

**Emma Hellenstainer**

Landesberufsschule für das  
Gast- und Nahrungsmittelgewerbe  
Scuola professionale provinciale  
alberghiera ed alimentare  
Scola profescionala provinziala  
per hotelaria y alimantazion



# 3-Jahres-Plan

2019 - 2022

## Teil A – DAS SIND WIR

1. Leitbild
2. Organigramm
3. Gestatten, "Emma Hellenstainer"
4. Schüler\*innen-Heim
5. Konzept LiE
6. Konzept Lernfeld
7. Sensorik
8. Projektunterricht
9. Beratung, Individualisierung und Inklusion
10. Qualitätskonzept
11. Berufliche Weiterbildung
12. Ausbildungsangebot
13. 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
4. Bindende Beschlüsse des Plenums
5. 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) Jahresziele
  - c) Pädagogischer Tag
  - d) Unterrichts-Konzept 2021/22
  - e) Sensorik-Module
  - f) ESF-Projekte
    - "Schulsozialarbeit an berufsbildenden Schulen" FSE30453/2020
    - "Schulsozialarbeit an berufsbildenden Schulen" FSE30629
    - "Power Check Evolution" FSE 30656
  - g) Gesunde Schule 2020 - 2022
  - h) Schüler\*innen übernehmen Verantwortung
  - i) Coachinggespräche
  - j) Mobilitäten
  - k) Unterstützungsmaßnahmen
4. Kriterien für die Zuweisung des Bildungsguthabens
5. Schulkalender 2021/22
6. Unterrichtsergänzende Tätigkeiten
7. Termine & Events Schuljahr 2021/22
8. Maßnahmen/Konkretisierungen zur Qualitätssicherung

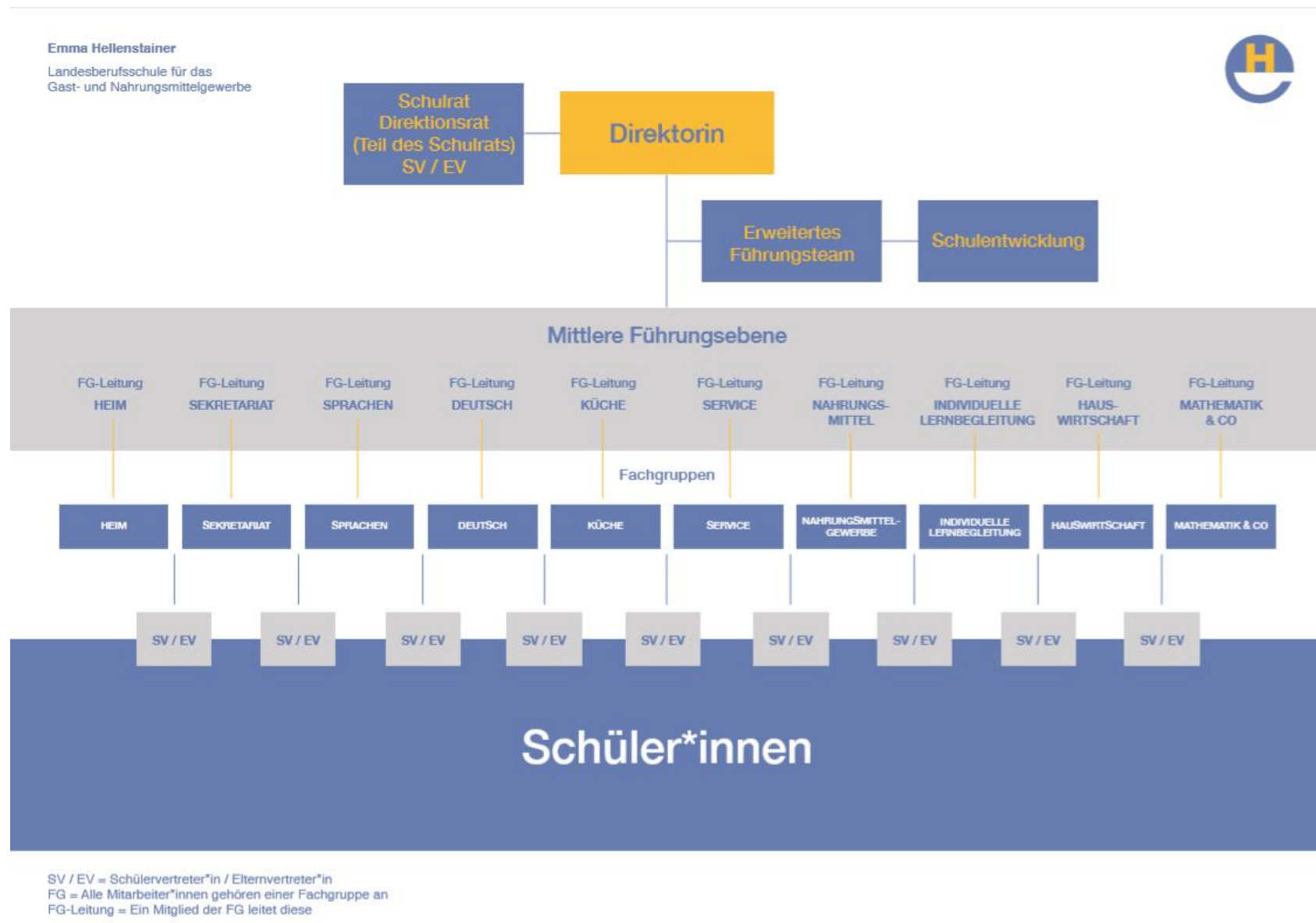


## 1. Leitbild

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



### 3. Gestatten, "Emma Hellenstainer"

Die Landesberufsschule für das Gast- und Nahrungsmittelgewerbe „Emma Hellenstainer“ in Brixen beschäftigt rund 140 Mitarbeiter\*innen und beschult pro Schuljahr rund 800 Jugendliche. Der Schule ist ein Schülerheim angegliedert, das Platz für 200 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. Im Schuljahr 2021/22 wird zum ersten Mal 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 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 200 Jugendliche an zwei Standorten begleiten und betreuen. Neben sinnvollen und attraktiven Freizeitinitiativen wird auch die Voraussetzung für ein gutes Lern-Umfeld geboten. Das Heim wird von Vollzeit- und Turnusschüler\*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 ab dem Schuljahr 2019/20 in allen Vollzeitklassen angewendet.

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.

Diese Art des Lehrens und Lernens stellt alle Beteiligten vor beträchtliche Herausforderungen: Die Lehrpersonen müssen ihren Unterricht umstellen, den Schüler\*innen Freiräume zugestehen und bestimmte 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. 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.<sup>1</sup>

---

<sup>1</sup> vgl. <https://bit.ly/2P4eEpi>

## 7. 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.

## 8. 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.

## 9. 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
- ✓ Schulberatungsteam
- ✓ 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 Direktorin teil. Es findet eine fallweise Zusammenarbeit mit Sozialdiensten, Psychologen, Psychotherapeuten und anderen Partnern statt.

## 10. 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.

Qualitätsbeauftragte ist Cornelia Dell'Antonio. Gemeinsam mit Christoph Schuster und Andreas Krapf bildet sie 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.

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 in Printform in einem Ordner gesammelt, auf CD gebrannt und auf dem „Schulserver“ gespeichert.

## 11. Berufliche Weiterbildung

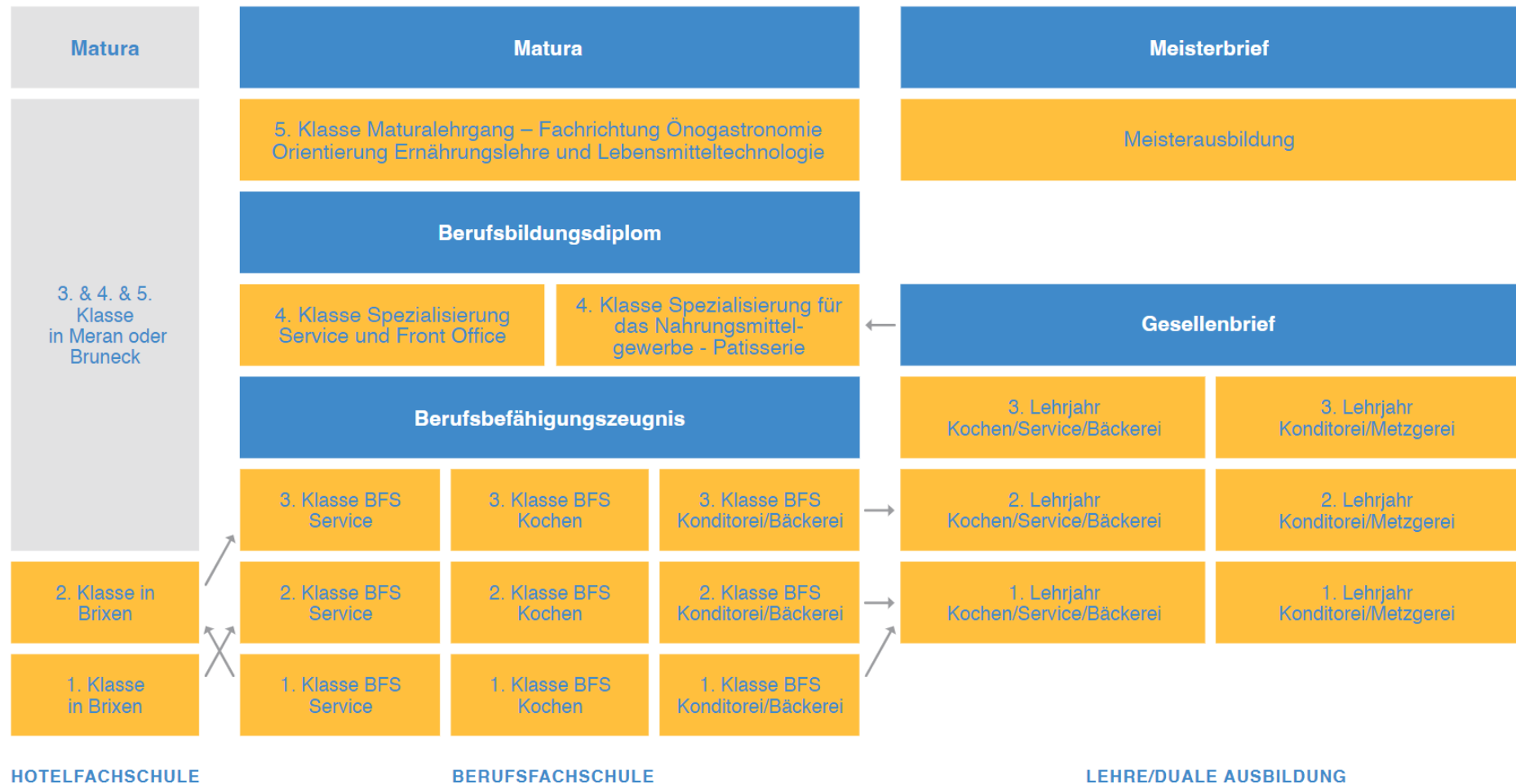
Die Tatsache, dass berufliche Weiterbildung organisiert und durchgeführt wird, gehört zum Bildungsauftrag der Schule und ist gesetzlich verankert.

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, 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.

