



Stiftung Maria-Ward-Schule
Staatlich anerkannte Realschule und staatlich anerkanntes berufliches Gymnasium
und genehmigtes allgemeines Gymnasium in freier Trägerschaft für Mädchen

Fachbereich

Polytechnik

Nahrungszubereitung

Arbeits- und Haushaltstechnik

Textiles Gestalten

Polytechnik

- Schwerpunkte sind praktischer und handwerklicher Unterricht
- Lehrt Arbeitstechniken
- Fördert umweltorientiertes Denken
- Fördert leistungsorientierte Vorbereitung für Lehre und Studium (Naturwissenschaften, Ökotropologie, sozialwissenschaftliche Studiengänge)
- Lernen für das Leben
- Optimaler Unterricht, da dieser in halber Klassenstärke stattfindet. Das ist eine Besonderheit unserer Schule.

Stundenverteilung

Jahrgangsstufe 7

2 Std. / Wo. Nahrungszubereitung

2 Std. / Wo. Textil

Jahrgangsstufe 8

3 Std. / Wo. Nahrungszubereitung (epochal)

3 Std. / Wo. Textil (epochal)

Jahrgangsstufe 9

3 Std. / Wo. Nahrungszubereitung

praktische Zubereitungsthemen

theoretische Verfestigung (themenbezogen)

Jahrgangsstufe 10

3 Std. / Wo. Ernährungslehre

Zusammensetzung der Noten

- Mitbringen der angewiesenen Unterrichtsmaterialien
- Mitarbeit und Aufmerksamkeit im theoretischen Unterricht bezüglich:
 - Organisatorische Absprachen
 - Ausführung von Rezepten und Nähanleitungen
 - Sicherheitsrelevante Regeln und Maßnahmen
 - Einhalten der Hygieneregeln
 - Hausaufgaben, Heftführung und mündliche Abfragen

Anforderungen im Praxisteil

- Bewertung der genähten Teile bzw. hergestellten Speisen
- Zuverlässiges Ausführen von Arbeitsanweisungen (auch Reinigungs- und Aufräumarbeiten)
- Arbeitsverhalten in Bezug auf die Wertschätzung der verwendeten Materialien (Lebensmittel, Textilstoffe und Hilfsmaterialien)
- Respektvoller Umgang der Schülerinnen miteinander während des Unterrichts
- Einhaltung der Sicherheitsvorschriften und –maßnahmen
- Einhaltung der Hygieneregeln

Textiles Gestalten

- fördert das systematische und komplexe Denken
- ist wichtig für die feinmotorische Entwicklung der Hände
- erhöht die Konzentrationsfähigkeit
- trainiert Ausdauer und Geduld
- weckt das Gespür für Kreativität und Ästhetik

Immer neue Ideen und Themen für den Textilunterricht durch

- regelmäßige Teilnahme an Fortbildungen
- neue Anregungen, Stoffmuster und Modetrends

Materialkosten

- Selbstbeschaffung eines „Starterpaketes Nähmaterial“, Stoffe und Arbeitsmaterialien
- separater Infobrief vor den Sommerferien, in dem alle benötigten Materialien aufgelistet sind

Optimale Lern- und Arbeitsbedingungen

- Kleingruppen im Unterricht
- eine Nähmaschine pro Schülerin (keine Nähmaschine zuhause erforderlich)
- Erlernen des Umgangs mit der Nähmaschine mit anschließendem Erhalt des schuleigenen Nähmaschinenführerscheins
- Schnittmuster lesen, verstehen und auf den Stoff übertragen
- Herstellen / Änderung von Kleidung
- Herstellen von Gegenständen



**Nähmaschinen-
Führerschein**

Vorname: _____

Name : _____

Klasse: _____

ausgestellt am: _____

Dieser Führerschein ist gültig für alle Standard-
nähmaschinen.



Unterschrift des/r Prüfers/in

Zusätzliche Projekte und Innovationen

z.B. Fast Fashion oder fair tragen

Ein Vortrag von Frau Dr. Hildegard Scheu



Nähen ist wie zaubern können...



Eine Nähprojekt mit Herz

Kissenbezüge für die
Kinder-Krebs-Station
der Universitäts-Klinik Gießen.



In Zusammenarbeit mit:



Elternverein für Leukämie- und krebskranke Kinder, Gießen e.V.

Upcycling alter Landkarten aus unserer Schule



Nahrungszubereitung

In NZ werden die Grundtechniken der Herstellung und Zusammensetzung einer sachgerechten und gesunden Ernährung erlernt:

- Sicheres, hygienisches und rationelles Arbeiten
- Arbeitstechniken und Umgang mit Haushaltsgeräten
- Ernährungslehre und Lebensmittelkunde
- Tischkultur und Verhalten

Unkostenbeitrag für Lebensmittel von ca. 20 EUR pro Schuljahr

Praxis ganz nah

Bei Schulveranstaltungen wie Chor- und Konzertabenden wird das Catering schulintern durchgeführt.

Die Teilnahme der Schülerinnen des Bereichs Polytechnik ist verpflichtend. Diese führt zur praxisnahen Umsetzung des Erlernten.

Im Unterricht hergestellte Spezialitäten werden zum Verkauf angeboten.



