



### Gemeinsame Abituraufgabenpools der Länder

# Beispielaufgaben

Aufgabe für das Fach Biologie

## Kurzbeschreibung

| Aufgabentitel      | Kakao   |  |  |  |  |
|--------------------|---|--|--|--|--|
| Anforderungsniveau | erhöht  |  |  |  |  |
| Inhaltsbereiche    | <ul> <li>Leben und Energie</li> <li>Grundlegende Zusammenhänge zwischen Stoffwechselwegen</li> <li>Stofftransport zwischen Kompartimenten</li> <li>Aufbauender Stoffwechsel</li> <li>Funktionale Angepasstheiten: Blattaufbau</li> <li>Abhängigkeit der Fotosyntheserate von abiotischen Faktoren</li> <li>Informationsverarbeitung in Lebewesen</li> <li>Grundlagen der Informationsverarbeitung</li> <li>sekundäre Sinneszelle</li> <li>Vielfalt des Lebens</li> <li>Fachliche Verfahren</li> <li>PCR</li> <li>Gelelektrophorese</li> </ul>   |  |  |  |  |
| Materialien        | <ul> <li>M 1 Erregung einer Bitterrezeptorzelle</li> <li>M 2 Einsatz von gentechnischen Verfahren zur Unterscheidung von Kakao</li> <li>M 3 Spaltöffnungen</li> </ul>   |  |  |  |  |
| Quellenangaben     | <ul> <li>M 1: In Anlehnung an Frings, S. &amp; Müller, F. (2019). Biologie der Sinne: Vom Molekül zur Wahrnehmung. Berlin: Springer.</li> <li>M 2: In Anlehnung an Herrmann, L. (2015). DNA-basierte Methoden zur Differenzierung der ecuadorianischen Kakaosorten Arriba und CCN-51. Verfügbar unter: https://ediss.sub.uni-hamburg.de/handle/ediss/6579 (Zugriff am 06.05.2021)</li> <li>M 3: In Anlehnung an Atwell, B. J., Kriedemann, P. E., &amp; Turnbull, C. G. N. (1999). Plants in Action: Adaptation in Nature, Performance in Cultivation. Melbourne: Macmillan Education Australia Pty Ltd. Verfügbar unter: http://plantsinaction.science.uq.edu.au/edition1/?q=content/15-2-2-solute-relations-guard-cells (Zugriff am 26.05.2021)</li> <li>Alle weiteren Materialien und Abbildungen wurden im Auftrag des IQB erstellt.</li> </ul> |  |  |  |  |



| Hilfsmittel  | <ul> <li>Mikroskop</li> <li>Zubehör zur Herstellung eines Frischpräparats</li> <li>Blätter (z. B. Alpenveilchen, Goldene Efeutute, Bergenie, Tulpe, grüner Salat o. a.)</li> <li>unliniiertes Papier für die mikroskopische Zeichnung</li> </ul> |
|--|--|
| zusätzliche inhaltli-<br>che und methodische<br>Voraussetzungen  | ◆ Mikroskopieren   |
| fachpraktischer Anteil   | ja ⊠ nein Zeitzuschlag: 45 Minuten   |
| <ul> <li>Hinweise</li> <li>Hinweise zur Durchführung der fachpraktischen Arbeit</li> <li>◆ Beobachtungsbogen</li> <li>◆ Mikroskopisches Bild als Ersatz</li> </ul> |  |



### 1 Aufgabe

#### Kakao

In dieser Aufgabe bearbeiten Sie am Beispiel des Kakaos die neurophysiologischen Grundlagen der Geschmackswahrnehmung, den Einsatz von gentechnischen Verfahren in der Nahrungsmittelindustrie sowie die Regulationsmechanismen der Kakaoblätter zum Gasaustausch mithilfe einer Mikroskopie.

