

Externenprüfung für den Mittleren Schulabschluss

Prüfungsanforderungen für das Fach

Hauswirtschaft

I. Grundlegende Hinweise

Die im Kernlehrplan für das Fach Hauswirtschaft (Schule in NRW, Sekundarstufe I, Heft Nr. 3123, https://www.schulentwicklung.nrw.de/lehrplaene/lehrplan/240/gesk_hw_klp_3123_2020_07_01.pdf) festgelegten Kompetenzen und inhaltlichen Schwerpunkte sind Grundlage der schriftlichen und mündlichen Prüfung.

Eine schriftliche Prüfung im Fach Hauswirtschaft findet nur für die Prüflinge statt, die Hauswirtschaft als viertes schriftliches Fach gewählt haben. Es können Aufgaben aus allen vier Inhaltsfeldern gestellt werden.

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

II. Vorgaben für die schriftliche und mündliche Prüfung

II.1 Nachweis von übergeordneter Sach-, Methoden-, Urteils- und Handlungskompetenz

Sachkompetenz

Die Prüflinge

- stellen komplexe fachbezogene Sachverhalte und Problemstellungen unter Verwendung zentraler Fachbegriffe bildungssprachlich korrekt dar,
- erläutern Elemente und Funktionen von Haushaltssystemen,
- wenden fachbezogene Prozesse und Strukturen, auch mittels digitaler Werkzeuge, an,
- ordnen komplexe fachbezogene Sachverhalte in übergreifende Zusammenhänge ein,
- beschreiben fachbezogene Berufsfelder und Berufsbilder.

Methodenkompetenz

Verfahren der Informationsgewinnung und -auswertung

Die Prüflinge

- entnehmen verschiedenen Einzelmaterialelementen thematisch relevante Informationen, gliedern diese und setzen sie zueinander in Beziehung,
- führen Recherchen auch mit digitalen Medien durch,
- erheben Daten u. a. durch Beobachtungen, Erkundungen und Umfragen,
- identifizieren selbstständig Eigenschaften von Materialien und technischen Systemen auch mit digitaler Messtechnik,
- identifizieren selbstständig Lebensmitteleigenschaften durch die Nutzung unterschiedlicher Sinne.

Verfahren der Analyse und Strukturierung

Die Prüflinge

- interpretieren diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Rezepte, Bilder und Diagramme sowie weitere Medien,
- überprüfen selbstständig Fragestellungen und Hypothesen qualitativ und quantitativ durch Testverfahren, Experimente, Erkundungen und Befragungen,

- identifizieren unterschiedliche Standpunkte im eigenen Erfahrungsbereich und analysieren diese auch anhand von komplexen Fallbeispielen,
- entwickeln selbstständig Kriterien für die Qualität von Waren und Dienstleistungen.

Verfahren der Darstellung und Präsentation

Die Prüflinge

- erstellen und gestalten auch unter Nutzung digitaler Medien u. a. Rezepte, Handlungsanleitungen (Tutorials), und Projektdokumentationen,
- präsentieren Arbeitsergebnisse auch unter Nutzung digitaler Medien nach vorgegebenen und selbst formulierten Kriterien.

Urteilskompetenz

Die Prüflinge

- beurteilen kriteriengeleitet fachbezogene Sachverhalte, Systeme und Verfahren,
- begründen einen eigenen Standpunkt unter Berücksichtigung fachbezogener Aspekte,
- erörtern Möglichkeiten, Grenzen und Folgen haushaltsbezogenen Handelns,
- analysieren komplexe Konsumententscheidungen aus verschiedenen Perspektiven hinsichtlich zugrunde liegender Motive, Bedürfnisse und Interessen,
- entscheiden eigenständig in fachbezogenen Handlungssituationen und begründen sachlich ihre Position,
- analysieren den Einfluss digitaler und gesellschaftlicher Entwicklungen auf fachbezogene Berufe und (die eigenen) Perspektiven der Berufswahl.

Handlungskompetenz

Die Prüflinge

- verarbeiten Lebensmittel nach vorgegebenen Verfahren,
- bedienen und pflegen Geräte und Maschinen sach- und sicherheitsgerecht,
- entwickeln Lösungen und Lösungswege (u. a. algorithmische Sequenzen) fachbezogener Probleme,
- nutzen fachbezogene digitale Hard- und Software,
- planen und realisieren komplexe fachbezogene Vorhaben anhand vorgegebener Kriterien.

II.2 Nachweis von Kompetenzen zu folgenden Inhaltsfeldern

II.2.1 Inhaltsfeld 2: Lebensstil und Ernährung

Inhaltliche Schwerpunkte:

- nährstofferhaltender Umgang mit Lebensmitteln
- Lebensweisen in einer sich wandelnden Gesellschaft
- Vielfalt der Esskultur
- Digitale Werkzeuge im Ernährungsbereich

Sachkompetenz

Die Prüflinge

- erläutern nährstofferhaltende Zubereitungsarten und wenden diese sachgerecht an, erläutern Ernährungsgewohnheiten unterschiedlicher Personengruppen,
- analysieren in Ansätzen Einflussfaktoren auf die Ernährung,
- stellen kulturell unterschiedliche Ernährungsgewohnheiten dar,
- erklären Funktion und Nutzen digitaler Werkzeuge im Ernährungsbereich.

