



BERUFSKOLLEG
VERA BECKERS

Bildungsgangkonferenz Zweijährige Berufsfachschule für Ernährung/Hauswirtschaft und FHR (CEH)

1

Tagesordnungspunkte

- 01 // Erklärvideo: „Vollschulischer Bildungsgang und Erwerb der Fachhochschulreife“
- 02 // Allgemeine Informationen zum Bildungsgang
Praxisunterricht in der Schulküche
- 03 // Praktikum im In- und Ausland
- 04 // Mögliche Ausflüge und Klassenfahrten
- 05 //



33
Bildungsgänge
in den Schwerpunkten
Gesundheit & Sport,
Sozialwesen, Ernährung,
Bekleidung, Kosmetik,
Medizin &
Verwaltung



BERUFSKOLLEG
VERA BECKERS



01

Erklärvideo: „Vollschulischer
Bildungsgang und Erwerb der
Fachhochschulreife“

- ▶ Doppelklick auf die Donuts, öffnen und schlau machen! 





BERUFSKOLLEG
VERA BECKERS



02

Allgemeine Informationen zum Bildungsgang



// Allgemeine Informationen zum Bildungsgang

- Ausbildungsziel bzw. erreichbarer Schulabschluss
- Eingangsvoraussetzungen
- Ausbildungsdauer
- Beschreibung des Bildungsganges
- Perspektiven und Möglichkeiten nach erfolgreichem Abschluss
- Ansprechpartner



// Ausbildungsziel bzw. erreichbarer Schulabschluss

- ▶ Die Höhere Berufsfachschule führt zum schulischen Teil der Fachhochschulreife und vermittelt gleichzeitig berufliche Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten im o. g. Fachbereich



// Eingangsvoraussetzungen

- ▶ mittlerer Schulabschluss (Fachoberschulreife) oder Berechtigung zum Besuch der gymnasialen Oberstufe

// Ausbildungsdauer

- ▶ 2 Schuljahre in Vollzeitform



// Beschreibung des Bildungsgangs

Unterrichtsfächer

- ▶ Berufsbezogener Bereich: Produktion und Dienstleistung, Betriebsorganisation, Mathematik, Englisch, Wirtschaftslehre, Biologie, Chemie oder Physik
- ▶ Berufsübergreifender Bereich: Deutsch/Kommunikation, Religionslehre, Politik/Gesellschaftslehre, Sport/Gesundheitsförderung



// Beschreibung des Bildungsgangs

Unterrichtsfächer

- ▶ Differenzierungsbereich: z.B. Biologische und physikalische Übungen, Informations- und Kommunikationstechnologie, Französisch, Nutzpflanzenkunde



// Beschreibung des Bildungsgangs

Prüfungsfächer für die Fachhochschulreifeprüfung

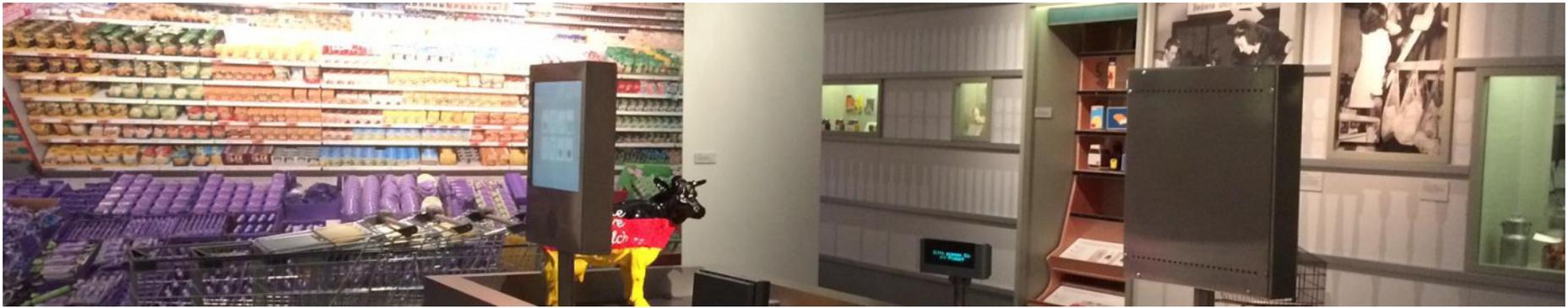
- ▶ Deutsch/Kommunikation
- ▶ Englisch
- ▶ Mathematik
- ▶ Produktion und Dienstleistung oder Betriebsorganisation (Profilfach)



