

Jahrgang: EF **Fach:** Ernährungslehre

Ansprechpartner: Herr Baumann (robert.baumann@gesamtschule-verl.nrw.schule/

Frau Gehle (mandy.gehle@gesamtschule-verl.nrw.schule, mobil: 0159-01701425)

Thema der Reihe: Ohne Fette geht es nicht – Sind Fette besser als ihr Ruf?

Kompetenzen/ Ziele der Reihe	Materialien	Arbeitsaufträge/Hinweise
Die SuS <ul style="list-style-type: none"> - erarbeiten den komplexen Molekülaufbau der Fette und ihre besonderen Eigenschaften - analysieren die Qualität von Fetten mithilfe ernährungsphysiologischer Bewertungskriterien, z.B. Fettsäuremuster - erarbeiten den Aufbau komplexer Fette und Emulsionen 	Datei: „Komplexe Fette/Emulsionen“	Aufgaben A1-A4 mithilfe der Materialien bearbeiten.
	Datei: „Ungesättigte Fettsäuren“	Sorgfältig lesen und Aufgabe A1 mithilfe der Materialien bearbeiten.

Hinweis:

Bei Problemen und/ oder Fragen dürfen Sie uns gern eine Email schreiben oder auch notfalls per Telefon kontaktieren!

Wir haben uns nachträglich dazu entschieden, **nur nach persönlicher Nachfrage über Email** passende Lösungen und/ oder Hilfen bereitzustellen.

Schreiben Sie uns kurz an, zu welchen Aufgaben Sie Lösungen oder Hilfestellungen benötigen.

Viel Erfolg und bleiben Sie gesund!