

# HKO IN DER BERUFSBILDUNG AUS SICHT EINER BFS

Rolf Häner, Rektor Berufsfachschule BBB Baden

19. November 2024



# Komplexität BFS am Beispiel der BBB

25 Jahr-  
zu BBBiläum!

Berufsfachschule

Von EBA bzw. EFZ bis hin zur Berufsmaturität:  
Lehrberufe an der Berufsfachschule BBB

BBB  
Berufsfachschule

| Automobil-Berufe                    | Gastro-Berufe                | ICT-Berufe                                                      | Körperpflege-Berufe    | MEM-Berufe                        | Berufsmaturität            |
|-------------------------------------|------------------------------|-----------------------------------------------------------------|------------------------|-----------------------------------|----------------------------|
| Automobil-Assistent/in EBA          | Koch/Köchin EFZ              | ICT-Berufe in der Basisausbildung für alle nachstehenden Berufe | Coiffeur/Coiffeuse EBA | Anlagen- und Apparatebauer/in EFZ | BM1 Technik                |
| Automobil-Fachmann/-frau EFZ        | Küchenangestellter EBA       | Entwickler/in digitales Business EFZ                            | Coiffeur/Coiffeuse EFZ | Automatiker/in EFZ                | BM1 Wirtschaft             |
| Automobil-Mechatroniker/-in EFZ     | Restaurantangestellter EBA   | Informater/in EFZ Applikationsentwicklung                       | Kosmetiker/in EFZ      | Automatikmonteur/in EFZ           | BM2 Technik für Erwachsene |
| Strassentransportfachmann/-frau EFZ | Restaurantfachmann/-frau EFZ | Informater/in EFZ Plattformentwicklung                          |                        | Elektroniker/in EFZ               |                            |
|                                     |                              | Informatikmittelschule                                          |                        | Konstrukteur/in EFZ               |                            |
|                                     |                              | ICT-Fachmann/-frau EFZ                                          |                        | Polymechaniker/in EFZ             |                            |
|                                     |                              | Mediamatiker/in EFZ                                             |                        | Produktionsmechaniker/in EFZ      |                            |

BBB Blended Learning

Blended Learning Projekte zum Stöbern

«Blended Learning beschreibt kombinierte Lehr-Lern-Arrangements, die «klassische» Lehr-Lern-Methoden mit den aktuellen Möglichkeiten von digitalen Medien und Tools optimal verknüpfen. Diese Verknüpfung führt zu spezifischen Blended Learning Lernsettings (Lehrpersonen gesteuertes Lernen, begleitetes selbstorganisiertes Lernen und individuelles Lernen)»

