

Hauswirtschaft/Ernährung



- Aktuelles einbändiges Fachkundebuch, das alle 13 Lernfelder des KMK-Rahmenlehrplans für die Ausbildung zur Hauswirtschafterin/zum Hauswirtschafter abdeckt. Ergänzend enthält es einen Exkurs "Basiswissen Ernährung", der die Zusammenhänge der Ernährungslehre anschaulich verdeutlicht.
- Zu Beginn eines jeden Lernfelds geben Lernziele den Überblick zu den folgenden Inhalten. Eine Lernsituation stellt praxisnah die Aufgaben und Problemstellungen des entsprechenden Lernfelds dar.
- Das übersichtliche Layout, viele Abbildungen und Übersichten erleichtern die Arbeit mit dem Buch und erlauben ein eigenständiges Lernen.

Perspektive Hauswirtschaft

Fachkunde in Lernfeldern

1. Aufl., ca. 672 S., zahlr. Abb.,

4-fbg., 19 x 26,5 cm, geb.

ISBN 978-3-8085-6035-8

Europa-Nr. 60355

☪ € 39,80



- Ernährungslehre auf hohem fachlichem Niveau in der 5. komplett überarbeiteten und an den aktuellen Stand der Wissenschaft angepassten Auflage.
- Naturwissenschaftlich fundiert werden alle ernährungsrelevanten Inhaltsstoffe der Lebensmittel, ihre chemischen Eigenschaften, Reaktionsfähigkeit und Funktion für den menschlichen Körper vorgestellt.
- Als Nachschlagewerk und für das Selbststudium geeignet.

Ernährungswissenschaft

5. Aufl., 742 S., zahlr. Abb.,

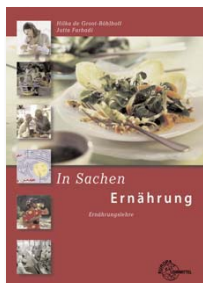
4-fbg., 17 x 24 cm, brosch.

ISBN 978-3-8085-6055-6

Europa-Nr. 60517

☪ € 34,50





In Sachen Ernährung Ernährungslehre

5. Aufl., 487 S., zahlr. Abb.,
4-fbg., 17 x 24 cm, brosch.
ISBN 978-3-8085-6036-5
Europa-Nr. 60312

☪ € 33,00

- Vermittelt praxisnah und leicht verständlich sowohl Grundlagen als auch neue Erkenntnisse aus der Ernährungslehre.
- Um die systematisch gegliederten Inhalte den Lernfeldern zuordnen zu können, wurde ein Lernfeldkompass integriert. In jedem Kapitel zahlreiche Aufgaben, Infokästen und anschauliche Bilder.
- Ideal geeignet als Wissensspeicher im lernfeldorientierten Unterricht für die Lernfelder 3, 4 und 5. Darüber hinaus als wertvolles Nachschlagewerk und für das Selbststudium geeignet. Für Berufsfachschulen, Berufskollegs, Meisterkurse, Hauswirtschaftler/-innen.

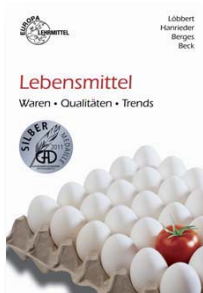


Mit Herd & Ofen Kochen und Backen Grundkenntnisse

4. Aufl., 391 S., zahlr. Abb.,
4-fbg., 17,5 x 24,5 cm, geb.
ISBN 978-3-8085-6064-8
Europa-Nr. 60614

☪ € 23,20

- Modernes Arbeitsbuch mit Grundlagen des Kochens und Backens in Theorie und Praxis.
- Teil 1: Basiswissen (u. a. zu Hygiene, Geräten, Ernährungslehre und Service, Warenkunde). Teil 2: Praxis und Rezepte (u. a. mit Kapitel zu Vorbereitungstechniken und Anwendungsbeispielen).
- Handlungs- und problemorientierte Aufgabenstellungen. Grafische Darstellung der einzelnen Arbeitsschritte. Erlerntes umsetzen und selbstständig durchführen.