## 12. 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  
Eisherstellung



## 13. 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.

In der Folge der SCHILF-Plan mit den für das Schuljahr 2021/22 geplanten Vorhaben.

| Titel & Beschreibung                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Zielgruppe                                                             | Einbringer*in       | Referent*in                                                                    | Dauer                    | Termin             | Kosten          | Anmerkung                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------|-----------------|------------------------------------------------------------------------|
| <b>Supervision und Coaching</b><br>Die Sozialpädagogen beanspruchen 32 Stunden. Der Rest ist für kurzfristig anfallende Interventionen in Klassenräten, Fachgruppen, Gremien reserviert.                                                                                                                                                                                                                                                                       | Alle Mitarbeiter*innen, speziell Sozialpädagog*innen und Lehrpersonen. | Direktorin          | Aus dem Supervisor*innen- und Coach-Pool<br><br>Wunsch Heim: Birgit Dissertori | 60 Stunden pro Schuljahr | laufend bei Bedarf | 5.280 € + MwSt. | evtl. ESF Vevi!                                                        |
| <b>Physiologie der Pilze</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | FG Köche                                                               | Patrick Jageregger  |                                                                                | 1 Tag                    | Schuljahr 2021/22  |                 | Leitner Martin als Co. Referent                                        |
| <b>Fortbildung im Bereich Sensorik</b><br>Alles rund ums Thema, Geruch, Geschmack, Verkostung                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | FG Köche                                                               | Patrick Jageregger  |                                                                                | 1 Tag                    | Schuljahr 2021/22  |                 |                                                                        |
| <b>Sprache für alle und Sprachdidaktik</b><br>Sprache, Sprachverwendung, gezielter Einsatz von Sprache und Sprachbildung im Unterricht; Sprache auf verschiedenen Ebenen                                                                                                                                                                                                                                                                                       | FG Deutsch interessierte Fachlehrpersonen                              | Hilda Oberhollenzer | Steht noch nicht fest                                                          | 1 Tag oder Halbtage      | Schuljahr 2021/22  |                 | Bin mit Frau Eva Cescutti in Verbindung, die uns organisatorisch hilft |
| <b>Professionelle Beziehungsarbeit</b><br>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                | Schuljahr 2021/22  |                 |                                                                        |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                        |                  |               |           |                   |               |                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|------------------|---------------|-----------|-------------------|---------------|----------------------------|
| <b>Umgang mit verschiedenen Kulturen</b><br>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 | Schuljahr 2021/22 |               |                            |
| <b>Differenzierungsmaßnahmen in/bei höheren Klassen:</b> 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 | Schuljahr 2021/22 |               |                            |
| <b>Messebesuch SIGEP</b><br>Fachliche Infos und Neuheiten, Teambuilding durch gemeinsame Erfahrung, Ideen für Einrichtung des neuen Zubaus                                                                                                                                                                                                                        | FG NMG<br>speziell Bäckerei/Konditorei | Artur Widmann    |               |           | Schuljahr 2021/22 |               | Außendienst                |
| <b>Betriebsbesichtigung ZOTTER</b><br>Ideen für Einrichtung des neuen Zubaus, fachliche Infos, Ideen für die Unterrichtsgestaltung                                                                                                                                                                                                                                | FG NMG<br>speziell Bäckerei/Konditorei | Artur Widmann    |               |           | Schuljahr 2021/22 |               | Außendienst                |
| <b>Pädagogischer Tag</b><br>siehe 3-Jahres-Plan Teil C 3. d)                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Plenum                                 | Schulentwicklung | Prof. Schratz |           | 2021/22           | 1.500 + Mwst. | Gustav Tschenett ist dabei |

## 2. Maßnahmen zur Qualitätssicherung

Vorschläge, Anregungen, Veränderungen und Verbesserungen, die in der Arbeitsgruppe Schulentwicklung angedacht und entwickelt werden oder sich aus den jährlichen Schlussberichten 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 getroffen. 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.

- Erprobung modularer und altersdurchmischter Einheiten
- Verstärkung von Projektunterricht
- Weiterentwicklung LiE
- Entwicklung fächerübergreifer Pakete
- Heimkonzept neu
- Gesunde Schule 2020 - 2022
- Ernährungsrat
- Sprechtag neu denken
- Entwicklungsportfolio für Schüler\*innen
- Schüler\*innen übernehmen Verantwortung
- Mobilität (Austausch Schüler\*innen und Lehrpersonen)

## 4. 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

|                        | <b>bis 2 Unterrichtsstunden/Woche</b> | <b>mehr als 2 Unterrichtsstunden/Woche</b> | <b>Praxis</b> |
|------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------------|---------------|
| <b>Lehrlinge</b>       | 2 schriftliche Noten                  | 3 Noten<br>2 davon schriftlich             | 5 Noten       |
| <b>Vollzeitklassen</b> | 3 Noten<br>2 davon schriftlich        | 4 Noten<br>2 davon schriftlich             | 5 Noten       |

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

## 5. Planung und Umsetzung Zubau

Vorbereitung und Koordinierung der durch die Bauphase resultierenden Herausforderungen.



## 1. Zuständigkeiten

|                                                                                                     |                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| Direktorin                                                                                          | Brigitte Gasser Da Rui |
| Vizedirektorin                                                                                      | Elisabeth Stürz        |
| Erweitertes Führungsteam                                                                            | Elisabeth Stürz        |
| Erweitertes Führungsteam                                                                            | Benjamin Flora         |
| Erweitertes Führungsteam                                                                            | Joachim Zössmayr       |
| Erweitertes Führungsteam                                                                            | Peter Amrain           |
| Schulrat                                                                                            | Benjamin Flora         |
| Schulrat                                                                                            | Cornelia Dell'Antonio  |
| Schulrat                                                                                            | Patrick Jageregger     |
| Fachgruppen-Leitung Nahrungsmittelgewerbe                                                           | Artur Widmann          |
| Fachgruppen-Leitung Küche                                                                           | Patrick Jageregger     |
| Fachgruppen-Leitung Service                                                                         | Reinhard Baur          |
| Fachgruppen-Leitung Sprachen                                                                        | Fabrizia Ruggiu        |
| Fachgruppen-Leitung Deutsch                                                                         | Hilda Oberhollenzer    |
| Fachgruppen-Leitung Mathematik, EDV, Beher-<br>bergung, Wirtschaft, Sport, Religion                 | Christoph Schuster     |
| Fachgruppen-Leitung Verwaltung                                                                      |                        |
| Fachgruppen-Leitung Individuelle Lernbegleitung                                                     | Doris Gasser           |
| Fachgruppen-Leitung Heim                                                                            | Mirjam Baur            |
| Fachgruppen-Leitung Hauswirtschaft                                                                  | Peter Amrain           |
| Evaluation                                                                                          | Cornelia Dell'Antonio  |
| Sekretariat Lehrlinge                                                                               | Konrad Debertol        |
| Sekretariat Vollzeitschüler*innen                                                                   | Sabine Kerschbaumer    |
| Sekretariat Organisation, Außendienste, Projekte,<br>Lehrlingswettbewerbe, Ausflüge                 | Astrid Troger          |
| Sekretariat Beauftragungen, Essensmeldungen                                                         | Silvia Klotz           |
| Sekretariat Berufliche Weiterbildung, Fortbildun-<br>gen Mitarbeiter*innen, Schüler*innen-Austausch | Ingrid Brugger         |
| Sekretariat Jahresarbeitszeit, Supplenzen, Stun-<br>den- und Raumpläne                              | Angelika Rier          |
| Sekretariat Personal                                                                                | Carmen Cola            |
| Sekretariat Buchhaltung                                                                             | Lorena Puddu           |
| Schulwart                                                                                           | Helmut Pernthaler      |
| Schulwartin                                                                                         | Martina Wild           |
| Hausmeister                                                                                         | Helmut Fink            |
| Ökonomat                                                                                            | Michael Kastlunger     |
| Arbeitssicherheit                                                                                   | Peter Amrain           |
| Austausch Schüler*innen und Lehrpersonen                                                            | Thomas Rainer          |
| Berufliche Weiterbildung                                                                            | Thomas Rainer          |
| Bibliothek                                                                                          | Evi Gasser             |
| Brandschutz                                                                                         | Peter Amrain           |
| Covid-Beauftragter                                                                                  | Martin Leitner         |
| Covid-Beauftragte – Vize                                                                            | Evi Gasser             |
| Lernen in Eigenverantwortung (LiE)                                                                  | Benjamin Flora         |
| Öffentlichkeitsarbeit                                                                               | Elisabeth Stürz        |
| Schulbar                                                                                            | Peter Amrain           |
| Schulberatung                                                                                       | Genoveva Kasseroler    |
| Schulentwicklung                                                                                    | Joachim Zössmayr       |
| Schulfotograf                                                                                       | Simon Allneider        |

|                                   |                     |
|-----------------------------------|---------------------|
| Sozialarbeiterin                  | Sonja Wierer        |
| System-Administrator              | Joachim Zössmayr    |
| Tutorin                           | Renate Radmüller    |
| Tutorin                           | Margot Mayrl        |
| Tutorin                           | Cornelia Oberrauch  |
| Tutorin                           | Helene Kerschbaumer |
| Tutor – Schwerpunkt LiE (Buddy)   | Benjamin Flora      |
| Tutorin – Schwerpunkt LiE (Buddy) | Margit Mair         |
| Tutorin – Schwerpunkt LiE (Buddy) | Fabrizia Ruggiu     |
| Tutorin – Schwerpunkt LiE (Buddy) | Silvia Seiwald      |
| Tutor – Schwerpunkt LiE (Buddy)   | Emanuele Colombi    |
| Tutor – Schwerpunkt LiE (Buddy)   | René Federspieler   |
| 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

1. Durchführung einer Aus- und Fortbildung im Bereich Coaching für alle Lehrpersonen.
2. Gemeinsame Planung (Plenum) des "Bildungsbuffets", das in den kommenden Schuljahren Schritt für Schritt eingeführt bzw. umgesetzt werden soll.

#### zu c) Pädagogischer Tag 2020/21

Am 29. November findet ein Pädagogischer Tag mit Prof. Schratz statt. Unser Bildungsdirektor Gustav Tschenett wird dabei sein.

- Wie soll der Unterricht in den nächsten Jahren generell und speziell an der Emma Hellenstainer aussehen, um die Schüler\*innen in ihrer persönlichen Entwicklung zu unterstützen und möglichst gut aufs (Berufs)Leben vorzubereiten?
- Bildungsbuffet – modular, altersdurchmischt, fächerübergreifend, projektbezogen
- Wie ist unsere Vision und welche konkreten ersten Schritte machen wir im kommenden Schuljahr?

