

# Externenprüfung zum Erwerb des Ersten Schulabschlusses

Der Erste Schulabschluss entspricht dem ehemaligen Hauptschulabschluss (Klasse 9)

## Prüfungsanforderungen im Fach Hauswirtschaft

Die im Kernlehrplan für die Hauptschule in Nordrhein-Westfalen für das Fach Arbeitslehre – Hauswirtschaft/Technik/Wirtschaftslehre (Heft 3206, 1. Aufl. 2013) festgelegten Kompetenzen sind Grundlage der schriftlichen und mündlichen Prüfungen.

### 1. Allgemeiner Hinweis zu den Prüfungen im Fach Hauswirtschaft

„Der Lernbereich ist durch ein umfassendes Verständnis des Begriffs Arbeit geprägt.“ (vgl. Heft 3206, S.11) Daher wird von den Prüflingen erwartet, dass diese in der Lage sind, Bezüge zu vergangenen, gegenwärtigen und zukünftigen Lebenssituationen sofern sie durch Arbeit geprägt sind - herstellen zu können.

### 2. Schriftliche Prüfung

Eine **schriftliche Prüfung im Fach Hauswirtschaft** findet für diejenigen Prüflinge statt, denen **Hauswirtschaft als Ersatz für die schriftliche Prüfung im Fach Englisch** auf Antrag genehmigt wurde oder die **Hauswirtschaft als viertes schriftliches Fach (statt einer mündlichen Prüfung)** gewählt haben.

In der schriftlichen Prüfung können Aufgaben aus allen vier unten genannten Inhaltsfeldern gestellt werden (vgl. PO-Externe-SI §10).

### 3. Mündliche Prüfung

Die Prüflinge wählen aus den vier unten genannten Inhaltsfeldern drei für die mündliche Prüfung aus, in denen sie ihre Kenntnisse vertieft haben. Die mündliche Prüfung dauert 15 Minuten, die Vorbereitungszeit in der Regel 20 Minuten (vgl. PO-Externe-SI §13).

### 4. Kenntnisse

Für die schriftliche und mündliche Prüfung werden folgende Kenntnisse vorausgesetzt:

- a) grundlegende Kenntnisse in haushaltswissenschaftlichen, ernährungswissenschaftlichen, technischen und sozioökonomischen Fragestellungen
- b) Grundkenntnisse in fachspezifischen Arbeitsweisen:
  - Texten relevante Informationen entnehmen
  - modellhaften Darstellungen relevante Informationen entnehmen
  - 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
  - Regeln zur Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln beschreiben

**Zentrale Fachbegriffe:**

- Lebensmittelauswahl
- Ernährungskreis
- Ernährungsverhalten
- Lebensmittelsicherheit
- Haushalt/Arbeitsorganisation
- Lebensmittelkennzeichnung
- Unfallgefahren
- Nährstoffe
- Ernährungspyramide
- Ernährungsgewohnheiten
- Lebensmittelverderb
- Hygiene
- Zutatenliste
- Garmethoden

**5. Arbeitsmaterialien (zur Prüfung bitte mitbringen)**

Schreibutensilien (u.a. Farbstifte, Bleistift), Lineal

**6. Inhaltsfelder**

Die Ziffern der nachfolgend genannten Inhaltsfelder beziehen sich auf die Nummerierung der Inhaltsfelder im obengenannten Kernlehrplan. Da für die Doppeljahrgangsstufe 9/10 lediglich 3 Inhaltsfelder obligatorisch sind, wird ein weiteres Inhaltsfeld des Kernlehrplans ergänzt, um den Prüflingen eine größere Themenvielfalt zur Auswahl anbieten zu können.

**Inhaltsfeld 1 Ernährungsphysiologische und gesundheitliche  
Aspekte der Nahrungsmittelzubereitung**

**Inhaltliche Schwerpunkte:**

- Lebensmittelhygiene
- Sicherheit
- Arbeitsplanung und -organisation
- Planung (und Umsetzung) eines Themenmenüs

<b>Die Prüflinge können</b>
Maßnahmen zum hygienischen Umgang mit Lebensmitteln im privaten Haushalt erklären (z.B. Lebensmittelverderb, Gesundheitsgefährdung, richtige Lagerung von Lebensmitteln)
Ein Menü im Rahmen der vollwertigen Ernährung erstellen und organisatorisch durchplanen (z.B. ein Sommermenü)/ einzelne Rezepte strukturiert darstellen (Menge, Zutaten, Zubereitung, evt. Geräte)
Unfallgefahren und-vermeidungsmöglichkeiten im privaten Haushalt benennen und deren Vermeidungsmöglichkeiten erläutern (z.B. Verbrennungen/Sicherheitsregeln zum Vermeiden von Verbrennungen)
Arbeitsplanung und -organisation im privaten Haushalt (z.B. sinnvolle Arbeitsaufteilung im Haushalt)

### Inhaltsfeld 3 Ernährung und Esskultur

#### Inhaltliche Schwerpunkte:

- Einflussfaktoren auf das Ernährungsverhalten
- Ernährungsgewohnheiten verschiedener regionaler, kultureller und religiöser Gruppen

<b>Die Prüflinge können</b>
Erstellung von Kriterien für eine gesundheitsförderliche Ernährung (Ernährungskreis, Ernährungspyramide)
Benennung von Einflussfaktoren auf das Ernährungsverhalten und Erläuterung von deren Bedeutung auf die Essgewohnheiten (Essgewohnheiten: was, wann, wo, wie?)
Erläuterung des Zusammenhangs von Essgewohnheiten und ernährungsbedingten Krankheiten
Garmethoden – sinnvolle Auswahl im Hinblick auf eine gesundheitsförderliche Ernährung

### Inhaltsfeld 4 Ökonomie und Ökologie der Nahrungsmittelproduktion

#### Inhaltliche Schwerpunkte:

Erzeugung, Verarbeitung und globale Verteilung von Lebensmitteln

<b>Die Prüflinge können</b>
biologischen und konventionellen Anbau ausgewählter Lebensmittel vergleichen und Bioprodukte bewerten (z.B. Gemüse)
„Haushaltsbuch-führen“ erörtern (Einnahmen und Ausgaben)
Saisonale und regionale Lebensmittel benennen und bewerten
Arten der Konservierung von Lebensmitteln erklären
an einem Beispiel fairen Handel mit Lebensmitteln erläutern

### Inhaltsfeld 5 Berufe im haus- und ernährungswirtschaftlichen Umfeld

#### Inhaltliche Schwerpunkte:

- Berufsfelder
- Tätigkeitsfelder
- Anforderungsprofile

<b>Die Prüflinge können</b>
Verschiedene Berufe der Haus- und Ernährungswirtschaft benennen (z.B. Koch)
Anforderungen an Berufe im haus- und ernährungswirtschaftlichen Umfeld erläutern (z.B. Kenntnisse, Arbeitsorte, Arbeitszeiten, ...)
Einen hauswirtschaftlichen, ernährungswirtschaftlichen Beruf beschreiben (z.B. Koch, Hauswirtschaftshelferin....)