

## Inhaltsverzeichnis

<b>Vorwort</b>	.....	<b>V</b>
<b>1</b>	<b>Bildung und Erziehung im Fach Hauswirtschaft</b>	<b>1</b>
1.1	Vorbemerkungen .....	1
1.1.1	Zur gesellschaftlichen Bedeutung haushälterischer Bildung .....	1
1.1.2	Allgemeine Ziele haushälterischer Bildung .....	3
1.2	Erziehungs- und Bildungsauftrag allgemeinbildender Schulen .....	4
1.2.1	Aufgaben der Schulen .....	4
1.2.2	Erziehungs- und Bildungsauftrag der Hauptschule .....	5
1.2.3	Erziehungs- und Bildungsauftrag der Realschule .....	5
1.3	Das Fach Hauswirtschaft in der Arbeitslehrekonzeption .....	6
1.3.1	Konzeption der Arbeitslehre .....	6
1.3.2	Der Unterrichtsbereich Arbeit-Wirtschaft-Technik .....	7
1.4	Haushälterische Bildung an Schulen .....	8
1.4.1	Ziele der haushälterischen Bildung .....	8
1.4.2	Inhaltsbereiche .....	9
1.5	Vorberufliche Bildung im Fach Hauswirtschaft .....	16
1.5.1	Ziele .....	16
1.5.2	Bereiche vorberuflicher Bildung .....	17
1.5.3	Verknüpfung der Bereiche .....	19
1.6	Erziehung im hauswirtschaftlichen Unterricht .....	22
1.6.1	Entwicklungspsychologische Situation der Schüler .....	22
1.6.2	Erziehungsziele .....	22
1.6.3	Erziehungsmaßnahmen .....	25
<b>2</b>	<b>Lerntheoretische Grundlagen des Unterrichts</b> .....	<b>28</b>
2.1	Lernforschung und Unterrichtstechnologie .....	28
2.2	Beiträge der Informationstheorie .....	30
2.2.1	Informationstheoretisches Lernmodell .....	30
2.2.2	Informationsaufnahme und Informationsverarbeitung beim Menschen .....	33
2.2.3	Formen des Lernens .....	37
2.2.3.1	Das Auswendiglernen .....	38
2.2.3.2	Das Wahrscheinlichkeitslernen (Näherungslernen) .....	38
2.2.3.3	Das Lernen durch Begriffsbildung (Superzeichenbildung) .....	39
2.3	Die Motivation von Lernprozessen .....	40
2.4	Das Problem der Konzentrationsfähigkeit .....	42

2.5	<b>Das Problem des Vergessens</b>	43
2.6	<b>Das Problem der Übung</b>	46
2.7	<b>Das Problem des Lerntransfers</b>	47
3	<b>Planung und Durchführung von Unterricht im Fach Hauswirtschaft</b>	50
3.1	<b>Theoretischer Unterricht</b>	50
3.1.1	<b>Planung des Gesamtzusammenhangs</b>	50
3.1.2	<b>Planung der einzelnen Unterrichtsstunden</b>	51
3.1.2.1	<b>Unterrichtsziele</b>	51
3.1.2.2	<b>Auswahl der Inhalte</b>	53
3.1.2.3	<b>Methodische Gestaltung des Unterrichts</b>	54
3.1.2.4	<b>Verlaufsplanung</b>	56
3.2	<b>Fachpraktischer Unterricht</b>	59
3.2.1	<b>Planung des Gesamtzusammenhangs</b>	59
3.2.2	<b>Planung der einzelnen Unterrichtsstunden</b>	60
3.2.2.1	<b>Auswahl des fachpraktischen Beispiels</b>	60
3.2.2.2	<b>Methodische Gestaltung des fachpraktischen Unterrichts</b>	60
3.2.3	<b>Verlaufsplanung des fachpraktischen Unterrichts, dargestellt an einem Unterrichtsbeispiel</b>	64
3.2.3.1	<b>Sachanalyse</b>	65
3.2.3.1.1	<b>Analyse des theoretischen Schwerpunkts</b>	65
3.2.3.1.2	<b>Analyse und Darstellung des Rezepts</b>	65
3.2.3.1.3	<b>Analyse des Unterrichtsablaufs</b>	68
3.2.3.2	<b>Planung des Unterrichtsablaufs</b>	71
3.2.3.3	<b>Graphische Darstellung der Verlaufsplanung</b>	74
3.2.4	<b>Abschließende Bemerkungen</b>	76
3.3	<b>Kriterienkatalog</b>	76
4	<b>Gestaltungsformen des Unterrichts</b>	78
4.1	<b>Realbegegnungen</b>	78
4.1.1	<b>Markterkundungen</b>	78
4.1.2	<b>Betriebserkundungen</b>	79
4.1.3	<b>Betriebspraktika</b>	79
4.1.4	<b>Expertenbefragung</b>	80
4.2	<b>Simulation der Realität</b>	80
4.2.1	<b>Fallbeispiele / Fallstudien</b>	80
4.2.2	<b>Planspiele</b>	81
4.2.3	<b>Rollenspiele</b>	83