#### zu d) Unterrichtskonzept 2021/22

Den letztjährigen Hybridunterricht und die daraus gewonnenen Erfahrungen haben wir als Entscheidungsgrundlage verwendet, wie das Unterrichtskonzept 2021/22 aussehen soll. Neben den klassischen Unterrichtseinheiten laut Curricula beinhaltet es zudem folgende Elemente, die in der Tabelle auf der folgenden Seite strukturiert dargestellt werden:

- fächerübergreifende Pakete
- fächerübergreifende Projekte
- Sensorik
- Wochenplanung
- Fernunterricht
- Intensivseminar, Förderkurs, Betreutes Lernen, Module

| Vollzeit-<br>klassen   | fächerübergreifende<br>Pakete                                                         | fächerübergreifende<br>Projekte                                                                                 | Sensorik                                               | Wochen-<br>planung<br>(1 h/Woche) | Fern-<br>unterricht                    | Intensivseminar,<br>Förderkurs, Betr.<br>Lernen, Module                                                                  |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|-----------------------------------|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. BFS<br>+<br>1. Hofa | mind. 1 <b>Paket</b> /Semester<br>BFS: 1 Praxis-LP + 2 LP<br>Hofa: 1 Sprach-LP + 2 LP | freiwillig                                                                                                      | /                                                      | ILB                               | bei Bedarf                             | Angebot<br>außerhalb des Re-<br>gelunterrichts<br><br>als Vorbereitung<br>auf das<br><b>Bildungsbuffet</b><br>ab 2022/23 |
| 2. BFS<br>+<br>2. Hofa | Weiterentwicklung<br>im Rahmen des LiE                                                | mind. 1 <b>Projekt</b> /SJ<br>BFS: 1 Praxis-LP + 2 LP<br>Hofa: 1 Sprach-LP + 2 LP<br><i>unterrichtsimmanent</i> | /                                                      | ILB                               | bei Bedarf                             |                                                                                                                          |
| 3. BFS                 |                                                                                       | mind. 1 <b>Projekt</b> pro SJ<br>2 – 3 LP<br>praxisbezogen<br><i>unterrichtsimmanent</i>                        | <b>Basis</b><br>SuS verlassen<br>Regelunter-<br>richt  | Sprach-Lehr-<br>personen          | Bei Bedarf                             |                                                                                                                          |
| 4. Klassen             |                                                                                       | mind. 1 <b>Projekt</b> pro SJ<br>2 – 3 LP<br>praxisbezogen<br><i>unterrichtsimmanent</i>                        | <b>Aufbau</b><br>SuS verlassen<br>Regelunter-<br>richt | Sprach-Lehr-<br>personen          | 1 Tag/Woche<br>alternierend<br>je 3 UE |                                                                                                                          |
| 5. Klasse              |                                                                                       | <b>Projekt</b> ist Inhalt<br>des <i>Curriculums</i>                                                             | /                                                      | Klassen-vor-<br>stand             | 1 Tag/Woche<br>alternierend<br>je 3 UE |                                                                                                                          |

- Bei den Planungsarbeiten vor Schulbeginn hat der Klassenrat festgelegt, welche Lehrpersonen gemeinsam **Pakete** ausarbeiten, **Projekte** betreuen und wer Kurse **außerhalb des Regelunterrichts** anbietet.
- Im Klassenrat wurde ebenfalls festgelegt, in welcher Unterrichtseinheit die ILB in den ersten/zweiten Klassen die **Wochenplanung** machen.
- Für jene, die die Wochenplanung übernehmen, hat im August im Rahmen der Planungstage eine **schulinterne Fortbildung** stattgefunden.

zu e) Sensorik Schuljahr 2021/2022

| <b>Modul</b>                  | <b>Datum</b>                                 | <b>Uhrzeit</b>    | <b>Klasse</b> | <b>Lehrperson</b>                                        | <b>Ort</b>     |
|-------------------------------|----------------------------------------------|-------------------|---------------|----------------------------------------------------------|----------------|
| Sensorische Grundlagen        | Mi, 06.10.2021 Gr. A<br>Mi, 20.10.2021 Gr. B | 13:15 – 14:55 Uhr | 3. FS KonBä   | Stefanie Amrain, Carmen Torggler,<br>Helene Kerschbaumer | Labor<br>ZE.02 |
| Getreide, Brot<br>Basismodul  | Di, 09.11.2021                               | 15:05 – 16:45 Uhr | 3. FS KonBä   | Christian Passler, Simon Allneider                       | Labor          |
| Getreide, Brot<br>Aufbaumodul | Di, 16.11.2021                               | 14:05 – 15:55 Uhr | 4A Patisserie | Christian Passler, Simon Allneider                       | Labor          |
| Getreide, Brot<br>Aufbaumodul | Di, 23.11.2021                               | 15:05 – 16:45 Uhr | 4. SeFo       | Christian Passler, Simon Allneider                       | Labor          |
| Getreide, Brot<br>Aufbaumodul | Di, 30.11.2021                               | 15:05 – 16:45 Uhr | 4B Patisserie | Christian Passler, Simon Allneider                       | Labor          |
| Fleisch<br>Basismodul         | Di, 14.12.2021                               | 10:45 – 12:25 Uhr | 3. FS KonBä   | Simon Staffler, Bacher Stefan                            | Metzgerei      |
| Fleisch<br>Aufbaumodul        | Di, 11.01.2022                               | 10:45 – 12:25 Uhr | 4. SeFo       | Simon Staffler, Federspiel Christian                     | Metzgerei      |
| Fleisch<br>Aufbaumodul        | Di, 18.01.2022                               | 10:45 – 12:25 Uhr | 4A Patisserie | Simon Staffler, Federspiel Christian                     | Metzgerei      |
| Fleisch<br>Aufbaumodul        | Di, 25.01.2022                               | 10:45 – 12:25 Uhr | 4B Patisserie | Simon Staffler, Federspiel Christian                     | Metzgerei      |
| Fette & Öle<br>Basismodul     | Fr, 04.02.2022                               | 10:45 – 12:25 Uhr | 3. FS KonBä   | Martin Leitner, Patrick Jageregger                       | Labor          |
| Fette & Öle<br>Aufbaumodul    | Do, 11.02.2022                               | 10:45 – 12:25 Uhr | 4. SeFo       | Martin Leitner, Patrick Jageregger                       | Labor          |

| <b>Modul</b>                | <b>Datum</b>   | <b>Uhrzeit</b>    | <b>Klasse</b> | <b>Lehrperson</b>                                       | <b>Ort</b> |
|-----------------------------|----------------|-------------------|---------------|---------------------------------------------------------|------------|
| Fette & Öle<br>Aufbaumodul  | Mo, 14.02.2022 | 15:05 – 16:45 Uhr | 4A Patisserie | Martin Leitner, Patrick Jageregger                      | Labor      |
| Fette & Öle<br>Aufbaumodul  | Mi, 23.02.2022 | 14:05 – 15:55 Uhr | 4B Patisserie | Martin Leitner, Patrick Jageregger                      | Labor      |
| Mineralwasser<br>Basismodul | Mo, 07.02.2022 | 9:35 – 11:35 Uhr  | 3. FS Service | Anita Huber, Alexander Wild                             | Labor      |
| Mineralwasser<br>Basismodul | Di, 08.02.2022 | 14:05 – 15:55 Uhr | 3. FS KonBä   | Anita Huber, Alexander Wild                             | Labor      |
| Mineralwasser<br>Basismodul | Mo, 07.03.2022 | 9:35 – 11:35 Uhr  | 4A Patisserie | Anita Huber, Alexander Wild                             | Labor      |
| Mineralwasser<br>Basismodul | Di, 08.03.2022 | 14:05 – 15:55 Uhr | 4B Patisserie | Anita Huber, Stefanie Amrain                            | Labor      |
| Mineralwasser<br>Basismodul | Mi, 09.03.2022 | 14:05 – 15:55 Uhr | 4. SeFo       | Anita Huber, Stefanie Amrain                            | Labor      |
| Kräuter<br>Basismodul       | Do, 07.04.2022 | 14:05 – 16:45 Uhr | 3. FS KonBä   | Armin Mairhofer, Martin Leitner,<br>Hanspeter Pardeller | Labor      |
| Kräuter<br>Basismodul       | Mo, 11.04.2022 | 14:05 – 16:45 Uhr | 4. SeFo       | Armin Mairhofer, Martin Leitner,<br>Hanspeter Pardeller | Labor      |
| Kräuter<br>Basismodul       | Do, 21.04.2021 | 14:05 – 16:45 Uhr | 4A Patisserie | Armin Mairhofer, Martin Leitner,<br>Hanspeter Pardeller | Labor      |
| Kräuter<br>Basismodul       | Do, 28.04.2022 | 14:05 – 16:45 Uhr | 4B Patisserie | Armin Mairhofer, Martin Leitner,<br>Hanspeter Pardeller | Labor      |

#### Zu f) ESF-Projekte

##### "Schulsozialarbeit an berufsbildenden Schulen" FSE30453/2020

Unsere Schule nimmt auch 2021/22 an dem vom Europäischen Sozialfonds geförderten Projekt "Schulsozialarbeit an den berufsbildenden Schulen" teil. Dies 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.

**Das Projekt wird bis zum 16. Juni verlängert.**

##### "Schulsozialarbeit an berufsbildenden Schulen" FSE 30629

Unsere Schule nimmt am Projekt FSE 30629 – "Schulsozialarbeit an berufsbildenden Schulen" teil, welches vom Europäischen Sozialfond der Autonomen Provinz Bozen (ko)finanziert wird. Es handelt sich um die Fortsetzung des Projektes, das bereits erfolgreich im Jahr 2020 umgesetzt wurde. Das Projekt, durchgeführt von der Landesdirektion deutschsprachige Berufsbildung, weist eben jene Charakteristika auf, die unter obigem Punkt "Schulsozialarbeit an berufsbildenden Schulen" FSE30453/2020 beschrieben wurden.

##### "Power Check Evolution" FSE 30656

Unsere Schule nimmt am Projekt FSE30656 "Power Check Evolution" teil, welches vom Europäischen Sozialfond der Autonomen Provinz Bozen kofinanziert und von der Genossenschaft Change durchgeführt wird.

Das vorrangige Ziel des Projektes ist die Verbesserung des Bildungserfolges der Schüler\*innen, die Förderung der Selbstreflexion und des Selbstbewusstseins der Jugendlichen sowie ihrer Entscheidungs- und Handlungskompetenz im Hinblick auf deren zukünftige Schul- und Berufslaufbahn. Detaillierte Informationen über das Projekt sind auf folgender Webseite abrufbar: <https://fse-esf.civis.bz.it/preiscrizioni/corsi>

Der Projektvorschlag zielt darauf ab, die frühzeitige Fehlausbildung und die Schulabbrecherquote bei Schüler\*innen der Landesberufsschule E. Hellenstainer Brixen und der Technologischen Fachoberschule Bruneck zu verringern. Es ist vorgesehen, Aktivitäten durchzuführen, die auf mindestens 120 Schüler\*innen der beiden Einrichtungen ausgerichtet sind, und zwar durch Berufsberatungs-, Ausbildungs- und Qualifikationsbewertungsmaßnahmen, die in kleinen Gruppen durchgeführt werden, um ihre Fähigkeiten zu ermitteln, ihre Ziele und Karrieren zu verfolgen. Die Besonderheit dieser Art von Studierenden ist die Notwendigkeit der Ausbildung und des Erwerbs spezifischer technischer und beruflicher Kompetenzen. Die Power



Check-Methode wurde von der Xpand-Stiftung mit Sitz in Kernberg (DE) zertifiziert und basiert auf dem Hexgon RIASEC-Modell, das auch vom Arbeitsministerium der USA ETA und vielen akademischen Einrichtungen weltweit als Orientierungsinstrument verwendet wird.

Am Projekt nehmen die Klassen 4 A Patisserie, 4 B Patisserie, 4. Service/Front Office und 5. Önologastronomie teil.

