

BEITRÄGE ZUR ARBEITS-, BERUFS- UND WIRTSCHAFTSPÄDAGOGIK

GEGRÜNDET VON PROF. DR. rer. oec. GERHARD P. BUNK

HERAUSGEGEBEN VON PROF. DR. phil. ANDREAS SCHELTEN

UWE BUCHALIK

FACHGESPRÄCHE

LEHRER-SCHÜLER-KOMMUNIKATION
IN KOMPLEXEN LEHR-LERN-UMGEBUNGEN

Inhaltsverzeichnis

1.	Einleitung	15
2.	Gegenstand der Untersuchung.....	19
2.1.	Bezugsfeld	19
2.2.	Das Fachgespräch	20
2.2.1.	Begriffsdefinition.....	20
2.2.2.	Funktionen des Fachgesprächs	20
2.2.3.	Fachgespräche im Unterrichtsverlauf.....	22
2.3.	Abgrenzung zu anderen Konnotationen	23
2.3.1.	Fachgespräche als Prüfungselement.....	23
2.3.2.	Fachgespräch in der Leittextmethode.....	23
3.	Theoretischer Standpunkt	25
3.1.	Entwicklungspsychologische Bezüge einer kognitiven Entwicklung	25
3.2.	Wissenspsychologische Bezüge	29
3.2.1.	Komponenten des Wissens.....	29
3.2.2.	Wissensrepräsentation aus konstruktivistischer Sicht	30
3.2.3.	Wissenserwerb aus konstruktivistischer Sicht.....	31
3.3.	Zum Verständnis von Unterricht	33
3.3.1.	Wissensbasierter Konstruktivismus.....	33
3.3.2.	Handlungsorientierter Unterricht	35
3.3.3.	Aktuelle Lehr-Lern-Konzepte und Unterrichtskommunikation	37
3.3.4.	Veränderung der Lehrerrolle	40
3.4.	Unterrichtskommunikation.....	43
3.4.1.	Modell der Wissensgenerierung durch interaktive Sequenzen.....	43
3.4.1.1.	Verstehen durch Tiefenverarbeitung	44
3.4.1.2.	Verbalisierungsformen	44
3.4.1.3.	Interagierende Voraussetzungen	47
3.4.2.	Zu Quantität und Qualität von Lehrer-Schüler-Kommunikation	48
3.4.3.	Implikationen für die Unterrichtspraxis	49
4.	Aktueller Stand empirischer Forschung und Forschungsfragen.....	51
4.1.	Untersuchungen zu handlungsorientiertem Unterricht.....	51
4.1.1.	Erkenntnisse im Berufsfeld Wirtschaft und Verwaltung.....	51
4.1.2.	Erkenntnisse im gewerblich-technischen Berufsfeld	54
4.2.	Untersuchungen zur Lehrer-Schüler-Kommunikation	59
4.3.	Forschungsfragen.....	64
5.	Konzeption der untersuchten Unterrichte	67
5.1.	Berufsfeld Elektrotechnik	67
5.2.	Berufsfeld Informationstechnik	70
5.3.	Berufsfeld Metalltechnik	73
5.4.	Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft	75
6.	Anlage und Durchführung der Untersuchung.....	79
6.1.	Methodologische Vorüberlegungen	79
6.2.	Anlage der Untersuchung	80

