

Inhalt

Hinweise für die Lehrkraft: Unterrichtsziele – Schwerpunkte	4
Empfehlungen für die Planung und Durchführung	6
Übersicht über die Stationen	8
Hinweise für die Schülerinnen und Schüler	9
Laufzettel für die Stationen „Säuren – Laugen – Neutralisation – pH-Wert“	10
Vortest/Nachtest „Säuren – Laugen – Neutralisation – pH-Wert“	11
Station 1: Säuren in Lebensmitteln	13
Station 2: Rotkohllindikator selbst herstellen	15
Station 3: Säuren und Laugen unterscheiden	17
Station 4: Salzsäure – was ist das eigentlich?	19
Station 5: Salzsäure – Wasser – Salzsäure	21
Station 6: Salzsäure und Schwefelsäure experimentell unterscheiden	22
Station 7: Säuren haben besondere Eigenschaften I	24
Station 8: Säuren haben besondere Eigenschaften II	25
Station 9: Was heißt eigentlich „geschwefelt“?	26
Station 10: Einige anorganische Säuren im Überblick	27
Station 11: Steckbrief „Säuren“	28
Station 12: Natronlauge und andere Laugen	29
Station 13: Hydroxide und Laugen	30
Station 14: pH-Wert und pH-Skala	31
Station 15: Neutralisation	33
<i>Station A: RICHTIG oder FALSCH?</i>	35
<i>Station B: Schüttelwörter und Silbenrätsel</i>	36
<i>Station C: Triangolon-Rätsel</i>	37
<i>Station D: Kohlensäure im Mineralwasser</i>	39
Lösungen	40