

Richtlinien zur Durchführung von Betriebspraktika für Schülerinnen und Schüler an Schulen der Sekundarstufe I

Vom 05. Juni 1996 (GMBI. Saar S. 114), inklusive der Änderungen vom 2. Juli 2001; Az.: R1/B - 3.6.2.0

1. Allgemeines

1.1

Das Betriebspraktikum hat die Aufgabe, Schülerinnen und Schülern ab Klassenstufe 8 durch eigene Tätigkeit an Arbeitsplätzen sowie durch Betriebserkundungen, Beobachtungen und Gespräche einen Einblick in den Aufbau eines Betriebes, seinen wirtschaftlichen Zweck, die organisierte Zusammenarbeit der Betriebsangehörigen, die für ihre Tätigkeiten erforderlichen Ausbildungen, die sozialen Belange und die Verflechtung des Betriebes mit anderen Betrieben zu ermöglichen.

Die Schülerinnen und Schüler sollen auf diese Weise im Unterricht erworbene Kenntnisse durch eigene Beobachtungen und Erfahrungen ergänzen. Das Betriebspraktikum soll damit zur Entwicklung des Verständnisses der Arbeits- und Wirtschaftswelt, betrieblicher Zusammenhänge sowie beruflicher Anforderungen beitragen, die Schülerinnen und Schüler bei ihrer Berufswahl unterstützen und ihnen den Übergang von der Schule in das Berufs- und Arbeitsleben erleichtern.

Das Betriebspraktikum dient weder der Eignungsfeststellung für einen bestimmten Beruf noch der Vermittlung eines Ausbildungs- bzw. Arbeitsverhältnisses.

1.2

Das Betriebspraktikum ist eine schulische Veranstaltung im Rahmen des Bildungsauftrages der einzelnen Schulformen. Für Schülerinnen und Schüler des Gymnasiums kann ein Betriebspraktikum auf freiwilliger Basis angeboten werden; für Schülerinnen und Schüler der übrigen Schulformen der Sekundarstufe I ist die Teilnahme am Betriebspraktikum verpflichtend.

Durchführung und Gestaltung des Betriebspraktikums für Schülerinnen und Schüler mit sonderpädagogischem Förderbedarf sind auf die jeweiligen Belange abzustimmen.

Der Schulleiter bzw. die Schulleiterin kann einen Schüler/eine Schülerin auf Antrag der Erziehungsberechtigten von der Teilnahme am Betriebspraktikum befreien, wenn besondere Gründe dies rechtfertigen. Schülerinnen und Schüler, die am Betriebspraktikum nicht teilnehmen können, besuchen während dieser Zeit den Unterricht einer anderen Klasse. Schließt der Bildungsgang mit einer Abschlussprüfung ab, so ist das Betriebspraktikum vor Ende des dem Jahr der Abschlussprüfung vorangehenden Schuljahres durchzuführen.

1.3

Das Betriebspraktikum stellt weder eine Ausbildungs- noch ein Beschäftigungsverhältnis dar. Die Tätigkeiten im Rahmen des Betriebspraktikums sind gemäß § 5 Abs. 2 Nr. 2 Jugendarbeitsschutzgesetz vom Verbot der Kinderarbeit ausgenommen.

Bei der Durchführung des Betriebspraktikums sind die Vorschriften des Jugendarbeitsschutzgesetzes zu beachten. Schülerinnen und Schüler bis zur Vollendung des 15. Lebensjahres dürfen nur mit leichten und für sie geeigneten Tätigkeiten entsprechend den geltenden besonderen Schutzbestimmungen für Jugendliche (§§ 7 Abs. 2 Nr. 2 und 9 bis 46 ArbZSchG) beschäftigt werden. Mit den Zielen des Schülerbetriebspraktikums ist es nicht vereinbar, Schülerinnen und Schüler als Ersatz für andere Arbeitskräfte einzusetzen.

1.4

Das Betriebspraktikum kann grundsätzlich in allen Bereichen der Industrie, des Handwerks, des Handels und Verkehrs, der Landwirtschaft, der Dienstleistungs- und Versorgungsbetriebe, der öffentlichen Verwaltung und der sozialen Einrichtungen - auch in nahegelegenen Betrieben im Département Moselle, Großherzogtum Luxemburg und in Rheinland-Pfalz - durchgeführt werden.

