

erasmusplus-sachsen.de/the-career-garden



Hinweise für Lehrkräfte

Einleitung

Die Vorpraktika auf dieser Webseite unterstützen Schülerinnen und Schüler im Prozess der beruflichen Orientierung. Es werden einige Berufe vorgestellt, die dringend Nachwuchs benötigen. Die hier einbezogenen Firmen waren bereit, Arbeitsschritte zu zeigen und ihr Unternehmen vorzustellen. Sie standen stellvertretend für andere ihrer Branche zur Verfügung. Vertreter anderer Firmen, die die vorgestellten Berufe ausbilden, sind herzlich willkommen, die Module zu nutzen, wenn sie sich in Schulen engagieren wollen.

Die Module können entweder zu Hause allein von ihnen ausprobiert oder zu Projekttagen an Schulen eingesetzt werden. Auch beim Einsatz der Lerneinheiten an Schulen bleibt das Grundprinzip „selbständiges Arbeiten“ erhalten. Alle sollen mit eigener Geschwindigkeit das Handwerk und den Beruf erforschend entdecken können.

Was ist vorher zu bedenken?

Es wird empfohlen, für ausreichend Platz zu sorgen. Schülerinnen und Schüler benötigen neben einem Arbeitsplatz, an dem sie handwerklich tätig sein können. Sie brauchen Zugang zum Internet und die Möglichkeit, Texte am Computer zu schreiben bzw. müssen die Online-Aufgaben lösen können. Es ist ausdrücklich nicht so gedacht, dass die Videos zusammen geschaut werden. Deshalb sollten im Online-Teil Kopfhörer verwendet werden.

Lehrkräfte sollten im Vorfeld aus den vorhandenen Berufen und Firmen wählen und alle praktisch auszuführenden Arbeiten gut kennen. Wenn drei oder vier Berufe pro Klasse gewählt und lokale Firmen zur Unterstützung gefunden werden, ist das ausreichend für einen Projekttag. Das garantiert den Beteiligten auch eine sinnvolle Anzahl an Teilnehmenden. Empfohlen werden 8 bis 10 Teilnehmende pro Beruf.

Wie viel Zeit sollte pro Modul eingerechnet werden?

Es wird empfohlen, mindestens einen vollen Arbeitstag pro Modul einzuplanen. Dabei beginnt die Lehrkraft mit dem Vorstellen der Webseite im Plenum (z.B. Trailer), dann lernen die Schülerinnen und Schüler den gewählten Beruf bzw. die Firma im Online-Teil selbständig kennen (ca. 90 min). Danach sollten die Schüler sich je nach gewähltem Beruf in Gruppen zusammenfinden und von Lehrkräften oder Mitarbeitenden einer Firma betreut praktisch tätig sein. Arbeitsplatz-Einrichten und am Ende Aufräumen gehören selbstverständlich dazu.

Beim Modul Maler/Malerin sind auch zwei Tage denkbar, wenn alle Übungen durchgeführt werden und die vorgrundierte Sitzhocker über Nacht trocknen sollen. Evtl. kann man vorgrundierte Hocker bereitstellen und lediglich den Prozess erklären, wenn nur ein Tag Zeit ist. Beim Modul Bäcker/in müssen die Teigruhezeiten bei den Rezepten berücksichtigt und geplant werden. Dies gilt auch für den Ravioli-Teig beim Modul Koch/Köchin.

Welche Besonderheiten sind noch bei den Berufen zu beachten?

Die meisten Module lassen sich auch ohne Firmenunterstützung ausprobieren, wenn erfahrene Lehrkräfte sich mit der einen oder anderen Tätigkeit auskennen und Fragen von Schülern beantworten können. Lediglich beim Modul Garten- und Landschaftsbau ist die Unterstützung durch eine lokale Firma wichtig. Einige Firmen bieten an, mit einem beweglichen „Sandkasten“ (siehe Film), in dem Pflaster- und Gartenarbeiten durchgeführt werden können, auf den Schulhof zu kommen. Oder in der Firma selbst ist praktisches Arbeiten dieser Art möglich. Der Berufsverband der Garten- und Landschaftsbauer kann u.U. für Sie eine Firma aus dieser Branche finden. <https://www.galabau-sachsen.de/>

Manche Bäcker haben ein „Backofenmobil“, mit dem sie auf den Schulhof kommen könnten. Hier lohnt sich das Fragen beim lokalen Unternehmen.

