

# Externenprüfung für den mittleren Schulabschluss

## Prüfungsanforderungen für das Fach

### Hauswirtschaft

#### I. Grundlegende Hinweise

Eine schriftliche Prüfung im Fach Hauswirtschaft findet nur für die Prüflinge statt, die Hauswirtschaft als viertes schriftliches Fach gewählt haben.

In der schriftlichen Prüfung können Aufgabenstellungen aus allen drei Inhaltsfeldern gestellt werden.

Die mündliche Prüfungszeit beträgt 15 Minuten, die Vorbereitungszeit 20 Minuten.

In der mündlichen wie in der schriftlichen Prüfung sind grundsätzlich alle drei Inhaltsfelder Prüfungsgegenstand:

Inhaltsfeld 1: Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungsmittelzubereitung

Inhaltsfeld 2: Ökonomie und Ökologie der Nahrungsmittelproduktion

Inhaltsfeld 3: Berufe im haus- und ernährungswissenschaftlichen Umfeld

#### II. Vorgaben für die schriftliche und mündliche Prüfung

##### II.1 Nachweis folgender Kompetenzen

Im Fach Hauswirtschaft werden folgende Kompetenzen erwartet:

- Sachkompetenz (SK)
- Methoden- und Verfahrenskompetenz (MK)
- Urteils- und Entscheidungskompetenz (UK)
- Handlungskompetenz (HK)

Die Kompetenzen aus den Bereichen MK und HK sind inhaltsfeldübergreifend angelegt.

Die Prüflinge können

- mehreren Texten relevante Informationen entnehmen,
- die Qualität von zubereiteten Speisen und Gerichten entwickeln,
- fachspezifische Sachverhalte sprachlich angemessen unter Verwendung relevanter modellhafter Darstellungen relevante Informationen entnehmen,
- ausgewählte Lebensmitteleigenschaften durch die Nutzung unterschiedlicher Sinne identifizieren,
- durch konkrete Arbeitsaufträge angeleitet, kontinuierliche und diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Statistiken, Rezepte, Schaubilder, Diagramme sowie Bilder und Karikaturen analysieren,
- Kriterien für Fachbegriffe beschreiben,
- Lebensmittel be- und verarbeiten,
- Geräte und Maschinen im Haushalt bedienen und pflegen.

## **II.2 Kompetenzerwartungen im Bereich SK und UK in folgenden Inhaltsfeldern**

### **II.2.1 Inhaltsfeld 1: Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungsmittelzubereitung (Lebensmittelhygiene/ Sicherheit/ Arbeitsplanung und -organisation/ Themenmenü)**

Die Prüflinge können

- Maßnahmen zum hygienischen Umgang mit Lebensmitteln im privaten Haushalt und im Betrieb erklären (SK),
- Gefahrenquellen im privaten Haushalt sowie im Betrieb und erläutern deren Vermeidungsmöglichkeiten benennen (SK),
- Planungsschritte zur Umsetzung eines Themenmenüs erläutern (SK),
- Sicherheitsvorkehrungen im privaten Haushalt und im Betrieb hinsichtlich ihrer Effektivität bewerten (UK),
- die Arbeitsplanung und -organisation im privaten Haushalt und im Betrieb im Hinblick auf reibungslose Abläufe beurteilen (UK),
- die Umsetzung eines Menüs im Hinblick auf die thematische Passung bewerten (UK).

### **II.2.2 Inhaltsfeld 2: Ökonomie und Ökologie der Nahrungsmittelproduktion (Erzeugung / Verarbeitung /globale Verteilung von Lebensmitteln)**

Die Prüflinge können

- Verfahren der ökologischen und konventionellen Erzeugung sowie der Verarbeitung ausgewählter Lebensmittel vergleichen (SK),
- die ungleiche Verteilung ausgewählter Lebensmittel im globalen Vergleich sowie deren Folgen für die Menschen erläutern (SK),
- an einem Beispiel fairen Handel mit Lebensmitteln erläutern (SK),
- unterschiedliche Wege der Lebensmittelproduktion im Hinblick auf Nachhaltigkeit und Arbeitsökonomie beurteilen (UK),
- anhand von Kriterien die Zubereitung ökologisch ausgewogener Speisen und Gerichte beurteilen (UK),
- die Auswirkungen fairen Handelns auf Verbraucher und Erzeuger beurteilen (UK).

### **II.2.3 Inhaltsfeld 3: Berufe im haus- und ernährungswissenschaftlichen Umfeld (Berufsfelder/ Tätigkeitfelder/Anforderungsprofile)**

Die Prüflinge können

- Berufe des haus- und ernährungswirtschaftlichen Umfelds beschreiben (SK),
- Anforderungen an Berufe im haus- und ernährungswirtschaftlichen Umfeld erläutern (SK),
- die geschlechtsspezifische Zuweisung zu einzelnen Berufen im Hinblick auf Zukunftschancen und Einkommensgerechtigkeit bewerten (UK),
- haus- und ernährungswirtschaftliche Berufe im Hinblick auf eigene Interessen und Fähigkeiten beurteilen (UK).

### **III. Anmerkungen zum Ausfüllen des Rückmeldebogens**

In der mündlichen Prüfung sind grundsätzlich alle drei Inhaltsfelder Prüfungsgegenstand, eine Auswahlmöglichkeit besteht nicht.