

## Diagnostische Leitfragen und entwicklungsorientierte Fördermaßnahmen

Stand: 29.04.2019

### Lernbereich 6.2 Berufsorientierung – Einblick in Berufsfelder gewinnen und den Bezug zur persönlichen Einstellung aufzeigen

Diagnostische Leitfragen	Entwicklungsorientierte Fördermaßnahmen
<b>Berufsfelder der Praxis Technik/ Praxis Ernährung und Soziales benennen, unterscheiden, beschreiben</b>	
<p>Kann die Schülerin bzw. der Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• die Berufsfelder der Praxis Soziales (Hauswirtschaft, Textilpflege/Bekleidung, Verkauf, Service/Gastgewerbe und Körperpflege) benennen?</li> <li>• die Berufsfelder der Praxis Technik (Holztechnik Metallbau, Bautechnik, Farbtechnik und Raumgestaltung sowie Gartenbau) benennen?</li> <li>• die Merkmale einzelner Berufe aus den jeweiligen Berufsfeldern beschreiben?</li> <li>• Berufsfelder unterscheiden?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Berufsfelder und Berufe benennen lassen und visualisieren</li> <li>• gemeinsam auf Erfahrungen aus Betriebserkundung und Praktikum zurückgreifen</li> <li>• Tätige in den verschiedenen Berufsfeldern als Externe in die Schule einladen</li> <li>• Berufserfahrungen bei Projekten, Schülerfirmen sammeln lassen</li> <li>• Material aus der Agentur für Arbeit als Informationsquelle nutzen</li> <li>• Reha-Beraterin bzw. Berater der Agentur für Arbeit einbeziehen</li> <li>• Informationen aus dem persönlichen Umfeld, von Eltern und Verwandten beschaffen lassen</li> <li>• Informationen beschaffen lassen, z. B. im Internet, aus Broschüren der Agentur für Arbeit, Beruf aktuell</li> </ul>
<b>Berufsfeldspezifische Tätigkeiten der Praxis Ernährung und Soziales</b>	
<p><b>Berufsfeld Hauswirtschaft</b></p> <p>Kann die Schülerin bzw. der Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lebensmittel wirtschaftlich und umweltbewusst einkaufen?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• fiktive Einkaufssituationen nachstellen, wenn der Lebensmitteleinkauf für Schülerinnen und Schüler nicht möglich ist</li> <li>• Lebensmitteleinkauf nach Qualität, Preis, Saison und Region mit Medien schulen</li> <li>• Schülerinnen und Schüler in den Einkauf</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nahrungsmittel vorbereiten?</li>   <li>• Flüssigkeiten abmessen?</li> <li>• mit einfachen Brüchen umgehen?</li> <li>• gängige Brüche als Teil des Ganzen erkennen?</li> <li>• gängige Brüche in Dezimalbrüche umwandeln?</li>   <li>• feste Nahrungsmittel abwiegen?</li> <li>• mit verschiedenen Waagen umgehen?</li>   <li>• einfache Gerichte nach Rezept herstellen?</li> </ul>	<p>der Lebensmittel einbinden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• beim Vorbereiten der Nahrungsmittel verschiedene Arbeitsgeräte und Hilfsgeräte ausprobieren lassen</li> <li>• Fertigkeiten der Nahrungsmittelvorbereitung bei größeren Lebensmittelmengen einüben</li> <li>• Phasenbilder der gängigen Arbeitstechniken anbieten</li> <li>• Messbecher nur mit Litermaß verwenden; auf deutliche Markierungen achten</li> <li>• einfache Brüche in Zahl und Wort darstellen</li> <li>• Brüche in Zahl und Wort als Schautafel darstellen</li> <li>• messintensive Rezepte verwenden, z. B. für Mixgetränke</li> </ul> <p>» <b>Mathematik: Größen und Messen, Zahlen und Operationen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Waagemodell mit beweglichem Zeiger einsetzen</li> <li>• Mess- und Wiegefähigkeiten mit Hilfe von realen Situationen trainieren lassen</li> </ul> <p>» <b>Mathematik: Größen und Messen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rezept als Arbeitspapier am Arbeitsplatz zur Verfügung stellen</li> <li>• Rezepte in Abschnitte gliedern und einfache kurze Satzformulierungen verwenden</li> <li>• Zutatenliste abhaken lassen</li> <li>• Arbeitsabläufe nummerieren</li> <li>• Layout: große Schrift, deutliche Bilder, Fotos und Symbole verwenden</li> </ul> <p>» <b>Deutsch: Sprechen, Lesen und Schreiben: Leseverstehen</b></p>
--	--

- einfache Teige herstellen und verarbeiten?
  
- einfache Garungsarten anwenden?
- Merkmale der Garungsarten erkennen?
  
- Haushaltsgeräte fachgerecht bedienen, z. B. Spülmaschine, Elektroherd, Mikrowelle, Kühlgeräte, Küchenmaschine, Schnellkochtopf?
  
