

Inhalt:

	Bist du fit für die 8. Jahrgangsstufe?	1
	Arbeitsschritte planen	2
	Messen und Wiegen	3
	Planen und organisieren – gewusst wie!	4
■	Leittext: Umgang mit anspruchsvollen technischen Geräten	5
	Sachgerechte Bedienung des Dampfdruckkochtopfs!	6
	Die Haltbarkeit von Lebensmitteln verlängern!	7
	Schimmelpilze	8
	Gifte aus der Natur	9
	Salmonellen – eine unsichtbare Gefahr!	10
	Wissensmatrix – Das habe ich gelernt!	11
	Rätsel – Gesund bleiben!	12
	Fast Food	13
	Fast Food – Slow Food	14
	Slow Food	15
	Der Mensch ist, was er isst!	16
■	Leittext: Wir feiern Fasching!	17
	Wann ist ein Produkt umweltverträglich?	18
	Fair Play – auch beim Essen	19
	Isst du noch oder ernährst du dich schon gesund?	20
	Ab in den Süden – der mediterranen Ernährung auf der Spur!	21
	„5 am Tag“ – die Gesundheitskampagne mit „Biss“	22
	Fix und fertig?	23
	Abwechslung durch saisonale Produkte – alles hat seine Zeit!	24
	Fleischeinkauf	25
	Gesund genießen – nichts leichter als das!	26
■	Leittext: Rund um das Hackfleisch: verschieden geformt – verschieden gegart	27
	Von der Gruppe zum Team – stark als Person	28
	Generationen begegnen sich	29
■	Das sind meine Stärken – stark für den Beruf	30
■	Wie erkenne ich meine Stärken?	31
■	Unterrichtsgang zur Berufserkundung	32
■	So erstellst du einen Fragebogen!	33
■	So gelingt dir deine Präsentation!	34
■	So gestaltest du ein Plakat!	35
■	So reflektierst du mit der Zielscheibe!	36
■	So gelingt dir die Internetrecherche!	37
■	Expertenauftrag	38
■	„Küchenlatein“ – oder alles klar?	39
■	Gruppenarbeit	40
■	Stammgruppen-Experten-Methode	41
■	Erklärung eines Gerätes oder eines Werkzeuges	42
	Bildquellenverzeichnis	Umschlag innen hinten

ISBN 978-3-582-74562-0
Schülerausgabe – 1. Auflage

ISBN 978-3-582-74563-7
Lehrerausgabe mit Lösungen – I/1. Auflage

Das Werk und seine Teile sind urheberrechtlich geschützt. Jede Nutzung in anderen als den gesetzlich zugelassenen Fällen bedarf der vorherigen schriftlichen Einwilligung des Verlages.
Hinweis zu § 52a UrhG: Weder das Werk noch seine Teile dürfen ohne eine solche Einwilligung eingescannt und in ein Netzwerk eingestellt werden. Dies gilt auch für Intranets von Schulen und sonstigen Bildungseinrichtungen.

Verlag Dr. Felix Büchner – Handwerk und Technik GmbH,
Lademannbogen 135, 22339 Hamburg;
Postfach 63 05 00, 22331 Hamburg – 2012
E-Mail: info@handwerk-technik.de
Internet: www.handwerk-technik.de
Satz und Layout: Bettina Herrmann, 70180 Stuttgart
Umschlagmotiv: Fotolia Deutschland, Berlin ©www.fotolia.de/eyezoom
Druck: Elbe Druckerei Wittenberg GmbH 06896 Lutherstadt Wittenberg

Legende: ■ Leittext zur Vorbereitung auf die Projektprüfung ■ Berufsorientierung ■ Methoden