

# Externenprüfung zum Erwerb des Erweiterten Ersten Schulabschlusses

Der Erweiterte Erste Schulabschluss entspricht dem ehemaligen Hauptschulabschluss nach Klasse 10

## 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 detaillierte Informationen entnehmen und zentrale Fachbegriffe im erweiterten thematischen Zusammenhang anwenden
- modellhaften Darstellungen detaillierte Informationen entnehmen und miteinander vergleichen
- 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 und an Beispielen konkret darstellen
- fachspezifische Sachverhalte sprachlich angemessen unter Verwendung relevanter Fachbegriffe beschreiben

**zentrale Fachbegriffe:**

- Ernährungsformen: vollwertige Ernährung, Vegetarismus
- Ernährungsphysiologie
- Hygiene
- Unfallgefahren
- ‚convenience food‘
- Essstörungen, z.B. Bulimie
- gesundheitsförderlich
- ‚fair trade‘
- Nachhaltigkeit/Ökologie
- Garmethoden
- biologischer/konventioneller Anbau
- Haushaltsbuch/Ökonomie

**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 für ausgewählte Betriebe erläutern und bewerten (z.B. Hygienevorschriften in einer Schulmensa)
Ein Themenmenü im Rahmen der vollwertigen Ernährung erstellen und ernährungsphysiologisch bewerten (z.B. Inhaltsstoffe des ausgewählten Menüs)
Unfallgefahren und -vermeidungsmöglichkeiten/Sicherheitsvorkehrungen ausgewählter Betriebe hinsichtlich ihrer Effektivität bewerten (z.B. Sicherheitsregeln einer Großbäckerei bewerten)
Arbeitsplanung und –organisation in ausgewählten Betrieben erläutern/ einen reibungslosen Arbeitsablauf in diesen Betrieben beschreiben und notwendige Voraussetzungen darstellen (Großbäckerei: Vom Mehl zum Brot)

## **Inhaltsfeld 3**

### **Ernährung und Esskultur Inhaltliche**

#### **Schwerpunkte:**

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

<b>Die Prüflinge können</b>
Beurteilung alternativer Ernährungsformen anhand ausgewählter Kriterien für eine gesundheitsförderliche Ernährung (z.B. Vegetarismus)
Erläuterung kulturell unterschiedlicher Essgewohnheiten - andere Länder/andere Esssitten (am Beispiel des Frühstücks in verschiedenen Ländern)
Auseinandersetzung mit Essstörungen (z.B. Bulimie)
Garmethoden - in Abhängigkeit von geographischen und kulturellen Zusammenhängen (Art der Zubereitung verschiedener Gerichte in verschiedenen Ländern)

**Inhaltsfeld 4****Ökonomie und Ökologie der Nahrungsmittelproduktion Inhaltliche****Schwerpunkte:**

Erzeugung, Verarbeitung und globale Verteilung von Lebensmitteln

<b>Die Prüflinge können</b>
Convenience-Produkte beschreiben und u.a. auf der Grundlage biologischen oder konventionellen Anbaus sowie Arbeitsaufwand und Preis beurteilen (z.B. Erzeugung und Vorverarbeitungsgrad bei Kartoffelpuffern)
Nachhaltigkeitsmöglichkeiten im Haushalt aufgrund der Verfügbarkeit von finanziellen Mitteln (Haushaltsbuch: Einnahmen und Ausgaben des Haushalts darstellen) beurteilen
Stellung nehmen zu Konsumententscheidungen (z.B. Lebensmittelauswahl) auf der Grundlage der Bewertung von saisonalen und regionalen Lebensmitteln
den globalen Umgang mit Lebensmitteln erläutern und bewerten (Überfluss versus Unterernährung)
„Fair trade“ bewerten auf der Grundlage des fairen Handels mit Lebensmitteln

**Inhaltsfeld 5****Berufe im haus- und ernährungswirtschaftlichen Umfeld****Inhaltliche Schwerpunkte:**

- Berufsfelder
- Tätigkeitsfelder
- Anforderungsprofile

<b>Die Prüflinge können</b>
„Typische“ Männerberufe - „Typische Frauenberufe“? - Stellung nehmen zu verschiedenen „Berufen“ der Haus- und Ernährungswirtschaft (z.B. Koch – Hausfrau)
Vor- und Nachteile eines ausgewählten Berufes aus dem Bereich der Nahrungsmittelerzeugung erörtern (z.B. Landwirt)
Möglichkeiten und Chancen in Berufen im haus- und ernährungswirtschaftlichen Umfeld erläutern (z.B. Kenntnisse, Arbeitsorte, Arbeitszeiten,...) und beurteilen (Von dem Verkäufer/von der Verkäuferin zum Marktleiter/zur Marktleiterin)