Lebensmittel – Waren, Qualitäten, Trends

4. Aufl., 492 S., ca. 500 Abb.,
4-fbg., 17,5 x 24,5 cm, geb.
ISBN 978-3-8085-9868-9
Europa-Nr. 98654

☪ € 29,30

- Neubearbeitung und Erweiterung des kompakten Handbuchs.
- Einteilung und Darstellung der Lebensmittel vorrangig verwendungsorientiert.
- Wichtige Schwerpunkte: Ausführliche Warenkunde (370 S.), Lebensmittel und Ernährung, Lebensmittelqualität und Verbraucherschutz, Weiterentwicklung des Lebensmittelrechts, Beratungsbedürftige sowie in Handel und Haushalt schwer zu handhabende Lebensmittel, umstrittene Lebensmittel, laufende und absehbare Trends (u. a. Diätetische Lebensmittel, alternative Ernährungsformen, Funktional Food)
- Ausgezeichnet mit der GAD-Silbermedaille 2011.

- Modernes Lehrbuch zur Ernährung mit schüler- und handlungsorientierten Unterrichtsmethoden.
- Durch zahlreiche Projekte, unterschiedlichste Methoden und Lerntechniken, Internet-Recherchen und vieles mehr werden grundlegende Inhalte der Ernährungslehre für Jugendliche (be) greifbar.
- Neu in der 2. Auflage: Das Buch wurde durchgehend aktualisiert, auch auf der Grundlage neuerer wissenschaftlicher Erkenntnisse. Insbesondere die Kapitel zur „Biologischen Wertigkeit“ und zum „Biologischen Ergänzungswert“ sind grundlegend überarbeitet. Der „Crashkurs Präsentation“ erweitert die Methoden/Arbeits-techniken.

Kreativ Ernährung entdecken

2. Aufl., 496 S., zahlr. Abb., 4-fbg., 19 x 26,5 cm, brosch.
ISBN 978-3-8085-6697-8
Europa-Nr. 66965
 € 32,40



- Der Ordner ist in zwölf sachlogische Register unterteilt. Die Kapitel reichen von der Kochtheorie über die Kochpraxis bis zu einem interessanten Service- und Reinigungsteil. Am Anfang jedes Kapitels steht eine Einführung ins Thema und die Vermittlung von grundlegenden Kenntnissen. Es folgen exakte praktische Anleitungen z. B. zur richtigen Anwendung von Gartetechniken, für den vielfältigen Einsatz von Lebensmitteln, die Tischkultur und die Reinigung und Wäschepflege.
- Traditionelle sowie moderne Rezepte werden einfach erklärt. Der Serviceteil wurde erweitert, z. B. um die Erstellung von Menükarten und die Getränkekunde. Sämtliche Bilder wurden erneuert.

Kreativ Kochen lernen

7. Aufl., 380 S., zahlr. Abb., 4-fbg., Kunststoffordner, 12-faches Register
ISBN 978-3-8085-6687-9
Europa-Nr. 66817
 € 26,20




- Zum Einheften in den Ordner „Kreativ Kochen lernen“ oder zur separaten Verwendung. Lieferbar als Loseblattsammlung sowie Arbeitsbuch.
- Das Kapitel „Kochen und Backen mit Kids“ bietet eine Vielzahl schneller, einfacher und pffiger Rezeptideen, die zum gemeinschaftlichen Kochen und Genießen einladen.
- Im zweiten Modulteil befindet sich die „Internationale Küche“. Fünzig interessante Rezepte ermöglichen den Einblick in die noch nicht so bekannte indische, nordafrikanische und mexikanische Küche.

Kreativ Kochen lernen Modul A

Kochen und Backen mit Kids & Internationale Küche
 1. Aufl., 50 S., zahlr. Abb., 4-fbg., DIN A4, Loseblattsammlung zum Einheften
ISBN 978-3-8085-6688-6
Europa-Nr. 66886
 € 9,00

Arbeitsbuch

1. Aufl., 50 S., zahlr. Abb., 4-fbg., DIN A4, brosch., S. gelocht und perf.
ISBN 978-3-8085-6689-3
Europa-Nr. 66893
 € 9,00





Wirtschaft und Soziales
Lehrbuch für die Hauswirtschaft

1. Aufl., 285 S., zahlr. Abb.,
 4-fbg., 17 x 24 cm, brosch.
ISBN 978-3-8085-6049-5
Europa-Nr. 60495

📁 € 20,00

- Dieses Buch richtet sich an Auszubildende in der Hauswirtschaft und an Teilnehmer und Teilnehmerinnen der Vorbereitungskurse zum Erwerb des Abschlusses Hauswirtschafter/-in. Es ist auch als Grundlage für Weiterbildungen im Bereich Hauswirtschaft geeignet.
- Innerhalb der Kapitel werden relevante Inhalte für die drei Ausbildungsjahre sowie für die Abschlussprüfung im Teil Wirtschafts- und Sozialkunde vermittelt. Beispiele aus hauswirtschaftlichen Aufgabenstellungen stellen anschaulich eine Verbindung zwischen Theorie und Praxis her.



