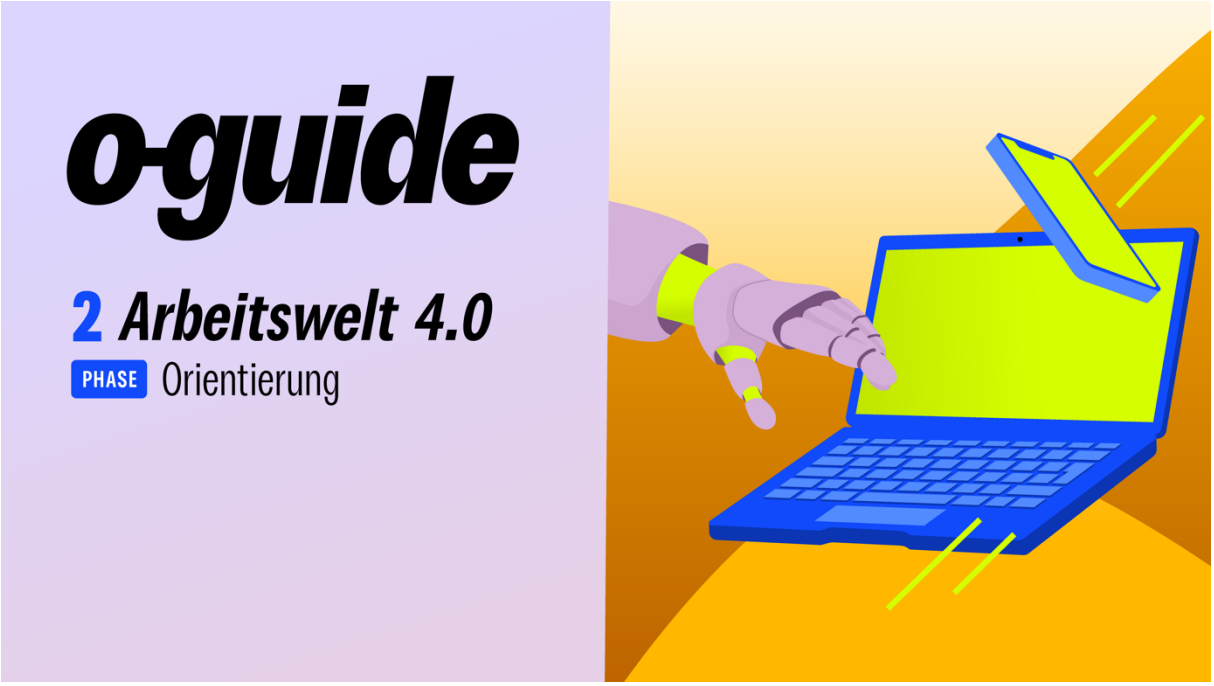
o-guide

Unit 2 IMPULS-Podcast

Transkript



Folgende Erzählung handelt von den Erfahrungen, Skills und Perspektiven von Janko, Lee und Hanna, die sich fünf Jahre nach Abschluss der 10. Klasse wiedersehen.

Janko hat einiges zu erzählen. Seine Lehre als Koch schloss er nach drei Jahren in einer Hotelküche ab. Er hat gelernt, richtig zu kochen und mit der Zeit wurde er auch immer schneller und besser. Sein Geschmacks- und Geruchssinn hat sich deutlich verbessert. Dass für diesen Beruf viel Organisationstalent und Belastbarkeit, so viel Sorgfalt und Geschick nötig ist, war ihm anfangs gar nicht klar. Die Qualität der Zutaten muss stimmen und für die richtige Speisenfolge muss man alle Gar- und Kochzeiten kennen, genau abpassen und eng mit dem Team zusammenarbeiten. In seiner Ausbildung hat er zu den guten fachlichen Grundlagen erste Soft Skills in der Teamarbeit erworben. Wie seine Zukunft aussieht? Er könnte Kurse zur digitalen Menüplanung besuchen – da wäre er ganz vorne dabei und er überlegt, Zeit und Geld für seinen Meister zu investieren. Mit einem Meisterbrief entwickelt er seine Teamfähigkeit weiter, außerdem lernt er unternehmerisches Denken und kann mehr verdienen. Ob er gerne ein eigenes Restaurant hätte? Dafür fehlt ihm wirtschaftliches Knowhow und Erfahrung in der Personalführung.

o-guide © 2025 Technische Universität Berlin und Hochschule für Technik und Wirtschaft Berlin.
Dieser Kurs ist, soweit nicht anders angegeben, lizenziert unter CC BY-SA 4.0

Als Restaurantbetreiber würde er große Verantwortung gegenüber seinen Angestellten tragen, Einkauf, Qualitätsprüfung, Buchhaltung, Steuern, … um alles müsste er sich kümmern. Lee fragt ihn, ob ihm dann noch genug Zeit dafür bleibt, was er am liebsten tut? Würde das Kochen und Experimentieren mit Gewürzen und Zutaten in der leitenden Position noch zu seinem Arbeitsalltag gehören?