6.3.	Datenerhebung	81
6.3.1.	Formen der Beobachtung	82
6.3.2.	Videobasierte Unterrichtsforschung	83
6.3.3.	Datenmaterial	86
6.4.	Aufbereitung der Rohdaten	87
6.4.1.	Elektronische Verarbeitung der Daten	87
6.4.2.	Erstellung der Wortprotokolle	87
6.5.	Analyse der Daten	90
6.5.1.	Inhaltsanalyse	90
6.5.2.	Qualitative Analyse	91
6.5.3.	Zum Verhältnis von qualitativer und quantitativer Analyse	93
6.5.4.	Wahl der Analysemethode	95
6.5.5.	Technische Umsetzung der Datenanalyse	96
6.6.	Methodenreflexion zur Anlage und Durchführung der Untersuchung	97
7.	Qualitative Analyse von Fachgesprächen.....	101
7.1.	Formen Qualitativer Inhaltsanalyse	101
7.2.	Technik der Qualitativen Inhaltsanalyse	104
7.3.	Bestimmung der Analyseeinheiten	105
7.3.1.	Auswertungseinheit	105
7.3.2.	Kodiereinheit	105
7.3.3.	Kontexteinheit	108
7.4.	Das Kategoriensystem	110
7.4.1.	Die Konstruktion des Kategoriensystems	110
7.4.2.	Kognitive Prozesse im Fachgespräch	113
7.4.3.	Wissensarten im Fachgespräch	114
7.5.	Gütekriterien der Untersuchung	118
7.5.1.	Qualitative Gütekriterien	118
7.5.2.	Gütekriterien qualitativer Inhaltsanalyse	119
7.5.2.1.	Validität der Untersuchung	120
7.5.2.2.	Reliabilität der Untersuchung	121
7.5.3.	Ermittlung der Intercoderreliabilität	121
7.5.3.1.	Schulung zur Durchführung der Datenanalyse	122
7.5.3.2.	Berechnung der Intercoderreliabilität	123
7.5.3.3.	Darstellung der Ergebnisse	125
7.6.	Methodenreflexion zur qualitativen Inhaltsanalyse	127
8.	Darstellung der Untersuchungsergebnisse.....	131
8.1.	Ergebnisse im Berufsfeld Elektrotechnik	132
8.1.1.	Unterrichtseinheit Installationstechnik I	132
8.1.1.1.	Rahmendaten der Fachgespräche	132
8.1.1.2.	Kognitive Prozesse und Wissensarten im Fachgespräch	134
8.1.2.	Unterrichtseinheit Installationstechnik II	136
8.1.2.1.	Rahmendaten der Fachgespräche	136
8.1.2.2.	Kognitive Prozesse und Wissensarten im Fachgespräch	138
8.1.3.	Unterrichtseinheit Installationstechnik III	140
8.1.3.1.	Rahmendaten der Fachgespräche	140
8.1.3.2.	Kognitive Prozesse und Wissensarten im Fachgespräch	142
8.2.	Ergebnisse im Berufsfeld Informationstechnik	144
8.2.1.	Unterrichtseinheit Netzwerkbetriebssysteme	144
8.2.1.1.	Rahmendaten der Fachgespräche	144
8.2.1.2.	Kognitive Prozesse und Wissensarten im Fachgespräch	146

8.3.	Ergebnisse im Berufsfeld Metalltechnik	148
8.3.1.	Unterrichtseinheit Einführung in die Programmierung von Siemens Logo! I	148
8.3.1.1.	Rahmendaten der Fachgespräche	148
8.3.1.2.	Kognitive Prozesse und Wissensarten im Fachgespräch	150
8.3.2.	Unterrichtseinheit Einführung in die Programmierung von Siemens Logo! II	152
8.3.2.1.	Rahmendaten der Fachgespräche	152
8.3.2.2.	Kognitive Prozesse und Wissensarten im Fachgespräch	154
8.4.	Ergebnisse im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft	156
8.4.1.	Unterrichtseinheit Garverfahren von Gemüse	156
8.4.1.1.	Rahmendaten der Fachgespräche	156
8.4.1.2.	Kognitive Prozesse und Wissensarten im Fachgespräch	158
8.4.2.	Unterrichtseinheit Fleisch- und Wurstwaren	160
8.4.2.1.	Rahmendaten der Fachgespräche	160
8.4.2.2.	Kognitive Prozesse und Wissensarten im Fachgespräch	162
8.4.3.	Unterrichtseinheit Frühstücksbuffet	164
8.4.3.1.	Rahmendaten der Fachgespräche	164
8.4.3.2.	Kognitive Prozesse und Wissensarten im Fachgespräch	166
8.4.4.	Unterrichtseinheit Fleisch – ein Stück Lebenskraft!?	168
8.4.4.1.	Rahmendaten der Fachgespräche	168
8.4.4.2.	Kognitive Prozesse und Wissensarten im Fachgespräch	170
8.4.5.	Unterrichtseinheit Kalt-Warmes-Buffet I	172
8.4.5.1.	Rahmendaten der Fachgespräche	172
8.4.5.2.	Kognitive Prozesse und Wissensarten im Fachgespräch	174
8.4.6.	Unterrichtseinheit Kalt-Warmes-Buffet II	176
8.4.6.1.	Rahmendaten der Fachgespräche	176
8.4.6.2.	Kognitive Prozesse und Wissensarten im Fachgespräch	178
9.	Beurteilung der Untersuchungsergebnisse.....	181
9.1.	Domänenbezogene Beurteilung	182
9.1.1.	Berufsfeld Elektrotechnik	182
9.1.2.	Berufsfeld Informationstechnik	185
9.1.3.	Berufsfeld Metalltechnik	187
9.1.4.	Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft	190
9.2.	Übergreifende Beurteilung	192
9.3.	Reflexion der Untersuchung	194
10.	Leitlinien künftiger Untersuchungen.....	197
11.	Ausblick	201
12.	Zusammenfassung	203
Literatur		205
Verzeichnis der Übersichten		213
Anhang		219