// Beschreibung des Bildungsgangs

Wichtige Anmerkung zum Besuch des Bildungsgangs:

- ▶ Es entstehen Kosten für Arbeitsmittel und Arbeitskleidung!!



// Perspektiven und Möglichkeiten nach erfolgreichem Abschluss

Qualifikation zum Besuch der Fachhochschule

- ▶ Der schulische Teil der Fachhochschulreife berechtigt in Verbindung mit einem weiteren Praktikum (12 Wochen) zu einem Fachhochschulstudium (z.B. Bachelor of Science in Tourismus, Catering and Hospitality Services, Ökotrophologie, Lebensmittelchemie oder -technologie).



// Perspektiven und Möglichkeiten nach erfolgreichem Abschluss

Qualifikation für eine mögliche Berufsausbildung

- ▶ Die erworbenen beruflichen Kenntnisse qualifizieren in besonderem Maße für den Einstieg in eine Berufsausbildung (z.B. Diätassistent*in, Koch/ Köchin, Hotel- oder Restaurantfachfrau/Restaurantfachmann)...

// Ansprechpartner

Abteilungsleitung

- ▶ Frau Thiessen – thiessen@bkvb.de



Bildungsgangleitung

- ▶ Frau Heyser – heyser@bkvb.de





BERUFSKOLLEG
VERA BECKERS



03

Praxisunterricht in der Schulküche



// Ausbildungsinhalte

Beispiele:

- ▶ Garverfahren
- ▶ Teigarten
- ▶ Warenkunde
- ▶ Planen und Erstellen eines Frühstückbuffets
- ▶ Warenannahme
- ▶ Schneidtechniken
- ▶ Konservieren von LM
- ▶ Kräuterkunde , exotisches Obst



// Ausbildungsinhalte

- ▶ Tischdekorationen erstellen
- ▶ Fachgerechtes eindecken
- ▶ Fachgerechte Reinigung von Textilien
- ▶ Auswahl von Reinigungs- und Pflegeverfahren
- ▶ Materialeigenschaften
- ▶ Ausbesserungs- und Änderungsarbeiten

// Projekte

- ▶ Vera Beckers rennt
- ▶ Tag der offenen Tür
- ▶ Charity Essen
- ▶ Catering





BERUFSKOLLEG
VERA BECKERS



04

Praktikum im In- und Ausland



// Praktikum in der Unterstufe

Praktikum im Inland

- ▶ Vier-wöchiges Praktikum in einem Betrieb aus dem Bereich Ernährung und Hauswirtschaft (z.B. Hotellerie, Gastronomie, Ernährungsberatung, Lebensmitteltechnik)

Praktikum im Ausland

- ▶ Im Rahmen des Praktikums besteht auch die Möglichkeit, dieses bei einem unserer Kooperationspartner in Spanien oder Italien in einem Hotel zu absolvieren.



BERUFSKOLLEG
VERA BECKERS



05

Mögliche Ausflüge und
Klassenfahrten



// Mögliche Ausflüge

- ▶ Besuch der Messe ANUGA in Köln
- ▶ Betriebsbesichtigung unseres Kooperationspartners Fa. BROICH in Düsseldorf
- ▶ Unterstützung der Veranstaltung „Wir essen uns fit“ in Duisburg
- ▶ Besuch der Ausstellung „Is(s) was“ in Bonn



// Mögliche Klassenfahrten

- ▶ Paris mit Besichtigung des Großmarktes in Rungis
- ▶ Barcelona mit Besichtigung der Kellerei Freixenet
- ▶ Weißenhäuser Strand mit Durchführung des „perfekten Dinners“