Es dürfen jedoch nur solche Betriebe gewählt werden, in denen die Schülerinnen und Schüler dem Sinne des Praktikums entsprechend beschäftigt werden können und in denen ihnen in einem für sie überschaubaren Bereich Einblicke in die Betriebspraxis ermöglicht werden.

Unzulässig sind Betriebspraktika in Einrichtungen, die eine besondere Gefährdung der Schülerinnen und Schüler - auch in sittlicher, psychologischer und rechtlicher Hinsicht - erwarten lassen, oder in denen eine ständige Betreuung durch die Schule (z. B. aufgrund der Entfernung) nicht gewährleistet werden kann.

1.5

Das Betriebspraktikum wird als Blockpraktikum durchgeführt. Es umfasst im Regelfalle drei Wochen während der Unterrichtszeit. Das Betriebspraktikum kann auch in zwei Blöcke aufgeteilt werden. Es soll nicht unmittelbar vor bzw. nach den Ferien stattfinden.

1.6

Für die Dauer des Betriebspraktikums unterliegen die teilnehmenden Schülerinnen und Schüler wie beim Schulbesuch - also auf dem Weg zum und vom Betrieb sowie im Betrieb - der gesetzlichen Unfallversicherung, d. h. es besteht Versicherungsschutz im Hinblick auf einen etwaigen Körperschaden, den der Schüler bzw. die Schülerin während des Praktikums erleidet. Für Unfälle gilt das gleiche Verfahren wie bei Schulunfällen.

1.7

Die gesetzliche Unfallversicherung umfasst keine Haftpflichtversicherung für Schäden, die von Schülerinnen bzw. Schülern während des Betriebspraktikums dem Betrieb oder Dritten zugefügt werden. Daher ist vom Schulträger vor Beginn des Betriebspraktikums für alle daran teilnehmenden Schülerinnen und Schüler eine Haftpflichtversicherung abzuschließen.

2. Unterrichtliche Vorbereitung

2.1

Durch eine möglichst langfristige inhaltliche Behandlung der einzelnen Aspekte soll eine intensive Vorbereitung des Betriebspraktikums unter berufsorientierenden, wirtschaftlichen und sozialen Fragestellungen im Unterricht gewährleistet sein; Betriebspraktika im französischsprachigen Raum setzen zudem entsprechende fremdsprachliche Vorbereitungen voraus. Alle Fächer bzw. Lernbereiche sollen - gegebenenfalls im Rahmen einer projektorientierenden Phase - einen Beitrag dazu leisten, insbesondere das Fach Arbeitslehre bzw. die entsprechenden Lernbereiche im Wahlpflichtunterricht sowie die gesellschaftswissenschaftlichen und naturwissenschaftlichen Fächer und die Fächer Deutsch und Mathematik.

Die Schülerinnen und Schüler sollen in die Lage versetzt werden, zu folgenden Aspekten exemplarisch Informationen, Beobachtungen und Erfahrungen festzuhalten und zu ordnen:

- Zur Vorbereitung bzw. Ergänzung des Betriebspraktikums können auch Betriebs- erkundungen dienen; außerdem können außerschulische Institutionen bzw. Verbände,

insbesondere die Berufsberatung der Arbeitsämter, wichtige Informationen und Hilfestellungen geben.

- Wirtschaft: z. B. wirtschaftlicher Zweck und funktionaler Aufbau eines Betriebes, Betrieb im Wirtschaftsgefüge

- Soziales: z. B. Personalstruktur eines Betriebes, betriebliche Funktionen und soziale Rollen, Betriebs- und Arbeitsordnung, gesetzliche Vorschriften zu Schutz und Mitbestimmung der Arbeitnehmer, Jugendarbeitsschutzgesetz, Interessenverbände und -gruppen

2.2

Zur Vorbereitung bzw. Ergänzung des Betriebspraktikums können auch Betriebserkundungen dienen; außerdem können außerschulische Institutionen bzw. Verbände, insbesondere die Berufsberatung der Arbeitsämter, wichtige Informationen und Hilfestellungen geben.

2.3

Das Ergebnis der unterrichtlichen Vorbereitung des Betriebspraktikums ist ein Katalog von Fragen und Aufgaben, die den Schülerinnen und Schülern das Erschließen von Problemen der Arbeits- und Wirtschaftswelt erleichtern und die gleichzeitig als Grundlage für die Auswertung des Praktikums dienen.