### zu g) Gesunde Schule 2020 – 2022

#### **Prädikat „Gesunde Schule“ 2020-2022**

Gesundheit fördert Bildung. Gute Gesundheit ermöglicht erfolgreiches Lernen, umfassende Bildung fördert einen gesunden Lebensstil. Das Projekt „Gesunde Schule“ unterstützt Schulen auf ihrem Weg zu einer Lebenswelt Schule, in der sich Kinder, Jugendliche und Erwachsene wohl fühlen, körperlich und psychisch gesund und mit Freude arbeiten und mitgestalten.

Der Gesundheitskoordinator der Schule, Patrick Jageregger, sowie Simon Allneider haben sich im Namen der Hellenstainer zur Teilnahme an diesem Projekt der Pädagogischen Abteilung angemeldet, das im August 2020 begonnen hat.

### zu h) Schüler\*innen übernehmen Verantwortung

Wo immer es möglich ist wird den Schüler\*innen innerhalb der Schulgemeinschaft und des Schulalltags Verantwortung übertragen, die sie übernehmen wollen und können. Schüler\*innen geben ihr Können und Wissen an Erwachsene, Jugendliche und Kinder weiter. Sie arbeiten in der PC-Notfalleinsatzgruppe mit, dürfen Gäste empfangen, Schulführungen machen und wir legen besonderes Augenmerk auf den Schüler\*innen-Rat. Die Schulsprecher\*innen werden von Elisabeth Stürz und Cornelia Oberrauch gecoacht, für ihre Aufgaben gebrieft und eng begleitet. Sie leiten eigenständig die Sitzungen des Schüler\*innen-Rats und sind als Mitglieder im Schulrat erste Ansprechpartner\*innen für Anliegen der Schüler\*innen.

### zu i) Coachinggespräche

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.

#### zu j) Mobilitäten

Im laufenden Schuljahr werden die Mobilitäten von Schüler\*innen bzw. Lehrpersonen mit unseren Partnerschulen in Cham, Zug, Florenz, Regensburg, Straubing wieder aufgenommen und weitergeführt.

#### zu k) Unterstützungsmaßnahmen

Zur Förderung/Unterstützung der Schüler\*innen gibt es schulintern standardmäßig folgendes Angebot:

- Nachhilfe im Fach Französisch für alle Hofa-Klassen [1 Stunde pro Klasse wöchentlich]
- Betreutes Lernen mit den Individuellen Lernbegleiter\*innen [1 Stunde pro Klasse wöchentlich]
- Förderkurse für die 3. Berufsfachschulen in den Fächern Deutsch, Italienisch, Englisch, Mathematik [je 1 Stunde pro Fach und Klasse wöchentlich]
- Förderkurs für die 4. Klassen im Fach Deutsch [2 Stunden wöchentlich]
- Förderkurs für die 4. Klassen im Fach Mathematik [1 Stunde wöchentlich]
- Förderkurs für die 5. Klasse im Fach Ernährungslehre [1 Stunde wöchentlich]
- Training für Schüler\*innen nicht deutscher Muttersprache [täglich]
- Nachhilfe in den Fächern Deutsch, Italienisch, Englisch, Mathematik [mehrmals wöchentlich bei Bedarf und auf Anfrage]

Aufgrund der Einschränkungen durch COVID-19 dürfen wir die Schüler\*innengruppen nicht mischen.

## 4. Kriterien für die Zuweisung des Bildungsguthabens

Das Ansuchen für die Anerkennung des Bildungsguthabens ist innerhalb 13. Mai eines jeden Schuljahres im Büro 1 des Schulsekretariats abzugeben. Dem Ansuchen sind die entsprechenden Diplome, Zertifikate oder Bestätigungen beizulegen. 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.

Für Schüler\*innen der 4. Klassen und 5. Klassen, die bisher noch kein Guthaben erhalten haben, dürfen in diesem Schuljahr zwei bzw. drei Punkte vergeben werden. Dabei ist auf den Bezugszeitraum zu achten. Die eingereichten Tätigkeiten müssen in dem Schuljahr erfolgt sein, für das die Punkte vergeben werden.

| Schulinterne Bewertungselemente <sup>2*</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Schulexterne Bewertungselemente <sup>2</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Praktika außerhalb der Provinz</b></li> <li>• <b>Schulsport</b><br/>Landes- und Regionalmeisterschaften (1. – 5. Platz)<br/>Staatsmeisterschaften</li> <li>• <b>Außergewöhnliches Engagement</b> für die Klassen- und/oder Schulgemeinschaft (Nominierung durch den Klassenrat)</li> <li>• <b>Mitwirken in schulischen Gremien</b> (Schulrat)</li> <li>• <b>Teilnahme am Lehrlingswettbewerb</b></li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Sprachzertifizierung Zwei- und Dreisprachigkeit, PLIDA, DELF usw.</b></li> <li>• <b>ECDL Standard</b></li> <li>• <b>Sprachaufenthalte/Sprachkurse</b> (mind. 2 Wochen, Zertifikat)</li> <li>• <b>Prüfungen mit entsprechendem Aufwand</b> (Jagd- oder Fischerprüfung, Rettungsschwimmer...)</li> <li>• <b>Besondere sportliche oder kulturelle Leistungen</b></li> <li>• <b>Mitwirken in leitenden Positionen bei Vereinen</b></li> <li>• <b>Mitgliedschaft in Vereinen mit entsprechender Ausbildung</b> (Feuerwehr, Weißes Kreuz, ...)</li> <li>• <b>Volontariatstätigkeit (Mitarbeit im sozialen Bereich)</b></li> <li>• <b>Mitgliedschaft in Vereinen mit entsprechendem Aufwand</b> (mindestens 1 Mal wöchentlich)</li> <li>• <b>Besuch der Musikschule mit entsprechendem Aufwand</b> (mindestens 1 Mal wöchentlich)</li> <li>• <b>Ministrantendienst</b></li> </ul> |

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

| Notendurchschnitt | Schulguthaben<br>3. Klasse | Schulguthaben<br>4. Klasse | Schulguthaben<br>5. Klasse |
|-------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|
| M < 6             | -                          | -                          | 7-8                        |
| 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                      |

<sup>2</sup> im Fall noch nicht definierter Bewertungselemente entscheidet der Klassenrat

## 5. Schulkalender 2021/22

| September 2021 |                        |               |  | Oktober 2021 |                                 |               |  | November 2021 |                             |               |       | Dezember 2021 |  |             |   | Jänner 2022 |                             |             |   |
|----------------|------------------------|---------------|--|--------------|---------------------------------|---------------|--|---------------|-----------------------------|---------------|-------|---------------|--|-------------|---|-------------|-----------------------------|-------------|---|
| 1 Mi           |                        |               |  | 1 Fr         |                                 | 1 3 2 3 2 1 2 |  | 1 Mo          | Alleerheiligen              |               |       | 1 Mi          |  | 2 3 2 1 1 2 | 1 | 1 Sa        |                             |             |   |
| 2 Do           |                        |               |  | 2 Sa         |                                 |               |  | 2 Di          |                             |               |       | 2 Do          |  | 2 3 2 1 1 1 | 1 | 2 So        |                             |             |   |
| 3 Fr           |                        |               |  | 3 So         |                                 |               |  | 3 Mi          |                             |               |       | 3 Fr          |  | 2 3 2 1 1 1 | 1 | 3 Mo        |                             |             |   |
| 4 Sa           |                        |               |  | 4 Mo         | Zw LG                           | 1 3 2 3 2 1 2 |  | 4 Do          |                             |               |       | 4 Sa          |  |             |   | 4 Di        |                             |             |   |
| 5 So           |                        |               |  | 5 Di         | Versammlung<br>Schülervertreter | 1 3 2 3 2 2   |  | 5 Fr          |                             |               |       | 5 So          |  |             |   | 5 Mi        |                             |             |   |
| 6 Mo           | Schulbeginn Jahreskl.  |               |  | 6 Mi         | Zw LG                           | 1 3 2 3 2 2   |  | 6 Sa          |                             |               |       | 6 Mo          |  | 2 3 2 1     |   | 6 Do        |                             |             |   |
| 7 Di           | SB Lehrlinge           | 1 3 2 3 2 1 2 |  | 7 Do         | Gemein-<br>schaftstag           | 1 3 2 3 2 2   |  | 7 So          |                             |               |       | 7 Di          |  | 2 3 2 1     |   | 7 Fr        |                             |             |   |
| 8 Mi           |                        | 1 3 2 3 2 1 2 |  | 8 Fr         | SpT LG                          | 1 3 2 3 2 2   |  | 8 Mo          |                             | 1 3 2 3 2 1 3 |       | 8 Mi          |  |             |   | 8 Sa        | Beginn Praktikum 3. Klassen |             |   |
| 9 Do           |                        | 1 3 2 3 2 1 2 |  | 9 Sa         |                                 |               |  | 9 Di          |                             | 1 3 2 3 2 1 3 |       | 9 Do          |  | 2 3 2 1     |   | 9 So        |                             |             |   |
| 10 Fr          |                        | 1 3 2 3 2 1 2 |  | 10 So        |                                 |               |  | 10 Mi         |                             | 1 3 2 3 2 1 3 |       | 10 Fr         |  | 2 3 2 1     |   | 10 Mo       | NK VZ + KR                  | 2 3 2 1 1 2 | 2 |
| 11 Sa          |                        |               |  | 11 Mo        |                                 | 1 3 2 3 2 1 3 |  | 11 Do         |                             | 1 3 2 3 2 1 3 |       | 11 Sa         |  |             |   | 11 Di       | NK VZ + KR<br>Zw LG         | 2 3 2 1 1 2 | 2 |
| 12 So          |                        |               |  | 12 Di        |                                 | 1 3 2 3 2 1 3 |  | 12 Fr         | SpT VZ                      | 1 3 2 3 2 1 3 |       | 12 So         |  |             |   | 12 Mi       | NK VZ + KR<br>Zw LG         | 2 3 2 1 1 2 | 2 |
| 13 Mo          |                        | 1 3 2 3 2 1 2 |  | 13 Mi        |                                 | 1 3 2 3 2 1 3 |  | 13 Sa         |                             |               |       | 13 Mo         |  | 2 3 2 1 1 2 | 1 | 13 Do       | NK VZ + KR                  | 2 3 2 1 1 2 | 2 |
| 14 Di          |                        | 1 3 2 3 2 1 2 |  | 14 Do        |                                 | 1 3 2 3 2 1 3 |  | 14 So         |                             |               |       | 14 Di         |  | 2 3 2 1 1 2 | 1 | 14 Fr       | SpT LG Gw                   | 2 3 2 1 1 2 | 2 |
| 15 Mi          |                        | 1 3 2 3 2 1 2 |  | 15 Fr        |                                 | 1 3 2 3 2 1 3 |  | 15 Mo         |                             | 1 3 2 3 2 1 3 |       | 15 Mi         |  | 2 3 2 1 1 2 | 1 | 15 Sa       |                             |             |   |
| 16 Do          |                        | 1 3 2 3 2 1 2 |  | 16 Sa        |                                 |               |  | 16 Di         | Plenar                      | 1 3 2 3 2 1 3 |       | 16 Do         |  | 2 3 2 1 1 2 | 1 | 16 So       |                             |             |   |
| 17 Fr          |                        | 1 3 2 3 2 1 2 |  | 17 So        |                                 |               |  | 17 Mi         | Nk LG                       | 1 3 2 3 2 1 3 |       | 17 Fr         |  | 2 3 2 1 1 2 | 1 | 17 Mo       | NK VZ + KR                  | 2 3 2 1 1 2 | 2 |
| 18 Sa          |                        |               |  | 18 Mo        | KR VZ                           | 1 3 2 3 2 1 3 |  | 18 Do         | Nk LG                       | 1 3 2 3 2 1 3 |       | 18 Sa         |  |             |   | 18 Di       | NK VZ + KR                  | 2 3 2 1 1 2 | 2 |
| 19 So          |                        |               |  | 19 Di        | KR VZ                           | 1 3 2 3 2 1 3 |  | 19 Fr         | Ende 1. T.-<br>SpT 3. Kond. | 1 3 2 3 2 1 3 |       | 19 So         |  |             |   | 19 Mi       | NK VZ + KR<br>Zw LG         | 2 3 2 1 1 2 | 2 |
| 20 Mo          |                        | 1 3 2 3 2 1 2 |  | 20 Mi        | KR VZ                           | 1 3 2 3 2 1 3 |  | 20 Sa         |                             |               |       | 20 Mo         |  | 2 3 2 1     | 1 | 20 Do       | NK VZ + KR                  | 2 3 2 1 1 2 | 2 |
| 21 Di          |                        | 1 3 2 3 2 1 2 |  | 21 Do        | KR VZ                           | 1 3 2 3 2 1 3 |  | 21 So         |                             |               |       | 21 Di         |  | 2 3 2 1     | 1 | 21 Fr       | SpT MeBä                    | 2 3 2 1 1 2 | 2 |
| 22 Mi          |                        | 1 3 2 3 2 1 2 |  | 22 Fr        |                                 | 1 3 2 3 2 1 3 |  | 22 Mo         | LAP SL/KÖ                   | Beg. 2. T. Me | 1 2 1 | 22 Mi         |  | 2 3 2 1     | 1 | 22 Sa       |                             |             |   |
| 23 Do          |                        | 1 3 2 3 2 1 2 |  | 23 Sa        |                                 |               |  | 23 Di         | LAP SL/KÖ                   |               | 1 1   | 23 Do         |  | 2 3 2 1     | 1 | 23 So       |                             |             |   |
| 24 Fr          | Elternver-<br>sammlung | 1 3 2 3 2 1 2 |  | 24 So        |                                 |               |  | 24 Mi         | LAP SL/KÖ                   |               | 1 1   | 24 Fr         |  |             |   | 24 Mo       |                             | 2 3 2 1 1 2 | 2 |
| 25 Sa          |                        |               |  | 25 Mo        | KR VZ                           | 1 3 2 3 2 1 3 |  | 25 Do         | LAP SL/KÖ                   |               | 1 1   | 25 Sa         |  |             |   | 25 Di       |                             | 2 3 2 1 1 2 | 2 |
| 26 So          |                        |               |  | 26 Di        | KR VZ                           | 1 3 2 3 2 1 3 |  | 26 Fr         | LAP SL/KÖ                   |               | 1 1   | 26 So         |  |             |   | 26 Mi       |                             | 2 3 2 1 1 2 | 2 |
| 27 Mo          |                        | 1 3 2 3 2 1 2 |  | 27 Mi        | KR VZ                           | 1 3 2 3 2 1 3 |  | 27 Sa         |                             |               |       | 27 Mo         |  |             |   | 27 Do       |                             | 2 3 2 1 1 2 | 2 |
| 28 Di          |                        | 1 3 2 3 2 1 2 |  | 28 Do        | KR VZ                           | 1 3 2 3 2 1 3 |  | 28 So         |                             |               |       | 28 Di         |  |             |   | 28 Fr       |                             | 2 3 2 1 1 2 | 2 |
| 29 Mi          |                        | 1 3 2 3 2 1 2 |  | 29 Fr        |                                 | 1 3 2 3 2 1 3 |  | 29 Mo         |                             | 2 3 2 1 1 2   | 1     | 29 Mi         |  |             |   | 29 Sa       | Beginn Praktikum 2. Klassen |             |   |
| 30 Do          |                        | 1 3 2 3 2 1 2 |  | 30 Sa        |                                 |               |  | 30 Di         |                             | 2 3 2 1 1 2   | 1     | 30 Do         |  |             |   | 30 So       | Ende Praktikum 3. Klassen   |             |   |
|                |                        |               |  | 31 So        |                                 |               |  |               |                             |               |       | 31 Fr         |  |             |   | 31 Mo       |                             | 2 3 2 1 1 2 | 2 |

