

Fachkunde Ernährung BFS E 19

Fachlehrer: Frau Herling

Aufgabenstellung für die Zeit der Schulschließung

Ihr Lieben. Hier die Aufgabenstellung für die Ernährung bei mir. Beantwortet bitte auch diese Aufgabenstellungen schriftlich. Entweder sendet ihr mir die Ergebnisse per Email herling@piererer-schule.de zu oder ihr bringt die bearbeiteten Aufgaben zur Schulöffnung mit. Die Bearbeitung der Aufgaben ist Pflicht!!!!!!!!!!!!!! Es erfolgt eine Benotung. Bei Rückfragen: bitte via Email. Ich wünsche euch allen viel Erfolg bei der Bearbeitung. Bleibt ihr und eure Familien gesund. Liebe Grüße. Eure Frau Herling.

Beantworten Sie die folgenden Aufgaben mit Hilfe Ihrer Unterlagen.

Verdauung und Ausscheidung

1. Füllen Sie den folgenden Lückentext über die Verdauung aus.

In den Organen des Verdauungstraktes werden die Nahrungsmittel zerkleinert und in ihre kleinsten löslichen zerlegt:

So werden aus Einfachzucker, aus

Aminosäuren und aus Glycerin und Fettsäuren.

Diese Nährstoffe werden im Dünndarm und über das oder die Lymphe zu den Organen transportiert.

Sie liefern dem Körper und dienen als für den Aufbau von Körperzellen.

2. Abschnitte des Verdauungstraktes

a) Ordnen Sie in der linken Tabellenspalte die Organe in Reihenfolge der Nahrungspassage an.

Organe: Dickdarm, Magen, Dünndarm, Mund, Speiseröhre

b) Weisen Sie den Organen die passende Charakteristika zu:

25 cm langer Muskelschlauch, Blinddarm – Mastdarm, Zähne, Zunge, 4 m lang, Einmündungen der 3-paarigen Speicheldrüsen, zahlreiche Darmbakterien, fasst 1,5 l, Bauchspeicheldrüsen – und Gallengangsmündung, Zwölffingerdarm, hat Mund-Grund-Körper-Höhle-Pfortner

Fachkunde Ernährung BFS E 19

Fachlehrer: Frau Herling

Organ	Charakteristika	Lage
		Kopf
		Hals, Mittelbrust - und Oberbauchraum
		Oberbauchraum
		Ober-, Mittel- und Unterbauchraum
		Ober-, Mittel- und Unterbauchraum

3. Die Verweildauer der Nahrungsmittel im Magen ist abhängig von ihrer Zusammensetzung.

Ordnen Sie den Nahrungsmitteln die zugehörige Verweildauer zu.

Verbinden Sie die Lebensmittel durch eine Linie mit den entsprechenden Verweilzeiten.

Hinweis: Denken Sie an den Fettgehalt der Speisen.

Lebensmittel	Verbindungsline	Verweildauer
Ölsardinen, Weihnachtsgans		5 – 7 Stunden
Reis, weiches Ei, gekochter Fisch		8 – 9 Stunden
gebratenes Geflügel, Schweinebraten		4 – 5 Stunden
gekochtes Geflügel, Spinat, Schwarzbrot		1 – 2 Stunden