmäßige Überprüfung der individuellen Fortschritte der Schüler*innen in Bezug auf ihre sprachlichen Fähigkeiten.

Der Klassenrat entscheidet dabei, ob die Schüler*innen eine Zeit lang ohne Notendruck lernen dürfen und die Bewertung ausgesetzt wird. Wichtig ist, dass diese Schritte in Absprache mit den betroffenen Schüler*innen und deren Eltern bzw. Arbeitgeber*innen geschehen. Die im Klassenrat beschlossenen Maßnahmen werden im individuellen Bildungsplan (IBP) festgehalten und von den Eltern unterschrieben. Im Laufe des Schuljahres werden bei den Zwischenbeurteilungen und Notenkonferenzen vom Klassenrat die individuellen Fortschritte und Kenntnisse der jeweiligen Schüler*innen gemeinsam besprochen.

zu j) Konzept Wir öffnen Räume

An der Schule haben wir immer wieder Engpässe bei den Räumlichkeiten. Speziell für Zusatzangebote wie Sozialtrainings, Gespräche mit Schüler*innen und Eltern, Schulberatungstätigkeit, sozialpädagogischen Projekte, Präventionsarbeit, Sprachförderung und andere Aktivitäten der Schüler*innen fehlt uns der Platz

An der Schule angeschlossen befindet sich eine Wohnung, die für Hausmeister zur Verfügung stand, aber schon seit längerer Zeit nicht mehr benutzt wird. Die Räumlichkeiten dieser ehemaligen Hausmeisterwohnung sind für unterrichtsergänzende Tätigkeiten ideal gelegen, da sie sich einerseits innerhalb des Schulareals befinden – andererseits einen eigenen Zugang haben und somit eine neue Atmosphäre schaffen können. Diese Wohnung ist renoviert worden und kann nun für verschiedene Zwecke verwendet werden.



Büro: für Gespräche mit Schüler*innen und Eltern und allgemeine Schulberatungstätigkeit
großer Raum (Modulraum): für Module, Projekte und als Schüler*innen-Treffpunkt. Hierfür können die Schulsprecherinnen gemeinsam mit dem Schüler*innen-Rat Ideen entwickeln und einbringen.

mittlerer Raum (Kreativraum): für Module, Projekte und künstlerische Tätigkeiten wie Musik, Theater, Malerei usw.

kleinerer Raum (Sprachraum): Sprachförderung für Schüler*innen mit Migrationshintergrund (DaZ und welcome-class) aber auch andere Schüler*innen, die Schwierigkeiten in den Sprachen Deutsch oder Italienisch haben

Die Räumlichkeiten werden technisch ausgestattet (PC, Drucker, digitale Tafel) und können über das schulinterne digitale Buchungssystem reserviert werden.

Mögliche zukünftige Ergänzungen, wie die Renovierung der Küche oder einen direkten Durchgang vom Schulgebäude aus, behalten wir im Hinterkopf. Sie sind abhängig von der Realisierung des lange fälligen Zubaus.

Im Laufe dieses Schuljahres wird eine Einweihungsfeier inklusive Räucherritual gemacht.

zu k) Kooperation mit Uni Leipzig

Ein Projekt des Teams der Individuellen Lernbegleiter*innen in Zusammenarbeit mit der Uni Leipzig (Veronika Böhm).

Ausarbeitung von Differenzierungsmaßnahmen für Schüler*innen mit vielseitigen Beeinträchtigungen (Schüler*innen, die in das "Gesetz 104" eingestuft sind).

Differenzierungsmaßnahmen in höheren Klassen: für die 3. und 4. Klassen sind häufig andere Differenzierungsmaßnahmen notwendig; die Anforderungen an diese Schüler*innen sind andere als jene für die 1. und 2. Klassen.

Auffrischung bzw. Erweiterung der Kenntnisse und Strategien.