Service

Köche

Bäcker

Metzger

Konditoren

| Februar 2022 |                             |             |     | März 2022 |                      |             |     | April 2022 |                          |             |   | Mai 2022 |                    |             |   | Juni 2022                                                                                                                                                                                                                                                                       |                     |  |  |
|--------------|-----------------------------|-------------|-----|-----------|----------------------|-------------|-----|------------|--------------------------|-------------|---|----------|--------------------|-------------|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--|--|
| 1 Di         |                             | 2 3 2 1 1 2 | 2   | 1 Di      | Fasching             |             |     | 1 Fr       | LAP Kond Fg              | 1 2 1 3 3 1 |   | 1 So     |                    |             |   | 1 Mi                                                                                                                                                                                                                                                                            | LAP KÖ/Bä           |  |  |
| 2 Mi         |                             | 2 3 2 1 1 2 | 2   | 2 Mi      | Ascherm.             |             |     | 2 Sa       |                          |             |   | 2 Mo     |                    | 1 2 1 3 3 1 | 1 | 2 Do                                                                                                                                                                                                                                                                            |                     |  |  |
| 3 Do         |                             | 2 3 2 1 1 2 | 2   | 3 Do      |                      |             |     | 3 So       |                          |             |   | 3 Di     |                    | 1 2 1 3 3 1 | 1 | 3 Fr                                                                                                                                                                                                                                                                            |                     |  |  |
| 4 Fr         |                             | 2 3 2 1 1 2 | 2   | 4 Fr      |                      |             |     | 4 Mo       |                          | 1 2 1 3 3 1 | 1 | 4 Mi     |                    | 1 2 1 3 3 1 | 1 | 4 Sa                                                                                                                                                                                                                                                                            |                     |  |  |
| 5 Sa         |                             |             |     | 5 Sa      |                      |             |     | 5 Di       |                          | 1 2 1 3 3 1 | 1 | 5 Do     |                    | 1 2 1 3 3 1 | 1 | 5 So                                                                                                                                                                                                                                                                            | Pfingsten           |  |  |
| 6 So         |                             |             |     | 6 So      |                      |             |     | 6 Mi       | Zw LG Gw+Me              | 1 2 1 3 3 1 | 1 | 6 Fr     |                    | 1 2 1 3 3 1 | 1 | 6 Mo                                                                                                                                                                                                                                                                            |                     |  |  |
| 7 Mo         |                             | 2 3 2 1 1 2 | 2   | 7 Mo      | LAP Me               |             | 3 3 | 7 Do       | Zw f. Kond+Gw            | 1 2 1 3 3 1 | 1 | 7 Sa     |                    |             |   | 7 Di                                                                                                                                                                                                                                                                            | LAP KO<br>BBP       |  |  |
| 8 Di         |                             | 2 3 2 1 1 2 | 2   | 8 Di      | LAP SL+Me            |             | 3 3 | 8 Fr       | SpT VZ+<br>1.Kond+LG Gw  | 1 2 1 3 3 1 | 1 | 8 So     |                    |             |   | 8 Mi                                                                                                                                                                                                                                                                            | LAP KO<br>BBP       |  |  |
| 9 Mi         |                             | 2 3 2 1 1 2 | 2   | 9 Mi      | LAP SL               |             | 3 3 | 9 Sa       |                          |             |   | 9 Mo     |                    | 1 2 1 3 3 1 | 1 | 9 Do                                                                                                                                                                                                                                                                            | LAP KO<br>BBP       |  |  |
| 10 Do        |                             | 2 3 2 1 1 2 | 2   | 10 Do     | LAP SL               |             | 3 3 | 10 So      |                          |             |   | 10 Di    |                    | 1 2 1 3 3 1 | 1 | 10 Fr                                                                                                                                                                                                                                                                           | LAP KO<br>BBP       |  |  |
| 11 Fr        |                             | 2 3 2 1 1 2 | 2   | 11 Fr     | LAP SL               |             | 3 3 | 11 Mo      | LAP Kond Fg              | 1 2 1 3 3 1 | 1 | 11 Mi    |                    | 1 2 1 3 3 1 | 1 | 11 Sa                                                                                                                                                                                                                                                                           |                     |  |  |
| 12 Sa        | Beginn Praktikum 4. Klassen |             |     | 12 Sa     |                      |             |     | 12 Di      |                          | 1 2 1 3 3 1 | 1 | 12 Do    | Plenar             | 1 2 1 3 3 1 | 1 | 12 So                                                                                                                                                                                                                                                                           |                     |  |  |
| 13 So        |                             |             |     | 13 So     |                      |             |     | 13 Mi      |                          | 1 2 1 3 3 1 | 1 | 13 Fr    |                    | 1 2 1 3 3 1 | 1 | 13 Mo                                                                                                                                                                                                                                                                           | BBP                 |  |  |
| 14 Mo        |                             | 2 3 2 1 1 2 | 3   | 14 Mo     | KR VZ                | 1 2 1 3 3 1 | 3 3 | 14 Do      |                          |             |   | 14 Sa    |                    |             |   | 14 Di                                                                                                                                                                                                                                                                           | BBP                 |  |  |
| 15 Di        |                             | 2 3 2 1 1 2 | 3   | 15 Di     | KR VZ                | 1 2 1 3 3 1 | 3 3 | 15 Fr      |                          |             |   | 15 So    |                    |             |   | 15 Mi                                                                                                                                                                                                                                                                           | BBP                 |  |  |
| 16 Mi        |                             | 2 3 2 1 1 2 | 3   | 16 Mi     | KR VZ                | 1 2 1 3 3 1 | 3 3 | 16 Sa      |                          |             |   | 16 Mo    |                    | 1 2 1 3 3 1 | 1 | 16 Do                                                                                                                                                                                                                                                                           | Schulende Jahreskl. |  |  |
| 17 Do        |                             | 2 3 2 1 1 2 | 3   | 17 Do     | KR VZ                | 1 2 1 3 3 1 | 3 3 | 17 So      | Ostern                   |             |   | 17 Di    |                    | 1 2 1 3 3 1 | 1 | 17 Fr                                                                                                                                                                                                                                                                           | BBP                 |  |  |
| 18 Fr        |                             | 2 3 2 1 1 2 | 3   | 18 Fr     |                      | 1 2 1 3 3 1 | 3 3 | 18 Mo      |                          |             |   | 18 Mi    |                    | 1 2 1 3 3 1 | 1 | 18 Sa                                                                                                                                                                                                                                                                           |                     |  |  |
| 19 Sa        |                             |             |     | 19 Sa     |                      |             |     | 19 Di      |                          |             |   | 19 Do    |                    | 1 2 1 3 3 1 | 1 | 19 So                                                                                                                                                                                                                                                                           |                     |  |  |
| 20 So        | Ende Praktikum 2. Klassen   |             |     | 20 So     |                      |             |     | 20 Mi      |                          | 1 2 1 3 1   | 1 | 20 Fr    |                    | 1 2 1 3 3 1 | 1 | 20 Mo                                                                                                                                                                                                                                                                           | BBP                 |  |  |
| 21 Mo        | Nk LG Gw                    | 2 3 2 1 1 2 | 3   | 21 Mo     | KR VZ                | 1 2 1 3 3 1 | 3 3 | 21 Do      |                          | 1 2 1 3 1   | 1 | 21 Sa    |                    |             |   | 21 Di                                                                                                                                                                                                                                                                           | BBP                 |  |  |
| 22 Di        | Ende 2.T.                   | 2 3 2 1 1 2 | 3   | 22 Di     | KR VZ                | 1 2 1 3 3 1 | 3 3 | 22 Fr      |                          | 1 2 1 3 1   | 1 | 22 So    |                    |             |   | 22 Mi                                                                                                                                                                                                                                                                           | BBP                 |  |  |
| 23 Mi        | Plenar                      |             | 1 3 | 23 Mi     | KR VZ                | 1 2 1 3 3 1 | 3 3 | 23 Sa      |                          |             |   | 23 Mo    |                    | 1 2 1 3 3 1 | 1 | 23 Do                                                                                                                                                                                                                                                                           | BBP                 |  |  |
| 24 Do        | Unsinniger<br>Nk 1. Bä      |             | 1 3 | 24 Do     | KR VZ; Nk 3.<br>Kond | 1 2 1 3 3 1 | 3 3 | 24 So      |                          |             |   | 24 Di    | Nk Bä              | 1 2 1 3 3 1 | 1 | 24 Fr                                                                                                                                                                                                                                                                           | BBP                 |  |  |
| 25 Fr        |                             |             | 1 3 | 25 Fr     |                      | 1 2 1 3 3 1 | 3 3 | 25 Mo      |                          |             |   | 25 Mi    | Nk Gw              | 1 2 1 3 3 1 | 1 | <b>Legende</b><br>EV/SV Eltern- Schülervertreter<br>SB/SC Schulbeginn -Schluss<br>LG - Lehrlinge / Gw Gastgewerbe<br>VZ - Vollzeitklassen<br>Zw - Zwischenbeurteilung<br>Nk - Notenkonferenz<br>KR - Klassenratsitzung<br>SpT - Sprechtag<br>FS - Fachschule Kochen/Kond.-Bäck. |                     |  |  |
| 26 Sa        |                             |             |     | 26 Sa     |                      |             |     | 26 Di      | Maturareise<br>mehrt. LF | 1 2 1 3 3 1 | 1 | 26 Do    | LAP Bä+Nk<br>Gw+Me | 1 2 1 3 1   | 1 |                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                     |  |  |
| 27 So        | Ende Praktikum 4. Klassen   |             |     | 27 So     |                      |             |     | 27 Mi      | Maturareise<br>mehrt. LF | 1 2 1 3 3 1 | 1 | 27 Fr    | LAP Bä             | 1 2 1 3 1   | 1 |                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                     |  |  |
| 28 Mo        |                             |             |     | 28 Mo     | LAP Kond Px          | 1 2 1 3 3 1 | 1   | 28 Do      | Maturareise<br>mehrt. LF | 1 2 1 3 3 1 | 1 | 28 Sa    |                    |             |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                     |  |  |
|              |                             |             |     | 29 Di     | LAP Kond Px          | 1 2 1 3 3 1 | 1   | 29 Fr      |                          | 1 2 1 3 3 1 | 1 | 29 So    |                    |             |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                     |  |  |
|              |                             |             |     | 30 Mi     | LAP Kond Px          | 1 2 1 3 3 1 | 1   | 30 Sa      |                          |             |   | 30 Mo    | LAP KÖ/Bä/Me       |             | 1 |                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                     |  |  |
|              |                             |             |     | 31 Do     | LAP Kond Px          | 1 2 1 3 3 1 | 1   |            |                          |             |   | 31 Di    | LAP KÖ/Bä/Me       |             | 1 |                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                     |  |  |

