

Vorüberlegungen	4
Leitlinien des neuen Lehrplans	4
Schwerpunkte der 8. Jahrgangsstufe	4
Der soziale Bereich	5
EDV	6
Klassengebundener Lehrplan für die 8. Jahrgangsstufe, Hauswirtschaftlich-sozialer Bereich	7
Praktische Anmerkungen zum Lehrplan	7
Übersicht über die Lernbereiche	7
Klassengebundener Lehrplan für die 8. Jahrgangsstufe, HsB mit fächerübergreifenden Hinweisen	8
Realisierung des klassengebundenen Lehrplans	16
Praktische Tipps zum Einsatz der Unterrichtsmaterialien	16
Langfristige Organisation des Faches HsB	16
Unterrichtseinheiten	17
Der Arbeitsplatz Schulküche ist uns bekannt	17
Der sinnvolle Geräteeinsatz	25
Keine Angst vor dem Dampfdrucktopf	31
Übung macht den Meister/die Meisterin	37
Die Küche – ein Ort des Wirtschaftens und Arbeitens	43
Wir planen unsere Kochaufgabe	46
Lebensmittel haltbar machen und bevorraten – ein Thema mit Variationen	51
Tiefgefrieren – gewusst wie!	62
Der Vier-Sterne-Vorrat	66
Weihnachtliches Backen	70
Wir feiern ein Fest	73
Der lange Weg von Lebensmitteln	77
Schlemmen hat seinen Preis	82
Rund um den Mürbeig	87
Probekochen – Wir stellen unser Können unter Beweis	95
Nur ein bisschen Schimmel	100
Salmonellen – eine Gefahr für unsere Gesundheit	105
Kleinstlebewesen in ihrer Vielfalt	111
So natürlich wie möglich!	119
Ist Fastfood immer ein Genuss?	126
Die Ernährungsprofis	132
Die Betreuung von Mitmenschen <i>oder</i> Ich übernehme Verantwortung für Hilfsbedürftige in meiner Umgebung.	136
Wir planen einen Kontaktbesuch im Kindergarten	145
Der Umgang mit Kindern will geübt sein! (Schön waren die Zeiten ... – im Kindergarten)	154
Einladungen machen neugierig! Wir schreiben eine Einladung mit dem Computer	159
Welche Berufe im sozialen Bereich sind für mich interessant?	161
Rezeptverzeichnis	166