

Hauswirtschaft +Eng (NRW, SK 1) gute Fächerwahl?

Beitrag von „Eliatha“ vom 4. Juni 2018 20:50

Hello Thea_Laine,

hier mal ein paar Erfahrungen und Meinungen meinerseits:

Ich finde die Kombination Englisch und Hauswirtschaft super, sowohl vom Arbeitsaufwand her als auch von der Arbeit mit den Schülern. Habe selbst auch AH und ein Hauptfach und empfinde AH als tollen Ausgleich zu der sonst oft theoretischen Mathematik. Man lernt die Schüler dort oft nochmal ganz anders kennen und kommt eher ins Gespräch. Die Schüler lieben das Fach, sehen es aber manchmal halt auch nur als Kochkurs an und sehen die Notwendigkeit der Theorieanteile oft nicht ein. Hat aber auch viel damit zu tun, wie da Fach an der Schule angelegt ist und wie es in der Fachschaft gehandhabt wird.

Dass das Fach Hauswirtschaft oft ein wenig belächelt wird, damit muss man halt leben. Viele denken halt "Kochen kann ja jeder", dass das mit 20 Fünftklässlern in 60 Minuten mit Besprechen-Zubereiten-Essen-Aufräumen nicht ganz so einfach ist, müssen manche dann erst erleben. Dafür muss man entsprechend gut organisieren können.

Was Du bedenken solltest, ist, dass es nur wenige Unis gibt, an denen man Hauswirtschaft studieren kann und dass es später auch nicht überall einen Seminarstandort geben wird, so dass man ggf. für zwei Jahre halt woanders hin muss, je nachdem wo Dein Lebensmittelpunkt liegt. Vom Studium her ist es nicht so leicht, wie manch einer vielleicht vermutet, aber durchaus gut zu schaffen, zumal der Fachbereich meistens eher klein ist und der Umgang recht familiär ist. Heißt aber dann auch, dass man zu den Veranstaltungen halt erscheinen muss und sich nicht in der Masse verstecken kann. Wir hatten zum Teil Seminare mit 5 Leuten... dafür kannten die Dozenten einen natürlich auch und man konnte auch außerhalb von Sprechstunden mit ihnen reden.

Ansonsten ist AH eigentlich ein klassisches Fach für Hauptschulen und auch Gesamtschulen. Manche Realschulen bieten es auch an, aber halt nicht alle. Es sind also sicher nicht nur wenige Schulen. Viele der Schulen haben Kollegen, die das Fach fachfremd unterrichten und schreiben das Fach auch nicht aus, weil es dafür zu weniger Bewerber gibt, aber der Bedarf ist auf jeden Fall da und mit Englisch als Zweitfach momentan sowieso.

Wenn Du Dich Richtung Gesamtschule orientierst, hast Du dort auch Arbeitstechnik als viertes Hauptfach und kannst dort nochmal intensiver arbeiten als "nur kochen", bedeutet natürlich auch Klassenarbeiten und mehr Korrekturen, aber die Arbeiten kann man auch entsprechend korrekturfreundlich stellen und dadurch, dass es mit Technik wechselt, wiederholt sich alles auch sehr oft. Man hat dort aber natürlich die entsprechenden Schüler sitzen, denn die meisten "guten" wählen die zweite Fremdsprache und in Arbeitstechnik landen meist die tendenziell

schwierigen Schüler bzw. die sehr leistungsschwachen. Das kann - je nach Schule - eine Herausforderung sein, aber oft ist es auch so, dass viele der Schüler das Fach sehr mögen und da motiviert sind, aufgrund der praktischen Arbeit und weil sie dort auch Erfolgserlebnisse haben.

Manche sehen die vielen Einkäufe als Nachteil, aber in anderen Fächern muss man schließlich auch Unterricht vorbereiten und nach einer Weile hat man seinen Fundus an Rezepten und wird auch flexibler. Ich fahre jetzt meistens morgens um 7 eben am Supermarkt vorbei und kaufe auf dem Weg zur Schule ein.

Ansonsten habe ich noch von kaum einer Schule gehört, bei der die gemeinsame Benutzung einer Schulküche nicht für Probleme gesorgt hat und manche Hauswirtschaftskolleginnen sind auch mit Vorsicht zu genießen, aber ich denke, das hat man bei jedem Fachraum, den man nicht für sich alleine hat.

Ich hoffe ich konnte Dir ein wenig helfen 😊

Eliatha