4. Schulkalender 2024/25

September 2024			Oktober 2024			November 2024			Dezember 2024			Jänner 2025		
1 So			1 Di		1 3 2 3 2 2	1 Fr	Alleerheiligen		1 So			1 Mi		
2 Mo			2 Mi		1 3 2 3 2 3	2 Sa			2 Mo	Schulbeginn Lehrlinge 2. T	2 3 2 1 1 1	2 Do		
3 Di			3 Do		1 3 2 3 2 2	3 So			3 Di		2 3 2 1 1 1	3 Fr		
4 Mi			4 Fr		1 3 2 3 2 3	4 Mo	Z2	1 3 2 3 2 3	4 Mi	LiE-Vorm.	2 3 2 1 1 1	4 Sa	Praktikum 3. FS	
5 Do	Schulbeginn Jahresklassen		5 Sa			5 Di		1 3 2 3 2 3	5 Do		2 3 2 1 1 1	5 So		
6 Fr			6 So			6 Mi		1 3 2 3 2 3	6 Fr		2 3 2 1 1 1	6 Mo		
7 Sa			7 Mo		1 3 2 3 2 2	7 Do		1 3 2 3 2 3	7 Sa			7 Di	Z3	2 3 2 1 1 2
8 So			8 Di	LiE-Vorm.	1 3 2 3 2 3	8 Fr	LiE-Vorm.	1 3 2 3 2 3	8 So			8 Mi		2 3 2 1 1 2
9 Mo	Schulbeginn Lehrlinge	1 3 2 3 2 1 2	9 Mi		1 3 2 3 2 2	9 Sa			9 Mo		2 3 2 1 1 1	9 Do		2 3 2 1 1 2
10 Di		1 3 2 3 2 3 2	10 Do		1 3 2 3 2 2	10 So			10 Di	AZ3 + LiE-Vm.	2 3 2 1 1 1	10 Fr		2 3 2 1 1 2
11 Mi		1 3 2 3 2 3 2	11 Fr		1 3 2 3 2 2	11 Mo	Sprechtag	1 3 2 3 2 3	11 Mi		2 3 2 1 1 1	11 Sa		
12 Do	AZ1	1 3 2 3 2 3 2	12 Sa			12 Di		1 3 2 3 2 3	12 Do		2 3 2 1 1 1	12 So		
13 Fr		1 3 2 3 2 3 2	13 So			13 Mi		1 3 2 3 2 3	13 Fr		2 3 2 1 1 1	13 Mo	LiE-Vorm.	2 3 2 1 1 2
14 Sa			14 Mo		1 3 2 3 2 3	14 Do		1 3 2 3 2 3	14 Sa			14 Di		2 3 2 1 1 2
15 So			15 Di	AZ2	1 3 2 3 2 3	15 Fr		1 3 2 3 2 3	15 So			15 Mi		2 3 2 1 1 2
16 Mo		1 3 2 3 2 1 2	16 Mi	LiE-Vorm.	1 3 2 3 2 3	16 Sa			16 Mo	LiE-Vorm.	2 3 2 1 1 1	16 Do		2 3 2 1 1 2
17 Di		1 3 2 3 2 3 2	17 Do		1 3 2 3 2 3	17 So			17 Di		2 3 2 1 1 1	17 Fr		2 3 2 1 1 2
18 Mi		1 3 2 3 2 3 2	18 Fr		1 3 2 3 2 3	18 Mo		1 3 2 3 2 3	18 Mi		2 3 2 1 1 1	18 Sa		
19 Do		1 3 2 3 2 3 2	19 Sa			19 Di		1 3 2 3 2 3	19 Do		2 3 2 1 1 1	19 So		
20 Fr		1 3 2 3 2 3 2	20 So			20 Mi		1 3 2 3 2 3	20 Fr	Z2	2 3 2 1 1 1	20 Mo		2 3 2 1 1 2
21 Sa			21 Mo		1 3 2 3 2 3	21 Do		1 3 2 3 2 3	21 Sa			21 Di	LiE-Vorm.	2 3 2 1 1 2
22 So			22 Di		1 3 2 3 2 3	22 Fr	Schulende Leht. + LiE Vm.	1 3 2 3 2 3	22 So			22 Mi		2 3 2 1 1 2
23 Mo	Z1	1 3 2 3 2 1 2	23 Mi		1 3 2 3 2 3	23 Sa			23 Mo			23 Do		2 3 2 1 1 2
24 Di		1 3 2 3 2 3 2	24 Do	LiE-Vorm.	1 3 2 3 2 3	24 So			24 Di			24 Fr		2 3 2 1 1 2
25 Mi		1 3 2 3 2 3 2	25 Fr	Z1	1 3 2 3 2 3	25 Mo	Schulbeginn BÄ, Me, Kond	1 2 3 1	25 Mi			25 Sa	Praktikum 4.	
26 Do		1 3 2 3 2 3 2	26 Sa			26 Di		1 2 3 1	26 Do			26 So	Praktikum 3. FS	
27 Fr		1 3 2 3 2 3 2	27 So			27 Mi		1 2 3 1	27 Fr			27 Mo		2 3 2 1 1 2
28 Sa			28 Mo			28 Do	LiE-Vorm.	1 2 3 1	28 Sa			28 Di		2 3 2 1 1 2
29 So			29 Di			29 Fr		1 2 3 1	29 So			29 Mi	LiE-Vorm.	2 3 2 1 1 2
30 Mo	LiE-Vorm.	1 3 2 3 2 3 2	30 Mi			30 Sa	Tag der offenen Tür		30 Mo			30 Do		2 3 2 1 1 2
			31 Do						31 Di			31 Fr		2 3 2 1 1 2