Lee findet es toll, sich wieder mit Janko auszutauschen. Schon in der Schule teilten sie ihre Leidenschaft fürs Kochen und Essen. Nach ihrer Fachhochschulreife studiert Lee jetzt Lebensmitteltechnologie an der Hochschule für Angewandte Wissenschaft. In ihrem Studium beschäftigt sie sich mit allen Arten von Lebensmitteln: pflanzlichen und tierischen, Süßwaren, Fertiggerichten und Feinkost und der gentechnischen Veränderung. Neben chemischen Verfahren muss sie sich auch mit Technik auseinandersetzen. Als Lebensmitteltechnologin wird sie auch für Maschinen zuständig sein, mit denen man industrielle Lebensmittel herstellt. Für ihre Praxisphase sucht sie ein Unternehmen, dass sich mit vegetarischer Lebensmittelproduktion beschäftigt. Wo sie als Fast-Veganerin mal arbeiten wird? Tja, diese Frage stellt sie sich auch – vegane Unternehmen gibt es ja echt noch nicht so viele. Ob sie den Master in diesem Fachbereich anstrebt oder eher einen Kurs im Nachhaltigkeitsmanagement macht? Arbeiten und Studieren im Ausland und damit interkulturelle Kompetenzen erweitern? Das sind alles angesagte Future Skills. Viel lieber würde sie ihr Wissen weitergeben und vielleicht als Lehrerin an einer Berufsschule unterrichten. Projekt- oder Changemanagement findet sie aber auch super spannend. Außerdem gibt es kaum noch einen Beruf, wo Planungs- oder Organisationsgeschick und strategisches Denken nicht gefragt sind. Warum also nicht eine Weiterbildung oder einen Master im Projektmanagement machen? Lee hat so viele Ideen. Hanna macht ihr Mut: Mit ihren vielen Talenten, Interessen und ihrem fachlichen Wissen findet Lee bestimmt ein Unternehmen, in dem sie die vegane Lebensmittelherstellung oder den Verkauf mit nach vorne bringen kann – oder aber sie geht als Lehrerinn ins Ausland. Ihr stehen da viele Türen offen.

Was aus Hanna geworden ist? Für die Allgemeine Hochschulreife musste sie zwar noch eine zweite Fremdsprache lernen, darf nun aber direkt an der Uni studieren. Archäologie – das war ihr Traum; Ausgrabungen mitzumachen und alte Schriften auf Steintäfelchen zu entziffern, dafür konnte sie sich schon immer begeistern. Verstaubtes Fach? Von wegen! In einem Online Artikel wurde berichtet, dass man mit KI Textfragmente entziffern kann. Damit ergeben sich auch andere Perspektiven. Deshalb wird sie sich schon während des Studiums entsprechende KI-Kenntnisse aneignen. Natürlich fragt sie sich, ob die

o-guide © 2025 Technische Universität Berlin und Hochschule für Technik und Wirtschaft Berlin.
Dieser Kurs ist, soweit nicht anders angegeben, lizenziert unter CC BY-SA 4.0

Archäologie ihr später auch einen Job bietet. Deshalb fängt Hanna schon im Studium mit dem lebenslangen Lernen an. Sie hat sich bereits Präsentations- und Kommunikationskurse ausgesucht, um ihre Studienergebnisse bei ihren Vorträgen im Studium besser vermitteln zu können. Sie ist überzeugt: Diese Soft Skills, werden auch ihre Karrierechancen erheblich verbessern. Mit ihren Kenntnissen in den Bereichen KI, Fremdsprachen und den sehr guten wissenschaftlichen Grundlagen kann sie auch ins Wissenschaftsmanagement gehen. Dann hat sie mehrere Möglichkeiten und kann später in verschiedenen Bereichen arbeiten.

Am Beispiel der Geschichten kannst du erkennen, wie unterschiedlich Wege und Ziele sein können und welchen besonderen Wert die entsprechenden Skills dabei haben. Deine Interessen und Stärken findest du am besten über Reflexion und Gespräche heraus.

In den TOOLS dieser Unit kannst du nun aktiv werden und dich mit dem auseinandersetzen, was dir für deinen späteren Beruf wichtig ist. Du sammelst erste Ideen, welche Ausbildung oder welcher Studienbereich für dich in Frage kommt.

o-guide © 2025 Technische Universität Berlin und Hochschule für Technik und Wirtschaft Berlin.
Dieser Kurs ist, soweit nicht anders angegeben, lizenziert unter CC BY-SA 4.0