

# Vorstellung der interaktiven Ausstellung zu Berufen

 **Produktion  
& Technik**

 **Gesundheit  
& Erziehung**

 **Gastronomie, Handel &  
Lebensmittelhandwerk**

# **UNDER CONSTRUCTION!**

- 3 Themenbereiche
- 58 interaktive Stationen
- Mischung aus niedrigschwelligen und anspruchsvolleren Zugängen
- Fokus auf Zusammenhänge und Unterschiede zwischen den Berufen
- Geeignet für 8-10 Klassen aller Schulformen sowie Sprachkurse ab A2/B1
- Pädagogisch begleitete Arbeit in Kleingruppen von 8-10 Personen pro Themenbereich im Rahmen von ca. 90 Minuten
- Info-, Begleit- und Werbematerial verfügbar
- Anpassung an lokale Gegebenheiten möglich (Auswahl und Aufbau der Stationen, Ergänzung durch eigene Ideen, Integration einer Ausbildungsplatzbörse etc.)
- **Nutzung von einzelnen Stationen oder Materialien für Messen ist möglich**





**Leitidee:** Tresore knacken, an 6 Stationen ermöglichen die richtigen Lösung das Öffnen eines Tresors mit einem Buchstaben. Am Ende ergibt sich ein Lösungswort.

**Themen:** Am Beispiel des Kopfhörers werden Produktionsprozesse und beteiligte Berufe vorgestellt, Teamarbeit, Materialkunde, Sensorik, Mechanik, Elektronik, technisches Zeichnen, Feinmotorik.

**Methoden:** z.B. Lautsprecherexperiment, Legoaufgaben, Drahtbiegestation, Zahnradaufgabe, Zuordnungsaufgaben z.B. zu Material und Arbeitsprozessen





**Leitidee:** Alle Aufgaben sind in Zweierteams zu bearbeiten. Bei der Bearbeitung kommt es auf Perspektivwechsel, Beobachtung, Empathie, Kommunikation und Reflexion an.

**Themen:** z.B. Bedürfnisse und Altern, Rahmenbedingungen, in der ambulanten und stationären Pflege, Bildungs- und Betreuungsaufgaben in der Kita, das Rollenverständnis von ErzieherInnen, Verantwortung, Hygiene, Intimität usw. in Pflegeberufen

**Methoden:** Suchbilder, Alterssimulation, Zuordnungsaufgaben, Zeichnen, Bewerten und eigene Ideen einbringen, in Rollen schlüpfen, Medikamente stellen







**Leitidee:** Die meisten Stationen beziehen sich auf Menükarten. So müssen Tische eingedeckt, Kräuter erkannt, Arbeitsschritte des Kochs in die richtige Reihenfolge gebracht werden.



**Themen:** z.B. Kundenorientierung, Rahmenbedingungen der Arbeit, Präzision, Geschick, Fachsprache

**Methoden:** z.B. Durchguckwände, Zuordnungen, Personalplanungsspiel, persönliche Bewertungen, Modellieren von Tortenrosen, Tisch eindecken, Fehler finden, Regalplanung

