

Übersichtlicher – moderner – personalisierbar



Im Projekt «Weiterentwicklung Schulportal» wurden die Bedürfnisse der Schulen miteinbezogen.
Foto: Fotolia.

Schulportal. Auf das Schuljahr 2019/20 wird die bewährte Informationsplattform www.schulen-aargau.ch modernisiert. Bei der Weiterentwicklung wurde ein besonderes Augenmerk auf die Bedürfnisse der Nutzerinnen und Nutzer gelegt.

Das Schulportal www.schulen-aargau.ch hat sich in den vergangenen Jahren als zentraler Kommunikationskanal zwischen dem Departement BKS und insbesondere den Schulleitungen der Volksschulen etabliert. Es ist und bleibt primär eine Plattform, die dem Departement BKS ermöglicht, den Schulen die aus kantonaler Sicht notwendigen Führungsinformationen, politischen Entscheide und Weisungen sowie Umsetzungshilfen zur Verfügung zu stellen.

Bedürfnisse besser abdecken

Das heutige Schulportal stammt aus dem Jahr 2011 und ist aus unterschiedlichen Gründen nicht mehr zeitgemäss. Schulleitungen wiesen in verschiedenen Umfragen und Rückmeldungen auf die veränderten Bedürfnisse an die Kommunikation des Kantons hin. Diese Bedürfnisse standen im Zentrum der Überlegun-

gen im aktuell laufenden Projekt «Weiterentwicklung Schulportal». Ebenso hat das Design dringend eine Überarbeitung nötig. Das neue Schulportal wird ein frisches und übersichtliches Erscheinungsbild aufweisen.

Anspruchsgruppen miteinbezogen

Struktur und Funktionalitäten des neuen Schulportals wurden mithilfe von Interviews mit Lehrpersonen und Schulleitungen aller Schulstufen erarbeitet und in sogenannten User Tests geprüft. Der Auftritt wird entsprechend an Attraktivität gewinnen und mobiltauglich werden. Eine verbesserte und insbesondere erweiterte Suche nach Zielgruppe respektive Inhaltstyp helfen, sich schnell zurechtzufinden. Alle Informationen können zielgruppengerecht und personalisiert aufbereitet werden.

Zielgruppengerecht und personalisierbar

Bis auf ein paar exklusiv geschützte Inhalte sind grundsätzlich alle Informationen auf dem Schulportal für alle Personen einsehbar. Jede News und jede Seite wird neu jedoch mit einem Label versehen, das die entsprechende Zielgruppe ausweist. Hier setzt der neue Zielgruppenfilter an.

Er ermöglicht es, Inhalte für Funktionen wie Schulführung, Schuladministration oder Lehrpersonen einzuschränken.

Logins bleiben bestehen

Im neuen Schulportal kann sich jede Lehrperson ein eigenes Konto eröffnen. Damit lassen sich die Inhalte automatisch für die ausgewählte Funktion filtern oder Favoritenlisten erstellen. Wichtig: Wer bereits heute ein Login für das Schulportal besitzt, kann dieses auch auf dem neuen Schulportal verwenden. Über die in der Registrierung gesetzte E-Mail-Adresse soll es zu einem späteren Zeitpunkt möglich sein, Benachrichtigungen einzurichten, um sich über wichtige Neuerungen zeitnah informieren zu lassen. Über solche und andere Erweiterungen wird zu gegebener Zeit informiert.

Alle Schulstufen berücksichtigt

War das Schulportal bis anhin das Kommunikationsinstrument für Volksschulen, soll es neu auch für die Kommunikation des Departements BKS mit Rektorinnen und Rektoren, der Schuladministration und Lehrpersonen der Mittelschulen und Berufsfachschulen eingesetzt werden – ergänzend zu den bestehenden Kanälen und Gremien. Entsprechend wird das neue Schulportal in die Hauptbereiche Regelschule, Sonderschule, Mittelschule und Berufsfachschule aufgeteilt sein.

Erweiterung auf alle Funktionen

Neben der Ausweitung auf alle Schulstufen werden auch die Funktionen erweitert, an die sich das Schulportal richtet. Neben der primären Zielgruppe der Schulleitungen Volksschule sollen neu auch Lehrpersonen und Schuladministrationen direkter angesprochen werden.
Sascha Giger, Projektleiterin Weiterentwicklung Schulportal, Kommunikation BKS

Kochen am offenen Feuer

Museum Aargau. Wie kochte man früher auf offenem Feuer? Welche Tischsitten waren üblich und was passierte mit abgenagten Knochen? Im Workshop «Am Feuer» auf Schloss Lenzburg lernen Schülerinnen und Schüler alles über höfische Sitten und wie man am Feuer kocht.