Eine Kontaktaufnahme zu Firmen der gewählten Branche in der Umgebung kann auch aus anderen Gründen hilfreich für die Vorbereitung sein. Eventuell können die Firmen einige Materialien beisteuern. Im besten Fall können Kolleginnen oder Kollegen aus dem Unternehmen Sie bei Ihren Vorhaben personell unterstützen.

Wie sollen die Jugendlichen vorgehen?

Schülerinnen und Schüler werden am meisten davon profitieren, wenn sie der vorgesehenen Reihenfolge auf der Webseite folgen, und die Aufgaben unter den nummerierten Kästchen nacheinander bearbeiten. Sie sollten sich dazu das Tutorial anschauen.

<https://erasmusplus-sachsen.de/the-career-garden/tutorial/>

✓ PDF: Struktur des Moduls

✓ PDF: Liste der benötigten Materialien

✓ PDF: Hinweise für Lehrkräfte



1. Erfahre Wissens-wertes und Neues über die Firma.



2. Schau dich mit Aus-zubildenden in der Firma um.



3. Lerne etwas, das du normalerweise erst in der Ausbildung erfahren würdest.



4. Probiere diese Auf-gaben zu Hause aus.



5. Erfahre, wie du dich in der Firma bewerben kannst.



6. Schau einfach mal, was du gelernt hast.

Wozu kann man den Trailer nutzen?

Der Trailer ist dafür gedacht, Interesse zu wecken und Motivation zu erzeugen. Er kann für Elternabende, für die Vorbereitung auf den Projekttag mit Schülerinnen und Schülern oder für Firmen genutzt werden, die man für Projekttag gewinnen möchte. Auch den Firmen, die man für Projekttag gewinnen möchte, kann man den Trailer zeigen.

<https://erasmusplus-sachsen.de/the-career-garden/the-career-garden-trailer/>

umsetzen (siehe Aufgabe unter Button 4 und Filmteil) 5. evtl. Verwendung eines Rutschbretts trainieren	- Medikamentendose für Wochenplan, z.B. Eiswürfelbehälter oder echte Medikamentensortierer - Smarties	am besten Smarties Mini 13er, Farben Rot, Blau, Grün usw.
Modul: Koch/Köchin Übungen: Drei-Gänge-Menü 1. Tomatensuppe kochen 2. Teigtaschen mit Frischkäse gefüllt zubereiten 3. Crêpe Suzette zubereiten	<u>Tomatensuppe kochen</u> Zwiebeln und Tomaten schälen und würfeln. Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln anschwitzen. Tomatenmark hinzufügen, leicht mit einer Prise Zucker anschwitzen. Im Anschluss mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken. Die gewürfelten Tomaten und Brühe hinzufügen. Aufkochen und zugedeckt ca. 15 Minuten köcheln lassen. Suppe nun mit einem Mixstab pürieren und anschließend die Suppe durch ein Sieb streichen. Am Ende nochmal abschmecken und nachwürzen. <u>Teigtaschen mit Frischkäse gefüllt zubereiten</u> Vorbereitung Teigtaschen ○ Mehl als Haufen auf die Arbeitsplatte geben ○ eine kleine Kuhle in der Mitte formen ○ 5 Eigelb, 1 Ei und 1 EL Olivenöl in die Kuhle geben ○ Zutaten in der Kuhle mit einer Gabel verquirlen ○ anschließend einen Teig daraus kneten ○ Teig abgedeckt 45 min im Kühlschrank ruhen lassen Weitere Schritte ○ Sonnenblumenkerne in der Pfanne rösten ○ geröstete Sonnenblumenkerne mit 200g Frischkäse und 2 Eigelb vermischen ○ mit Salz und Pfeffer abschmecken ○ Teig nach der Ruhephase dünn ausrollen ○ Füllung darauf verteilen und mit einer zweiten Teigschicht verschließen ○ in Salzwasser kochen (ca. 3-5 min) ○ Butter mit Kräutern (z.B. Salbei, Thymian) in einer Pfanne bräunen ○ gekochte Pasta abschließend in Butter schwenken und dann servieren <u>Crêpe Suzette zubereiten (siehe Film)</u> Teig: 125 g Weizenmehl 15 g Zucker 250 ml Milch 25 g Butter 2 Eier 1 Eigelb 1 Prise Salz Pflanzenöl für die Pfanne Soße: 5 Orangen 4 EL Zucker 2 EL Orangensirup 40 g Butter	Mengenangaben für ca. vier Personen
Modul: Ziergärtner/ Ziergärtnerin Übungen:	Samenvermehrung Aussaat-Schale, Aussaat-Substrat (Anzucht-Erde), Brett zum Andrücken der Erde, Saatgut (Samen), Sieb, Sand, Etikettierung. Gießkanne, Wasser	

