

Weichenstellung an der Werkbank

Fachleute aus dem Handwerk leiteten Jugendliche an und waren voll des Lobes für Engagement

DINKELSBÜHL (pm) – Der Bereich Berufsvorbereitung und praktisches Lernen wurde am sonderpädagogischen Förderzentrum (SFZ) Dinkelsbühl schon immer groß geschrieben. Auch in diesem Herbst hatten die Schüler wieder vielfältige Möglichkeiten, sich mit der Berufswahl auseinanderzusetzen. Während ein Teil der Oberstufenschüler für zwei Wochen ihre individuell gewählten Praktika besuchten, hatten Schüler der sechsten und siebten Klasse die Möglichkeit zu einer frühzeitigen Berufsorientierung. Vier Handwerker boten einen Vormittag lang erste Eindrücke von ihrer Zunft an.

So führte ein Handwerksmeister die Schüler in erste metallverarbeitende Tätigkeiten ein. Eine Frisörmeisterin faszinierte die Schüler mit der Kunst des Haarschneidens und der Geschichte ihres Berufes. Erste komplette elektrische Schaltkreise konnten bei einem Elektriker ausprobiert werden. Auch richtig schreinern durften die Schüler beim Mitarbeiter einer einheimischen Fachfirma.

Die Ausbilder fanden nach diesem Vormittag viel Lob für die interessierten Schüler, die wiederum bekundeten: „Das machen wir noch einmal.“ Konrektor Hartmut Menzky, der diesen für die Schüler erfahrungsreichen Tag initiiert und organisiert hatte, wies

abschließend nochmals darauf hin, wie wichtig Möglichkeiten der Berufsorientierung für alle Schüler sei, damit diese Einblicke in Theorie und Praxis von möglichen Ausbildungsberufen gewinnen könnten.

Eine weiteres Angebot für die Schüler des SFZ hatte bereits Mitte November im Rahmen des Berufs- und Lebensorientierungs-Unterrichts stattgefunden. So führte eine Vertreterin des hauswirtschaftlichen Fachservices mit den Schülern ein Projekt zur Berufsorientierung durch. Hier konnten die Schüler der 8. und 9. Klasse in jeweils zwei Tagen ausprobieren, ob ihnen ein Beruf im Bereich Hauswirtschaft und Kochen zusagen würde. Unter fachkundiger Anleitung wurden zuerst die Zutaten benannt, weil auch für die Schüler eher unbekannte Gemüsesorten wie Fenchel, Kürbis oder weiße Rüben verwendet wurden. Im Laufe der vier Tage kochten die Schüler Kürbissuppe, eine winterliche Gemüsepfanne, weißes Rübengemüse, Ofenkartoffeln, einen Orangen-Rucola-Salat mit Feta und Bananen mit Zimtquark.

Dabei kam auch die optische Komponente nicht zu kurz, denn das Auge



Einen Ausflug in die Berufspraxis unternahmen jetzt Schüler des SFZ im Rahmen eines Projekts. Das Foto entstand beim Schreinern.

isst schließlich ja mit. Der Tisch wurde mit kunstvoll gefalteten Servietten gedeckt und die Speisen wurden auf den Platten und Tellern ebenfalls ansehnlich dekoriert.

Da die Gerichte schneller als erwartet fertiggestellt waren, durften die Schüler auch noch zwei Gerichte ihrer eigenen Wahl kochen.

FLZ 15.12.0