

**An alle Fachlehrer\*innen  
für Ernährung und Gestaltung im BLLV**

**Liebe Fachlehrer\*innen für Ernährung und Gestaltung im BLLV!**

Die Umsetzung des Fachunterrichtes in der Zeit von Covid-19 stellt uns Fachlehrer\*innen vor besondere Herausforderungen. Ja, sie bringen uns sogar oft an unsere Grenzen und vermitteln uns das Gefühl von Ohnmacht und Hilflosigkeit.

Das muss nicht sein! Der Fachunterricht unterliegt wie jedes andere Fach der Hygieneverordnung, dessen Vorgaben eingehalten und entsprechend umgesetzt werden müssen.

Die Verantwortung dafür trägt jede Schule selbst. JEDE SCHULE muss in seinem verpflichtenden Rahmenhygieneplan festhalten, wie der Fachunterricht zu organisieren ist. Schulleitung, Hygienebeauftragte\*r und Fachlehrer legen gemeinsam die Rahmenbedingungen für den Fachunterricht fest!

Ich denke uns allen ist bewusst, dass das aktuelle Schuljahr für alle Fachlehrkräfte eine Herausforderung sein wird. Wir haben eine Situation die unvergleichlich ist, wo niemand Erfahrungswerte hat. Es ist ein Spagat, zwischen dem Anspruch einen guten und angemessenen Fachunterricht zu halten und gleichzeitig sich selbst und seine Schüler, durch die nur schwierigen oder kaum umsetzbaren Vorgaben der Hygieneverordnung, zu schützen.

Ich habe Ihnen eine grobe Übersicht mit den wichtigsten Maßnahmen zusammengestellt, die Ihnen ein wenig Hilfe in der Umsetzung, aber auch als Argumentationshilfe dienen soll.

Falls Sie Fragen haben, können Sie sich gerne auch an mich oder die Rechtsabteilung des BLLVs wenden. Bitte achten Sie auf sich!

**Mit den besten Wünschen**

**Brigitte Eisenhut**  
(Leiterin der BLLV Landesfachgruppe EG)

Direkt zur  
Homepage:





## Fachunterricht und Covid-19

Die wichtigsten Maßnahmen im Überblick!

### 1. Allgemeines zum Fachunterricht

- **Abstandsgebot:**

Die Lehrkräfte haben in den Schulen untereinander und zu den Schülern das Abstandsgebot von 1,50 m einzuhalten. Zwischen den Schülerinnen und Schülern gilt das Abstandsgebot in Stufe 1 nicht.

**Das heißt für den Fachunterricht:**

- Keine Hilfestellung von Seiten der Lehrkraft!
- Gegenstände und Lerninhalte des Lehrplan+ müssen der **derzeitigen Situation angepasst** werden.
- Ist eine Umsetzung unter Einhaltung der Hygienevorschriften nicht möglich, so muss dieser Lernbereich **entfallen**.

- **Konstante Gruppenzusammensetzungen:**

Um im Bedarfsfall Infektionsketten nachvollziehen und unterbrechen zu können, sind möglichst konstante Gruppenzusammensetzungen erforderlich. Sofern es schulorganisatorisch erforderlich ist, kann die Gruppe auch **innerhalb der Jahrgangsstufe klassen- oder lerngruppenübergreifend** gebildet werden. Eine **jahrgangsübergreifende Gruppenbildung ist nicht möglich**.

- \* **Weitergabe von Werkzeugen, Arbeitsgeräten und Co.**

Die Weitergabe von Arbeitsmitteln, Werkzeugen, Material, ... unter den Kindern ist nach Möglichkeit zu vermeiden. Ausgelegtes Material kann beispielsweise von jedem Schüler selbst geholt werden.



## 2. Allgemeine Hygienemaßnahmen

- **Mund-Nasen-Bedeckung:**  
Das Tragen einer MNB ist bei Stufe 1 im Fachunterricht nicht erforderlich, gleichwohl aber bei Freiwilligkeit der Schüler zulässig. Bei ansteigender Infektionszahl, kann/wird in Stufe 2 und 3 über das Gesundheitsamt Maskenpflicht im Unterricht angeordnet werden.
- **Händewaschen** (inkl. Seife!):  
Jeder Schüler bei Betreten des Fachraumes, für 20 - 30 Sekunden!
- \* **Handdesinfektion:**  
Das sachgerechte Desinfizieren der Hände ist dann sinnvoll, wenn ein gründliches Händewaschen nicht möglich ist oder vor der Benutzung von allgemeinen Werkzeugen im WG-Unterricht oder Arbeitsmittel/Geräte in der Schulküche.
- **Husten- und Niesetikette:**  
Husten und Niesen in die Armbeuge gehören zu den wichtigsten Präventionsmaßnahmen!

## 3. Hinweise zum Fach Ernährung und Soziales:

- Die Nahrungszubereitung mit Schülerinnen und Schülern ist im Unterricht zulässig, soweit sie in den entsprechenden Bildungs-/Lehrplänen vorgesehen ist.
- \* Zu empfehlen ist die Zubereitung von **gekochten Speisen**, da dadurch das Infektionsrisiko gemindert wird.
- \* Das Tragen von **Mund-Nase-Abdeckungen** während der Speisenzubereitung, ist mit den allgemeinen Hygienemaßnahmen (insbesondere der Lebensmittelhygiene) begründbar.
- \* Das gemeinsame Essen am Tisch kann durchgeführt werden, jedoch ist zu empfehlen, die Speisen unter den Gruppen nicht zu tauschen.
- \* Arbeitsgeräte müssen gründlichst, mit heißem Wasser gespült werden. Nach Möglichkeit ist die Benutzung der Spülmaschine zu empfehlen, oder das Desinfizieren mit einem lebensmittelechten Mittel.



### Grundsätzlich gilt:

1. Die **Gesundheit der Schüler und der Lehrkräfte steht an oberster Stelle!**
2. Ist die Einhaltung der Vorgaben des Kultusministeriums und der Hygieneverordnung nicht möglich, so **kann der Fachunterricht nicht stattfinden.**
  - Hier muss vor Ort an den Schulen eine individuelle Lösung gefunden werden, z. B. durch Teilung der Gruppen - Unterricht im 14-tägigen Wechsel.
  - Ein Unterricht im Klassenzimmer mit der Vermittlung theoretischer Lerninhalte ist aufgrund der besonderen Situation über einen bestimmten Zeitraum zulässig.
3. Ist eine **Einhaltung** der Hygienevorschriften im Fachunterricht **nicht möglich**, so ist die Fachlehrkraft verpflichtet, dies seiner Schulleitung zu melden.  
(Eine Dokumentation im Wochenplan ist ratsam.)
4. Zusätzlich hat man die Möglichkeit sich jederzeit an die **Fachberatung** oder/und an den **Personalrat** zu wenden.
5. Wenn **alle Möglichkeiten** ausgeschöpft sind, ist die **Remonstration** - welche bei Gefährdung von Schülern und/oder Lehrkräften angewandt werden kann - ein wirkungsvolles Mittel. Dazu bitte unbedingt den Personalrat miteinbeziehen!

### Hinweis:

Dieses Informationsblatt bietet nur einen groben Überblick, über die wichtigsten Maßnahmen in Stufe 1 im Fachunterricht. *Genauere Vorgaben* sind in der Hygieneverordnung und in der derzeit gültigen Allgemeinverfügung nachzulesen.