|   |   | BE |
|---|---|----|
| 1 | Stellen Sie die Funktionsweise der Bitterrezeptorzelle mithilfe von M 1 in einem Fließschema dar.   | 6  |
| 2 | Beschreiben Sie die Funktion und Bedeutung von Restriktionsenzymen als zellu-<br>läre Werkzeuge in der Gentechnik und analysieren Sie das gesamte M 2 im Hinblick<br>auf die Eignung des dargestellten methodischen Vorgehens zur Unterscheidung der<br>beiden dargestellten Kakaosorten.   | 12 |
| 3 | Fertigen Sie auf der Grundlage eines herzustellenden Abzugspräparates eine beschriftete mikroskopische Zeichnung eines typischen Ausschnittes der unteren Epidermis des vorliegenden Laubblattes an. Sollte Ihnen das Präparat nicht gelingen, so können Sie bei der Lehrkraft ein Ersatzbild eines Präparates anfordern. Den nicht erbrachten Leistungen entsprechend werden sieben Bewertungseinheiten nicht erteilt. | 14 |
| 4 | Erläutern Sie mithilfe von M 3 sowie Ihrer angefertigten mikroskopischen Zeichnung die Bedeutung und die Ursachen der Spaltöffnungsbewegungen als Voraussetzung für die Regulation des pflanzlichen Gasaustausches.   | 8  |



#### 2 Material

#### **Material 1**

#### **Erregung einer Bitterrezeptorzelle**

Ein Inhaltsstoff der Kakaofrucht ist der Bitterstoff Theobromin. Schokolade mit einem Anteil ab 60 % Kakao wird deshalb als Bitterschokolade bezeichnet. An der Wahrnehmung des bitteren Geschmacks sind beim Menschen 25 unterschiedliche Rezeptortypen beteiligt. Bitterstoffe lösen schon in geringer Konzentration eine starke Wahrnehmung aus.

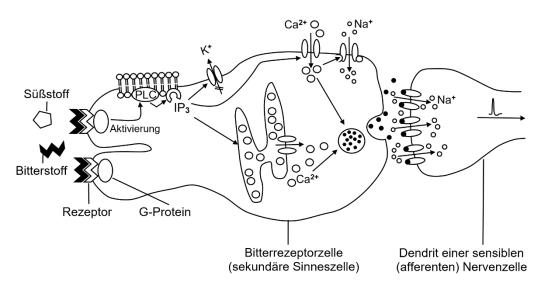


Abb. 1: Erregung einer Bitterrezeptorzelle, IQB, in Anlehnung an Frings & Müller, 2019, S. 93 f.

#### **Material 2**

#### Einsatz von gentechnischen Verfahren zur Unterscheidung von Kakao

Im Welthandel unterscheidet man heute nach dem Aroma und der Herkunft Edelkakao und Konsumkakao. Forscher sequenzierten die DNA beider Kakaosorten. Diese Ergebnisse nutzt man zur Unterscheidung von Konsum- und Edelkakao, um die hohe Qualität von Edelkakao zu sichern und eine absichtliche Vermischung mit Konsumkakao (food fakery) zu erkennen.



Abb. 2: Basensequenzen zweier Kakaosorten, IQB, in Anlehnung an Herrmann, 2015.



Restriktionsenzym mit Erkennungssequenz und Schnittstelle

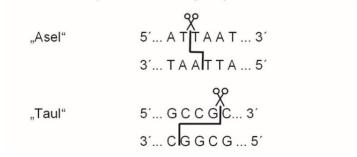


Abb. 3: Erkennungssequenzen und Schnittstellen zweier Restriktionsenzyme, IQB, in Anlehnung an Herrmann, 2015.

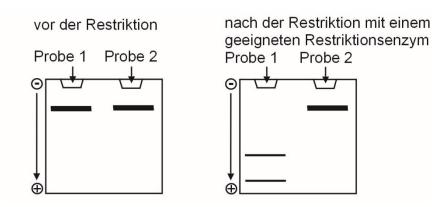


Abb. 4: Ergebnis der Gelelektrophorese von Basensequenzen der zwei Kakaosorten, IQB, in Anlehnung an Herrmann, 2015.

#### **Material 3**

#### Spaltöffnungen

Die Laubblätter von Schattenpflanzen, zu denen der Kakaobaum gehört, besitzen meist weniger Spaltöffnungen (Stomata) als die Laubblätter von Lichtpflanzen. Zudem sind die Stomata oftmals größer und fast ausschließlich an der Blattunterseite ausgebildet. Prinzipiell dienen sie zur Aufnahme und Abgabe von CO₂ und Wasserdampf. Die Öffnungsweite des Spaltes kann aktiv in einem komplexen Prozess reguliert werden.