Service
Köche
Bäcker
Metzger
Konditoren

Z* Zyklus
AZ* Anmeldestart Zyklus
LiE-Vorm. LiE-Vormittag

Februar 2025				März 2025				April 2025				Mai 2025				Juni 2025			
1 Sa	Praktikum 2. FS			1 Sa				1 Di		1 2 1 3 3	1 2 1	1 Do				1 So			
2 So				2 So				2 Mi		1 2 1 3 3	2 1 1	2 Fr				2 Mo			
3 Mo		2 3 2 1 1	2 2	3 Mo				3 Do		1 2 1 3 3	2 1 1	3 Sa				3 Di			1
4 Di		2 3 2 1 1	2 2	4 Di				4 Fr	Sprechtag	1 2 1 3 3	2 1 1	4 So				4 Mi			1
5 Mi		2 3 2 1 1	2 2	5 Mi				5 Sa				5 Mo		1 2 1 3 3	2 1 1	5 Do			1
6 Do	LIE-Vorm.	2 3 2 1 1	2 2	6 Do				6 So				6 Di		1 2 1 3 3	2 1 1	6 Fr			
7 Fr	Schulende 2. Kond	2 3 2 1 1	2 2	7 Fr				7 Mo	LIE-Vorm.	1 2 1 3 3	2 1 1	7 Mi		1 2 1 3 3	2 1 1	7 Sa			
8 Sa				8 Sa				8 Di		1 2 1 3 3	2 1 1	8 Do	LIE-Vorm.	1 2 1 3 3	2 1 1	8 So			
9 So	Praktikum 4.			9 So	Schulbeginn Lehrlinge 3. T.			9 Mi		1 2 1 3 3	2 1 1	9 Fr		1 2 1 3 3	2 1 1	9 Mo	Pfingsten		
10 Mo	Schulbeginn 3. Konditoren	2 3 2 1 1	2 3	10 Mo		1 2 1 3 3	2 1 1	10 Do		1 2 1 3 3	2 1 1	10 Sa				10 Di			
11 Di		2 3 2 1 1	2 3	11 Di		1 2 1 3 3	2 1 1	11 Fr		1 2 1 3 3	2 1 1	11 So				11 Mi			
12 Mi		2 3 2 1 1	2 3	12 Mi	AZ4	1 2 1 3 3	2 1 1	12 Sa				12 Mo		1 2 1 3 3	2 1 1	12 Do			
13 Do		2 3 2 1 1	2 3	13 Do	LIE-Vorm.	1 2 1 3 3	2 1 1	13 So				13 Di		1 2 1 3 3	2 1 1	13 Fr	Schulende Jahreskl.		
14 Fr	LIE-Vorm.	2 3 2 1 1	2 3	14 Fr		1 2 1 3 3	2 1 1	14 Mo		1 2 1 3	2 1 1	14 Mi		1 2 1 3 3	2 1 1	14 Sa			
15 Sa				15 Sa				15 Di	LIE-Vorm.	1 2 1 3	2 1 1	15 Do		1 2 1 3 3	2 1 1	15 So			
16 So				16 So				16 Mi		1 2 1 3	2 1 1	16 Fr	LIE-Vorm.	1 2 1 3 3	2 1 1	16 Mo			
17 Mo		2 3 2 1 3	2 3	17 Mo		1 2 1 3 3	2 1 1	17 Do				17 Sa				17 Di			
18 Di		2 3 2 1 3	2 3	18 Di		1 2 1 3 3	2 1 1	18 Fr				18 So				18 Mi			
19 Mi		2 3 2 1 3	2 3	19 Mi	LIE-Vorm.	1 2 1 3 3	2 1 1	19 Sa				19 Mo		1 2 1 3 3	2 1 1	19 Do			
20 Do		2 3 2 1 3	2 3	20 Do		1 2 1 3 3	2 1 1	20 So				20 Di		1 2 1 3 3	2 1 1	20 Fr			
21 Fr	LIE-Vorm.	2 3 2 1 3	2 3	21 Fr		1 2 1 3 3	2 1 1	21 Mo				21 Mi	Schulende Bä. Kond	1 2 1 3 3	2 1 1	21 Sa			
22 Sa				22 Sa				22 Di				22 Do		1 2 1 3	2 1 1	22 So			
23 So	Praktikum 2. FS			23 So				23 Mi		1 2 1 3		23 Fr	Z4	1 2 1 3	2 1 1	23 Mo			
24 Mo			3	24 Mo	Z4	1 2 1 3 3	2 1 1	24 Do		1 2 1 3		24 Sa				24 Di			
25 Di			3	25 Di	LIE-Vorm.	1 2 1 3 3	2 1 1	25 Fr				25 So				25 Mi			
26 Mi	Z3		3	26 Mi		1 2 1 3 3	2 1 1	26 Sa				26 Mo		1 2 1 3	2 1 1	26 Do			
27 Do	Unsinniger		3	27 Do		1 2 1 3 3	2 1 1	27 So				27 Di		1 2 1 3	2 1 1	27 Fr			
28 Fr	Ausgleichstag			28 Fr		1 2 1 3 3	2 1 1	28 Mo		1 2 1 3 3	2 1 1	28 Mi	Schulende Lehrlinge 3. T.	1 2 1 3	2 1 1	28 Sa			
				29 Sa				29 Di		1 2 1 3 3	2 1 1	29 Do	Schulende Metzger		2 1 1	29 So			
				30 So				30 Mi	LIE-Vorm.	1 2 1 3 3	2 1 1	30 Fr			1	30 Mo			
				31 Mo	LIE-Vorm.	1 2 1 3 3	2 1 1					31 Sa							

