

Externenprüfung zum Erwerb des Mittleren Schulabschlusses

Prüfungsanforderungen für das Fach

Hauswirtschaft

I. Eine schriftliche Prüfung im Fach Hauswirtschaft findet nur für diejenigen Prüflinge statt, die **Hauswirtschaft als viertes schriftliches Fach** gewählt haben. In der schriftlichen Prüfung können **Aufgabenstellungen aus allen drei Inhaltsfeldern** gestellt werden.

II. In der **mündlichen Prüfung** sind ebenfalls grundsätzlich alle drei Inhaltsfelder Prüfungsgegenstand:

- Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungsmittelzubereitung
- Ökonomie und Ökologie der Nahrungsmittelproduktion
- Berufe im haus- und ernährungswissenschaftlichen Umfeld

III. 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 Schülerinnen und Schüler können ...

- mehreren Texten relevante Informationen entnehmen
- modellhaften 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 die Qualität von zubereiteten Speisen und Gerichten entwickeln
- fachspezifische Sachverhalte sprachlich angemessen unter Verwendung relevanter Fachbegriffe beschreiben
- Lebensmittel be- und verarbeiten
- Geräte und Maschinen im Haushalt bedienen und pflegen

IV. Kompetenzerwartungen im Bereich SK und UK

Inhaltsfeld 1: Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungsmittelzubereitung

(Lebensmittelhygiene/ Sicherheit/ Arbeitsplanung und –organisation/ Themenmenü)

Die Schülerinnen und Schüler

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

Inhaltsfeld 2: Ökonomie und Ökologie der Nahrungsmittelproduktion

(Erzeugung / Verarbeitung /globale Verteilung von Lebensmitteln)

Die Schülerinnen und Schüler

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

Inhaltsfeld 3: Berufe im haus- und ernährungswissenschaftlichen Umfeld

(Berufsfelder/ Tätigkeitfelder/Anforderungsprofile)

Die Schülerinnen und Schüler

- beschreiben Berufe des haus- und ernährungswirtschaftlichen Umfelds (SK)

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