---

5	<b>Methodische Elemente des hauswirtschaftlichen Unterrichts</b>	85
5.1	<b>Tafelanschrift</b>	85
5.1.1	<b>Lernpsychologische Funktion</b>	85
5.1.2	<b>Planung der Tafelanschrift</b>	85
5.1.3	<b>Arbeit mit der Tafel</b>	87
5.2	<b>Die Verwendung von Schulbüchern und anderen Texten im hauswirtschaftlichen Unterricht</b>	88
5.2.1	<b>Schulbücher</b>	88
5.2.1.1	<b>Bedeutung für den Unterricht</b>	88
5.2.1.2	<b>Prüfung von Schulbüchern auf Eignung</b>	88
5.2.1.3	<b>Arbeit mit dem Buch</b>	91
5.2.2	<b>Arbeit mit Quellen</b>	94
5.2.3	<b>Arbeitsblätter</b>	94
5.3	<b>Versuche im hauswirtschaftlichen Unterricht</b>	94
5.3.1	<b>Ziele der Versuche</b>	94
5.3.2	<b>Auswahlkriterien</b>	95
5.3.3	<b>Methodische Gestaltung</b>	96
5.3.4	<b>Einordnung von Versuchen im Unterrichtsablauf</b>	97
5.4	<b>Anschauungsmittel</b>	97
5.4.1	<b>Rohstoffe und Waren</b>	98
5.4.2	<b>Bilder und Dias</b>	98
5.4.3	<b>Filme und Fernsehsendungen</b>	98
5.4.4	<b>Radio und Tonband</b>	99
5.4.5	<b>Tonbildschauen</b>	99
5.4.6	<b>Schemata, Graphiken, Tabellen</b>	99
5.4.7	<b>Overhead-Folien</b>	99
5.4.8	<b>Personal Computer</b>	100
5.5	<b>Vermittlung von Arbeitstechniken</b>	102
5.5.1	<b>Demonstrationsmethode</b>	102
5.5.2	<b>Arbeitstechniken bei der Zubereitung von Nahrung</b>	103
5.5.3	<b>Arbeitstechniken bei der Herstellung von Haushaltstextilien</b>	104
5.6	<b>Erfolgssicherung</b>	105
6	<b>Beurteilung von Schülerleistungen im Fach Hauswirtschaft</b>	107
6.1	<b>Notwendigkeit der Schülerbeurteilung</b>	107
6.2	<b>Lernzielkontrollen im theoretischen Unterricht</b>	108
6.2.1	<b>Mündliche Prüfung</b>	108
6.2.2	<b>Klassenarbeiten</b>	109
6.2.3	<b>Heftführung</b>	114
6.3	<b>Lernzielkontrollen im fachpraktischen Unterricht</b>	114
6.3.1	<b>Kriterien zur Bewertung fachpraktischer Schülerleistungen</b>	114

6.3.2	Bewertung des Arbeitsvermögens und des Arbeitsverhaltens . . . . .	115
6.3.3	Probekochen . . . . .	115
6.3.4	Beurteilung von Textilarbeiten . . . . .	116
6.4	Zeugnisse und Halbjahresinformationen . . . . .	117
7	Unterrichtsplanung als Organisationsproblem . . . . .	119
7.1	Organisation als Voraussetzung für den Unterrichtserfolg . . . . .	119
7.2	Informationsquellen . . . . .	119
7.3	Langfristige Unterrichtsplanung . . . . .	122
7.4	Der Personal Computer als Hilfsmittel . . . . .	124
7.5	Verwaltung . . . . .	126
7.6	Netzplan als Planungsinstrument . . . . .	127
	<b>Anmerkungen . . . . .</b>	129
	<b>Sachregister . . . . .</b>	133