5. Unterrichtsergänzende Tätigkeiten⁴

Klasse	Beschreibung	Art ⁵	Kosten pro Schüler*in	Anmerkungen ⁶
Metzger (II)	Betriebsbesichtigung	Lehrausgang	/	
Metzger (III)	Schüleraustausch Regensburg - Salzburg	Schüleraustausch	/	Erasmus???
Konditoren (I)	Rieper- Mühle in Vintl	Lehrausgang	/	
Konditoren (II)	Milchhof "Brimi"	Lehrausgang	/	
Konditoren (II)	Hotelbesichtigung	Lehrausgang	/	
Konditoren (III)	Betriebsbesichtigung Konditorei Sellemund	Lehrausgang	/	
Konditoren (III)	Hotelbesichtigung	Lehrausgang	/	
2. Bäcker	Betreuung des Bäckerstandes auf der Bozner Messe	Lehrausgang		Oktober
1. Bäcker	Besuch der Rieper Mühle in Vintl	Lehrausgang		Februar
3. Bäcker	Besuch der Meraner Mühle in Lana	Lehrausgang		Mai
3. Köche Lehrlinge	Besichtigung eines Sternerrestaurants mit anschließendem gemeinsamem Mittagessen	Lehrausgang		Zeitraum: Letzte Turnuswoche
3./3./ Service Lehrlinge	Degust	Lehrausgang	15,00 €	Besichtigung und Verkostung
3. Servicelehrlinge im 1. Turnus	Fahrt nach Trient in die Kellerei Ferrari, weiter nach Riva zum "Frantoio Olio Cru"	Tagesausflug	500 €	Busspesen, Mittagessen, Besichtigung
2. Servierlehrlinge im 3. Turnus	Besichtigung einer Kellerei im Eisacktal	Lehrausflug	/	Öffentliche Verkehrsmittel
1A Hofa	Theaterbesuch: Makeover am Di, 1.4.2025	Lehrausgang	€ 9,00	Petra Plankl + ev. eine Begleitperson
1A Hofa	Theaterbesuch im Fach Deutsch, Gasser Erna	Lehrausgang	€7,00	Termin noch zu definieren

⁴ Alle Vollzeitklassen führen üblicherweise in der ersten Oktoberwoche den Gemeinschaftstag durch.

⁵ Tagesausflug, Lehrausgang, Projekt, Expertenunterricht, Workshop...

⁶ Termin, Zeitraum, Turnus, Zuschuss der Schule für Bus...

1A Hofa	Hotelbesichtigung, Brauerei	Lehrausgang	€ 15,00	April-Mai
1A Hofa	Gemeinschaftstag – Escape Room Gröden	Lehrausflug	€ 15,00	
1A Hofa	Besuch der Hotelfachschule Bruneck bzw. Des Kaiserhofs	Lehrausflug	€ 0,00	Wahrscheinlich noch im Dezember
1B HOFA	Theaterbesuch in Englisch: Makeover	Theaterbesuch	9€	1.4.2025
1B HOFA	Gemeinschaftstag	Lehrausflug	10€	3.10.2024
1B HOFA	Musicalbesuch SOWI-Gym	Theaterbesuch	15€	offen
2. Hofa	Gemeinschaftstag, Meran, Trauttmansdorff	Tagesausflug	8 €	
2. Hofa	Besichtigung "Garten der Religionen", "Gebetshaus" & Geschäft Halal in Bozen (Ochsenreiter & Zimmerhofer)	Tagesausflug	10,00 €	Findet im 2. Semester statt
2. Hofa	Theaterbesuch "Frankenstein: The Monster and the Myth" in Bozen	Lehrausflug	13,00 €	08.04.2025
2. Hofa	Kinobesuch : Envole-moi in Bozen	Lehrausflug	5 Euro	14.02.2025
2. Hofa	Kopfstand: interaktiv rotierende Workshops zeigen globale Zusammenhänge auf, Vielfaltsthemen werden gemeinsam reflektiert (Zimmerhofer & Seebacher); im Ufo in Bruneck organisiert von OEW	Workshop mit Anmeldung	3 €/ SuS	17.03.2025; Start Brixen 9:30 Uhr – Rückkehr 13:30 Uhr Abo +
2. Hofa	Besichtigung Genussbunker	Lehrausflug	15 €	
2. Hofa	Film: Manodopera, Astra, Brixen (Italienisch, Ruggiu)	Lehrausflug	5 €	22.10.2024
2. Hofa	Besichtigung Destillerie oder Sektkellerei (Rabensteiner – Wild)	Lehrausflug		Abfahrt Brixen 08:00 Uhr - Rückkehr 16:00Uhr ca.
1. FS Service	„Mobiles Klassenzimmerstück“ der ‚Vereinigten Bühnen Bozens‘	Expertenunterricht	ca. 8 Euro	Reserviert für 06.11. bzw. 13.11.2024; Zusage steht noch aus. Von Podlewski
2A FS Ser	Gemeinschaftstag Hochseilgarten			
2A FS Ser	Besichtigung Sektkellerei Arunda			
2A FS Ser	Besichtigung Destillerie Roner			

