

## Checkliste für Berufsfelderkundungen

<b>Vorbereitung</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Berufsfelderkundungsplätze in das Buchungsportal einpflegen</li> <li>• Ansprechpartner/in und Betreuer/in festlegen (Ausbilder/in oder Azubi)</li> <li>• Mitarbeiter/innen des Betriebs über „Tagespraktikanten/-praktikantin“ informieren</li> <li>• Tagesablaufplan erstellen</li> <li>• Infomaterial/Steckbrief über den Betrieb vorbereiten</li> <li>• Anregungen aus anderen Angeboten gewinnen (<a href="http://www.kaoa-praxis.de">www.kaoa-praxis.de</a>)</li> </ul>
<b>Durchführung</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Azubis als Paten/Patinnen einbinden</li> <li>• Schüler/innen über Verhaltensregeln und Sicherheitsbestimmungen aufklären</li> <li>• Schülern/Schülerinnen erklären, was der Betrieb macht (evtl. Rundgang oder Rally)</li> <li>• den Schülern/Schülerinnen praktische Aufgaben geben</li> </ul>
<b>Nachbereitung</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schülern/Schülerinnen ein Feedback im (persönlichen Gespräch) geben</li> <li>• Eventuell Praktikumsplatz anbieten</li> <li>• Teilnahmebescheinigung (im Buchungsportal) ausdrucken und mitgeben</li> </ul>

### Anregungen für Berufsfelderkundungen für die Jahrgangsstufe 8

Wie lassen sich das Berufsfeld und die typischen Aufgaben unterhaltsam vermitteln und selbst bearbeiten? Hier einige Beispiele:

<b>Kaufmännische Berufe</b>	<b>Industrielle Berufe</b>	<b>Gastronomie</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Dateneingabe am PC</li> <li>○ „lustige“ Angebote entwerfen</li> <li>○ Einladungen für interne Veranstaltungen (z. B. Betriebsfest) erstellen</li> <li>○ Wareneingang prüfen</li> <li>○ Bestellungen aufgeben</li> <li>○ Visitenkarten erstellen</li> <li>○ Dokumente ablegen bzw. archivieren</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Baustellenbesichtigungen</li> <li>○ Baustoffe prüfen</li> <li>○ Messungen durchführen</li> <li>○ Schlüsselanhänger löten, schleifen, schweißen</li> <li>○ Glas zuschneiden</li> <li>○ Laborarbeitsplatz für Experimente bereitstellen</li> <li>○ CAD zeichnen</li> <li>○ Textilien (Taschen o. ä.) gestalten bzw. färben</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Tisch eindecken</li> <li>○ Mathe für die Küche - Einkauf planen</li> <li>○ Servietten falten</li> <li>○ Gäste begrüßen</li> <li>○ Umgang mit Besteck: „Hähnchenkeule mit Messer und Gabel essen“</li> <li>○ Menü kreieren</li> <li>○ Nichtalkoholische Getränke mixen</li> </ul>