Blended Learning Prototypen

Blended Learning mit Lernbuch

Blended Learning EBA

Maschinenbau Lernfeld

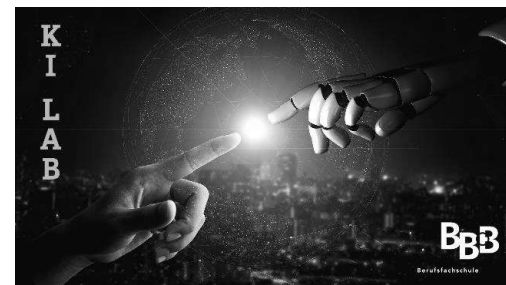
Informatik 4. Lehrjahr

Lernatelier Mittelschule

Freifach CCNA

QR Code

WIGL  
DIGITAL LEARNING



Koch: Kurzlehrplan für den Fachunterricht

| 1. Semester                                                                                                                                                                                                                                                               | Warenkunde                                                                                                                                                                                   | Kochkunde                                                                                                                                 | Menükunde                                                                                                                          | Ernährungslehre                                                                                                                          | Fachrechnen                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Bestandskunde</b><br>Total 30 Lektionen<br>20 Lektionen<br>• Unternehmung<br>• Erbs Hilfe<br>• Arbeitsvertrag<br>• Berufsaussichten<br>• Berufswahl<br>• Lebensentwurf<br>• Küchenregeln<br>• Räumliche Funktionen<br>• Küchenorganisation<br>• Warenkunde, Kochgeräte | <b>Warenkunde</b><br>Total 150 Lektionen<br>20 Lektionen<br>• Einkauf, Kontrolle<br>• Milch, Rahm<br>• Butter, Käse<br>• Eier<br>• Getreide, Stärkeprodukte<br>• Teigwaren<br>• Brot, Gebäck | <b>Kochkunde</b><br>Total 170 Lektionen<br>20 Lektionen<br>• Grundzubereitungen<br>• Kuchensorten<br>• Hefen und Zuckern<br>• Grundbraten | <b>Menükunde</b><br>Total 50 Lektionen<br>20 Lektionen<br>• Einführung<br>• Nährstoffe allgemein<br>• Energie<br>• Kalorienhydrate | <b>Ernährungslehre</b><br>Total 60 Lektionen<br>20 Lektionen<br>• Einführung<br>• Nährstoffe allgemein<br>• Energie<br>• Kalorienhydrate | <b>Fachrechnen</b><br>Total 120 Lektionen<br>20 Lektionen<br>• Rechnen in den Grundoperationen |
| 2. Semester                                                                                                                                                                                                                                                               | Warenkunde                                                                                                                                                                                   | Kochkunde                                                                                                                                 | Menükunde                                                                                                                          | Ernährungslehre                                                                                                                          | Fachrechnen                                                                                    |
| <b>Bestandskunde</b><br>10 Lektionen<br>• Apparate, Maschinen<br>• Gastro-Norm<br>• Geschirrsortiment<br>• Kochgeschirr<br>• Küchenutensilien<br>• Dörmere / Dörmere<br>• Kühlung<br>• Küchenarchitektur                                                                  | <b>Warenkunde</b><br>20 Lektionen<br>• Zucker, Honig<br>• Künstliche Süsstoffe<br>• Fettstoffe<br>• Gewürze<br>• Würstchen                                                                   | <b>Kochkunde</b><br>20 Lektionen<br>• Suppen<br>• Kälte Vorarbeiten<br>• Warme Vorarbeiten<br>• Eingelegen<br>• Salate                    | <b>Menükunde</b><br>10 Lektionen<br>• Einführung<br>• Nährstoffe<br>• Proteine<br>• Kohlenhydrate<br>• Mineralstoffe<br>• Vitamine | <b>Ernährungslehre</b><br>20 Lektionen<br>• Einführung<br>• Nährstoffe<br>• Proteine<br>• Kohlenhydrate<br>• Mineralstoffe<br>• Vitamine | <b>Fachrechnen</b><br>20 Lektionen<br>• Rechnen in den Grundoperationen                        |
| 3. Semester                                                                                                                                                                                                                                                               | Warenkunde                                                                                                                                                                                   | Kochkunde                                                                                                                                 | Menükunde                                                                                                                          | Ernährungslehre                                                                                                                          | Fachrechnen                                                                                    |
| <b>Bestandskunde</b><br>10 Lektionen<br>• Pflanzliche<br>• Tierische<br>• Gemüse                                                                                                                                                                                          | <b>Warenkunde</b><br>20 Lektionen<br>• Getreide<br>• Getreidegerichte<br>• Getreidegerichte                                                                                                  | <b>Kochkunde</b><br>20 Lektionen<br>• Getreidegerichte<br>• Getreidegerichte<br>• Getreidegerichte                                        | <b>Menükunde</b><br>10 Lektionen<br>• Getreidegerichte<br>• Getreidegerichte<br>• Getreidegerichte                                 | <b>Ernährungslehre</b><br>20 Lektionen<br>• Getreidegerichte<br>• Getreidegerichte<br>• Getreidegerichte                                 | <b>Fachrechnen</b><br>20 Lektionen<br>• Rechnen in den Grundoperationen                        |

# Chancen

- Erreichung einer höheren Arbeitsmarktfähigkeit
- Verbesserung der Passung von Schule und Lehrbetrieb aus Perspektive der Lernenden
- Stärkung der Lernortkooperationen zu -kollaboration
- Platz für Innovationen zur Reduktion der Komplexität
- Attraktivierung der Berufsbildung
- Individualisierung/Personalisierung: Vermehrt auf die Fähig- und Fertigkeiten der Lernenden eingehen
- Rolle der BFS als Scharnier und Multiplikator zwischen den Lernorten stärken



# Herausforderungen

- Gemeinsames Verständnis innerhalb und ausserhalb der BFS erreichen (⇒ „Glossar“)
- Personalentwicklung (Aus-/Weiterbildung) der Bildungsverantwortlichen an allen Lernorten und auf allen Stufen
- Arbeiten an Haltungsfragen: Von Wissensvermittlung zur Kompetenzentwicklung
- Keine Kompetenzentwicklung ohne Wissenserarbeitung (WEF 21st Century Skills)
- Adäquate und agile Berufsrevisionen ⇒ B&Q – Kommissionen besonders gefordert
- Umsetzung von HKO: Valide Prüfungen, angepasste Inhalte (Lernmaterialien, -prozesse, -settings, Didaktik u.ä.)



# Strategie, Struktur, Kultur, Führung

25 Jahr-  
zu **BBB**iläum!

Berufsfachschule



21.11.2024