2A FS Ser	Theater: Frankenstein (Bozen, am 08.04.2025)	Lehrausgang	€ 13	Start 08:00 Rückkehr ca. 12 Uhr
2A FS Ser	Cinema: "Manodopera" (Bressanone, 22.10.2024, da confermare)	Lehrausgang	€ 5	Cinema Astra, 09:00-11:00 ca.
2B FS Service	Betriebsbesichtigung	Lehrausgang	ca. 10,00 €	Weinkellerei im Frühjahr Kaufmann, Gamper
2B FS Service	Gemeinschaftstag	Lehrausgang	ca. 20,00 €	Kloster Säben Kaufmann, Beikircher, Seebacher
2B FS Service	Betriebsbesichtigung am Gardasee	Lehrfahrt	ca. 80,00 €	Lehrfahrt zum Gardasee mit Betriebsbe- sichtigung, Schifffahrt von Riva di Garda nach Malcesine mit gemeinsamen Mit- tagessen Kaufmann, Gamper
2B FS Service	Theaterbesuch	Lehrausgang	Ca. 7,00 €	Gasser Erna
2B FS Service	Theaterbesuch in Bozen auf Englisch	Lehrausgang	ca. 13,00 €	Plankl Petra
2B FS Service	Cinema: "Manodopera" (Bressanone, 22.10.2024, da confermare). Cinema Astra, 09:00-11:00 ca.	Lehrausgang	Ca. 5,00 €	22.10.24 Zamaro Katarzyna
3. FS-Service	Mount Becher, das Genusshaus	Lehrausflug	Ca.15,00€	
3. FS-Service	Besichtigung Kellerei mit Weinexperten	Lehrausgang	20,00€	
3. FS-Service	Mehrtägige Lehrfahrt	Lehrausflug	Ca. 300€	Stauder, Plankl. Bestimmungsort? Zeit- raum?
3. FS-Service	Gemeinschaftstag	Lehrausflug	35,00 €	
3. FS-Service	Degust- Käse	Lehrausgang	15,00 €	
1AFS Kochen	Gemeinschaftstag Bozen/Kellereibesichtigung	Tagesausflug	15	Oktober 2024
1A FS-Kochen	Reisanbau Besichtigung nach Verona	Tagesausflug	30/35	Mai 2025
1A FS-Kochen	Besichtigung Rieper Vintl	½ Tag Ausflug		Jänner/Februar 2025
1B FS Kochen	Gemeinschaftstag	Lehrausflug	15,00 €	03.10.24
1B FS Kochen	Reisanbau Besichtigung nach Verona	Lehrausflug	30/35 €	Mai 2025

1B FS Kochen	Rieper Besichtigung in Vintl	Lehrausgang	/	Jänner/Februar2025
1B FS Kochen	Theaterbesuch "Geld" Brixen	Lehrausgang	7 €	4. April 2025
1C Kochen	Gemeinschaftstag	Tagesausflug	15,00 €	03.10.24
1C Kochen	Reisanbau Besichtigung nach Verona	Tagesausflug	30/35,00 €	Mai 2025
1C Kochen	Rieper Besichtigung in Vintl	Lehrausgang	/	Jänner/Februar2025
2B FS Kochen	Gemeinsam mit 2B FS Service Ausflug Gardasee	Lehrfahrt	Kosten ca. 80€ pro SuS	Lehrfahrt zum Gardasee mit Betriebsbesichtigung, Schifffahrt von Riva di Garda nach Malcesine mit gemeinsamen Mittagessen Reisebus
2B FS Kochen	Gemeinschaftstag	Lehrausgang	Ca. 40€ pro SuS	Ziel noch zu definieren
2B FS Kochen	Betriebsbesichtigung Firma Rieper Vintl	Lehrausgang		Öffentliche Verkehrsmittel
2B FS Kochen	Betriebsbesichtigung Firma Felicetti Predazzo	Lehrfahrt	Ca. 50€ pro SuS	Besichtigung der Teigwarenherstellung Firma Felicetti Reisebus
2B FS Kochen	Betriebsbesichtigung Milchverarbeitungsbetrieb Noch genau zu definieren: Capriz, Brimi oder Kardaun	Lehrausgang	Kosten 5- 10€ für Führung	Öffentlich Verkehrsmittel
2B FS Kochen	Betriebsbesichtigung vecchia riseria Ferron und Reisanbau in Verona (in Zusammenarbeit mit Lorenzini Alessio)	Lehrfahrt	Ca. 60€ pro SuS	Reisebus
2B FS Kochen	Theaterbesuch Bozen – Kerschbaumer Julia	Lehrausgang	Ca. 10 €	April 2025; öffentliche Verkehrsmittel
3. FS-Kochen	Betriebsbesichtigung De Nardo	Lehrausgang	/	Erste Novemberwoche; Bacher Stefan, Leitner Martin
3. FS-Kochen	Gemeinschaftstag	Lehrausgang	ca. 20,00 €	03. Oktober; Bacher Stefan, Leitner Martin, Zimmerhofer Veronika
3. FS-Kochen	Betriebsbesichtigung Woerndle	Lehrausgang	ca. 15,00 €	Anfang Februar; Bacher Stefan, Leitner Martin
3. FS-Kochen	Mehrtägige Klassenfahrt	Lehrfahrt	ca. 300,00 €	Erste Maiwochen?! Berlin oder Amsterdam