- Reinigungsarbeiten bei Geschirr, Töpfen, Pfannen, Arbeitsflächen, Geräten fachgerecht ausführen?
  
- Reinigungsarbeiten sinnvoll in einen Gesamtablauf integrieren?
  
- soziale Aufgaben im schulischen Umfeld/ außerschulischen Lernort übernehmen?

- Arbeitsgeräte und Tätigkeiten wie rühren, kneten, unterheben für den jeweiligen Teig real und bildlich zuordnen
- Schaltersymbole des Backofens stetig wiederholen
- Arbeiten mit dem Küchenwecker/einer Zeitschaltuhr einüben

» **Mathematik: Größen und Messen**

- Bildkarten mit Text, Gericht und Garungsart zuordnen lassen
- Transfer zu anderen Gerichten herstellen
- Haushaltsgeräte im Unterricht vermehrt einsetzen und auf Unfallgefahren hinweisen
- Teile des Gerätes entsprechend der praktischen Arbeitsaufgabe visualisieren und benennen
- Bedienungsanleitungen reduziert anbieten und danach arbeiten

» **Denken/Lernstrategien: Routine/Handlungsplanung**

» **Kommunikation/Sprache: Sprechen in Lernsituationen**

- Notwendigkeit von Reinigungsarbeiten stetig aufzeigen
- Reinigungsarbeiten in Handlungsschritte aufteilen und visualisieren
- Reinigungsmittel der Reinigungsarbeit zuordnen und Warnhinweise besprechen
- Handführung anbieten
- bei realen Situationen einen strukturierten Ablauf der Arbeiten anbieten und dabei Reinigungsarbeiten zunehmend selbstständig und routiniert ausführen lassen
- Schülerinnen und Schüler übernehmen Patenschaften für jüngere Mitschülerinnen und Mitschüler
- ein Seniorenzentrum besuchen und kontinuierlich eine generationenübergreifenden Bindung aufbauen, z. B. Lesenachmittag, Palmbuschbinden

<p><b>Berufsfeld Textilpflege/Bekleidung</b> Kann die Schülerin bzw. der Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pflegekennzeichen interpretieren?</li> <li>• Wäsche nach Pflegekennzeichen sortieren?</li> <li>• die Waschmaschine, den Trockner, das Bügeleisen, die Bügelstation und die Bügelmaschine bedienen?</li> <li>• einfache Wäschestücke legen und im Wäscheschrank einsortieren?</li> <li>• mit der Nähmaschine einfache Arbeiten ausführen?</li> <li>• schadhafte Stellen in Textilien ausbessern?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Symbole der Pflegekennzeichen mittels Bildkarten erklären und visualisieren</li> <li>• Wäschestücke den Bildkarten zuordnen lassen</li> <li>• Bedienungsanleitungen reduziert anbieten z. B. auf einem Arbeitsblatt</li> <li>• Maschinen im Unterricht vermehrt einsetzen und auf Unfallgefahren hinweisen</li> <li>• Vorlagen zum Wäschelegen anbieten</li> <li>• Reihenfolge des Nähvorgangs wiederholen lassen</li> <li>• Näharbeiten in Serie mit Arbeitseinsatz nach Fähigkeiten fertigen lassen</li> <li>• Nähkenntnisse auf die praktische Arbeitsaufgabe übertragen und in Teilschritten durchführen lassen</li> </ul>
<p><b>Berufsfeld Verkauf</b> Kann die Schülerin bzw. der Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dienstleistungs- und serviceorientiert handeln?</li> <li>• ein Verkaufsgespräch führen?</li> <li>• Werbemittel z. B. Plakate, Handzettel, Durchsagen wirksam einsetzen?</li> <li>• Waren fachgerecht einräumen</li> <li>• Waren überprüfen, z. B. auf Haltbarkeit, unversehrte Verpackung?</li> <li>• mit Geld verantwortungsbewusst umgehen?</li> <li>• Gewinn und Verlust errechnen?</li> <li>• Aufräumungs- und Reinigungsarbeiten eigenständig ausführen?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Checklisten für wiederkehrende Arbeiten erstellen lassen</li> <li>• Umgangsformen einüben lassen</li> <li>• Rollenspiele zur Verkaufskompetenz einsetzen</li> <li>• Werbung analysieren und auf die eigene Werbung übertragen</li> <li>• Einräumen der Lebensmittel als Routinearbeit einplanen</li> <li>• am Lebensmittelschrank in der Schulküche die Haltbarkeit überprüfen lassen » <b>Deutsch: Sprechen und zuhören</b></li> <li>• Verkaufspreise, die sich leicht errechnen lassen, ansetzen » <b>Mathematik: Größen und Messen</b> » <b>Informatik: Datenverarbeitung</b></li> <li>• nach einer Verkaufsaktion die Notwendigkeit der Aufräumungs- und Reinigungsarbeiten aufzeigen</li> <li>• mit einer Checkliste die Aufräumungs- und Reinigungsarbeiten kontrollieren</li> </ul>