## 6. Unterrichtsergänzende Tätigkeiten<sup>3</sup>

### Unterrichtsergänzende Tätigkeiten 2021/2022

| Klasse        | Titel                                         | Art                  | Kosten   | für wen?   | Anmerkungen             |
|---------------|-----------------------------------------------|----------------------|----------|------------|-------------------------|
| 1A Hofa       | Hotelbesichtigung mit M. Mayrl                | Tagesausflug         | /        |            |                         |
| 1A Hofa       | Theaterbesuch in Deutsch                      | Lehrausgang          | 10,00 €  | pro Person |                         |
| 1B Hofa       | Theaterbesuch in Deutsch                      | Lehrausgang          | 10,00 €  | pro Person |                         |
| 1B Hofa       | Hotelbesichtigung mit M. Mayrl                | Tagesausflug         | /        |            |                         |
| 2A Hofa       | Barista-Ausbildung von Caroma                 | Projekt              | 260,00 € | pro Person |                         |
| 2A Hofa       | Theaterbesuch in Deutsch                      | Lehrausgang          | 6,00 €   | pro Person |                         |
| 2A Hofa       | Erlebnisführung durch Brixen                  | Lehrausgang          | 10,00 €  | pro Person |                         |
| 2A Hofa       | Hotelbesichtigung in München oder Verona      | Tagesausflug         | 700,00 € | pro Klasse | Zuschuss Schule für Bus |
| 2A Hofa       | Besuch Kaiserhof bzw. Hotelfachschule Bruneck | Lehrausgang          | /        |            |                         |
| 2B Hofa       | Geocaching                                    | Expertenunterricht   | 100,00 € | pro Klasse |                         |
| 2B Hofa       | Barista-Ausbildung von Caroma                 | Projekt              | 260,00 € | pro Person |                         |
| 2B Hofa       | Theaterbesuch in Deutsch                      | Lehrausgang          | 10,00 €  | pro Person |                         |
| 2B Hofa       | Erlebnisführung durch Brixen                  | Lehrausgang          | 10,00 €  | pro Person |                         |
| 2. FS Service | Besichtigung Rotari, Gardasee                 | Tagesausflug         | 51,90 €  | pro Person | Zuschuss Schule für Bus |
| 2. FS Service | Besichtigung Weingut Malojer, Bozen           | Lehrausgang          | /        |            |                         |
| 2. FS Service | Besichtigung Caroma, Völs                     | Lehrausgang          | 8,00 €   | pro Person |                         |
| 2. FS Service | Hotelbesichtigung                             | Tagesausflug         |          |            | Kosten/Ort noch offen   |
| 3. FS Service | mehrtägige Lehrfahrt                          | mehrtägige Lehrfahrt |          |            | Kosten/Ort noch offen   |
| 3. FS Service | Kellereibesichtigung                          | Lehrausgang          | /        |            |                         |
| 3. FS Service | Besichtigung Degust, Vahrn                    | Lehrausgang          | 10,00 €  | pro Person |                         |
| 3. FS Service | Theaterbesuch in Deutsch                      | Lehrausgang          | 8,00 €   | pro Person |                         |
| 4. SeFo       | Bier brauen                                   | Projekt              |          |            | Kosten noch offen       |

<sup>3</sup> Alle Vollzeitklassen führen üblicherweise in der ersten Oktoberwoche den Gemeinschaftstag durch.

|              |                                                      |                       |          |            |                          |
|--------------|------------------------------------------------------|-----------------------|----------|------------|--------------------------|
| 4. SeFo      | Barista-Ausbildung von Caroma                        | Projekt               | 260,00 € | pro Person |                          |
| 4. SeFo      | Power Check Evolution mit Manfred Schweigkofler      | Projekt               | /        |            | wird über ESF finanziert |
| 4. SeFo      | Kolonialismus 2.0 mit Denni Pedross                  | Projekt               | 105,00 € | pro Klasse |                          |
| 4. SeFo      | Sensorik                                             | Projekt               | /        |            |                          |
| 4. SeFo      | Korrespondenzmanager und/oder Xenus                  | Expertenunterricht    | /        |            |                          |
| 4. SeFo      | Hotelbesichtigung im Fach Empfang                    | Tagesausflug          | /        |            |                          |
| 4. SeFo      | Theaterbesuch in Deutsch                             | Lehrausgang           | 8,00 €   | pro Person |                          |
| 4. SeFo      | Theaterbesuch in Italienisch                         | Lehrausgang           | 8,00 €   | pro Person |                          |
| 4. SeFo      | Theaterbesuch in Englisch                            | Lehrausgang           | 8,00 €   | pro Person |                          |
| 4. SeFo      | Besuch der Handelskammer im Fach Betriebswirtschaft  | Tagesausflug          | /        |            |                          |
| 4. SeFo      | Abschied & Tod mit Referentin Mag.a Ancilla Lechner  | Expertenunterricht    | /        |            | 20.10.2021               |
| 1A FS Kochen | Hotelbesichtigung                                    | Tagesausflug          |          |            | Kosten noch offen        |
| 1A FS Kochen | Theaterbesuch                                        | Lehrausgang           | 8,00 €   | pro Person |                          |
| 1A FS Kochen | Besichtigung Fischbetrieb De Nardo, Vahrn            | Lehrausgang           | /        |            |                          |
| 1A FS Kochen | Besichtigung Milchhof Brimi, Vahrn                   | Lehrausgang           | /        |            |                          |
| 1B FS Kochen | Hotelbesichtigung in Südtirol                        | Tagesausflug          | 500,00 € | pro Klasse | Zuschuss Schule für Bus  |
| 1C FS Kochen | Hotelbesichtigung in Südtirol                        | Tagesausflug          |          |            | Kosten noch offen        |
| 2A FS Kochen | Besichtigung Fischbetrieb De Nardo, Vahrn            | Lehrausgang           | /        |            |                          |
| 2A FS Kochen | Besichtigung Obstgenossenschaft Melix, Vahrn         | Lehrausgang           | /        |            |                          |
| 2A FS Kochen | Besichtigung Milchhof, Sterzing                      | Lehrausgang           | /        |            |                          |
| 2A FS Kochen | Besichtigung Restaurant Stafler, Maals               | Tagesausflug          | /        |            |                          |
| 2A FS Kochen | Besichtigung Kneippanlage, Vahrn                     | Tagesausflug          | /        |            |                          |
| 2A FS Kochen | Mathematik in der Küche - Nachhaltigkeit neu gedacht | fächerübergr. Projekt | /        |            |                          |
| 2B FS Kochen | Besichtigung Fischbetrieb De Nardo, Vahrn            | Lehrausgang           | /        |            |                          |
| 2B FS Kochen | Besichtigung Milchhof Brimi, Vahrn                   | Lehrausgang           | /        |            |                          |
| 2B FS Kochen | Theaterbesuch in Deutsch                             | Lehrausgang           | 8,00 €   |            |                          |
| 2B FS Kochen | Konservierungsmethoden im frühen 20. Jahrhundert     | fächerübergr. Projekt |          |            | Kosten noch offen        |
| 2B FS Kochen | Zusammenarbeit mit Bühlerhof                         | Projekt               |          |            | Kosten noch offen        |
| 3. FS Kochen | Hotelbesichtigung mit M. Mair und A. Lorenzini       | Tagesausflug          | /        |            | Zuschuss Schule für Bus  |



