

## **V0 Inhalt**

<b>V0.1 Inhaltsübersicht</b>	<b>Seite</b>
<b>V0 Inhalt</b> .....	<b>V</b>
V0.1 Inhaltsübersicht .....	V
V0.2 Inhaltsverzeichnis .....	VI
<b>V1 Autorenverzeichnis</b> .....	<b>X</b>
<b>V2 Was Sie vorab wissen sollten</b> .....	<b>1</b>
<b>V3 Sinnvolle Arbeitsschritte bei der Projektbearbeitung</b> .....	<b>5</b>
<b>V4 Zusammenfassung</b> .....	<b>10</b>
<b>1 Methodisch Teamarbeit organisieren (METEOR)</b> .....	<b>19</b>
<b>2 Hauptfunktion des Projekts allgemein festlegen (BLACK BOX)</b> .....	<b>60</b>
<b>3 Anforderungsliste erstellen (ANFOLI)</b> .....	<b>67</b>
<b>4 Ablaufplan der Teilfunktionen erarbeiten (FUTURE = Funktionsstrukturen)</b>	<b>81</b>
<b>5 Lösungsprinzipien und sinnvolle Prinzipkombinationen finden (LP + PK)</b>	<b>100</b>
<b>6 Konzeptvarianten erstellen (KV 1 bis KV n)</b> .....	<b>128</b>
<b>7 Schwachstellen-Analyse der Konzeptvarianten und deren Optimierung (KV-OPT)</b> .....	<b>141</b>
<b>8 Optimalkonzept systematisch finden (TOP)</b> .....	<b>163</b>
<b>9 Optimalkonzept detailliert ausarbeiten (WORK)</b> .....	<b>201</b>
<b>10 Projekt-(Zwischen-)Ergebnis dokumentieren, präsentieren und umsetzen (OK)</b> .....	<b>214</b>
<b>N1 Literatur- und Quellenhinweise</b> .....	<b>239</b>
<b>N2 Wem wir Dank sagen</b> .....	<b>240</b>
<b>N3 Sachwortverzeichnis</b> .....	<b>242</b>
<b>Anlagen A1 bis A10</b> .....	<b>247</b>

Hinweis: Die Nummerierung des Anhangs entspricht der Nummerierung des Hauptteils mit dem Zusatz A, um eine leichtere Zuordnung zwischen Hauptteil und Anhang für den Leser zu ermöglichen!

<b>V0.2 Inhaltsverzeichnis</b>	<b>Seite</b>
<b>V0 Inhalt</b> .....	<b>V</b>
V0.1 Inhaltsübersicht .....	V
V0.2 Inhaltsverzeichnis .....	VI
<b>V1 Autorenverzeichnis</b> .....	<b>X</b>
<b>V2 Was Sie vorab wissen sollten</b> .....	<b>1</b>
<b>V3 Sinnvolle Arbeitsschritte bei der Projektbearbeitung</b> .....	<b>5</b>
<b>V4 Zusammenfassung</b> .....	<b>10</b>
<b>1 Methodisch Teamarbeit organisieren (METEOR)</b> .....	<b>19</b>
1.B1 Konzeptentwicklung eines Tafelreinigungsgerätes (CLEANY) .....	24
1.B1.1 Kennenlernen? .....	24
1.B1.2 Projektthema? .....	28
1.B1.3 Projektprotokolle? .....	39
1.B1.4 Projektplanung/-management? .....	41
1.B1.5 Stärken nutzbar? .....	46
1.B1.6 Sonstiges? .....	52
1.B2 Konzept zum Öffnen einer Kokosnuss (KOKÖ, 1.B2.1 – 1.B2.6) .....	53
1.B3 Selbstgewähltes Team-Projekt (Mitmach-Beispiel) .....	57
<b>2 Hauptfunktion des Projekts allgemein festlegen (BLACK BOX)</b> .....	<b>60</b>
2.B1 Konzeptentwicklung eines Tafelreinigungsgerätes (CLEANY) .....	61
2.B2 Konzept zum Öffnen einer Kokosnuss (KOKÖ) .....	63
2.B3 Selbstgewähltes Team-Projekt (Mitmach-Beispiel, z.B. „VEIN“) .....	64
<b>3 Anforderungsliste erstellen (ANFOLI)</b> .....	<b>67</b>
3.B1 Anforderungsliste eines Tafelreinigungsgerätes (CLEANY) .....	69
3.B2 Anforderungsliste zum Öffnen einer Kokosnuss (KOKÖ) .....	77
3.B3 Anforderungsliste für ein selbstgewähltes Team-Projekt (Mitmach-Beispiel, z. B. „PARTY“) .....	78
<b>4 Ablaufplan der Teilfunktionen erarbeiten (FUTURE = Funktionsstrukturen)</b> 81	
4.B1 Funktionsablaufplan eines Tafelreinigungsgerätes (CLEANY) .....	82
4.B1.1 Zeitlichen Ablauf aller Teilfunktionen ermitteln (Ablaufplan) ..	83
4.B1.2 Ablaufplan als Funktionsstruktur darstellen. ....	86

