

Name:	Klasse:	Datum:	Fach:
-------	---------	--------	-------



**Wochenplan Fleisch – Anleitung und Arbeitsmappe**

Folgende Themen sind zum Thema „Fleisch“ zu bearbeiten:

Thema	Erledigt?!
Ernährungsphysiologische Bedeutung (Fleisch gibt Lebenskraft)	
Fleischfehler	
Fleischqualität – Erkennen mit einem Blick	
Muskelaufbau (Fleisch – ein Muskelpaket)	
Vorgänge im Muskel nach der Schlachtung	
Persönliche Übersicht erstellt	
Test	

**Vorgehensweise:**

Tragen Sie auf allen Arbeitsblättern Ihren Namen ein.

Informieren Sie sich über die Sachverhalte.

Lesen Sie dazu die einzelnen Informationsblätter.

Nutzen Sie die weiterführenden Informationen/Videos über die QR-Codes.

**TIPP:** Manche Informationen sind leichter geschrieben – Sie erkennen dies an dem Hinweis „LEICHT“ in der Überschrift.  
Entscheiden Sie selber, welche Variante Ihnen am besten hilft.

Markieren Sie Wichtiges.

Ergänzen Sie zu jedem Thema die Übersicht im Inneren dieser Mappe in eigenen Worten.  
Fassen Sie hier die wichtigsten Punkte selber noch einmal zusammen.

Die Bearbeitungsreihenfolge ist freigestellt.

**Ausnahme:** Test – dieser kann erst zum Schluss bearbeitet werden

Haken Sie die erledigten Themen in der Übersicht nach der Bearbeitung ab.

Sie haben alle Arbeiten bis hierhin erledigt? Super!

Dann sind Sie gut vorbereitet und können sich nun selber testen.

Bearbeiten Sie dazu den abschließenden Test.

Den Test erhalten Sie bei der Lehrkraft.

Bearbeiten Sie diesen alleine und möglichst ohne Unterlagen.

Vergleichen Sie Ihre Ergebnisse zur Sicherheit mit der Musterlösung.

1 – Ernährungsphysiologie

2 – Fleischfehler

3 – Fleischqualität

5 – Fleischreifung

**FLEISCH**

4 – Muskel

Sonstiges was mir wichtig erscheint

