

Berufsfrühorientierung in den Mittelgruppen (Klasse 5 bis 6)

Betriebsbesichtigungen:

Im Rahmen des AWT-Unterrichtes (Arbeit-Wirtschaft-Technik) erhalten die Schüler schon frühzeitig die Möglichkeit, das produktive Leben Neubrandenburgs bei **Betriebsbesichtigungen** kennenzulernen. Hierbei werden enge Kontakte zu ausgewählten Unternehmen und Institutionen gepflegt. - Bei der Suche geeigneter Betriebe wird die Schule z.B. auch durch die ABG - Ausbildungsgemeinschaft des Handwerks Neubrandenburg unterstützt.

Bei geführten Betriebsrundgängen können die Schüler den Produktionsprozess hautnah erleben und dazu Fragen stellen. Während der Schwerpunkt in den 5. Klassen darauf liegt, die Betriebe gemeinsam zu besuchen und die beobachteten Abläufe zu verstehen, werden in den 6. Klassen erweiterte Aufgaben durch die Schüler bearbeitet. Nachdem die Gruppen unterteilt wurden, besuchen sie unterschiedliche Betriebe der Stadt. Nach ihrer Rückkehr erarbeiten die Schüler Präsentationen unter Verwendung verschiedener Medien und stellen sich ihre Betriebe gegenseitig vor. Dabei sind sie Experte für „ihren Betrieb“ und beantworten nach Möglichkeit alle Fragen ihrer Mitschüler. Dafür haben sie einen Fragenkatalog beim Besuch des Betriebes zur Hand und recherchieren für ihre Vorträge fleißig im Internet. Diese Präsentationen waren bisher sehr sehenswert - auch bei der ABG - Ausbildungsgemeinschaft des Handwerks Neubrandenburg war man davon schon beeindruckt.

Auch in den weiterführenden Klassen bis zum Abitur erfolgen Betriebsbesichtigungen.

„Tag der Ehrenamtlichen“:

Ein weiterer Baustein zur Berufsfrühorientierung folgt im Frühsommer, wenn die engagierten Eltern, Großeltern, Unterstützer und Freunde zum **„Tag der Ehrenamtlichen“** in die Schule eingeladen werden. Dabei bereiten alljährlich die Schüler der 6. Klassen unter Betreuung der Lehrer stark eigenverantwortlich ein Menü vor und servieren dieses in einer festlichen Veranstaltung mit Rahmenprogramm den ehrenamtlichen Helfern unserer Schule. Die Veranstaltung steht dabei jedes Jahr unter einem anderen Motto und wird thematisch entsprechend ausgestaltet.

In Vorbereitung dieses Großereignisses wirbeln die Schüler bereits zwei Tage im Voraus, um das Ereignis würdig vorzubereiten. Hierbei steht die eigene Tätigkeit im Mittelpunkt des schulischen Interesses: Welche Arbeiten sind in welcher Reihenfolge nötig, damit die Feier am Ende ein Erfolg wird? Dann wird in unterschiedlichen Projektgruppen geplant, diskutiert, gebastelt, eingekauft, berechnet, geschnippelt, geübt und geschuftet. Wenn der Große Tag dann gekommen ist, haben die Schüler am Vormittag frei, denn sie müssen ja am Abend fleißig sein. Manchmal erfolgt dann die erstaunte Feststellung, dass die Gäste ja gar nichts davon bemerken, wie emsig hinter den Kulissen für sie gearbeitet wird, während sie sich bedienen lassen und das Kulturprogramm genießen ... Am Abend dieses Tages sind wirklich alle geschafft und bisher auch immer stolz, wobei sie viel über die Berufsfelder in der Gastronomie - insbesondere die Arbeitsbereiche Restaurant (Kochen und Anrichten), Service (Servieren und Küchentätigkeiten), Dekoration (von Raum und Tischen) und Veranstaltungsmanagement (Erarbeitung und Präsentation vom Kulturprogramm) - gelernt haben.