				Bacher, Leitner und weibliche Kollegin
3. FS-Kochen	Besichtigung Risotteria Verona	Lehrausgang	ca. 50,00 €	Bacher, Leitner, Zimmerhofer
1. FS KonBä	Gemeinschaftstag	Lehrausgang	ca. 20,00 €	Wanderung und gemeinsames Mittagessen Mittermair, Reier, Obergasteiger
1. FS KonBä	Theaterbesuch in Englisch: Makeover	Lehrausgang	9 €	01.04.2025; Lehmann E.
1. FS KonBä	Betriebsbesichtigung Biobauernhof bei Ploner Lajen	Lehrausgang	/	2. Semester; Prinoth, Obergasteiger
2A FS KonBä	Gemeinschaftstag	Lehrausgang	Ca. 5,00€/ SuS	03.10.2024 – Natz / Frun Silbernagl, March, Wohlgemuth Abo+
2A FS KonBä	Kopfstand: interaktiv rotierende Workshops zeigen globale Zusammenhänge auf, sprechen Tabuthemen an, Vielfaltsthemen werden gemeinsam reflektiert	Workshop halbtags in Bozen im Goethehaus der OEW	5 €/ SuS	13.03.2025 Zimmerhofer, Griesser, Domanegg Abo +, Anmeldung
2B FS KonBä	Gemeinschaftstag	Lehrausgang	/	03.10.2024 Griesser, Zanotto, Delmonego
2B FS KonBä	Kopfstand: interaktiv rotierende Workshops zeigen globale Zusammenhänge auf, sprechen Tabuthemen an, Vielfaltsthemen werden gemeinsam reflektiert	Workshop halbtags in Bozen im Goethehaus der OEW	5 €/ SuS	13.03.2025 Zimmerhofer, Griesser, Domanegg Abo +, Anmeldung
2B FS KonBä	Theater Bozen “Ein Hund kam in die Küche” (Thema Option, NS, Südtirolbezug)	Theaterbesuch	7,00 €/ SuS, Begleitpersonen kostenlos	Mai 2025, Abo + Griesser
2B FS KonBä	Besuch Gleichstellungsrätin Brigitte Hofer Bildungsangebote: - Geschlechtsspezifische Diskriminierung und Mobbing am Arbeitsplatz - Aufgaben u. Tätigkeiten des Südt. Monitoringausschusses für Rechte mit Menschen mit Behinderung Evtl. Anschließend Besuch Landtag	Bildungsangebot	/	28.04.2025, Abo + Domanegg

3. FS KonBä	Gemeinschaftstag	Lehrausgang	Ca. 20,00	Wanderung und gemeinsames Mittagessen Domanegg, Tscholl
3. FS KonBä	Betriebsbesichtigung Hotel Forestis	Lehrausgang	/	
3. FS KonBä 03.02.25	Bildungsangebot der Gleichstellungsrätin Frau Brigitte Hofer zu folgenden Themen: A) Was versteht man unter geschlechtsspezifischer Diskriminierung und Mobbing am Arbeitsplatz B) Aufgaben und Tätigkeiten des Südt. Monitoringausschusses für Rechte mit Menschen mit Behinderung Evtl. Anschließend Besuch des Landtages	Lehrausgang	/	Abo + Domanegg und Zimmerhofer
3. FS KonBä	Eventuell Fahrt nach Dachau – Besichtigung KZ	Lehrausgang	Ca. 30,00 €	Barbara Kasslatter
3. FS KonBä	Mehrtägige Klassenfahrt	Lehrfahrt	Ca. 200,00 €	Zeitraum? Bestimmungsort? Allneider, Domanegg, Zimmerhofer
3. FS KonBä	Betriebsbesichtigung Konditorei Acherer	Lehrausgang	/	Allneider
3. FS KonBä	Theaterbesuch Brixen	Lehrausgang	8 Euro	15.November 2024. L. von Podlewski
4. A Patisserie 4 B Pat	Gemeinschaftstag	Lehrausgang	ca. 20,00 €	Wanderung auf die Plose u. gemeinsames Mittagessen Prinoth, Widmann, Fischer
4 A Pat.	OneWorldFilmfestival “La nostra terra”, Forum Brixen, Ruggiu & Gasser	Lehrausgang	€6,00	FR, 08.11.2024
4 A Pat.	Theaterbesuch: The Visit, Forum Brixen	Lehrausgang	9,00 €	22.11.2024
4 A Pat	Workshop der INFES zum Thema Selbstwert und Aussehen	Expertinnen-Unterricht	/	2. Semester
4 A Pat	Besuch der Handelskammer in Bozen	Lehrausgang	/	2. Semester
4B Pat	Teilnahme am Finanzplanspiel der Raika	Lehrausgang	/	Barbara Kasslatter
4B Pat	Besuch der Handelskammer	Lehrausgang	/	Barbara Kasslatter