1. Samenvermehrung 2. Stecklingsvermehrung 3. Schlauchreparatur (evtl. 4. Schädlingsbe- kämpfung aus Tipps und Tricks hinzufügen)	<u>Stecklingsvermehrung</u> Aussaat-Schale mit Mulden, Aussaat-Substrat (An- zucht-Erde), Stecklinge, Etikettierung, Gießkanne, Wasser <u>Schlauchreparatur</u> Schlauchstück, Muffe, Schellen, Handsäge, Werk- bank mit Schraubstock, Schraubenzieher																																									
Modul: Garten- und Landschaftsbauer/-in Übungen: 1. Pflasterarbeiten 2. Bepflanzung	<u>Pflasterarbeiten und Bepflanzung</u> Sandkasten, Pflastersteine, Werkzeuge Pflanzen und geeigneten Ort für Anpflanzungen (vorher mit Firma besprechen, was möglich ist und wo gearbeitet werden kann)	<a href="https://www.gala-
bau-sachsen.de/">https://www.gala- bau-sachsen.de/ beim Verband nach Firma in der Nähe fragen																																								
Modul: Bäcker/Bäckerin Übungen: 1. Zimtschnecken backen 2. Vanille-Pudding ko- chen 3. Schwarz-Weiß-Gebäck herstellen	<u>Zutaten für Zimtschnecken</u> <table><tr><td>Weizenmehl T405</td><td>0,825 kg</td></tr><tr><td>Zucker</td><td>0,125 kg</td></tr><tr><td>Salz</td><td>0,010 kg</td></tr><tr><td>Butter</td><td>0,125 kg</td></tr><tr><td>Eier</td><td>2 Stück</td></tr><tr><td>Hefe</td><td>0,032 kg</td></tr><tr><td>Zitronenabrieb/Vanille</td><td>nach Geschmack</td></tr><tr><td>Vollmilch</td><td>0,200 kg</td></tr></table> Teigrezept: Knete alle Zutaten (s.o.) mit dem Handmi- xer zu einem geschmeidigen und glatten Teig. Der Teig ist fertig, wenn er sich vom Schüsselrand löst und nicht mehr klebt. Decke den Teig mit einem Tuch ab und lasse ihn an einem warmen Ort ca. 30 min ru- hen. Zimtmasse-Rezept: Stelle die Zimtmasse aus 250 g warmer Butter, 250 g Zucker, 5 g Zimt und 50 g Wei- zenmehl her. Schlage Butter und Zucker mit dem Mi- xer kurz auf und rühre danach Zimt und Mehl unter. Nun kannst du die Masse auf dem Teig verteilen. (weitere Schritte - siehe Online-Übung) <u>Vanille-Pudding kochen (Anleitung im Film)</u> 1/2 Liter Milch / 40 g Zucker / Teelöffel Butter / Prise Salz / Bourbon-Vanillezucker / 40 g Stärke / 2 Eigelb <u>Schwarz-Weiß-Gebäck herstellen (Anleitung im Film)</u> Heller Teig: <table><tr><td>Zucker</td><td>0,075 kg</td></tr><tr><td>Butter</td><td>0,150 kg</td></tr><tr><td>Mehl T405</td><td>0,225 kg</td></tr><tr><td>Backpulver</td><td>½ Teelöffel</td></tr><tr><td>Vanille/ Zitronenabrieb</td><td>nach Geschmack</td></tr><tr><td>Eier</td><td>1 Stück</td></tr></table> Dunkler Teig: <table><tr><td>Zucker</td><td>0,075 kg</td></tr><tr><td>Butter</td><td>0,150 kg</td></tr><tr><td>Mehl T405</td><td>0,200 kg</td></tr><tr><td>Backpulver</td><td>½ Teelöffel</td></tr><tr><td>Kakao</td><td>0,025 kg (oder mehr)</td></tr><tr><td>Eier</td><td>1 Stück</td></tr></table>	Weizenmehl T405	0,825 kg	Zucker	0,125 kg	Salz	0,010 kg	Butter	0,125 kg	Eier	2 Stück	Hefe	0,032 kg	Zitronenabrieb/Vanille	nach Geschmack	Vollmilch	0,200 kg	Zucker	0,075 kg	Butter	0,150 kg	Mehl T405	0,225 kg	Backpulver	½ Teelöffel	Vanille/ Zitronenabrieb	nach Geschmack	Eier	1 Stück	Zucker	0,075 kg	Butter	0,150 kg	Mehl T405	0,200 kg	Backpulver	½ Teelöffel	Kakao	0,025 kg (oder mehr)	Eier	1 Stück	
Weizenmehl T405	0,825 kg																																									
Zucker	0,125 kg																																									
Salz	0,010 kg																																									
Butter	0,125 kg																																									
Eier	2 Stück																																									
Hefe	0,032 kg																																									
Zitronenabrieb/Vanille	nach Geschmack																																									
Vollmilch	0,200 kg																																									
Zucker	0,075 kg																																									
Butter	0,150 kg																																									
Mehl T405	0,225 kg																																									
Backpulver	½ Teelöffel																																									
Vanille/ Zitronenabrieb	nach Geschmack																																									
Eier	1 Stück																																									
Zucker	0,075 kg																																									
Butter	0,150 kg																																									
Mehl T405	0,200 kg																																									
Backpulver	½ Teelöffel																																									
Kakao	0,025 kg (oder mehr)																																									
Eier	1 Stück																																									