3. Organisatorische Vorbereitung

3.1

Die Gesamtkonferenz wählt für die Wahrnehmung der grundsätzlichen Angelegenheiten und der Koordination der Betriebspraktika an der Schule einen Praktikumsleiter/eine Praktikumsleiterin, sofern diese Aufgaben nicht einem Funktionsträger der Schule zugewiesen sind.

Die Gesamtkonferenz legt für jedes Schuljahr rechtzeitig einen Zeitrahmen für die Durchführung des Betriebspraktikums fest und benennt die verantwortlichen Lehrkräfte für die einzelnen Klassen (Praktikumsbetreuer/innen).

Die Praktikumsbetreuer sollen die zu betreuenden Schülerinnen und Schüler hinreichend aus dem Unterricht kennen.

3.2

Die Praktikumsleiter benachbarter Schulen der Sekundarstufe stimmen im Interesse einer ausgewogenen Nutzung der Praktikumsplätze die Termine für das Betriebspraktikum ihrer Schule untereinander ab.

3.3

Der Praktikumsleiter/die Praktikumsleiterin erstellt für die jeweilige Klasse bzw. Klassenstufe der Schule eine Rahmenplanung und holt die Zustimmung der Schulleitung zu dem geplanten Betriebspraktikum ein. Ohne diese Zustimmung kann keine Verbindung mit außerschulischen Stellen aufgenommen werden.

3.4

Der Praktikumsleiter/die Praktikumsleiterin informiert gemeinsam mit den betreuenden Lehrkräften die Erziehungsberechtigten im Rahmen einer Elternversammlung rechtzeitig über Ziele, Inhalte, Form und zeitlichen Ablauf des Betriebspraktikums sowie über versicherungsrechtliche Fragen.

3.5

Die Praktikumsleiter bzw. die betreuenden Lehrkräfte suchen die Betriebe auf, die für das Betriebspraktikum in Betracht kommen, und verständigen sich mit den für die Betreuung der Praktikanten verantwortlichen Betriebsangehörigen in einem Gespräch über Art, Durchführung, Dauer und pädagogische Zielsetzung des Betriebspraktikums. Dabei müssen sie sich davon überzeugen, dass der angestrebte Zweck des Betriebspraktikums in diesen Betrieben zu erreichen ist und für die notwendige Sicherheit der Schülerinnen und Schüler Sorge getragen wird.

3.6

Die betreuenden Lehrkräfte weisen die Schülerinnen und Schüler den einzelnen Betrieben zu. Bei der Auswahl der Schülerinnen und Schüler für die einzelnen Betriebe sollen Neigung und Eignung sowie die Wünsche der Erziehungsberechtigten und der Schülerinnen und Schüler nach Möglichkeit berücksichtigt werden, soweit sie den grundsätzlichen Bedingungen des Betriebspraktikums nicht widersprechen.

3.7

Der Praktikumsleiter/die Praktikumsleiterin beantragt beim zuständigen Gesundheitsamt eine Belehrung gemäß § 43 Abs. 1 Nr. 1 Infektionsschutzgesetz (IfSG) der Schülerinnen und Schüler, die das Betriebspraktikum in Betrieben des Lebensmittelbereiches ableisten. Nach der mündlichen und schriftlichen Belehrung über die in § 42 Abs. 1 IfSG genannten Tätigkeitsverbote erhalten die Schülerinnen und Schüler eine Bescheinigung über die Belehrung, die sie im Betrieb abgeben. Die Bescheinigung gilt für die Dauer des Praktikums und ist gebührenfrei.

Bei Verdacht einer ansteckungsfähiger Tuberkulose des Atmungsorgan ist dies im Rahmen der Belehrung gemäß § 43 Abs. 1 IfSG dem zuständigen Gesundheitsamt mitzuteilen.

Im übrigen sind die "Hinweise für die Vorbereitung und Durchführung von Schülerbetriebspraktika in Betrieben des Lebensmittelgewerbes, in Gemeinschaftseinrichtungen, in Einrichtungen der Altenpflege, in Krankenhäusern und Praxen der Heil- und Gesundheitsberufe" zu beachten (s. Anlage) zu beachten.