Exkursionen

- Teilnahme am Grüne-Soßen-Wettbewerb
- Exkursion zur Kelterei Possmann
- Besuch der Kleinmarkthalle
- Exkurs zu umliegenden Bauernhöfen
- Kochkurs in der Reform-Fachakademie (Oberstedten)
- Workshops in der Bienenhalle Köppern
- und Vieles mehr

Die MWS-Schürze

- Sie ist eine einheitliche Schürze für die Schülerinnen mit dem Schullogo
- Sie ist ein Zeichen der Schulidentität, die die Schule und die Schülerinnen nach außen repräsentiert
- Verbindliche Anschaffung
- der Preis beträgt 15 EUR
- Die Schürze stellt, vergleichbar mit Fachbüchern in anderen Fächern, eine notwendige Anschaffung dar



Persönliche Ernährungsberatung an der MWS

- im Schulbetrieb integrierte Sprechstunde
- diskrete Einzelberatung
- nach Terminvergabe
- für Schüler und Lehrer



Türkisch kochen

Kulturelle Vielfalt in unserer Lehrküche



Ein süßes Dankeschön gebacken

Der Rotary Club Bad Homburg, die „Grünen Damen“ und die Schülerinnen der Maria-Ward-Schule backen für die Mitarbeiter und die Patienten der Hochtaunusklinik Plätzchen.



Donnerstag, 9. Dezember 2021

BAD HOMBURGER WOCHE • F

Ein süßes Dankeschön gebacken

Bad Homburg (hw). Unternehmensberater Elmar Jakob (53) testete Plätzchen: „Schmecken wirklich nach Weihnachten“, lautete sein Urteil. Und Rotary-Präsident Thomas Beilner (60) vermutete: „Die Maronen werden der Renner.“ 800 Tüten mit Weihnachtsgebäck für Mitarbeiter und Patienten der Hochtaunuskliniken in Bad Homburg wurden am Nikolaustag verteilt. Bis dahin wurde kräftig gebacken und eingetütet. Der Rotary-Club Bad Homburg-Kurpark, die „Grünen Damen“ und die Schülerinnen der Maria-Ward-Schule wollten damit ein süßes „Dankeschön“ sagen an alle, die derzeit Schwerstarbeit leisten. Die „Lehrküche“ der Maria-Ward-Schule war das Plätzchen-Hauptquartier in der Kurstadt. Dort kneteten, spritzten und backten die 14 Schülerinnen der Klasse 9a mit Lehrerin Carmen Pauly-Kramer an der süßen Überraschung. „Nahrungszubereitung“, heißt der Kurs im amtlichen Schuldeutsch. Wo ansonsten mit Apfelgelee, Zitronen-Spaghetti und Rosenkohl hantiert wird, standen nun Vanillekipferl, Eisen-Lebkuchen und Spritzgebäck à

la Großmutter auf dem Plan. Die Küche selbst hatte die Schule mal bei einem Wettbewerb gewonnen. TV-Koch Tim Mälzer war sogar zur Einweihung da.

Die beiden Rotary-Plätzchen-Koordinatoren Elmar Jakob und Thomas Beilner organisierten Hand in Hand mit Rosemarie Steinkamp von den „Grünen Damen“ am Krankenhaus. Gebacken wurde auch bei den Kurpark-Rotariern zu Hause. Aber: „Ohne die Unterstützung der Schülerinnen von der Maria-Ward-Schule hätten wir Weihnachten ins nächste Jahr verschieben müssen“, beschrieben beide den Termindruck.

Montagmittag schlüpfte Kurpark-Präsident Beilner, passend zum Nikolaustag, in den roten Mantel und chauffierte die vielen Plätzchen-Kilos mit seinem vierrädrigen Schlitten vors Homburger Krankenhaus. Damit dann auch genügend Plätzchen für die Übergabe übrig blieben, hatten Jakob und Beilner für sich und ihre Mitstreiter striktes Plätzchen-Verbot erteilt: „Hände weg vom Weihnachtsgebäck.“



In der Plätzchenbäckerei: Schülerinnen der Maria-Ward-Schule mit Elmar Jakob und Thomas Beilner vom Rotary-Club Bad Homburg-Kurpark.
Foto: Hillmoth

Grüne Soße Festival

Teilnahme seit 2010



Kochkurs in der Reform-Fachakademie in Oberstedten



Küchen für Deutschlands Schulen

Berlin 2012



2013 - Einweihung der
neuen Lehrküche
mit Tim Mälzer



Apfelernte vom Apfel zum Gelee



Patenschaft für ein Bienenvolk



- Wissensvortrag über Bienen und deren Nutzung
- Neuigkeiten und Status der Paten-Bienen
- Exkursion zum Patenvolk



Schulkalender 2017

Gesunde Küche



Mit der Unterstützung des



meine Familie & ich



Meine Familie & ich ist eine deutschsprachige Zeitschrift von Hubert Burda Media zum Thema Essen und Genuss.

Reportage über die Hinführung zur gesunden Ernährung an Schulen und im Unterricht.

Im Juni 2019 zu Gast in der Maria-Ward-Schule

Sterneküche macht Schule



Der Sternekoch Stefan Marquard besucht Schulen mit dem Ziel, das Bewusstsein für gesunde Ernährung bei Kindern und Jugendlichen zu schärfen. Unsere Schülerinnen erhielten wertvolle Tipps und Inspirationen vom Profi.

Im März 2023 stand Stefan Marquard in unserer Schulmensa am Herd

Polytechnik

Lernen für ein Leben mit Freude