Tab. 1: Ionen-Konzentrationen in Schließzellen der unteren Epidermis eines Laubblattes

| Spaltöffnungszustand         | offen |     | geschlossen |     |
|------------------------------|-------|-----|-------------|-----|
| Ionen-Konzentration (mmol/L) | K+    | Cl- | K+          | Cl- |
| Äußere Nebenzellen           | 98    | 50  | 200         | 55  |
| Innere Nebenzellen           | 300   | 60  | 160         | 40  |
| Schließzellen                | 450   | 120 | 95          | 30  |

Quelle: IQB, in Anlehnung an Atwell, Kriedemann & Turnbull, 1999.



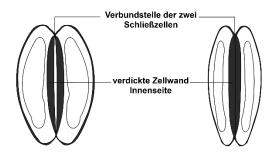


Abb. 5: Zellwandbesonderheit bei Schließzellen (vereinfacht), IQB



## 3 Erwartungshorizont

Der Erwartungshorizont stellt für jede Teilaufgabe eine mögliche Lösung dar. Nicht dargestellte korrekte Lösungen sind als gleichwertig zu akzeptieren.

|   |   |                          | BE/AF | В   |
|---|---|--------------------------|-------|-----|
|   |   | ı                        | II    | III |
| 1 | Stellen Sie die Funktionsweise der Bitterrezeptorzelle mithilfe von M 1 i<br>einem Fließschema dar.   | n                        |       |     |
|   | Die Lernenden   |                          |       |     |
|   | S 3 erläutern biologische Sachverhalte […];   |                          |       |     |
|   | S 7 erläutern Prozesse in [] lebenden Systemen [];  |                          |       |     |
|   | K 9 nutzen geeignete Darstellungsformen für biologische Sachverhalt und überführen diese ineinander.  | е                        |       |     |
|   | Darstellung von Strukturen und Zusammenhängen der Erregungsentste hung und -weiterleitung an einer Bitterrezeptorzelle (sekundäre Sinnes zelle) in einem auf das Wesentliche beschränkten Fließschema (M 1 z. B.:   | ;-                       |       |     |
|   | <ul> <li>Andocken der Bitterstoffmoleküle an entsprechenden Geschmacksrezeptor nach Schlüssel-Schloss-Prinzip → Aktivierung von G-Proteine → Aktivierung der PLC → Abspaltung von IP3 → vom IP3 aus dre Pfeile zu 1. → Schließen der Kaliumionenkanäle; 2. → verstärkter Ca ciumionen-Einstrom aus extrazellulärem Raum; 3. Ausschüttung vo Calciumionen aus ER-Speicher</li> <li>zusammenführender Pfeil von Calciumionen aus → verursachen Öfnen von Natriumionen-Kanälen und Verschmelzen der Transmitter vesikel mit präsynaptischer Membran, von dort Pfeil zu Ausschüttun des Transmitters in den synaptischen Spalt beschreiben</li> </ul> | n<br>ei<br>I-<br>n<br>f- | 4     |     |
| 2 | Beschreiben Sie die Funktion und Bedeutung von Restriktionsenzymen als zelluläre Werkzeuge in der Gentechnik und analysieren Sie das gesamte M 2 im Hinblick auf die Eignung des dargestellten methodischen Vorgehens zur Unterscheidung der beiden aufgeführten Kakaosorten.   |                          |       |     |
|   | Die Lernenden   |                          |       |     |
|   | S 1 beschreiben [] Anwendungen der Biologie sachgerecht;  |                          |       |     |
|   | E 9 finden in erhobenen [] Daten Strukturen, Beziehungen un Trends, erklären diese theoriebezogen und ziehen Schlussfolge rungen;   |                          |       |     |
|   | K 5 strukturieren und interpretieren ausgewählte Informationen und le ten Schlussfolgerungen ab.  | j-                       |       |     |
|   | Strukturiertes und fachsprachlich richtiges Wiedergeben von Funktio und Bedeutung der Restriktionsenzyme in der Gentechnik, z. B.:  | n                        |       |     |

6



| • | F | un | kti | or | ղ։ |
|---|---|----|-----|----|----|
|   |   |    |     |    |    |