3.8

Der Praktikumsleiter/die Praktikumsleiterin und die betreuenden Lehrkräfte erstellen im Zusammenwirken mit der Schulleitung einen Plan für die Betreuung der Schülerinnen und Schüler in den Betrieben. Sie tragen auch dafür Sorge, dass die Betriebe vor Beginn des Praktikums über die zu erwartenden Praktikantinnen und Praktikanten informiert werden.

4. Durchführung

4.1

Die für die Betreuung der Schülerinnen und Schüler zuständigen Lehrkräfte üben während des Betriebspraktikums die allgemeine Aufsicht aus; sie sind für die Dauer des Betriebspraktikums von anderen Unterrichtsverpflichtungen in angemessenem Umfang zu befreien. Sie besuchen die Praktikanten in ihren Betrieben regelmäßig; dabei überzeugen sie sich von dem ordnungsgemäßen Ablauf des Praktikums, insbesondere am Arbeitsplatz der Schülerinnen und Schüler sowie bei den für die Betreuung der Praktikanten verantwortlichen Betriebsangehörigen.

4.2

Für alle zur Vorbereitung und Durchführung des Betriebspraktikums notwendigen Gänge und Fahrten ist den für die Betreuung der Schülerinnen und Schüler zuständigen Lehrkräften mit ihrer Beauftragung Dienstreise angeordnet; die Benutzung des privateigenen Kraftfahrzeuges ist entsprechend den Bestimmungen des Saarländischen Reisekostengesetzes grundsätzlich genehmigt.

4.3

Die für die Betreuung zuständigen Lehrkräfte stehen den Schülerinnen und Schülern sowie den Erziehungsberechtigten und den für die Betreuung der Praktikanten verantwortlichen Betriebsangehörigen während des Betriebspraktikums zu bestimmten Zeiten für die Erörterung praktikumsbezogener Angelegenheiten zur Verfügung.

4.4

Während des Betriebspraktikums unterliegen die Schülerinnen und Schüler der jeweiligen Betriebsordnung. Die für die Betreuung der Schülerinnen und Schüler verantwortlichen Betriebsangehörigen haben dafür Sorge zu tragen, dass die Schutzbestimmungen für Jugendliche und die Unfallverhütungsvorschriften genau beachtet und die Praktikanten über die Unfall- und Gesundheitsschäden belehrt werden, denen sie während des Aufenthaltes im Betrieb ausgesetzt sein können. Sie verständigen in besonderen Fällen der Beeinträchtigung des Praktikums die Schule unverzüglich.

4.5

Die Schülerinnen und Schüler haben während des Betriebspraktikums die Weisungen der verantwortlichen Betriebsangehörigen zu befolgen sowie bei Erkrankung Schule und Betrieb unverzüglich zu benachrichtigen.

4.6

Über die Beurlaubung von Schülerinnen und Schülern aus persönlichen Gründen während des Betriebspraktikums oder über den Ausschluss von der weiteren Teilnahme am Praktikum entscheidet die Schule; der Betrieb ist entsprechend zu informieren.

4.7

Unfälle bzw. Schadensfälle während des Betriebspraktikums sind vom jeweiligen Betrieb der Schule unverzüglich zu melden; sie werden von der Schule registriert und entsprechend den für Schulunfälle üblichen Formen behandelt.

4.8

Die Schülerinnen und Schüler führen während ihres Betriebspraktikums ein Berichtsheft, in dem sie ihre Erfahrungen und die Ergebnisse ihrer Beobachtungsaufträge gemäß Ziffer 2 für die Auswertung und Nachbereitung in der Schule in geeigneter Weise dokumentieren.

4.9

Am Ende des Betriebspraktikums stellt der Betrieb eine Teilnahmebescheinigung aus, die der Schülerakte beigefügt wird. Die Teilnahme am Betriebspraktikum wird im Zeugnis vermerkt.

5. Auswertung

5.1

Nach dem Betriebspraktikum werden die Erfahrungen der Schülerinnen und Schüler im Unterricht gemeinsam ausgewertet. Grundlage der Auswertung sind die Erfüllung der Aufträge, die entsprechend den Bestimmungen der Ziffern 2 und 4.8 dieser Richtlinien den Schülerinnen und Schülern gestellt worden waren, sowie ihre persönlichen Erfahrungen.

