

Inhaltsverzeichnis

Vorwort		V
1	Bildung und Erziehung im Fach Hauswirtschaft	1
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
2	Lerntheoretische Grundlagen des Unterrichts	28
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	Das Problem des Vergessens	43
2.6	Das Problem der Übung	46
2.7	Das Problem des Lerntransfers	47
3	Planung und Durchführung von Unterricht im Fach Hauswirtschaft	50
3.1	Theoretischer Unterricht	50
3.1.1	Planung des Gesamtzusammenhangs	50
3.1.2	Planung der einzelnen Unterrichtsstunden	51
3.1.2.1	Unterrichtsziele	51
3.1.2.2	Auswahl der Inhalte	53
3.1.2.3	Methodische Gestaltung des Unterrichts	54
3.1.2.4	Verlaufsplanung	56
3.2	Fachpraktischer Unterricht	59
3.2.1	Planung des Gesamtzusammenhangs	59
3.2.2	Planung der einzelnen Unterrichtsstunden	60
3.2.2.1	Auswahl des fachpraktischen Beispiels	60
3.2.2.2	Methodische Gestaltung des fachpraktischen Unterrichts	60
3.2.3	Verlaufsplanung des fachpraktischen Unterrichts, dargestellt an einem Unterrichtsbeispiel	64
3.2.3.1	Sachanalyse	65
3.2.3.1.1	Analyse des theoretischen Schwerpunkts	65
3.2.3.1.2	Analyse und Darstellung des Rezepts	65
3.2.3.1.3	Analyse des Unterrichtsablaufs	68
3.2.3.2	Planung des Unterrichtsablaufs	71
3.2.3.3	Graphische Darstellung der Verlaufsplanung	74
3.2.4	Abschließende Bemerkungen	76
3.3	Kriterienkatalog	76
4	Gestaltungsformen des Unterrichts	78
4.1	Realbegegnungen	78
4.1.1	Markterkundungen	78
4.1.2	Betriebserkundungen	79
4.1.3	Betriebspraktika	79
4.1.4	Expertenbefragung	80
4.2	Simulation der Realität	80
4.2.1	Fallbeispiele / Fallstudien	80
4.2.2	Planspiele	81
4.2.3	Rollenspiele	83

5	Methodische Elemente des hauswirtschaftlichen Unterrichts . . .	85
5.1	Tafelanschrift	85
5.1.1	Lernpsychologische Funktion	85
5.1.2	Planung der Tafelanschrift	85
5.1.3	Arbeit mit der Tafel	87
5.2	Die Verwendung von Schulbüchern und anderen Texten im hauswirtschaftlichen Unterricht	88
5.2.1	Schulbücher	88
5.2.1.1	Bedeutung für den Unterricht	88
5.2.1.2	Prüfung von Schulbüchern auf Eignung	88
5.2.1.3	Arbeit mit dem Buch	91
5.2.2	Arbeit mit Quellen	94
5.2.3	Arbeitsblätter	94
5.3	Versuche im hauswirtschaftlichen Unterricht	94
5.3.1	Ziele der Versuche	94
5.3.2	Auswahlkriterien	95
5.3.3	Methodische Gestaltung	96
5.3.4	Einordnung von Versuchen im Unterrichtsablauf	97
5.4	Anschauungsmittel	97
5.4.1	Rohstoffe und Waren	98
5.4.2	Bilder und Dias	98
5.4.3	Filme und Fernsehsendungen	98
5.4.4	Radio und Tonband	99
5.4.5	Tonbildschauen	99
5.4.6	Schemata, Graphiken, Tabellen	99
5.4.7	Overhead-Folien	99
5.4.8	Personal Computer	100
5.5	Vermittlung von Arbeitstechniken	102
5.5.1	Demonstrationsmethode	102
5.5.2	Arbeitstechniken bei der Zubereitung von Nahrung	103
5.5.3	Arbeitstechniken bei der Herstellung von Haushaltstextilien	104
5.6	Erfolgssicherung	105
6	Beurteilung von Schülerleistungen im Fach Hauswirtschaft	107
6.1	Notwendigkeit der Schülerbeurteilung	107
6.2	Lernzielkontrollen im theoretischen Unterricht	108
6.2.1	Mündliche Prüfung	108
6.2.2	Klassenarbeiten	109
6.2.3	Heftführung	114
6.3	Lernzielkontrollen im fachpraktischen Unterricht	114
6.3.1	Kriterien zur Bewertung fachpraktischer Schülerleistungen	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
	Anmerkungen	129
	Sachregister	133