

Wahlpflichtfach: AES

Alltagskultur, Ernährung, Soziales

Struktur des Faches

- Unterricht:
 - 2 Stunden/Woche ab Klasse 6
 - 3 Stunden/Woche ab Klasse 7 → davon 1h Theorie, 2h Praxis
- Gruppen bis zu 16 SchülerInnen
- Lehrwerk: Starke Seiten (Klett Verlag)
- 4 Klassenarbeiten (2 theoretisch, 2 praktisch)
 - evtl. Projekt, Probekochen, Werkstück
 - evtl. Kochen im Unterricht, Tests, benotete Hausaufgaben
 - Arbeitshaltung und mündliche Leistungen
- Prüfung
 - In Klasse 10 RSA: schriftliche Prüfung + praktische Prüfung + Kolloquium
 - In Klasse 9 HSA: praktische Prüfung + Kolloquium
- Fachlehrkräfte (2026-2027)
 - Frau Grammenou, Frau Dikmenli, Frau Elia, Frau Lindenthal, Frau Cimili, Frau Ak



AES in Klasse 6

Überblick

- ▶ 1. Halbjahr: Küche / 2. Halbjahr: Textil Raum
- ▶ 2/3 Theorie ; 1/3 Praxis

▶ Themenübersicht in der Küche

Theorie

- Essbiografie / Lieblingsessen
- Essen und Kultur z.B. Frühstück auf der Welt
- Ernährungspyramide
- Tischmanieren
- Nachhaltigkeit

→ Klassenarbeit



Praxis

- Hygiene und Sicherheit
- Spülen
- Schneidetechniken
- Küchengeräte
- Messen & Wiegen
- (Backofen / Handrührgerät)

→ Notenkochen



AES in Klasse 6

Überblick

- ▶ 1. Halbjahr: Küche / 2. Halbjahr: Textil Raum
- ▶ 2/3 Theorie ; 1/3 Praxis

▶ Themenübersicht im Textilraum

Theorie

- Lieblingskleidung
- Einflussfaktoren beim Einkaufen
- Funktionen der Kleidungen
- Textilkennzeichnung
- Nachhaltigkeit: Kleidung entsteht / vergeht
- Globaler Konsum

→ Klassenarbeit



Praxis

- Handnähen
 - Papier nähen
 - Nähmaschinenführerschein
- Anfertigung eines Werkstücks
- benotete Leistung



AES in Klasse 9/10

Klasse 9

- ▶ ab SJ 2025-2026: Fachpraktische Prüfung Klasse 9 HS

Klasse 10

- ▶ Schriftliche zentrale Abschlussprüfung und fachpraktische Prüfung für die 10. Klassen der Realschule
- ▶ **Schriftliche Prüfung:**
 - ▶ ✓ 90 Minuten
 - ▶ ✓ Pflichtteil A und Wahlteil B
 - ▶ ✓ A-Teil umfasst 4 Aufgaben (überwiegend Bildungsstandards Klasse 10)
 - ▶ ✓ B-Teil von 2 Aufgaben ist 1 zu bearbeiten (überwiegend Bildungsstandards Kl. 7 bis 9)



Leitgedanken des Faches



„Die Kinder zu verantwortungsbewussten und mündigen Konsumenten erziehen.“

- Vermittlung grundlegender Handlungskompetenzen für die Alltagsbewältigung und Alltagsgestaltung
- Vermittlung wertvoller Impulse zur Persönlichkeitsentwicklung und zur beruflichen Orientierung

Konsum

Lernen durch Engagement

Gesundheit

Lebens-
gestaltung

Ernährung



Schwerpunkte

- ▶ Ernährungsbildung (z.B. Ernährungskreis, Fehlernährung, Gentechnik...)
- ▶ Gesundheitsbildung (z.B. Körper/Körpergestaltung)
- ▶ Work-Life-Balance (Disstress/Eustress...)
- ▶ Konsumbildung (Kaufverträge, Finanzen...)
- ▶ Lebensbewältigung und Lebensgestaltung (z.B. Familie/Beruf/Mehrgenerationen...)



IMPORTANT

Geförderte Kompetenzen in AES



Erkenntnisse gewinnen: Wissen erwerben, mit eigenen Erfahrungen verknüpfen und diese reflektieren



Kommunikation: Erfahrungen werden in der Klasse kommuniziert und präsentiert.



Entscheidungen treffen: Planen eines Projektes mit den Mitschülern (Teamfähigkeit)



Anwenden und gestalten: fachpraktische und handlungsorientiertes Arbeiten, Verknüpfung von Theorie und Praxis, Förderung von Kreativität

Lernorte

- im Klassenzimmer
- in der Küche
- im TW-Raum
- Lernorte außerhalb der Schule

Ist AES das richtige Fach für mich/mein Kind?



Theorie - 2/3 der Unterrichtszeit

- Wie kann ich gesund und fit bleiben?
- Wie verhalte ich mich im Alltag nachhaltig?
- Wie entstehen Trends und Mode?
- Wie treffe ich beim Einkaufen bewusste und nachhaltige Entscheidungen?
- Was ist eigentlich in meinem Essen enthalten?

Praxis - 1/3 der Unterrichtszeit

- Grundlegende Techniken zum Zubereiten von Lebensmitteln in der Schulküche
- Nähen und Arbeiten mit der Nähmaschine
- Verschiedene Versuche, Experimente und Untersuchungen von Lebensmitteln



ACHTUNG

Bitte beachten:

- ▶ In der Fachpraxis gilt die Regel **keine Gelnägel** und **keine lackierten Nägel** zu tragen. Die Nägel müssen kurz und sauber sein.
- ▶ Diese Regel gilt in der Küchenpraxis aus Hygienegründen und in der Textilpraxis aus Sicherheitsgründen.
- ▶ Mit Gelnägeln kann nicht am fachpraktischen Unterricht teilgenommen werden.



Vielen Dank für Ihre
Aufmerksamkeit!