

Wir, die Fachschaft AES, möchten Ihnen liebe Eltern und euch liebe Schüler/innen hier einige Informationen zu unserem Fach liefern:

Organisation des Faches AES

Der Unterricht im Fach AES besteht aus 1/3 Praxis und 2/3 Theorie:

- ab Klasse 7 als 4. Kernfach (M-Niveau). In Klasse 10 mit fachpraktischer, mündlicher und schriftlicher Abschlussprüfung. Je nach Jahrgang erfolgt die **fachpraktische Abschlussprüfung (ohne Wahlmöglichkeit) im Bereich Nähen bzw. Kochen.**
- höchstens 16 Schüler/-innen pro AES-Gruppe (eine Gruppe kann sich aus verschiedenen Klassen zusammensetzen), Unterricht in Fachräumen;
- pro Schuljahr 4 Klassenarbeiten (bis zu zwei Klassenarbeiten fachpraktisch).

Wann bin ich richtig im Fach AES?

- **Praxis: Freude am Arbeiten mit Nähmaschine und Kochtopf (1/3 der Unterrichtszeit)!**

Textilunterricht:

Du bist hier richtig, wenn du **gerne mit der Nähmaschine** arbeiten möchtest, dabei kreativ mit **Nadel und Faden** bist. Handwerkliches Geschick und Interesse an alten Kulturtechniken (Sticken, Weben, Drucken oder Färben usw.) sind von Vorteil.

Kochpraxis:

Unser Motto ist: „**Anders kochen als daheim!**“ Wir bereiten Gerichte mit Fisch/verschiedenen Fleischsorten, Gemüse/Obst, vegetarisch, modern/traditionell, regional/saisonal zu. Die Rezeptwahl erfolgt auf Grundlage des Bildungsplans mit den geforderten Grundfertigkeiten der jeweiligen Klassenstufe. **Von dir wird erwartet, dass du motiviert neue Mahlzeiten zubereitest und diese immer probierst. Das Aufräumen und Säubern der Küche gehört zum Lernstoff dazu!**

Bitte beachte, dass bei der Rezept- und Lebensmittelwahl **keine Rücksicht auf persönliche, religiöse oder gesundheitliche Vorlieben der einzelnen Schüler oder Schülerinnen** genommen wird. **Solltest du Lebensmittel nur eingeschränkt essen können oder eine Abneigung gegen mehrere Lebensmittel haben, dann wähle besser ein anderes Wahlpflichtfach.**

- **Theorie: Interesse an der Theorie (mindestens 2/3 der Unterrichtszeit):**

Wir beschäftigen uns mit diesen Fragen:

- Was steckt in unserem Essen, wie wird es produziert und ist es nachhaltig?
- Wie bleibe ich fit und gesund?
- Wie treffe ich beim Einkaufen kluge Entscheidungen?
- Wie entstehen Textilien, Moden und Schönheitsideale?
- Was ist Nachhaltigkeit und wie kann ich im Alltag nachhaltig handeln?

Auf welche Berufe bereitet das Fach AES vor?

Soziale Berufe (Beispiele: Krankenpfleger/in, Erzieher/in, Lehrer/in, Sozialarbeiter/in)

Ernährungstechnik (Beispiele: Koch/Köchin, Ernährungsberater/in, Diätassistent/in)

Wirtschaftlicher Bereich (Beispiel: Einzelhandelskaufmann/frau)

Textiler Bereich (Beispiele: Schneider/in, Designer/in, Textiltechniker/in)

Wie sollte man sich entscheiden?

Man sollte das Fach AES nur wählen, wenn echtes ☺Interesse an Praxis und Theorie besteht und nicht weil ☹Freunde das wählen oder die Eltern so entscheiden!

Bitte beachten Sie, wenn bei Ihrem Kind eine Krankheit vorliegt, welche die Teilnahme am AES- Unterricht stark beeinträchtigt (z.B. medizinisch begründete Lebensmittelallergien oder Zöliakie), so bitten wir vor der Anmeldung um Information und Rücksprache mit der Schulleitung oder den Fachlehrerinnen.

Ziel des Faches AES

Die Schülerinnen und Schüler sollen befähigt werden, ihren Alltag eigenverantwortlich zu bewältigen, bewusste Entscheidungen zu treffen und für sich und andere Verantwortung zu übernehmen. **Hier ist ein Auszug der Themen in jeder Klasse:**

Klasse 7:

- σ Erstes gemeinsames Kochen, nachhaltige Rezepte mit vitaminreichen Zutaten (Gemüse/Obst)
- σ Wir wissen, was wir essen: Nährstoffe und ihre Aufgabe im Körper; Lebensmittelkunde
- σ Hygiene, Unfallverhütung im Haushalt, Wissen zur Gesundheit
- σ Der Nähmaschinenführerschein mit Nähprojekt; Fasern, einfache textile Kette, Entsorgung

Klasse 8:

- σ Projekt Zukunft 1.0: Zukunftsplanung;
- σ Nähprojekt; Mode kaufen – fairer Style: Textiles Wissen, Konsumverhalten/Nachhaltigkeit Qualitätsmerkmale von Kleidung; Trageeigenschaften; Textilsiegel / Fair Trade;
- σ Ernährungskreis und -pyramide; Getränke; Vielfalt bei Obst/Gemüse; Nahrungszubereitung

Klasse 9: Erweiterung der Kompetenzfelder von Klasse 7 und 8:

- σ Kompetenzfeld Konsum: Vergleich konventionelle und Bioprodukte, Wegwerfgesellschaft;
- σ Kompetenzfeld Gesundheit: Gesundheitsbegriff, Salutogenese; Work-Life-Balance;
- σ Kompetenzfeld Ernährung: Erweitertes Wissen, Qualitätsfächer;
- σ Kompetenzfeld Haushalt/ Familie; Haushaltsaufgaben, Familien- und Arbeitsformen, Ehrenamt;
- σ Praktischer Einsatz der Nähmaschine: Nähprojekt

Klasse 10: Prüfung

Intensive Prüfungsvorbereitung; Vertiefung der Themen und Kompetenzfelder der Klassen 7-9.