4B Pat	Eventuell Teilnahme am Wirtschaftstag für Berufsschulen organisiert vom WIFO	Lehrausgang	/	04.03.2025, 09:00 – 12:30
4B Pat	Theaterbesuch: The Visit	Lehrausgang	9€	Freitag, 22.11.2024 Petra Plankl, Melanie Kier, Emanuele Colombi
4B Pat	Workshop der INFES zum Thema Selbstwert und Aussehen	Expertinnen- Unterricht	/	2. Semester
4A Pat 4B Pat	Mehrtägige Lehrfahrt nach München	Lehrausgang	300 €	800 € für Bus von der Schule Widmann, Prinoth, Obergasteiger
4. SeFO	Gemeinschaftstag	Lehrausflug	25,00 €	Kosten für Bierverkostung und Mittagessen
4. SeFO	Restaurantführung: Intensivseminar zum Thema Kaffee in der Firma Caroma: Theorie, der Röstprozess, Verkostung von unterschiedlichen Kaffeesorten	Lehrausgang	/	Öffentliche Verkehrsmittel Der Kurs ist kostenfrei Daten müssen noch festgelegt werden
4. SeFO	Restaurantführung: Besichtigung der Destillerie Roner und Barkurs zum Thema "Mein Barkonzept" in der Bar Aroner in Tramin.	Lehrausgang	/	Öffentliche Verkehrsmittel Daten müssen noch festgelegt werden
4. SeFO	Restaurantführung	Lehrausflug		Muss noch bestimmt werden
4. SeFO	Restaurantführung	Expertenunterricht	/	Mit Weinakademikerin Röckhof Daten müssen noch festgelegt werden
4. SeFO	Theaterbesuch in Englisch: „The Visit“, Forum Brixen	Lehrausgang	9,00 €	22.11.2024
4. SeFO	Expertenunterricht in Empfang zu den Themen Hotelsoftware Xenus, Hotel-Korrespondenzmanager	Expertenunterricht	/	Daten müssen noch festgelegt werden
4. SeFO	Expertenunterricht in Empfang zum Thema "Social Media" mit Fingerprint Communication	Expertenunterricht	41,70 € + MwSt.	20. Januar 2025, von 07:55 Uhr bis 12:45 Uhr
4. SeFO	Selber Bier brauen	Projekt	5 – 15 €	Erstes und zweites Semester
4. SeFO	OneWorldFilmfestival "La nostra terra", Forum Brixen, Ruggiu, Zamaro	Lehrausgang	6,00 €	FR, 08.11.2024

4.SeFO	Mehrtägige Lehrfahrt?			
5A Öno	Gemeinschaftstag Gasser/Torggler	Lehrausflug Klettergar- ten Issing	ca. €30,00	03.10.24
5 A Öno	Theaterbesuch "1984", Colombi	Lehrausgang	€ 13,00	20.01.2025
5A Öno	mehrtägige Lehrfahrt/Kulturreise	mehrtägige Lehrfahrt	ca. € 700,00	23. bis 30.04.2025
5A Öno	Unternehmensbesuch, Sullmann	Lehrausgang		2. Semester – genauer Termin wird noch festgelegt
5A Öno	Theaterbesuch "Alan Turing", Gasser u. Colombi	Lehrausgang Bozen	€ 7,00	DO, 15.05.2025 (10:15 Uhr)
5A Öno	Expertengespräch Gleichstellungsrätin "geschlechter- spezifische Diskriminierung", Gasser, Colombi	Lehrausgang Palais Widmann	/	DO, 15.05.2025 (08:40 bis 10:00 Uhr)
5 A Öno	Migration, Gasser	Expertenunterricht	/	Termin noch offen
5 A Öno	Studien- und Berufsberatung	Expertenunterricht mit Carmen Profanter	/	16.10.2024
5 A Öno	Lawinenworkshop	Expertenunterricht	ca. €20,00	2. Semester Termin noch in Planung
5 B Öno	Gemeinschaftstag - GoKart	Lehrausflug	ca. 50,00 €	03.10.2024
5 B Öno	Studien- und Berufsberatung	Expertenunterricht	/	16.10.2024
5 B Öno	Expertengespräch mit der Gleichstellungsrätin zum Thema "geschlechterspezifische Diskriminierung", Fal- ler Dominik	Expertenunterricht/ Lehrausgang	/	Termin wird noch festgelegt
5 B Öno	Theaterbesuch „Alan Turing“, Faller Dominik	Lehrausgang	7,00 €	15.05.2025 (10:15 Uhr)
5 B Öno	Theaterbesuch „1984“, Colombi Emanuele	Lehrausgang	13,00 €	20.01.2024
5 B Öno	Unternehmensbesuch, Sullmann Evi	Lehrausgang	/	2. Semester, Termin wird noch festge- legt
5 B Öno	Migration, Faller Dominik	Expertenunterricht		Termin wird noch festgelegt
5 B Öno	Mehrtägige Lehrfahrt (Kulturreise) - Istanbul	Mehrtägige Lehrfahrt	ca. 700 - 800 €	23. - 30.04.2025
5 B Öno	Lawinenworkshop	Expertenunterricht	ca. 20,00 €	2. Semester, Termin wird noch festge- legt

6. Termine & Events Schuljahr 2024/2025⁷

September 2024

Mi, 18.9.2024	Projekt 3. Servierer „Dekoration und Tischgestaltung“ – Referentin: Barbara Blasbichler
Do, 26.9.2024	Schulbesuch Städtische Berufsschule Nürnberg (D)
Fr, 27.09.2024	Schulbesuch Berufsschule Zirk (Ungarn)
Mo, 30.09.2024	Schulbesuch Berufsschule Osnabrück (D)