4.B1.3 Variationen der Funktionsstruktur, um die optimale Funktionsstruktur zu ermitteln. . . . .	88
4.B2 Funktionsablaufplan der Öffnung einer Kokosnuss (KOKÖ) . . . . .	92
4.B2.1 Zeitlichen Ablauf aller Teilfunktionen ermitteln (Ablaufplan) . . . . .	92
4.B2.2 Ablaufplan als Funktionsstruktur darstellen. . . . .	95
4.B2.3 Variationen der Funktionsstruktur, um die optimale Funktionsstruktur zu ermitteln. . . . .	96
4.B3 Funktionsablaufplan für das selbstgewählte Team-Projekt (Mitmach-Beispiel, z. B. „AUWA“) . . . . .	98
<b>5 Lösungsprinzipien (LP) und sinnvolle Prinzipkombinationen (PK) finden</b>	<b>100</b>
5.B1 Lösungsprinzipien eines Tafelreinigungsgerätes (CLEANY) . . . . .	104
5.B1.1 Freie Ideensuche („Stilles Brainstorming“) . . . . .	104
5.B1.2 Team-Ideen-Galerie („modifiziert“) . . . . .	106
5.B1.3 Verfremdungsmethoden . . . . .	107
5.B1.4 „Laterales Denken“ und „Gegensatz-Lösungen“. . . . .	110
5.B1.5 „Ping-Pong-Methode“ . . . . .	112
5.B1.6 Morphologischer Kasten → LP-Auswahl →Prinzipkombinationen . . . . .	112
5.B2 Lösungsprinzipien zum Öffnen einer Kokosnuss (KOKÖ). . . . .	119
5.B3 Lösungsprinzipien für ein selbstgewähltes Team-Projekt (Mitmach-Beispiel, z. B. „TRIP“). . . . .	125
<b>6 Konzeptvarianten erstellen (KV 1 bis KV n)</b> . . . . .	<b>128</b>
6.B1 Konzeptvarianten eines Tafelreinigungsgerätes (CLEANY) . . . . .	130
6.B2 Konzeptvarianten zum Öffnen einer Kokosnuss (KOKÖ) . . . . .	133
6.B3 Konzeptvarianten für ein selbstgewähltes Team-Projekt (Mitmach-Beispiel, z. B. „PBA“). . . . .	136
<b>7 Schwachstellen-Analyse der Konzeptvarianten und deren Optimierung (KV-OPT)</b> . . . . .	<b>141</b>
7.B1 Schwachstellen-Analyse der Konzepte eines Tafelreinigungsgerätes (CLEANY) . . . . .	145
7.B2 Schwachstellen-Analyse der Konzepte zum Öffnen einer Kokosnuss (KOKÖ) . . . . .	152
7.B2.1 Schwachstellenanalyse für die KOKÖ - Konzeptvariante KV1 „KokoSpa“ . . . . .	153
7.B2.2 Schwachstellenanalyse für die KOKÖ - Konzeptvariante KV6 „DANKE“. . . . .	155

7.B2.3 Schwachstellenanalyse für die KOKÖ - Konzeptvariante KV8 „Cool-Crusher“ .....	157
7.B3 Schwachstellenanalyse für das selbstgewählte Team-Projekt (Mitmach-Beispiel, z. B. „UPS“) .....	161
<b>8 Optimalkonzept systematisch finden (TOP) .....</b>	<b>163</b>
8.B1 Optimalkonzept des Tafelreinigungsgerätes (CLEANY) .....	164
8.B2 Optimalkonzept für das Öffnen einer Kokosnuss (KOKÖ) .....	185
8.B3 Optimalkonzept für das selbstgewählte Team-Projekt (Mitmach-Beispiel, z. B. „PKW-Kauf“) .....	190
<b>9 Optimalkonzept detailliert ausarbeiten (WORK) .....</b>	<b>201</b>
9.B1 Konzept-Ausarbeitung eines Tafelreinigungsgerätes (CLEANY) ....	202
9.B2 Konzept-Ausarbeitung zum Öffnen einer Kokosnuss (KOKÖ) .....	204
9.B2.1 Kochrezept zum Öffnen einer Kokosnuss und zum Genuss der Inhalte .....	205
9.B2.2 Tipps zur Vermeidung von Fehlern beim Öffnen einer Kokosnuss .....	210
9.B3 Konzept-Ausarbeitung eines selbstgewählten Team-Projekts (Mitmach-Beispiel, z. B. „DREWEN“) .....	211
<b>10 Projekt-(Zwischen-)Ergebnis dokumentieren, präsentieren und umsetzen (OK) .....</b>	<b>214</b>
10.B1 Projekt-Abschlussbericht zur Konzeption eines Tafelreinigungs- gerätes (CLEANY) .....	216
10.B2 PowerPoint-Konzeptpräsentation „Öffnen einer Kokosnuss“ (KOKÖ). .....	225
10.B3 Präsentation des selbstgewähltes Team-Projekts (Mitmach-Beispiel, z. B. „FIT“). .....	233
<b>N1 Literatur- und Quellenhinweise .....</b>	<b>239</b>
<b>N2 Wem wir Dank sagen .....</b>	<b>240</b>
<b>N3 Sachwortverzeichnis .....</b>	<b>242</b>

**Anlagen A1 bis A10** ..... **247**

Hinweis: Die Nummerierung des Anhangs entspricht der Nummerierung des Hauptteils mit dem Zusatz A, um eine leichtere Zuordnung zwischen Hauptteil und Anhang für den Leser zu ermöglichen!

- A1** Formulare und Hilfsblätter zu Kap. 1
- A2** Formulare und Hilfsblätter zu Kap. 2
- A3** Formulare und Hilfsblätter zu Kap. 3
- A4** Formulare und Hilfsblätter zu Kap. 4
- A5** Formulare und Hilfsblätter zu Kap. 5
- A6** Formulare und Hilfsblätter zu Kap. 6
- A7** Formulare und Hilfsblätter zu Kap. 7
- A8** Formulare und Hilfsblätter zu Kap. 8
- A9** Formulare und Hilfsblätter zu Kap. 9
- A10** Formulare und Hilfsblätter zu Kap. 10