|               |                                                     |                       |          |            |                         |
|---------------|-----------------------------------------------------|-----------------------|----------|------------|-------------------------|
| 3. FS Kochen  | Noi Tec Park; Lebensmitteltechnologie               | Tagesausflug          | /        |            | Zuschuss Schule für Bus |
| 3. FS Kochen  | Rodelausflug - Stärkung der Klassengemeinschaft     | Tagesausflug          | /        |            |                         |
| 3. FS Kochen  | Anrichtegeschirr töpfen                             | Projekt               |          |            | Kosten noch offen       |
| 3. FS Kochen  | Abschlusssessen                                     | Lehrausgang           | /        |            |                         |
| 1. FS KonBä   | Betriebsbesichtigung                                | Tagesausflug          |          |            | Kosten/Ort noch offen   |
| 1. FS KonBä   | Theaterbesuch                                       | Lehrausgang           | 8,00 €   |            |                         |
| 2A FS KonBä   | Besichtigung Milchhof Brimi, Vahrn                  | Lehrausgang           | /        |            |                         |
| 2A FS KonBä   | Besichtigung Rieper Mühle                           | Lehrausgang           | /        |            |                         |
| 2A FS KonBä   | Besichtigung Konditorei                             | Tagesausflug          |          |            | Kosten/Ort noch offen   |
| 2A FS KonBä   | Besichtigung Bäckerei                               | Tagesausflug          |          |            | Kosten/Ort noch offen   |
| 2B FS KonBä   | Besichtigung Rieper Mühle oder Meraner Mühle        | Lehrausgang           | /        |            |                         |
| 2B FS KonBä   | Besichtigung Konditorei                             | Lehrausgang           |          |            | Ort noch zu definieren  |
| 2B FS KonBä   | Besichtigung Bäckerei                               | Lehrausgang           |          |            | Ort noch zu definieren  |
| 3. FS KonBä   | mehrtägige Lehrfahrt                                | mehrtägige Lehrfahrt  |          |            | Kosten/Ort noch offen   |
| 3. FS KonBä   | Theaterbesuch                                       | Lehrausgang           | 8,00 €   |            |                         |
| 3. FS KonBä   | Betriebsbesichtigung                                | Tagesausflug          |          |            | Kosten/Ort noch offen   |
| 4A Patisserie | Theaterbesuch in Englisch                           | Lehrausgang           | 8,00 €   | pro Person |                         |
| 4A Patisserie | Besuch der Handelskammer im Fach Betriebswirtschaft | Tagesausflug          | /        |            |                         |
| 4A Patisserie | Schokolade                                          | fächerübergr. Projekt |          |            | Kosten noch offen       |
| 4A Patisserie | Besichtigung Dachau                                 | Tagesausflug          |          |            | Kosten noch offen       |
| 4A Patisserie | Besichtigung Dolomiten-Redaktion, Bozen             | Tagesausflug          | /        |            |                         |
| 4B Patisserie | Theaterbesuch in Englisch                           | Lehrausgang           | 8,00 €   | pro Person |                         |
| 4B Patisserie | Theaterbesuch in Deutsch                            | Lehrausgang           | 8,00 €   | pro Person |                         |
| 4B Patisserie | Besuch der Handelskammer im Fach Betriebswirtschaft | Tagesausflug          | /        |            |                         |
| 4B Patisserie | Kolonialismus 2.0 mit Denni Pedross                 | Projekt               | 105,00 € | pro Klasse |                         |
| 4B Patisserie | Schokolade                                          | fächerübergr. Projekt |          |            | Kosten noch offen       |
| 5. Öno        | Nachhaltiges Wirtschaften                           | fächerübergr. Projekt |          |            |                         |
| 5. Öno        | Theaterbesuch in Deutsch                            | Lehrausgang           | 8,00 €   | pro Person | 11.10.2021              |
| 5. Öno        | Theaterbesuch in Englisch                           | Lehrausgang           | 8,00 €   | pro Person | 24.11.2021              |



|                      |                                                  |                    |          |            |                          |
|----------------------|--------------------------------------------------|--------------------|----------|------------|--------------------------|
| 5. Öno               | Theaterbesuch "Le invisibili"                    | Lehrausgang        | 8,00 €   | pro Person | 11.11.2021               |
| 5. Öno               | Winterwanderung mit E. Niederwieser              | Tagesausflug       | /        |            |                          |
| 5. Öno               | Power Check Evolution mit Manfred Schweigkofler  | Projekt            | /        |            | wird über ESF finanziert |
| 1. Servierer - 1. T. | Kellereibesichtigung                             | Tagesausflug       |          |            | Kosten/Ort noch offen    |
| 3. Servierer - 1. T. | Besichtigung Degust, Vahrn                       | Lehrausgang        | /        |            |                          |
| 3. Servierer - 1. T. | ganztägiger Lehrausflug                          | Tagesausflug       |          |            | Kosten/Ort noch offen    |
| 2. Köche - 1. T.     | Verwenden statt verschwenden                     | Projekt            | 600,00 € | pro Klasse |                          |
| 2. Kond. - 1. T.     | Besichtigung Dachau                              | Tagesausflug       |          |            | Kosten noch offen        |
| 2. Kond. - 1. T.     | Besichtigung Konditorei Acherer                  | Tagesausflug       | /        |            |                          |
| 2. Kond. - 1. T.     | Besichtigung Meraner Mühle                       | Lehrausgang        | /        |            |                          |
| 2. Bäcker - 1. T.    |                                                  |                    |          |            |                          |
| 2. Bäcker - 1. T.    |                                                  |                    |          |            |                          |
| Metzger - 1. T.      | Schüleraustausch mit Regensburg                  | Schüleraustausch   | /        |            |                          |
| Metzger - 1. T.      | Tierschutzkurs mit Amtstierarzt Dr. Uwe Holzmann | Expertenunterricht | /        |            |                          |
| Metzger - 1. T.      | Tierethik mit Pater Martin                       | Expertenunterricht | /        |            |                          |

Alle Vollzeitklassen führen in der ersten Oktoberwoche den Gemeinschaftstag durch.

## 7. Termine & Events Schuljahr 2021/2022<sup>4</sup>

### August 2021

Fr, 20.08.2021                      Ergänzungsprüfung Quereinsteiger\*innen

### September 2021

So, 12.09. – Fr, 17.09.2021    Schüleraustausch Zug (Schweiz)  
 Do, 23.09.2021                      Expertenunterricht 2. FS Service "Berufliche Laufbahn" – Referentin: Flavia Obletter  
 Do, 23.9.2021                        Teamcoaching Sozialpädagog\*innen mit Birgit Dissertori  
 Di, 28.09.2021                      Küchenmeister Aufnahmeprüfung mündlich  
 Mi, 29.09.2021                      Expertenunterricht 2. Bäcker "Vom Kinderchirurgen zum Pfarrer – Mönch sein heute" – Referent: Pfarrer Ulrich Kössler

### Oktober 2021

Sa, 02.10.2021                      Küchenmeister Aufnahmeprüfung Praxis  
 Mo, 04.10.2021                      Expertenunterricht 3. Servierer "Tischdekoration" – Referent: Thomas Mair  
 Mo, 04.10.2021                      Expertenunterricht 2B Hofa "Geocaching" – Referent: Antonio Russo  
 Mo, 04.10. – Fr, 08.10.2021    Schulbesuch Bénédicte Breuillard (Lyzeum Jehanne de France, Lyon)  
 Di, 05.10. – Mi, 06.10.2021    Schulbesuch Delagtion Berufskolleg Alice Salomon (Bochum)  
 Mi, 06.10.2021                      Projekt 5. Öno "Nachhaltiges Wirtschaften" – Referent: Felix Ninz  
 Mo, 11.10.2021                      Expertenunterricht 2B FS Kochen "Nachbereitung Theaterstück 'Wired'" – Referent: Jakob Dellago  
 Mo, 11.10.2021                      Projekt 1. FS KonBä "Sozialtraining" – Referenten: Benedikt Egger, Devid Laner-Leiter  
 Mi, 13.10 – Do, 14.10.2021    Schulbesuch Delegation Berufsschule Cham  
 Do, 14.10.2021                      Projekt 1. FS Service "Autorenlesung" – Referent: Dirk Reinhardt  
 Fr, 15.10.2021                      Projekt 3. Servierer "Sozialtraining" – Referenten: Benedikt Egger, Devid Laner-Leiter  
 Fr, 15.10.2021                      SCHILF Fortbildungsreihe „Coaching-Kompetenzen für Lehrpersonen“ Auftaktveranstaltung – Referent: Schneider David  
 Mo, 18.10.2021                      Projekt 1B FS Kochen "Sozialtraining" – Referenten: Benedikt Egger, Devid Laner-Leiter  
 Di, 19.10.2021                      Expertenunterricht 4B Patisserie "Faszination Tod" – Referent: Mag.a Ancilla Lechner  
 Di, 19.10.2021                      Expertenunterricht 4A Patisserie "Faszination Tod" – Referent: Mag.a Ancilla Lechner  
 Di, 19.10.2021                      Projekt 5. Öno "Nachhaltiges Wirtschaften" – Referent: Felix Ninz  
 Di, 19.10.2021                      Schüleraustausch Cham

---

<sup>4</sup> Stand: 16. November 2021

|                |                                                                                              |
|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Mi, 20.10.2021 | Expertenunterricht 4. SeFo "Faszination Tod" – Referent: Mag.a Ancilla Lechner               |
| Mi, 20.10.2021 | Expertenunterricht 3. FS Service "Faszination Tod" – Referent: Mag.a Ancilla Lechner         |
| Fr, 22.10.2021 | Projekt 3. Konditoren "Sozialtraining" – Referenten: Benedikt Egger, Devid Laner-Leiter      |
| Mo, 25.10.2021 | Projekt 1B Hofa "Sozialtraining" – Referenten: Benedikt Egger, Devid Laner-Leiter            |
| Di, 26.10.2021 | Projekt 3. Köche "Resilienz und mentale Stärke in Krisenzeiten" – Referentin: Heike Torggler |
| Do, 28.10.2021 | Teamcoaching Sozialpädagog*innen mit Birgit Dissertori                                       |
| Do, 28.10.2021 | Expertenunterricht Metzger "Tierschutz zum Schlachten" – Referent: Dr. Uwe Holzmann          |
| Fr, 29.10.2021 | Projekt 1A Hofa "Sozialtraining" – Referenten: Benedikt Egger, Devid Laner-Leiter            |
| Fr, 29.10.2021 | Pressebesuch Südtirol 1 Projekt 2. Köche "Verwenden statt Verschwenden"                      |