5.2

Die gemeinsame Auswertung des Betriebspraktikums kann in Form eines Unterrichtsprojektes erfolgen. Daran können Vertreter der Praktikumsbetriebe sowie die in die Vorbereitung und Durchführung des Praktikums einbezogenen Institutionen beteiligt werden. Im Interesse des Datenschutzes müssen bei der Dokumentation der Ergebnisse die einschlägigen Bestimmungen beachtet werden.

5.3

Den Praktikumsbetreuern /Praktikumsbetreuerinnen obliegt die Gesamtdokumentation der Ergebnisse des Betriebspraktikums an ihrer Schule sowie die Darlegung von Problemen und Fragestellungen, die für die zukünftige Durchführung von Betriebspraktika bedeutsam sind.

Diese Richtlinien treten am Tage nach ihrer Veröffentlichung in Kraft.

Gleichzeitig treten der Erlass betreffend die Durchführung von Betriebspraktika im Rahmen des Unterrichts an Hauptschulen vom 1. Juni 1972, GMBI. Saar S. 410, sowie der Erlass über die Durchführung des Schülerbetriebspraktikums an Realschulen vom 24. November 1987, GMBI. Saar S. 361 außer Kraft.

Anlage

Hinweise

für die Vorbereitung und Durchführung von Schülerbetriebspraktika in Betrieben des Lebensmittelgewerbes, in Gemeinschaftseinrichtungen, in Einrichtungen der Altenpflege, in Krankenhäusern und Praxen der Heil- und Gesundheitsfachberufe

» Die Schülerinnen und Schüler dürfen nicht an übertragbaren Krankheiten leiden. Eine Belehrung nach § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz durch das zuständige Gesundheitsamt ist erforderlich, wenn sie ein Praktikum in unbestimmten Betrieben des Lebensmittelgewerbes durchführen und dabei mit Lebensmitteln unmittelbar in Berührung kommen. Dabei handelt es sich um 1. Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus. 2. Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis 3. Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus 4. Eierprodukte 5. Säuglings- und Kleinkindernahrung 6. Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse 7. Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage 8. Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnäsen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshafen. Eine solche Belehrung ist auch erforderlich, wenn die Schülerinnen und Schüler in Küchen von Gaststätten, Kantinen, Krankenhäusern, Säuglings- und Kinderheimen oder von sonstigen Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung eingesetzt werden (§ 42 Abs. 2 Infektionsschutzgesetz).

» Auch für Praktika in Einrichtungen der Altenhilfe, in Krankenhäusern und in Praxen der Heil- und Gesundheitsfachberufe besteht keine allgemeine Regelung der ärztlichen Untersuchung. Über die Zulassung eines Praktikums in diesen Einrichtungen entscheidet die Einrichtung (ggf. mit ihrem betriebsärztlichen Dienst). Im Zweifel beraten die Gesundheitsämter.

« Bei einer Beschäftigung in Krankenhäusern sollen die Praktikanten nicht mit Schwerkranken oder Personen, die an ekelerregenden Krankheiten leiden, in Berührung kommen.

« In Krankenhäusern sind Schülerbetriebspraktika insbesondere auf Wöchnerinnenstationen, Kinderstationen (ausgenommen Infektions- und Intensivabteilungen), kardiologischen Abteilungen, auf der reinen Seite von Sterilisations- und Desinfektionseinheiten, in sozialen Diensten, in Küchen, Werkstätten und in der Verwaltung zulässig.

« Eine Beschäftigung in Praxen der Heil- und Gesundheitsfachberufe ist in den Räumen für körperliche Untersuchungen zulässig, wenn der/die Patient/in zugestimmt hat. In Röntgenräumen sind die Bestimmungen der Röntgenverordnung zu beachten, insbesondere das Verbot, den Kontrollbereich zu betreten.

« In Alten- und Pflegeheimen und angeschlossenen Einrichtungen mit Ausnahme von Schwerpflegebereichen können Schülerbetriebspraktika durchgeführt werden, wenn sichergestellt ist, dass die Schülerinnen und Schüler nicht zur direkten Körperpflege der Bewohner eingesetzt werden. In allen Fällen ist eine fachkundige Aufsicht sicherzustellen.

« In Endoskopieeinheiten, Dialyseeinheiten, medizinischen und mikrobiologischen Laboratorien, Lungenfachpraxen, unreinen Seiten von Sterilisations- und Desinfektionseinheiten oder Tierställen mit infizierten Tieren sind Schülerbetriebspraktika nicht zulässig.