

Berufsfelderkundung

Information für Betriebe zu rechtlichen Rahmenbedingungen

Versicherungsschutz

Unfallversicherung

Bei der Berufsfelderkundung handelt es sich um eine verpflichtende Schulveranstaltung. Somit sind die Schülerinnen und Schüler während der gesamten Berufsfelderkundung sowie auf dem Hin- und Rückweg über den Schulträger unfallversichert. Für Betriebe entstehen keine Kosten, Meldepflichten oder sonstiger Verwaltungsaufwand.

Haftpflichtversicherung

Von ihrem Haftungsumfang gelten die Jugendlichen als Arbeitnehmer. Für diese gelten die „Grundsätze der beschränkten Arbeitnehmerhaftung“.

Sonstiges

Jugendarbeitsschutz

Die Berufsfelderkundung soll Kenntnisse über einen Beruf vermitteln. Gefährliche Arbeiten dürfen von den Schülern nicht durchgeführt werden, weil dies für die Erreichung des Erkundungszieles nicht erforderlich ist.

Gesundheitszeugnis

Der Erwerb eines Gesundheitszeugnisses ist für eine eintägige Berufsfelderkundung nicht nötig.

Standardelement Berufsfelderkundung

Kriterienkatalog für die BFE in Betrieben

<p>Was ist eine Berufsfelderkundung</p>	<p>Schülerinnen und Schüler lernen berufliche Tätigkeiten exemplarisch in mindestens drei Berufsfeldern praxisnah kennen. Sie stellen Anwendungsbezüge zwischen dem Schulunterricht und den Aufgabenbeispielen her.</p>
<p>Zielgruppe</p>	<p>Alle Schülerinnen und Schüler der Jahrgangsstufe 8.</p>
<p>Wo kann eine BFE stattfinden?</p>	<p>Die BFE können grundsätzlich von allen Arbeitgebern angeboten werden. (Unternehmen, Verwaltungen, Hochschulen, Institutionen usw)</p>
<p>Anhaltspunkte</p>	<p>Die nachfolgend beschriebenen Hinweise werden berücksichtigt. Eine qualitative Überprüfung findet statt. Die BFE wird möglichst regelmäßig angeboten. Es werden vergleichbare Rückmeldebögen verwendet.</p>
<p>Was soll vermittelt werden?</p>	<p>Durch die BFE sollen die Jugendlichen erste Einblicke in die Berufswelt und betriebliche Praxis erhalten und realistische Vorstellungen von verschiedenen beruflichen Tätigkeiten entwickeln.</p> <p>Auf Grundlage der Erkenntnis aus der BFE können die Schülerinnen und Schüler zielgerichtet ein anschließendes Schülerbetriebspraktikum auswählen.</p>
<p>Rahmenbedingungen</p>	<p>Die Berufsfelderkundung umfasst in etwa einen Schultag, das entspricht 6 Zeitstunden.</p> <p>Die Vorschriften des Jugendarbeitsschutzgesetzes (JArbSchG) sind zu beachten.</p> <p>Da es sich um eine Schulveranstaltung handelt, unterliegen Berufsfelderkundungen der gesetzlichen Unfallversicherung.</p> <p>Sie sollte nicht nur einen Beruf, sondern möglichst ein Berufsfeld abdecken.</p> <p>Sie sollte kleinere Mitmachaktionen sowie Frage- und Gesprächsangebote vorsehen. Informationen über Ausbildung und Karriere runden den Tag ab.</p>

<p>Was soll erkundet werden?</p>	<p>Typische Aufgaben und Tätigkeiten</p> <p>Arbeitsmaterialien oder Maschinen</p> <p>Typischer Arbeitsplatz und Arbeitsweise</p> <p>Arbeitshaltung: z.B. Konzentration oder Bearbeitungsgeschwindigkeit</p> <p>Soziale Kompetenz</p> <p>Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten</p>
<p>Welche Aktivitäten sind geeignet?</p>	<p>Gespräche mit Führungskräften, Fachkräften, Ausbildungspersonal oder Auszubildenden</p> <p>Besuch von Arbeitsplätzen, Beobachtung der verschiedenen Tätigkeiten und Erläuterungen</p> <p>Erläuterung und Beobachtung von typischen Arbeitsabläufen im Betrieb</p> <p>Ausprobieren einer einfachen, ungefährlichen Tätigkeit, praktische Übungen</p> <p>Arbeitsproben fertigen</p>
<p>Berufsfelder gem. Berufsorientierungsprogramm des BMBF</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Landwirtschaft und Ernährung 2. Metall / Maschinenbau 3. Fahrzeuge 4. Elektronik 5. Sanitär/ Heizung/ Klima 6. Bautechnik 7. Holz 8. Farbe/ Raumgestaltung 9. Naturwissenschaften 10. Textil/ Leder/ Bekleidung 11. Hauswirtschaft 12. Lager/ Logistik 13. Verkauf 14. IT und Medien 15. Wirtschaft und Verwaltung 16. Gesundheit, Erziehung und Soziales 17. Kosmetik und Körperpflege 18. Hotel- und Gaststätten 19. Dienstleistung 20. Gartengestaltung / Floristik 21: Sonstiges

Bescheinigung nach § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz (Gesundheitszeugnis) **im Rahmen der eintägigen Berufsfelderkundung**

Ein „Gesundheitszeugnis“ (Bescheinigung nach § 43, Abs. 1 Infektionsschutzgesetz) ist nach den gesetzlichen Vorschriften für jede Person erforderlich, die erstmalig gewerbsmäßig bestimmte unverpackte Lebensmittel herstellt, behandelt oder abgibt.