### November 2021

|                |                                                                                                                         |
|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Mo, 08.11.2021 | Projekt 5. Öno "Nachhaltiges Wirtschaften" – Referent: Felix Ninz                                                       |
| Mo, 08.11.2021 | Projekt 3. FS KonBä "Sozialtraining" – Referenten: Benedikt Egger, Devid Laner-Leiter                                   |
| Mo, 08.11.2021 | Expertenunterricht 5. Öno "diritti delle donne e femminismo" – Referentin: Marina Della Rocca                           |
| Di, 09.11.2021 | Expertenunterricht 5. Öno "diritti delle donne e femminismo" – Referentin: Marina Della Rocca                           |
| Do, 11.11.2021 | Projekt 5. Öno – Film "Le invisibili"                                                                                   |
| Mo, 15.11.2021 | Expertenunterricht 5. Öno "Nachbesprechung Film 'Le invisibili'" – Referent: Alessio Giordano                           |
| Mo, 15.11.2021 | Projekt 1A FS Kochen "Sozialtraining" – Referenten: Benedikt Egger, Devid Laner-Leiter                                  |
| Di, 16.11.2021 | Projekt 4. SeFo "Ausbildung zum Barista – Theorie in Rösterei", Völs                                                    |
| Di, 16.11.2021 | Expertenunterricht 2. & 3. Köche, 1. & 3. Servierer "Besuch Gewerkschaftsvertreter" – Referent: Josef Untermarzoner     |
| Di, 16.11.2021 | SBB Weiterbildungsgegn.: Lehrgang Fleischvermarktung 2020 - Referent: Simon Staffler                                    |
| Mi, 17.11.2021 | Expertenunterricht 3. Metzger, 3. Konditoren, 2. Bäcker "Besuch Gewerkschaftsvertreter" – Referent: Josef Untermarzoner |
| Mi, 17.11.2021 | Projekt 2A Hofa, 2B Hofa "Ausbildung zum Barista – Theorie in Rösterei", Völs                                           |
| Do, 18.11.2021 | Pressebesuch RAI Projekt 2. Köche "Verwenden statt Verschwenden"                                                        |
| Do, 18.11.2021 | Projekt 2B FS Kochen "Konservierungsmethoden im frühen 20. Jh." – Referent: Markus Holzer                               |
| Do, 18.11.2021 | Projekt 2. Köche "Verwenden statt Verschwenden"                                                                         |
| Fr, 19.11.2021 | Kekse für Südtiroler Krebshilfe                                                                                         |

|                      |                                                                                                                      |
|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Fr, 19.11.2021       | ABGESAGT Projekt 2A & 2B Hofa "Ehrenamtfest Gemeinde Brixen"                                                         |
| Fr, 19.11.2021       | Einzelcoaching Baur Mirjam (Ersttermin)                                                                              |
| Fr, 19.11.2021       | SBB Weiterbildungsge.: Lehrgang Fleischvermarktung 2020 - Referent: Simon Staffler                                   |
| Mo, 22.11.2021       | Projekt 5. Öno "Nachhaltiges Wirtschaften – Besichtigung Naturbackstube Profanter", Brixen                           |
| Mo, 22.11.2021       | Projekt 3. FS Service "Das fairste Dinner" – Referentinnen: Monika Thaler, Franziska Blaas                           |
| Mo, 22.11.2021       | Projekt 3. FS Kochen "Das fairste Dinner" – Referentinnen: Monika Thaler, Franziska Blaas                            |
| Di, 23.11.2021       | SBB Weiterbildungsge.: Lehrgang Fleischvermarktung 2020 - Referent: Simon Staffler                                   |
| Fr, 19.11.2021       | Projekt 4. SeFo "Sozialtraining" – Referenten: Benedikt Egger, Devid Laner-Leiter                                    |
| Fr, 19.11.2021       | Projekt 2A, 2B Hofa "Ehrenamtfest – Gemeinde Brixen"                                                                 |
| Fr, 26.11.2021       | Projekt 1. FS Service "Sozialtraining" – Referenten: Benedikt Egger, Devid Laner-Leiter                              |
| Fr, 26.11.2021       | Kekse für Adventsmarkt in Stilfes                                                                                    |
| Fr, 26.11.2021       | SBB Weiterbildungsge.: Fleischverarbeitung (Tagesseminar) - Referent: Simon Staffler                                 |
| Mo, 29.11.2021       | Pädagogischer Tag – Referent: Univ.-Prof. Dr. Schratz Michael                                                        |
| Di, 30.11.2021       | Projekt 4. SeFo, 2A Hofa, 2B Hofa "Ausbildung zum Barista – Schriftliche Prüfung", Brixen                            |
| Di, 30.11.2021       | Projekt 2B FS Kochen "Wenn Worte Waffen werden – Mobbing & Cybermobbing" – Referent: Alex Giovanelli                 |
| <b>Dezember 2021</b> |                                                                                                                      |
| Mi, 01.12.2021       | Projekt 3. FS Service "Resilienz und mentale Stärke in Krisenzeiten" – Referentin: Heike Torggler                    |
| Mi, 01.12.2021       | Projekt 3. FS Kochen "Resilienz und mentale Stärke in Krisenzeiten" – Referentin: Heike Torggler                     |
| Mi, 01.12.2021       | Expertenunterricht 1C FS Kochen "Gesunde Ernährung, Umweltproblematik, Massentierhaltung" – Referent: Lukas Gatterer |
| Do, 02.12.2021       | Projekt 2B Hofa "Wenn Worte Waffen werden – Mobbing & Cybermobbing" – Referent: Alex Giovanelli                      |
| Do, 02.12.2021       | Teamcoaching Sozialpädagog*innen – Referentin: Birgit Dissertori                                                     |
| Fr, 03.12.2021       | Projekt 2B FS KonBä "Sozialtraining" – Referenten: Devid Laner-Leiter, Benedikt Egger                                |
| Fr, 03.12.2021       | Schulbesuch LR Philipp Achammer und LR Massimo Bessone                                                               |
| Mo, 06.12.2021       | Projekt 1C FS Kochen "Sozialtraining" – Referenten: Devid Laner-Leiter, Benedikt Egger                               |
| Di, 07.12.2021       | Projekt 2. FS Service "Wenn Worte Waffen werden – Mobbing & Cybermobbing" – Referent: Alex Giovanelli                |
| Di, 07.12.2021       | Projekt 5. Öno "Nachhaltiges Wirtschaften" – Referent: Felix Ninz                                                    |

|                |                                                                                                      |
|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Di, 07.12.2021 | Expertenunterricht 4. SeFo "Korrespondenzmanager" – Referentin: Marion Weissensteiner                |
| Do, 09.12.2021 | Projekt 5. Öno "Infoveranstaltung zur Berufs- und Studienwahl" – Referentin: Claudia Dariz           |
| Do, 09.12.2021 | Projekt 2A FS Kochen "Wenn Worte Waffen werden – Mobbing & Cybermobbing" – Referent: Alex Giovanelli |
| Fr, 10.12.2021 | Schulinformationsmesse, Mittelschule Sarnthein                                                       |
| Fr, 10.12.2021 | Projekt 2A Hofa "Sozialtraining" – Referenten: Devid Laner-Leiter, Benedikt Egger                    |
| Mo, 13.12.2021 | Projekt 5. Öno "Sozialtraining" – Referenten: Benedikt Egger, Lukas Patzleiner                       |
| Di, 14.12.2021 | Projekt 4B Patisserie "Sozialtraining" – Referenten: Lukas Patzleiner, Benedikt Egger                |
| Mi, 15.12.2021 | Projekt 2A FS KonBä "Wenn Worte Waffen werden – Mobbing & Cybermobbing" – Referent: Alex Giovanelli  |
| Mi, 15.12.2021 | Projekt einzelne Schüler*innen "Quiz Politische Bildung"                                             |
| Fr, 17.12.2021 | "Schön Essen" – Anlehre LBS Tschuggmall                                                              |
| Mo, 20.12.2021 | Projekt 2. Köche "Sozialtraining" – Referenten: Devid Laner-Leiter, Benedikt Egger                   |
| Di, 21.12.2021 | Projekt 4A Patisserie "Sozialtraining" – Referenten: Lukas Patzleiner, Benedikt Egger                |
| Di, 21.12.2021 | Projekt 5. Öno "Nachhaltiges Wirtschaften" – Referent: Felix Ninz                                    |

### **Jänner 2022**

|                |                                                                                                        |
|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Mo, 17.01.2022 | Projekt 4. SeFo "Power Check Evolution" – Referenten: Manfred Schweigkofler & Team                     |
| Mo, 24.01.2022 | Projekt einzelne SuS 2A Hofa "Ausbildung zum Barista – Latte Art Training", Völs                       |
| Mo, 24.01.2022 | Projekt 4B Patisserie "Power Check Evolution" – Referenten: Manfred Schweigkofler & Team               |
| Di, 25.01.2022 | Projekt 4. SeFo "Ausbildung zum Barista – Latte Art Training", Völs                                    |
| Mi, 26.01.2022 | Projekt einzelne SuS 2B Hofa "Ausbildung zum Barista – Latte Art Training", Völs                       |
| Do, 27.01.2022 | nur Ersatztermin Projekt 4. SeFo, 2A Hofa, 2B Hofa "Ausbildung zum Barista – Praktische Prüfung", Völs |

### **Februar 2022**

|                |                                                                                           |
|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| Di, 01.02.2022 | Projekt 4. SeFo, 2A Hofa, 2B Hofa "Ausbildung zum Barista – Schriftliche Prüfung", Brixen |
| Fr, 04.02.2022 | Projekt 4. SeFo "Power Check Evolution" – Referenten: Manfred Schweigkofler & Team        |
| Mo, 07.02.2022 | Projekt 4B Patisserie "Power Check Evolution" – Referenten: Manfred Schweigkofler & Team  |

**März 2022**

- Mi, 09.03. – Sa, 12.03.2022 Internationaler Lehrlingswettbewerb im Konditorenhandwerk, Winterthur (Schweiz)
- Fr, 18.03.2022 SBB Weiterbildungsge.: Lehrgang Fleischvermarktung 2021 - Referent: Simon Staffler
- Fr, 25.03.2022 SBB Weiterbildungsge.: Lehrgang Fleischvermarktung 2021 - Referent: Simon Staffler

**April 2022**

- Fr, 01.04.2022 SBB Weiterbildungsge.: Lehrgang Fleischvermarktung 2021 - Referent: Simon Staffler
- Mo, 04.04.2022 Projekt 4A Patisserie "Power Check Evolution" – Referenten: Manfred Schweigkofler & Team
- Di, 05.04.2022 Projekt 5. Öno "Power Check Evolution" – Referenten: Manfred Schweigkofler & Team
- Sa, 09.04.2022 Kompetenztest für die Aufnahme in das 5. Jahr

**Mai 2022**

- Di, 03.05.2022 Projekt 4A Patisserie "Power Check Evolution" – Referenten: Manfred Schweigkofler & Team
- Fr, 13.05.2022 Projekt 5. Öno "Power Check Evolution" – Referenten: Manfred Schweigkofler & Team
- Sa, 14.05.2022 Lehrlingswettbewerb "Let's cook it"
- Mi, 18.05.2022 Expertenunterricht 4B Patisserie, 4. SeFo "Kolonialismus 2.0" – Referent: Denny Pedross

## 8. Maßnahmen/Konkretisierungen zur Qualitätssicherung

- Evaluation Unterricht Neulehrer\*innen
- Evaluation der Fachgruppenleiter\*innen
- Evaluation Mitarbeiter\*innen der Verwaltung
- Evaluation "Emma News"
- Evaluation altersdurchmisches Unterrichtsmodell Metzger  
Schüler\*innen und Lehrpersonen
- Evaluation Heim der Hellenstainer (Hauptgebäude)
- Evaluation St. Michael-Heim
- Befragung von Absolvent\*innen 1 – 2 Jahre nach Schulabschluss
- Durchführung INVALSI
- Lernstandserhebung Italienisch
- OECD PISA-Studie
- Evaluation Sensorik-Module
- Evaluation Sozialtraining
- Evaluation Maturalehrgang
- Evaluation Online-Sprechtag