Lernspiele Ernährung und Hauswirtschaft

1. Aufl., 216 S., 2-fbg.,
 DIN A4, Spiralbind., mit CD
ISBN 978-3-8085-6040-2
Europa-Nr. 60402

📁 € 24,00

- Lernspiele Ernährung und Hauswirtschaft richtet sich an Lehrerinnen und Lehrer, die ihren Unterricht abwechslungsreich gestalten möchten.
- 22 vollständig ausgearbeitete Spiele dienen der aktiven Wiederholung. Angelehnt an populäre Gesellschaftsspiele wie TABU, Schiffe versenken, UNO oder Domino kann das Fachwissen überprüft werden.
- Sofort einsatzbereite Kopiervorlagen mit übersichtlicher Kurzvorstellung des Spiels, der Zielgruppe und der vorausgesetzten Lerninhalte. Die beiliegende CD ermöglicht eine einfache individuelle Anpassung der Spiele.



Nähen lernen
Stich für Stich
Textiles Arbeiten und Werken
Lehrbuch

3. Aufl., 119 S., 2-fbg.,
 DIN A4, brosch.
ISBN 978-3-8085-6144-7
Europa-Nr. 61416

📁 € 13,80

- Schritt für Schritt die grundlegenden Verarbeitungstechniken des Maschinennähens kennenlernen.
- Alle Arbeitsschritte sind systematisch beschrieben und bebildert.
- Enthält Kapitel zum Thema „Werken“, in denen u.a. Informationen zu Farbkreis, Papiersorten, Werkzeugen und -stoffen Schritt für Schritt vermittelt werden.

Arbeitsbuch
 2. Aufl., 135 S., 2-fbg.,
 DIN A4, brosch.
ISBN 978-3-8085-6672-5
Europa-Nr. 6671X

📁 € 14,50

Betriebs- und Unternehmensführung in der Hauswirtschaft

Die Reihe wendet sich an hauswirtschaftliche Fachkräfte, die sich auf den Abschluss als hauswirtschaftliche Führungskraft vorbereiten, an Prüfer, an Lehrgangleiter/-innen und an Berufspraktiker/-innen.

- **Band 1:** Aufgaben der hauswirtschaftlichen Betriebs- und Unternehmensführung, Personalmanagement, Kosten- und Qualitätsmanagement.

Band 1
3. Aufl., 175 S., 2-fbg.,
17 x 24 cm, brosch.
ISBN 978-3-8085-6020-4
Europa-Nr. 60136
☛ € 20,80

- **Band 2:** Existenzgründung, Marketing, Büro-, Zeit- und Selbstmanagement, rechtliche Rahmenbedingungen.

Band 2
2. Aufl., 176 S., 2-fbg.,
17 x 24 cm, brosch.
ISBN 978-3-8085-6028-0
Europa-Nr. 60143
☛ € 20,80

- **Band 3:** Controlling

Band 3
1. Aufl., 160 S., 2-fbg.,
17 x 24 cm, brosch.
ISBN 978-3-8085-6015-0
Europa-Nr. 60150
☛ € 20,80



- Für hauswirtschaftliche Fachkräfte, die sich auf den Abschluss als hauswirtschaftliche Führungskraft vorbereiten, Prüfer, Lehrgangleiter und Berufspraktiker.
- Im ersten Teil werden die Grundlagen des Projektmanagements behandelt. Im zweiten Teil werden sieben Projekte vorgestellt, die die Vielfalt der hauswirtschaftlichen Versorgungs- und Betreuungsleistungen widerspiegeln.