Modul Landwirt/Landwirtin Übungen: 1. Butter herstellen 2. Joghurt herstellen 3. Gesundes Frühstück selbst zubereiten und essen 4. evtl. Brot backen	<u>Zur Butterherstellung</u> Schlagsahne oder saure Sahne, evtl. Prise Salz, leere Marmeladengläser mit Deckel, Butterförmchen <u>Zur Joghurtherstellung</u> 3,5 prozentige Milch, Naturjoghurt, Milchezucker, <u>Gesundes Frühstück</u> Zutaten für ein gesundes Frühstück selbst wählen; evtl. kann auch Brotbacken mit unterschiedlichen Getreidesorten und/oder der Besuch einer Imkerei einbezogen werden	
Modul Notfallsanitäter/-sanitäterin Übungen: 1. Handschuhtiere herstellen 2. Fitnessübungen ausprobieren 3. Reaktionsportfolio kennen und üben	<u>Für die Handschuhtiere</u> Packung Einweghandschuhe, Edding-Stifte mittlerer Dicke in verschiedenen Farben <u>Für Fitness-, Beweglichkeits- und Kraftübungen</u> Platz und dünne Matte zum Liegen, 2 Tetrapacks Wasser (1 Liter), iPad oder PC in der Nähe <u>Für Riesen-Memory zum Reaktionsportfolio (ausnahmsweise Team-Übung)</u> A4-Blätter, Stifte, Kreppband zum Felder-Abkleben	

Wie kann man am Ende des Moduls Feedback geben?

Wir bitten darum, nach der Durchführung des Projekts CAREER GARDEN das Online-Formular für ein Feedback zu verwenden, das jeweils unter Button 6 liegen. (Link für Schülerinnen und Schüler). Lehrkräfte können ihre Anmerkungen gerne direkt per E-Mail senden.

roma.schultz@lasub.smk.sachsen.de

Herzlichen Dank und viel Erfolg!