- molekulare Scheren in der Biochemie schneiden DNA an definierten Basensequenz-Stellen – Entstehung glatter oder versetzter DNA-Bruchstückenden – Vorliegen spezifischer DNA-Fragmente zur Weiterverarbeitung
- Bedeutung:
  - Einschleusen in und Neukombination von Fremd-DNA zur Herstellung von Vektoren
  - medizinische Diagnostik (Erkennen von Mutationen → Krebs, Erbkrankheiten)
  - DNA-Vergleiche zum Erkennen von Krankheitserregern
  - DNA-Fragmente zur Hybridisierung für Feststellung von Verwandtschaft
  - Kartierung von DNA

Herausarbeiten von Zusammenhängen gentechnischer Methoden zur eindeutigen Unterscheidung von Konsum- und Edelkakao im Rahmen der Importkontrolle von Kakaobohnen unter Einbeziehung des M 2, z. B.:

- Auswahl des geeigneten Restriktionsenzyms:
  - Erkennungssequenz des Restriktionsenzyms "Taul" bei beiden Kakaosorten vorhanden – Entstehung gleicher Schnittstücke bei Einsatz von "Taul" bei Konsum- und Edelkakao
  - Erkennungssequenz des Restriktionsenzyms "Asel" tritt nur bei Konsumkakao auf – Entstehung zweier unterschiedlicher DNA-Fragmente bei Konsumkakao – Edelkakao bleibt unfragmentiert
  - Bandenbildung der beiden Proben in Gelelektrophorese deutlich unterscheidbar Edelkakao eine Bande Konsumkakao zwei Banden
- ◆ Ziehen sachgerechter Schlussfolgerungen zur Eignung der Methoden, um Kakaosorten voneinander zu unterscheiden, z. B.:
  - Restriktionsenzym "Asel" geeignet zur Unterscheidung beider Kakaosorten
  - Zuordnen der untersuchten Proben zu den Kakaosorten auf der Grundlage des methodischen Vorgehens
- Schlussfolgerung:
   Die dargestellte Methode ist geeignet, um Edelkakao von Konsumkakao zu unterscheiden.

Fertigen Sie auf der Grundlage eines Abzugspräparates eine beschriftete mikroskopische Zeichnung eines typischen Ausschnittes der unteren Epidermis des vorliegenden Laubblattes an.

Die Lernenden ...

- E 1 beschreiben Phänomene und Beobachtungen als Ausgangspunkte von Untersuchungen;
- E 7 nehmen qualitative [...] Daten [...] auf und werten sie aus;
- E 8 wenden (Laborgeräte) und Techniken sachgerecht und unter Berücksichtigung der Sicherheitsbestimmungen an;
- K 9 nutzen geeignete Darstellungsformen für biologische Sachverhalte [...].

6



| Summe  |  | 12 | 20     | 8 |
|--|--|----|--------|---|
| schen Zeichnung sow offener Spalt:  • Öffnungsweite des  • Spalt zwischen boh sichtbar – grüne Ov.  • Fotosynthese ableit  • bestimmte Anzahl v mikroskopischen Bit  • Tabelle zeigt Kaliun zellen hoch, in de Schließzellen und N tonisch – osmotisch tionsgefälles in die Schließzellen – Aus Zellinnenwände – S Aufnahme von Koh möglich – CO <sub>2</sub> Vers zellen gewährleiste  • Spaltöffnungsweite lich; | nnenförmigen Schließzellen im Mikroskop deutlich vale = Chloroplasten in Schließzellen zu sehen; tbar; von Nebenzellen umschließen die Schließzellen im ild: m- und Chloridionen-Konzentration in den Nebenen Schließzellen am höchsten – Zellplasma der Nebenzellen zu umliegenden Gewebszellen hyperner Wassereinstrom erfolgt entlang des Konzentrate Schließzellen – Steigerung des Turgors der Schließzellen – Steigerung der verdickten Spalt zwischen den Schließzellen vergrößert sich – Inlenstoffdioxid sowie Abgabe von Wasserdampf sorgung der assimilierenden Gewebe samt Schließt – Ablauf der Fotosynthese gesichert; groß – Abgabe von CO2 aus der Zellatmung möggroß – Abgabe von Wasserdampf zur Aufrechterpirationssoges möglich – Wasserversorgung der |    |        | 8 |
| klären diese the   | enen [] Daten Strukturen, Beziehungen [], er-<br>eoriebezogen und ziehen Schlussfolgerungen.   |    |        |   |
| E 1 beschreiben Pl<br>punkte von Unte  | hänomene und Beobachtungen als Ausgangs-<br>ersuchungen;   |    |        |   |
|  | sse in und zwischen lebenden Systemen sowie zwi-<br>Systemen und ihrer Umwelt;   |    |        |   |
| Die Lernenden  |  |    |        |   |
| Zeichnung die Bedeut   | von M 3 sowie Ihrer angefertigten mikroskopischen<br>tung und die Ursachen der Spaltöffnungsbewegun-<br>ng für die Regulation des pflanzlichen Gasaustau-  |    |        |   |
| <ul> <li>Anfertigen einer be<br/>eigneten Ausschnit</li> </ul>   | s und sachgerechtes Mikroskopieren eschrifteten mikroskopischen Zeichnung eines getes der unteren Epidermis (sachlich richtige Wiecktes nach Form, Größen- und Lageverhältnissen mmenhang)   | 4  | 7<br>3 |   |
| 1 1 1 1 1 44   |  |    |        |   |