Projekte in der hauswirtschaftlichen Versorgung und Betreuung

2. Aufl., 128 S., 2-fbg.,
17 x 24 cm, brosch.
ISBN 978-3-8085-6018-1
Europa-Nr. 60181
☛ € 19,00





Ausbilden in der Hauswirtschaft

2. Aufl., 202 S., 2-fbg.,
17 x 24 cm, brosch.

ISBN 978-3-8085-6025-9

Europa-Nr. 60198

● € 21,80

- Dieses praxisbezogene Arbeitsbuch richtet sich nicht nur an zukünftige Ausbilder, die sich berufs- und arbeitspädagogische Grundlagen erarbeiten wollen, sondern auch an erfahrene Ausbilder, die ihre Ausbildungsmethoden überprüfen und ihren Erfahrungsschatz vertiefen wollen.
- Das ist neu: Die 2. Auflage wurde vollständig überarbeitet. Inhalt, Ziel, Aufgaben und Methoden entsprechend der Ausbilder-Eignungsverordnung vom Januar 2009.



Auszubildende erobern die Hauswirtschaft

Arbeitsbuch mit Leittexten

3. Aufl., 174 S., 4-fbg.,
DIN A4, brosch.

ISBN 978-3-8085-6026-6

Europa-Nr. 60174

● € 23,20

- Ausbilder/-innen, Lehrkräfte und Lehrgangisleiter/-innen, die handlungsorientiert ausbilden, sind ständig auf der Suche nach Leittexten, mit denen Auszubildende sich selbstständig Arbeitsbereiche und -aufgaben erschließen können.
- Mit diesem Arbeitsbuch stehen vierzig Leittexte aus allen Lernfeldern und aus allen Bereichen des Ausbildungsrahmenplans zur Hauswirtschafterin zur Verfügung. Sie bieten Hilfestellung für die Umsetzung des betrieblichen Ausbildungsplans und der Lernfelder, fördern die Selbstständigkeit der zukünftigen Fachkräfte und somit die Lust am Lernen.
- Die Auszubildenden haben in diesem DIN-A4-Arbeitsbuch ausreichend Platz, die Aufgaben direkt im Buch schriftlich zu beantworten und auch Fotos oder eigene Skizzen einzufügen.



Das Arbeitsprojekt in der Meisterprüfung Hauswirtschaft

Drei Prüfungsprojekte

1. Aufl., 158 S., 2-fbg.,
17 x 24 cm, brosch.

ISBN 978-3-8085-6016-7

Europa-Nr. 60167

● € 19,30

- Die Autorinnen haben für den Prüfungsteil „Hauswirtschaftliche Versorgung und Betreuung“ ein sechsmonatiges Arbeitsprojekt durchgeführt. Dabei orientieren sie sich z. T. an dem Fachbuch „Projekte in der hauswirtschaftlichen Versorgung“.
- Das Buch eignet sich zur Prüfungsvorbereitung sowie für Berufspraktiker, die Beispiele für die Bearbeitung von real durchgeführten Projekten suchen.

- Das umfassende Lehrbuch richtet sich an Fachleute, die sich mit Diätetik und Ernährung befassen – u. a. Diätassistenten, diätetisch geschulte Köche, Ernährungsberater, Gesundheits- und Pflegepersonal. Es kann während der Aus- und Weiterbildung, aber auch als Nachschlagewerk eingesetzt werden.
- Teil 1 enthält die Krankheitsbilder mit je einem exemplarischen Fallbeispiel und dazugehörigem Tageskostplan. Die Kapitel Krankheitslehre und Ernährungstherapie behandeln u. a. die jeweilige Kostform mit möglichen Abwandlungen und geben Hinweise zur Ernährungsberatung.
- Teil 2 enthält alle Basis-Kostformen mit Erläuterungen zu Prinzip und Anwendung sowie einen exemplarischen Tageskostplan. Im Anhang gibt es hierzu Anleitungen sowie eine Fülle zusätzlicher Informationen.