Oktober 2024

Di, 08.10.-11.10.2024	Schüleraustausch Berufsschule GIBZ, Zug (Schweiz)
Mi, 09.10.-11.10.2024	Schüleraustausch Berufsschule Nürnberg (D)
Mi, 9.10.2024	Projekt 1A Hofa, 1C FS Kochen, 1. FS KonBä „Autorenlesung“ – Referent: Karl Olsberg
Do, 10.10.2024	Schulbesuch Staatliche Berufsschule Passau
Mo, 14.10.2024	Start Küchenmeister
Di, 15.10.2024	Expertenunterricht Lehrlinge „Treffen mit Gewerkschaftsvertreter“ – Referent: Josef Untermarzoner
Mi, 16.10.2024	Expertenunterricht Lehrlinge „Treffen mit Gewerkschaftsvertreter“ – Referent: Josef Untermarzoner
Mi, 16.10.2024	Expertenunterricht Lehrlinge „Tierschutz bei der Schlachtung“ – Referent: Uwe Holzmann
Mi, 16.10.2024	Modul „Matura – was dann? Studien- und Berufsberatung“ – Referentin: Carmen Profanter
Mi, 16.10.2024	Schulerkundungstag Bildungsnetzwerk Eisacktal
Do, 17.10.2024	Modul „Ich sage NEIN“ – Referentinnen: Thaler Karin, Seeber Renate
Do, 17.10.2024	Pensionistenfeier – Deutsche Bildungsdirektion
Mo, 21.10.2024	Schulbesuch Berufsschule Straubing
Di, 22.10.-Do. 24.10.2024	Drei(Vier)-Länder-Wettbewerb Kochzert – Karlsbad (CZ)

November 2024

Mi, 06.11.2024	Schulerkundungstag Bildungsnetzwerk Eisacktal
Mi, 06.11.2024	Diplomverleihung Lehrlinge SJ 2023/2024
Do, 07.11.2024	Modul „Ich sage NEIN“ – Referentinnen: Thaler Karin, Seeber Renate
Fr, 08.11.2024	Projekt 3. FS Service, 1B Hofa „Ehrenamtsfest – Gemeinde Brixen“
Mo, 11.11.2024	Projekt 3. FS Service „Verpflegung Sprechtag VZ“
Mi, 13.11.2024	Diplomverleihung Vollzeitschüler*innen SJ 2023/2024
Mi, 13.11.2024	Expertenunterricht 4B Pat „Nachbesprechung Film ‚La nostra terra‘“ – Referent: Alessio Giordano
Fr, 15.11.2024	Expertenunterricht 4A Pat „Nachbesprechung Film ‚La nostra terra‘“ – Referent: Alessio Giordano
Fr, 15.11.2024	Expertenunterricht 4. SeFo „Nachbesprechung Film ‚La nostra terra‘“ – Referent: Alessio Giordano

⁷ Stand: 13. November 2024

Sa, 16.11.-So, 17.11.2024	Modul „Young Chef’s Unplugged“
Mo, 18.11.2024	Arbeitstreffen Bildungsdirektoren – Tschenett Gustav
Di, 19.11.2024	Schulbesuch BBZ Schlanders
Do, 21.11.2024	Modul „Ich sage NEIN“ – Referentinnen: Thaler Karin, Seeber
Renate	
Do, 28.11.2024	Modul „Ich sage NEIN“ – Referentinnen: Thaler Karin, Seeber
Renate	
Do, 28.11.2024	Expertenunterricht 4. SeFo „Korrespondenzmanager von Brand- namic“ -Ref: Nadia Mair
Sa, 30.11.2024	Tag der offenen Tür
Dezember 2024	
Do, 05.12.2024	Modul „Ich sage NEIN“ – Referentinnen: Thaler Karin, Seeber
Renate	
Mi, 11.12.-Fr, 13.12.2024	Schulbesuch am IIS Lazzaro Spallanzani – Castelfranco Emilia
Januar 2025	
Mo. 20.01.2025	Expertenunterricht 4. SeFo „Social Media Workhsop“ – Referent: Andreas Pöder
Februar 2025	
März 2025	
April 2025	
Mi. 01.04.-Do.04.04.2024	Internationaler Lehrlingswettbewerb im Konditorenhandwerk in Freiburg
Mai 2025	
Mi, 14.05.2025	Schulbesuch Europastudienseminar Gießen
Juni 2025	
Oktober 2025	
21. – 23.10. 2025	Drei(Vier)-Länder-Wettbewerb Kochzert Austragungsort Brixen, BBZ Emma Hellenstainer

7. Maßnahmen/Konkretisierungen zur Qualitätssicherung

Wird in Absprache mit der Verantwortlichen für Qualitätssicherung Renè Federspieler und der Schulführungskraft festgelegt. Es gibt mehrere Standard-Evaluationen, wie die Evaluation des Unterrichts der Neulehrer*innen, Lernstanderhebungen und Befragungen von Absolvent*innen. Außerdem werden alle neu eingeführten Modelle, Lehrgänge, Prozesse, Projekte evaluiert und in der Folge optimiert.

- Erste Klassen, warum wurde diese Schule gewählt?
- Neulehrer*innen, Unterrichtsevaluation
- Module aus Sicht der Schüler*innen
- Module aus Sicht der Lehrpersonen
- Invalsi Mathematik 2. Klassen (Mai 2025)
- Invalsi Deutsch, Mathematik und Englisch für die 5. Klassen (März)
- PISA-Studie 2025 (Frühjahr)