

Lernkontrolle

Lehrerinformation



Arbeitsauftrag	Prüfen der Lerninhalte
Ziel	Die SuS überprüfen ihr Wissen, das sie in den Lektionen erworben haben.
Material	Lernkontrolle Lösung
Sozialform	EA
Zeit	20'

Lernkontrolle

**Aufgabe:**

Löse die Aufgaben. Es können mehrere Antworten richtig sein!

1. Welche Kantone produzieren pro Jahr mehr als zwei Drittel der gesamten Apfelmenge?

- | | |
|------------------------------------|---------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Solothurn | <input type="checkbox"/> Waadt |
| <input type="checkbox"/> Thurgau | <input type="checkbox"/> Wallis |
| <input type="checkbox"/> Baselland | <input type="checkbox"/> Tessin |

2. Welche Früchte werden nicht in der Schweiz produziert?

- | | |
|-----------------------------------|---------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Aprikose | <input type="checkbox"/> Quitte |
| <input type="checkbox"/> Kiwi | <input type="checkbox"/> Traube |
| <input type="checkbox"/> Banane | <input type="checkbox"/> Orange |

3. Welche Blütenteile sind für eine Bestäubung notwendig?

- | | |
|--|---------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Pollen | <input type="checkbox"/> Narbe |
| <input type="checkbox"/> Blütenblätter | <input type="checkbox"/> Kelchblätter |
| <input type="checkbox"/> Staubblätter | <input type="checkbox"/> Blatt |

4. Welche Faktoren beeinflussen die Bienen in Bezug auf die Bestäubung?

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Temperatur | <input type="checkbox"/> Lage des Bienenstockes |
| <input type="checkbox"/> Luftfeuchtigkeit | <input type="checkbox"/> Sonneneinstrahlung |
| <input type="checkbox"/> Wind | <input type="checkbox"/> Lärm |

Lernkontrolle



5. Welche Methoden werden zur Lagerung von Obst angewandt?

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> im Schrank | <input type="checkbox"/> Massenlager |
| <input type="checkbox"/> CA-Lager | <input type="checkbox"/> Naturlager im Keller |
| <input type="checkbox"/> Normalkühllager | <input type="checkbox"/> GA-Lager |

6. Welche Lagerkrankheiten gibt es wirklich?

- | | |
|-------------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> Hautbräune | <input type="checkbox"/> Lagerschorf |
| <input type="checkbox"/> Lagertorf | <input type="checkbox"/> Graufülle |
| <input type="checkbox"/> Graufälle | <input type="checkbox"/> Kernhausbräme |

7. Was für „Gesundmacher“ verstecken sich im Obst?

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Ballaststoffe | <input type="checkbox"/> Rohzucker |
| <input type="checkbox"/> Vitamine | <input type="checkbox"/> Eiweisse |
| <input type="checkbox"/> Fette | <input type="checkbox"/> Mineralstoffe |

8. Beschreibe einen der vier kennengelernten Berufe.

Versuche möglichst alle der folgenden Begriffe miteinzubeziehen:

Tätigkeiten – Voraussetzungen – Ausbildung – Weiterbildung – Einsatzbereich

Lernkontrolle

AB 1: Lösung



4/5

Lösung:

Lösungshilfe:

1. Welche Kantone produzieren pro Jahr mehr als zwei Drittel der gesamten Apfelmenge?

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Solothurn | <input checked="" type="checkbox"/> Waadt |
| <input checked="" type="checkbox"/> Thurgau | <input checked="" type="checkbox"/> Wallis |
| <input type="checkbox"/> Baselland | <input type="checkbox"/> Tessin |

2. Welche Früchte werden nicht in der Schweiz produziert?

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Aprikose | <input type="checkbox"/> Quitte |
| <input type="checkbox"/> Kiwi | <input checked="" type="checkbox"/> Traube |
| <input checked="" type="checkbox"/> Banane | <input checked="" type="checkbox"/> Orange |

3. Welche Blütenteile sind für eine Bestäubung notwendig?

- | | |
|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Pollen | <input checked="" type="checkbox"/> Narbe |
| <input type="checkbox"/> Blütenblätter | <input type="checkbox"/> Kelchblätter |
| <input checked="" type="checkbox"/> Staubblätter | <input type="checkbox"/> Blatt |

4. Welche Faktoren beeinflussen die Bienen in Bezug auf die Bestäubung?

- | | |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Temperatur | <input checked="" type="checkbox"/> Lage des Bienenstockes |
| <input type="checkbox"/> Luftfeuchtigkeit | <input type="checkbox"/> Sonneneinstrahlung |
| <input checked="" type="checkbox"/> Wind | <input type="checkbox"/> Lärm |

Lernkontrolle

AB 1: Lösung



5/5

5. Welche Methoden werden zur Lagerung von Obst angewandt?

Schranklager

Massenlager

CA-Lager

Naturlager im Keller

Normalkühllager

GA-Lager

6. Welche Lagerkrankheiten gibt es wirklich?

Hautbräune

Lagerschorf

Lagertorf

Graufülle

Graufälle

Kernhausbräune

7. Was für „Gesundmacher“ verstecken sich im Obst?

Ballaststoffe

Rohzucker

Vitamine

Eiweisse

Fette

Mineralstoffe

8. Beschreibe einen der vier kennengelernten Berufe.

Versuche möglichst alle der folgenden Begriffe miteinzubeziehen:

Tätigkeiten – Voraussetzungen – Ausbildung – Weiterbildung – Einsatzbereich

Individuelle Lösungen