<p><b>Berufsfeld Service/Gastgewerbe</b></p> <p>Kann die Schülerin bzw. der Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Arbeitsvorgänge für verschiedene Anlässe durchführen?</li> <li>mit dem Gast kommunizieren?</li> <li>notwendige anfallende Reinigungsarbeiten selbständig und verantwortungsbewusst erledigen?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>über schriftliche Arbeitsaufträge/Teilschritte Tätigkeiten ausführen lassen</li> <li>Schaubilder als Vorlage für Servietten und Gedeck einsetzen</li> <li>Umgangsformen gemeinsam einüben</li> <li>Rollenspiel zur Gesprächsführung anbieten</li> <li>Redewendungen sammeln lassen, nach Situationen sortieren und anwenden, z. B. Begrüßung „Was darf ich Ihnen bringen?“</li> <li>die Notwendigkeit der Aufräumungs- und Reinigungsarbeiten darstellen lassen</li> </ul>
<p><b>Berufsfeld Dienstleistung</b></p> <p>Kann die Schülerin bzw. der Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>einfache Betreuungsarbeiten ausführen, z. B. Patenschaften bei jüngeren Schülerinnen und Schülern?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>schulinternes Praktikum zur Stärkung der Sozialkompetenzen ansetzen</li> <li>außerschulisches Praktikum anbieten, z. B. Spielenachmittag im Kindergarten</li> </ul>
<p><b>Berufsfeld Körperpflege</b></p> <p>Kann die Schülerin bzw. der Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>auf persönliche Hygiene, saubere Kleidung</li> <li>und auf gepflegte Hände achten?</li> <li>ein Kundengespräch führen?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>In einem persönlichen Gespräch die Notwendigkeit der Hygiene erklären</li> <li>Hand- und Nagelpflege einüben lassen</li> <li>Betriebserkundung eines Friseurgeschäftes durchführen</li> <li>» <b>Berufsfeld Hauswirtschaft, Verkauf, Service/ Gastgewerbe, Textilpflege/Bekleidung</b></li> <li>gemeinsam Umgangsformen einüben</li> <li>Sicherheit im Auftreten einüben, z. B. in Rollenspielen</li> <li>Redewendungen sammeln, nach Situationen sortieren und anwenden, z. B. Begrüßung „Was darf ich Ihnen bringen?“</li> </ul>

## Praxiserfahrungen/ Berufsfeldspezifische Anforderungen/ persönliche Eignung der Praxis Soziales und der Praxis Technik

Kann die Schülerin bzw. der Schüler

- eigene Interessen und Neigungen herausfinden?
- seine individuellen Fähigkeiten in Bezug zu den Anforderungen des ausgewählten Berufes setzen?
- inner- und außerschulische Praxiserfahrungen für die individuelle Berufsentscheidung nutzen?
- sich über Selbsteinschätzung und Fremdeinschätzung vergleichen und beurteilen
- seine persönliche Eignung für einen bestimmten Beruf akzeptieren?

### » Berufs- und Lebensorientierung – Theorie: Individuelle Erfahrungen in der Berufs- und Arbeitswelt

- Selbsteinschätzungsbogen ausfüllen lassen
- persönliches Gespräch mit der Praktikumsbetreuerin bzw. dem Praktikumsbetreuer des Betriebes führen
- Fremdeinschätzung vornehmen lassen, z. B. Praktikumsbetreuerin bzw. Praktikumsbetreuer des Betriebes füllt Beurteilungsbogen aus
- Praktika in verschiedenen Berufsfeldern durchführen lassen, bei Bedarf Ausdehnung der außerschulischen Praxiserfahrungen anbieten
- Schlüsselqualifikationen einüben, z. B. unter realen Bedingungen in Schülerfirmen und besonderen Veranstaltungen der Schule
- alle beteiligten Lehrkräfte und Erziehungsberechtigte in die Berufsfindung der Schülerin bzw. des Schülers einbinden
- Erziehungsberechtigte auf die Beratungstermine der Agentur für Arbeit hinweisen



## Arbeitsberichte der Praxis Soziales und der Praxis Technik

Kann die Schülerin bzw. der Schüler

- Arbeitsberichte eigenständig verfassen?

- fächerübergreifend Arbeitsberichte erstellen
- Gliederung und Fachwortschatz vorgeben, Satzanfangshilfen anbieten
- strukturiertes Formular vorgeben, Muster eines Arbeitsberichtes übertragen
- Praktikumsberichte vorstrukturieren

» **Berufs- und Lebensorientierung – Theorie**

» **Deutsch: Sprechen, Lesen und Schreiben**

» **Informatik: Datenverarbeitung**