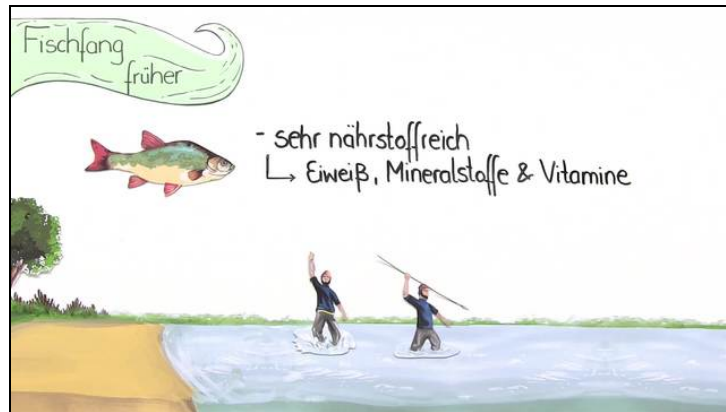




Arbeitsblätter zum Ausdrucken von [sofatutor.com](https://www.sofatutor.com)

Fischfang – Nahrung aus dem Meer



- 1 **Benenne die Charakteristika von schwimmenden Fischfabriken.**
- 2 **Nenne die Methoden, mit denen man heutzutage nicht mehr effektiv für den Handel Fische fängt.**
- 3 **Gib an, welche Eigenschaften das Fischfilet als Nahrungsmittel hat.**
- 4 **Charakterisiere die Fischfangmethodik von heute.**
- 5 **Beschreibe, wie mit den verschiedenen Netztypen Fische gefangen werden können.**
- 6 **Erkläre, welche Probleme der übermäßige Beifang mit sich bringt.**
- + **mit vielen Tipps, Lösungsschlüsseln und Lösungswegen zu allen Aufgaben**



Das komplette Paket, **inkl. aller Aufgaben, Tipps, Lösungen und Lösungswege** gibt es für alle Abonnenten von [sofatutor.com](https://www.sofatutor.com)



Benenne die Charakteristika von schwimmenden Fischfabriken.

Fülle die Lücken mit den passenden Begriffen aus.

Dosenfisch

ausgenommen

Tüten

an Bord

gegessen

Fischkonserven

Fischauge

übrig geblieben sind

verarbeitet

Fischfilet

über Bord



Auf diesen Schiffen werden die Fische noch an Bord

.....¹ und
.....². Zunächst wird das
.....³ entnommen.



Fischreste, die⁴, werden noch an Bord
in⁵ gepackt. Alles, was nicht einmal für
.....⁶ reicht, wird wieder
.....⁷ gekippt.



Unsere Tipps für die Aufgaben

1
von 6

Benenne die Charakteristika von schwimmenden Fischfabriken.

1. Tipp

Nicht alles vom Fisch kann verarbeitet werden.

2. Tipp

Die schwimmenden Fischfabriken haben ihren Namen nicht ohne Grund bekommen.



Lösungen und Lösungswege für die Aufgaben

1
von 6

Benenne die Charakteristika von schwimmenden Fischfabriken.

Lösungsschlüssel: [1+2]1: ausgenommen **oder** verarbeitet // 3: Fischfilet // 4: übrig geblieben sind // 5: Fischkonserven // 6: Dosenfisch // 7: über Bord

Jede Antwort darf nur einmal eingesetzt werden. Die Reihenfolge ist frei wählbar.

Heutzutage gibt es sogenannte **schwimmende Fischfabriken**.

Auf diesen Schiffen werden die **Fische noch an Bord ausgenommen und verarbeitet**.

Fischreste, die nach der Entnahme des Fischfilets übrig bleiben, werden noch an Bord **in Fischkonserven verpackt**.

Alles, was **nicht einmal für Dosenfisch reicht**, wird wieder **über Bord gekippt**.