### 4 Standardbezug

| Teilauf- |      | Kompete | nzbereich |   |
|----------|------|---------|-----------|---|
| gabe     | S    | E       | К         | В |
| 1        | 3, 7 |         | 9         |   |
| 2        | 1    | 9       | 5         |   |
| 3        |      | 1, 7, 8 | 9         |   |
| 4        | 7    | 1, 9    |           |   |

### 5 Bewertungshinweise

Die Bewertung der erbrachten Prüfungsleistungen hat sich für jede Teilaufgabe nach der am rechten Rand der Aufgabenstellung angegebenen Anzahl maximal erreichbarer Bewertungseinheiten (BE) zu richten.

Für die Bewertung der Gesamtleistung eines Prüflings ist ein Bewertungsraster¹ vorgesehen, das angibt, wie die in den drei Prüfungsteilen insgesamt erreichten Bewertungseinheiten in Notenpunkte umgesetzt werden.

### 6 Hinweise zur Durchführung der fachpraktischen Arbeit

- Bereitzustellen sind:
  - Mikroskope sowie Zubehör zur Herstellung eines Frischpräparates,
  - Blattmaterial (z. B. Alpenveilchen, Goldene Efeutute, Bergenie, Tulpe, grüner Salat o. a.),
  - unliniiertes Papier.
- Die praktische Arbeit ist vorab von der Lehrkraft zu erproben.
- Die mikroskopische Zeichnung ist vom Prüfling auf unliniiertem Papier anzufertigen.

Sollte der Prüfling am praktischen Auftrag der Mikroskopie scheitern, ist ihm zur Fortsetzung der Bearbeitung der Prüfungsaufgabe ein entsprechendes Frisch- oder Dauerpräparat oder das mikroskopische Bild einer unteren Blattepidermis mit Schließ- und Nebenzellen vorzulegen (siehe 8). Die praktische Arbeit wird dann mit 0/7 BE bewertet.

<sup>&</sup>lt;sup>1</sup> Das Bewertungsraster ist Teil des Dokuments "Beschreibung der Struktur", das auf den Internetseiten des IQB zum Download bereitsteht.

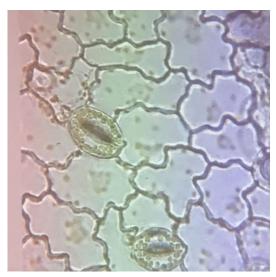


## 7 Beobachtungsbogen

#### Protokollansatz:

| Name des Prüflings:   |                              |
|---|------------------------------|
| Name der betreuenden Lehrperson:  |                              |
| Zeit für die fachpraktische Arbeit:   | von: bis:                    |
|   |                              |
| Schwerpunkte:   | Einschätzung der Lehrperson: |
| <ul> <li>Einstellung des Mikroskops: z. B.</li> <li>Wahl des Ausschnittes</li> <li>geeignete Vergrößerung</li> <li>Beleuchtung</li> <li>Kontrast</li> </ul> |                              |
| Qualität des Präparats: z. B.  ◆ Stärke des Schnittes  ◆ Luftblasen   |                              |
| Übereinstimmung von Präparat und Zeichnung  |                              |

## 8 Mikroskopisches Bild als Ersatz<sup>2</sup>



Ersatzbild, IQB

 $<sup>^2</sup>$  Bei Nutzung des Ersatzbildes werden die 7 Bewertungseinheiten für den fachpraktischen Teil nicht erteilt.