Kostformen & Rezepte

Diätetik verstehen – Ernährung beraten

2. Aufl., 407 S., zahlr. Abb.,
4-fbg., DIN A4, geb.

ISBN 978-3-8057-0656-8

Europa-Nr. 05328

☛ € 29,80



- Das Medienpaket mit eingelegter CD und eigenem Web-Support. Medial verknüpft bereitet das Lehrbuch auf die Zukunft des Berufes Koch/Köchin vor.
- Auch die Neuauflage besticht durch die gewohnte Fülle an fachlichen Informationen und praktischen Tipps, die die Nutzung des Buches auch nach der Ausbildung zum unentbehrlichen Nachschlagewerk machen.
- Die CD für den handlungsorientierten und lernfeldorientierten Unterricht: Eine eigene Rezepte-Software mit vielen Rezepten des Buches; eigene Rezepte können ergänzt werden; alle Abbildungen des Buches für die Übernahme in Arbeitsblätter oder Unterrichtsmaterialien (für Whiteboards geeignet); eine Software zum Prüfungstraining mit 120 Fragen; ein elektronisches Wörterbuch wichtiger Fachbegriffe sowie Gesetzestexte.
- Die Website www.der-junge-koch.de bietet eine umfassende Informationsplattform, u. a. mit: Support und Updates für die Software der CD; aktuelle Zusatzinformationen; Online-Fachwörterbuch; Seiten für Lehrkräfte mit nützlichen Informationen und Downloads; Trendseiten zur Molekularküche.

Der junge Koch/Die junge Köchin

34. Aufl., 679 S., zahlr. Abb., 4-fbg.,
17,5 x 24,5 cm, geb., mit CD und
Web-Support

ISBN 978-3-8057-0653-7

Europa-Nr. 04038

☛ € 38,80





Das große Lexikon der Speisen

1. Aufl., 1092 S., zahlr. Abb., 4-fbg., 17,5 x 24,5 cm, geb., mit CD

ISBN 978-3-8057-0513-4

Europa-Nr. 05131

€ 55,00

Besuchen Sie uns auf Facebook:
www.facebook.com/speisenlexikon

- Umfangreiches kulinarisches Nachschlagewerk mit über 17000 Einträgen von A bis Z, bebildert mit über 1500 Fotos. Inkl. CD mit dem Buchinhalt zur schnellen Volltextrecherche und einer Rezept-Software mit Nährwertberechnung. Eigene Rezepte können eingegeben werden.
- Das umfassende Wissen der deutschen und internationalen Küche mit Zubereitungen und Speisen, Lebensmitteln und Zutaten.
- Schicken Sie uns Ihre eigenen Rezepte – nach Prüfung übernehmen wir sie mit Quellenangabe gern in die nächsten Auflagen. Weitere Informationen www.speisenlexikon.de.



Die Kalte Küche

10. Aufl., 408 S., über 1800 Farbfotos, 4-fbg., 21,7 x 28,5 cm, geb., mit CD

ISBN 978-3-8057-0487-8

Europa-Nr. 04879

€ 88,00

- Das Grundlagenwerk zur kalten Küche – mit exzellenten Fotos von Teubner Foodfoto.
- Das Buch wendet sich an alle Fachleute aus der Gastronomie, die sich theoretisch und praktisch mit der kalten Küche befassen. Interessierte Laien finden vor allem durch die ausführliche und bebilderte Darstellung der Küchentechniken wertvolle Anregungen.
- Die beigelegte CD-ROM enthält alle Rezepte des Buches sowie Einkaufslisten und weitere nützliche Formulare. Weitere Informationen unter www.die-kalte-kueche.de.
- 2006 wurde „Die Kalte Küche“ mit der Goldmedaille der GAD ausgezeichnet.



Mikroorganismen in Lebensmitteln

Theorie und Praxis der Lebensmittelhygiene

4. Aufl., 383 S., zahlr. Abb., 4-fbg., 17 x 24 cm, brosch., mit CD

ISBN 978-3-8057-0662-9

Europa-Nr. 05271

€ 33,20



- Das Fachbuch stellt die Vorschriften und mikrobiologischen Grundlagen der Lebensmittelhygiene in verständlicher Form dar.
- Die beiliegende CD enthält ein HACCP-Konzept mit Arbeitsanweisungen und Checklisten sowie die Gesetzestexte und Abbildungen des Buchs (Bildersoftware für Whiteboards geeignet).
- Neu: Das Buch wurde grundlegend aktualisiert. Der Teil „Lebensmittelhygiene in der Praxis“ wurde gründlich überarbeitet. Erweitert wurde das Fachbuch um ein Kapitel zum Thema „Lebensmittelhygiene in Privathaushalten“.