Urteilskompetenz

Die Prüflinge

- ordnen Lebensmitteln geeignete Be- und Verarbeitungsverfahren zu und verwenden passende Arbeitsmittel bei der Nahrungszubereitung,
- beurteilen Speisen und Gerichte im Hinblick auf nährstoffschonende Zubereitungen, erörtern unterschiedliche Lebensstile vor dem Hintergrund des gesellschaftlichen Wandels,
- erörtern den medialen Einfluss auf die Lebensweise und die eigenen Ernährungsgewohnheiten.

Inhaltsfeld 3: Qualität und Konsum

Inhaltliche Schwerpunkte:

- (Online-)Einkauf
- Lebensmittelkennzeichnung
- Lebensmittelsicherheit
- Kriterien zur Qualitätsüberprüfung
- Produktvergleich

Sachkompetenz

Die Prüflinge

- analysieren Verkaufsstrategien in unterschiedlichen Einkaufsstätten,
- beschreiben Chancen und Risiken des Online-Einkaufs,
- erläutern die Unterscheidung zwischen obligatorischer und fakultativer Lebensmittelkennzeichnung,
- beschreiben Voraussetzungen und Folgen der Lebensmittelsicherheit für unterschiedliche Bereiche wirtschaftlichen Handelns (Produktion, Handel, Verbrauch),
- erklären Kriterien für die Qualitätsüberprüfung im Rahmen von Waren- und Dienstleistungstests und erläutern ihre Funktion.

Urteilskompetenz

Die Prüflinge

- bewerten (Online-)Einkaufsmöglichkeiten hinsichtlich rechtlicher Grundlagen, gesellschaftlicher Werte und Normen und individuellem Konsumhandeln,
- bewerten Einkaufsstätten hinsichtlich der Verkaufsstrategien,
- begründen Auswahl und Gewichtung von Qualitätskriterien für Waren und Dienstleistungen auch in selbst entwickelten Testsituationen,
- bewerten Waren und Dienstleistungen mittels komplexer Verfahren zur Qualitätsüberprüfung,

- beurteilen den Einfluss von Waren- und Dienstleistungstests (auch in digitalen Medien) auf das eigene Handeln,
- setzen sich kritisch mit Absichten, Strategien und Algorithmen von Produktvergleichen auseinander.

Inhaltsfeld 4: Nachhaltigkeit im privaten Haushalt

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Dimensionen nachhaltiger Entwicklung: Ökologische, ökonomische und soziale Herausforderungen
- Umgang mit Ressourcen
- Produktion und globale Verteilung von Lebensmitteln
- Auswirkungen individuellen Verbraucherhandelns

Sachkompetenz

Die Prüflinge

- beschreiben nachhaltige Entwicklung als Herausforderung und Chance für den privaten Haushalt,
- erläutern regionale und globale Zusammenhänge bei der Produktion und Verteilung ausgewählter Lebensmittel,
- beschreiben Zielkonflikte bei Konsumententscheidungen und entwerfen Lösungsansätze, erläutern Möglichkeiten nachhaltigen Handelns in der Lehrküche und im privaten Haushalt.

Urteilskompetenz

Die Prüflinge

- beurteilen den Umgang mit ausgewählten Ressourcen,
- erörtern Einflussmöglichkeiten und Folgen individueller Lebensführung und alternativer Konsumententscheidungen.

Inhaltsfeld 5: Wohnen und Leben

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Arbeitsplätze in fachbezogenen Berufen
- Wohnbedürfnisse und Wohnungssuche
- Digitale Haushaltsgeräte und Datenschutz

Sachkompetenz

Die Prüflinge

- stellen Berufe dar, in denen fachbezogene Aspekte bedeutsam sind,
- erläutern Unterschiede im Hinblick auf Sicherheit und Hygiene zwischen Küchen im privaten Bereich und gewerblichen Küchen,
- benennen gängige Abkürzungen bei Wohnungsanzeigen,
- beschreiben mögliche Vorgehensweisen bei der Wohnungssuche,

- beschreiben und zeichnen einfache Wohnungsgrundrisse auch mit digitalen Werkzeugen und erklären die Verwendung von Maßstäben,
- stellen in Ansätzen unterschiedliche Wohnformen gegenüber und beschreiben dabei das potentielle Spannungsfeld durch differierende Bedürfnisse,
- beschreiben den Wandel des Wohnumfeldes durch den Einfluss digitaler Technik,
- erläutern in Grundzügen Aspekte des Schutzes persönlicher Daten durch eine zunehmend digitale Wohnraumausstattung.

Urteilskompetenz

Die Prüflinge

- ermitteln grundlegende Hygienevorschriften in Kontexten der Gemeinschaftsverpflegung und begründen deren Notwendigkeit,
- beurteilen Wohnungsgrundrisse im Hinblick auf Nutzungsoptionen in unterschiedlichen Wohnformen,
- bewerten die Realisierungsmöglichkeiten eigener Bedürfnisse im Hinblick auf Wohnungseinrichtung bzw. -ausstattung, auch bezogen auf ökonomische Spielräume und Finanzierungsoptionen,
- erörtern Chancen und Risiken beim Einsatz vernetzter Kommunikations- und Steuergeräte im Haushalt.

III. Anmerkungen zum Ausfüllen des Rückmeldebogens

Jeder Prüfling wählt **zur mündlichen Prüfung insgesamt drei Inhaltsfelder** aus den vier Inhaltsfeldern mit allen jeweiligen Unterpunkten.

In den ausgewählten Inhaltsfeldern werden vertiefte Kenntnisse und Kompetenzen, in dem übrigen Inhaltsfeld grundlegende Kenntnisse und Kompetenzen erwartet.