Die Magd von Schloss Lenzburg läuft vor den Mädchen und Buben auf und ab. In den Händen hält sie Feuerstein und Schlageisen. «Das, was ich hier in den Händen halte, ist ein Feuerzeug!» Ungläubig schauen sich die Kinder gegenseitig an. Sehen Feuerzeuge nicht anders aus? Die Magd geht in die Knie und schlägt mit dem Feuerstein mehrmals vorsichtig gegen das Schlageisen. Die Funken fliegen auf das am Boden liegende Stroh – und plötzlich entfacht sich ein kleines Feuer.

Würziges Mahl für die Herrschaften

Die Schülerinnen und Schüler stecken mitten im Workshop «Am Feuer» und haben eine verantwortungsvolle Aufgabe: Graf Ulrich IV von Lenzburg hat zum grossen Hoftag geladen. Sein guter Freund Friedrich Barbarossa kommt zu Besuch. Dafür soll alles vorbereitet werden, denn

die Herrschaften erwarten ein würziges Mahl. Die Schulklasse schleppt Holz herbei und lernt mit Schlageisen, Feuerstein und Zunder ein Feuer zu machen. Nicht mehr lange und ein rauchiger Duft liegt in der Luft. «Das authentische Erlebnis dieses Workshops beginnt schon beim Feuermachen. Denn mittelalterlich kochen bedeutet Verzicht auf fließendes Wasser, den Kühlschrank oder den exakt regulierbaren Kochherd», so Geschichtsvermittler Fabio Rudolf.

Aromen des Mittelalters entdecken

Während die Flammen lodern, besuchen die Schülerinnen und Schüler den Kräutergarten und die Mittelalterküche von Schloss Lenzburg. Dort erklärt Fabio Rudolf, weshalb die Bratpfannen mit einem langen Stiel versehen sind, womit die Magd das Gemüse des Landvogtes würzte und wo man sich die Hände gewaschen hat. In der Sonderausstellung zum Jahresthema «Gaumenfreuden – Erlebe Essgeschichte(n) aus 2000 Jahren» gibt es in Krügen und Töpfen die Aromen unterschiedlicher Mittelaltergerichte zu entdecken. In der Barockküche gilt es, den Eisschrank oder den Pürrierstab des 18. Jahrhunderts zu finden.

Gemeinsam kochen – gemeinsam essen

Nach den Rundgängen knurrt der Magen. Höchste Zeit, dass gemeinsam am offenen Feuer gekocht wird. Während des Kochens erfahren die Schüler und Schülerinnen mehr zu den Rezepturen, den Zubereitungsarten, den Gewürzen und zur Verarbeitung tierischer Produkte bei Hofe. Der gemeinsam zubereitete mittelalterliche Eintopf wird dann bei Tisch genossen. Natürlich wollen auch die höfischen Tischsitten gelernt werden. Abgenagte Knochen gehören nämlich nicht zurück in den Teller, sondern auf den Boden! Den Abschluss des Workshops bildet dann eine gemeinsame Tanzeinlage, denn auch Unterhaltung darf an einem solchen Hoftag nicht fehlen.

Die von Museum Aargau durchgeführten Workshops für Schulen vereinen Erlebnis und Wissensvermittlung – und führen Schulklassen an originale Schauplätze der Geschichte.

Fabiola Marinaro, Marketing & Kommunikation, Museum Aargau



Ein Feuer zu entfachen gehört zu den besonders spannenden Aktivitäten im Workshop «Am Feuer» auf Schloss Lenzburg. Foto: Museum Aargau.

Workshop «Am Feuer»

Auf Schloss Lenzburg, 4.–9. Klasse, 2,5 Stunden, 300 Franken plus Eintritt (4 Franken pro Person). Aargauer Schulen erhalten Finanzierungsbeiträge von 50 Prozent über den Impulskredit «Kultur macht Schule». Informationen unter www.kulturmachtschule.ch. Alle Führungen und Workshops für Schulklassen von Museum Aargau sind zu finden unter www.museumaargau.ch/schulen. Für weitere Auskünfte: Telefon 0848 871 200