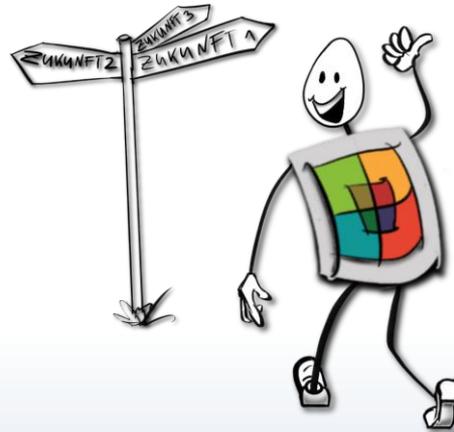


Berufsinformationen mal praktisch

Berufsbildende
Schulen
Ritterplan
Göttingen



*im Mittelpunkt
der Mensch*



Ein inklusives Projekt von Auszubildenden der Berufe
Hauswirtschafter*in und Fachpraktiker*in Hauswirtschaft
mit Schüler*innen der Heinrich Böll Schule



Kooperation

Berufsbildende
Schulen
Ritterplan
Göttingen



*im Mittelpunkt
der Mensch*



Berufsbildende
Schulen Ritterplan -
Göttingen



Heinrich-Böll-Schule -
Göttingen

Förderschule Schwerpunkt
Körperliche und Motorische
Entwicklung



Thema und Ziele des Projekts

Thema: Ausbildungsberufe der Hauswirtschaft kennenlernen

- Vermittlung von Grundlagen/Inhalten der Ausbildungsberufe am Beispiel „Gesunde Ernährung“ während der Durchführung eines gemeinsamen Projektes unter dem Motto:

Wir planen und gestalten ein Buffet.

Schwerpunkte:

- Schüler*innen verlieren in einem geschützten Raum Berührungängste und lernen unter Anleitung von Auszubildenden Berufe kennen.
- Schüler*innen lernen die Berufsbilder der Berufe Hauswirtschafter*in und Fachpraktiker*in Hauswirtschaft durch praktisches Arbeiten mit Auszubildenden kennen.





Ablauf des Projekts

Zeitlicher Rahmen

- An vier Tagen besuchten die Schüler*innen der Abschlussklasse der Heinrich-Böll-Schule die BBS Ritterplan.

Arbeiten nach dem Patensystem:

- Jedem Besucherkind wurde jeweils ein Azubi als Pate an die Seite gestellt.

Vermittlung theoretischer und praktischer Grundlagen:

- Theorie: u.a. Grundlagen zu Hygiene, Unfallschutz und Ernährung
- Praxis: u.a. Herstellung von Speisen, Aufbau eines Buffets



Lehrplanbezug

Lernfeld 2 - Verpflegung zubereiten und anbieten

Inhaltliche Ausrichtung/Berufsorientierung : u.a. Lebensmittel, Rezepturen, Arbeitstechniken auswählen

Lernfeld 14 - Bei der Personaleinsatzplanung mitwirken und Personen anleiten

Organisation: u.a. Arbeitsablaufpläne erstellen, praktische Übungen vorbereiten und anleiten



Prinzip der vollständigen Handlung

Berufsbildende
Schulen
Ritterplan
Göttingen



im Mittelpunkt
der Mensch

Umsetzung:

Die Auszubildenden des Ritterplans führen das Projekt nach dem Prinzip der vollständigen Handlung durch, indem sie...

...sich über theoretische Grundlagen für die Erstellung geeigneter Arbeitsmaterialien **informieren**.

...mögliche Formen der Umsetzung **planen**.

...sich anschließend für passenden Formen der Umsetzung z.B. in Bezug auf Arbeitsmaterialien, Vermittlungswege oder Angebotsform (gemeinsames Buffet) **entscheiden**.



Prinzip der vollständigen Handlung

Berufsbildende
Schulen
Ritterplan
Göttingen



im Mittelpunkt
der Mensch

...ihre vorherige Planung, wie das Erstellen und die Anwendung von Arbeitsmaterialien, die Zubereitung von Speisen oder den Aufbau des Buffets gemeinsam mit der Schülergruppe der Heinrich-Böll-Schule **durchführen**.

... die sach- und fachgerechte Ausführung der Durchführung **kontrollieren**.

... die gesamte Durchführung des Projekts mit allen Beteiligten **bewerten** und reflektieren um so Optimierungsaspekte zu **identifizieren**.





Das Projekt in Bildern

Der Arbeitsplatz



Die Zubereitung



Das Projekt in Bildern

Das Buffet für alle Beteiligten



Kontakt

Berufsbildende Schulen Ritterplan - Göttingen

Abteilung Berufseinstiegsschule/Hauswirtschaft

Ansprechpartnerin: Anette Bußmann (Telefon: 0551/4950922)

- a.bussmann@ritterplan-portal.de
- Ritterplan 6
- 37073 Göttingen
- www.bbsritterplan.de