Die Bescheinigung ist vor Arbeitsaufnahme zu erwerben.

Der Begriff „gewerbsmäßig“ bezeichnet dabei eine auf Gewinnerzielung ausgerichtete Tätigkeit, die zudem auf Dauer ausgerichtet ist, also regelmäßig stattfindet (regelmäßig und nicht sporadisch).

Die Voraussetzungen „gewerbsmäßig“ und „regelmäßig“ werden bei einer eintägigen Berufsfelderkundung durch die teilnehmenden Schüler/-innen der 8. Jahrgangsstufe nicht erfüllt.

Der Erwerb eines Gesundheitszeugnisses ist somit im Rahmen einer BFE nicht erforderlich.

Wir empfehlen den teilnehmenden Schüler/-innen vorher unser Merkblatt über „Hygienemaßnahmen im Umgang mit unverpackten Lebensmitteln im Rahmen der eintägigen Berufsfelderkundung“ auszuhändigen.

Sollte von einem Betrieb explizit für den einen Tag ein Gesundheitszeugnis gefordert werden, sollten Unklarheiten bestehen oder im Falle, dass doch ein Termin zur Belehrung vereinbart werden muss, bitte ich Sie zeitnah Kontakt zum Gesundheitsamt Köln aufzunehmen.

Ansprechpartner/-innen im Gesundheitsamt:

Herr Lietz, Tel. 0221 - 221-24105, gerald.lietz@stadt-koeln.de

Frau Franz, Tel. 0221 - 221-25638, elfriede.franz@stadt-koeln.de

Frau Henke, Tel. 0221 - 221-25155, elke.henke@stadt-koeln.de



Hygienemaßnahmen im Umgang mit unverpackten Lebensmitteln im Rahmen der eintägigen Berufsfelderkundung

Für eine Berufsfelderkundung im Umgang mit unverpackten Lebensmitteln müsst Ihr einige wichtige Dinge wissen, denn wer dort arbeitet, hat eine besondere Verantwortung! Auch wenn Ihr nur kurze Zeit in diesem Bereich arbeiten werdet, sind auch von Euch einige **wichtige Regeln** unbedingt zu beachten und einzuhalten: Jeder kann irgendwelche Keime (also Bakterien oder Viren) an den Händen haben, ohne es zu wissen. Manche davon können schwere Krankheiten übertragen, wenn sie auf Lebensmitteln landen. Jeder kann deshalb Keime durch Anfassen auf Lebensmittel und Küchengeräte übertragen.

Regel Nr. 1:

Jeder wäscht sich vor Arbeitsantritt, vor jedem Arbeitsgang und selbstverständlich nach jedem Toilettenbesuch gründlich die Hände unter fließendem warmem Wasser!

Regel Nr. 2:

Jeder benutzt zum Händewaschen flüssige Seife und zum Händetrocknen nur Einmalhandtücher!

Regel Nr. 3:

Jeder legt vor Arbeitsbeginn Fingerringe, Armbänder, Armbanduhr, kurz: jede Art von Handschmuck, ab!

Regel Nr. 4:

Jeder trägt saubere Kleidung am Arbeitsplatz!

Regel Nr. 5:

Wer mit unverpackten Lebensmitteln arbeitet, wäscht oder duscht sich regelmäßig, hat saubere Haare und kurzgeschnittene unlackierte Fingernägel!

Regel Nr. 6:

Man hustet und niest nicht auf Lebensmittel, sondern wendet sich ab! Die Nase putzt man mit einem Papiertaschentuch, das anschließend in den Müll wandert! Die Hände müssen vor dem Weiterarbeiten natürlich auch wieder gewaschen werden. Kleine Wunden an den Händen deckt man mit einem wasserundurchlässigen Pflaster, einem Fingerling oder Handschuh ab.

Regel Nr. 7:

Wer unter Übelkeit, Erbrechen oder Durchfall leidet, darf nicht mit unverpackten Lebensmitteln arbeiten! Auch mit offenen Wunden oder ansteckenden Hauterkrankungen ist dies verboten! Auch bei anderen unklaren Krankheitserscheinungen informiert man den Vorgesetzten oder fragt man – sofern vorhanden – den Betriebsarzt, ob man weiter arbeiten darf!

Das sind die wesentlichen Regeln. Merkt sie Euch gut und beachtet sie bitte ganz genau!

(Stand 16.01.2017)