

Inhaltsverzeichnis

* Zusatzinformationen, exemplarische Vorgehensweise ist erwünscht.

1 Sozialer/gesellschaftlicher Bereich	6	Lebensmittelkennzeichnung – Milchsorten	40
1.1 Esskultur und Tischkultur	7	Lebensmittelkennzeichnung – Hühnereier	41
M Wir frühstücken gemeinsam	7	Biozeichen und Umweltzeichen	42
Tischdecken	8	Weitere Warenkennzeichnung	43
Tischdekorationen	9	M Wir untersuchen, für welche Lebensmittel/Produkte geworben wird	44
Frühstücksgestaltung	10	Werbung – eine Informationsmöglichkeit?	45
1.2 Hilfe für Menschen in Not	12	3 Ernährung	46
M Erkundung einer sozialen Einrichtung	12	3.1 Grundsätzliche Überlegungen bei der Nahrungszubereitung	47
Hilfsbedürftigkeit hat viele Gesichter . .	13	M Planen und Zubereiten einer Mahlzeit für zwei Personen	47
Soziale Einrichtungen und Dienste	14	M Schreiben von Rezepten am PC	49
Freie Wohlfahrtspflege	16	Gemeinsam geht es leichter	50
Fallbeispiele	18	Erstellung von Arbeitsplänen	51
M Die Robinson-Situation	19	Hygiene und Arbeitsvorbereitung	52
M Grenzen übermalen	19	Arbeitsplatz	54
1.3 Einflüsse der Umwelt auf den Menschen	20	Geschirrspülen	55
Lärm und Lärmbekämpfung	20	3.2 Unfallgefahren – Erste Hilfe	56
Reizüberflutung durch Fernsehen und DVDs	22	3.3 Vorbereitungstechniken	60
M Fantasiereise	23	M Wir erstellen eine Rezeptdatei	60
Stressbewältigung	24	Entfernen von unerwünschten Bestandteilen	61
M * Entscheidungsprozess – Familienurlaub	26	Zerkleinern von Lebensmitteln	62
M Outdoor activities at the nursery school	27	Mischen und Schlagen von Lebensmitteln	63
2 Wirtschaft	28	Vorbereiten von Salat und Gemüse . . .	64
2.1 Einkauf von Verbrauchsgütern	29	Geräte zum Vorbereiten von Lebensmitteln	66
M Erkundung – Wer kauft am preiswertesten ein?	29	3.4 Aufbereitungsarten	67
Einkaufsstätten	30	3.5 Umweltschutz	68
M Wir erstellen einen Erkundungsbogen am PC	31	Energiebewusst garen	68
Einkauf im Supermarkt	32	Regeln für das Garen	69
Der Supermarkt ist so eingerichtet, dass wir möglichst viel kaufen	34	Umweltbewusster Umgang mit Energie – Strom	70
Umweltbewusster Einkauf	35	Umweltbewusster Umgang mit dem Trinkwasser	71
2.2 Kennzeichnungsvorschriften	36	3.6 Gartetechniken	72
M Wir erstellen ein Etikett	36	M Wandzeitung zu den Gartetechniken	72
Lebensmittelkennzeichnung – das Etikett	37	Kochen	73
M Fragesuche, Informationsermittlung	38	Garziehen	73
* Kennzeichnung – Kartoffeln	39	Dämpfen	74

* Wie entsteht aus Sonnenblumenöl Sonnenblumenmargarine?	147		
Übersicht – Tierische Fette.	148		
* Butterherstellung	149		
3.17 Erstellung und Überprüfung von Tageskostplänen	150		
M Sonderkommission Ernährung	151		
Energiebedarf	152		
Fettbedarfsdeckung	153		
Kohlenhydratbedarfsdeckung	154		
Eiweißbedarfsdeckung	155		
Wie viel sollen Jugendliche essen?	156		
Wie viel sollen wir trinken?	157		
M Breakfast habits of youths	158		
Nährwertberechnung	159		
Mahlzeitengestaltung	162		
* Vollwertig essen und trinken nach den 10 Regeln der DGE	164		
Lebensmittelempfehlungen der DGE auf einen Blick	165		
M Wir gestalten eine Menükarte am PC	166		
 Rezepte	168		
1 Suppen	168		
2 Soßen	169		
3 Kartoffeln	170		
4 Reis	172		
5 Teigwaren	174		
6 Gemüse	176		
7 Rohkostsalate – Marinaden	178		
8 Milchprodukte	180		
9 Eierspeisen	182		
10 Fleischspeisen	184		
11 Fischspeisen	187		
12 Eintopfgerichte	188		
13 Nachspeisen	189		
14 Teige und Massen – Gebäck	192		
15 Konservieren	199		
16 Brotaufstriche	200		
Mengenangaben zur Aufstellung und Berechnung von Kostplänen	201		
Nährwerttabelle	202		
 4 Textil	208		
4.1 Produktionsschritte Faser – Garn – Fläche	209		
M Wir erstellen Lernspiele zu den verschiedenen textilen Rohstoffen	209		
Textile Rohstoffe	210		
Naturfasern	211		
Chemiefasern	213		
Faseruntersuchungen	214		
Textile Fäden	215		
Wie werden textile Flächen hergestellt?	216		
4.2 Ausrüstungsverfahren – „Textilveredelung“?	218		
Bleichen	218		
Färben	219		
Bedrucken	220		
* Rauen	221		
Mercerisieren	221		
* Hochveredeln – Pflegetechnik	222		
* Nanotechnologie macht Textilien schmutzabweisend	222		
Überblick – Eigenschaften textiler Rohstoffe	223		
M Gruppenarbeit – Ein T-Shirt entsteht	224		
4.3 Textilverarbeitung	226		
M Wir nähen ein Behältnis für einen Gegenstand unserer Wahl	226		
M Mind-Map – Vorüberlegungen beim Schneiden	227		
Herrichten der Maschine	228		
Nähen mit der Maschine	231		
Unterschiedliche Nähte	232		
Kantenverarbeitungen	234		
Verschlussarten	236		
Schnittaufgabe und Nähen	239		
Beutel, mit Stofffarben bemalt	240		
* Gürteltasche aus alten Jeans	242		
Federtasche mit Applikationen	245		
4.4 Gestaltungstechniken	246		
Malen mit Stofffarben	246		
* Schablonendruck	247		
Wickel- oder Knautschtechnik	248		
* Applikation – als Flecken oder als Verzierung	249		
Patchwork	250		
4.5 Textilpflege	254		
M Kartentechnik – Ideen, Vorschläge und Kenntnisse sammeln	254		
Kennzeichnungen an Textilien	256		
Textilkennzeichnungsgesetz	258		
Waschen von Textilien	260		
Handwäsche	261		
* Informationen auf Waschmittelpackungen	262		
Fleckentfernung	264		
Bügeln von Textilien	265		
Reinigungsmittel	266		
Sachwortverzeichnis	267		
Rezeptverzeichnis nach Speisearten	274		
Rezeptverzeichnis alphabetisch	275		
Lösungen	276		
Bildquellenverzeichnis	Umschlag hinten		