

Klassenarbeit Nr. 1 Biologie Klasse 7

Name:

Punkte:

Note:

1. Du findest am Strand ein glitschiges, weiches Tier. An welchen Merkmalen kannst Du erkennen, ob es ein Weichtier ist?

2. Nautilus wird als lebendes Fossil bezeichnet. Erkläre.

3. Auf welche zwei Arten kann sich ein Tintenfisch fortbewegen?

4. Von was leben Hefepilze. Beschreibe kurz.

5. Welche Aufgabe hat ein Gärspunt?

6. Mit welchen Verfahren werden folgende Getränke hergestellt:

Wein _____

Sekt. _____

Eierlikör _____

Zwetschgenwassër. _____

96%-iger Alkohol _____

100-iger Alkohol _____

7. Was sagt das deutsche Reinheitsgebot der Bierherstellung aus?

8. Bei der Bierherstellung läßt man Gerste als erstes ein paar Tage keimen. Welche Gründe hat das?

9 Warum werden Bakterien als Prokaryoten bezeichnet.

10. Welche der folgenden Lebensmittel sind gegen den Verderb durch Bakterien geschützt und auf welche Weise und welche nicht: a) Tiefgefrorenes Gemüse, b) frischer Salat, c) Müsli (nicht angemacht), d) Honig, e) Brot, f) frische Milch vom Bauern, g) H-Milch pasteurisiert, h) saure Gurken, i) Räucherschinken, k) Pökelfleisch, l) frische Schinkenwurst.

11. Benenne die Weichtiere



LÖSUNGSVORSCHLAG

Klassenarbeit Nr. 1 Biologie Klasse 7

Aufgabe 1

Weichtiere :

- wirbellos
- Körper ist unsegmentiert
- Kopf mit Augen und Fühlern
- Eingeweidesack

Aufgabe 2

Fossilien sind erhalten gebliebene Reste von Tieren und Pflanzen aus der erdzeitlichen **Vergangenheit**.

Der Nautilus wird als lebendes **Fossil** bezeichnet, weil es ein Tier ist das schon seit Jahrtausenden auf Erde lebt und noch nicht **ausgestorben** ist.

Aufgabe 3

1. Die wellenförmigen Bewegungen des Flossensaums, erlaubt Vorwärts- als auch ein Rückwärtsgleiten.
2. Die Bewegungen der Fangarme können zur Fortbewegung dienen.

Aufgabe 4

Sie gewinnen bei Sauerstoffmangel den zur Atmung benötigten Sauerstoff mittels Gärung.

Aufgabe 5

Gärröhre, gebogene, mit Erweiterungen versehene Glasröhre, die, zu einem Teil mit Wasser gefüllt und auf ein Gärgefäß gesteckt, den Zutritt von Luft zu der gärenden Flüssigkeit verhindert, aber überschüssige Kohlensäure entweichen lässt.

Aufgabe 6

Getränk	Herstellungsverfahren
Wein	Gärung
Sekt	Wein mit Kohlensäure
Eierlikör	Gärung mit Ei
Zwetschgenwasser	Gärung
96%-iger Alkohol	Gärung
100%-iger Alkohol	Gärung

Aufgabe 7

Nach dem Reinheitsgebot dürfen zur Bierherstellung nur Gerstenmalz, Hopfen und Wasser verwendet werden.

Aufgabe 8

Beim Keimen der Gerste gewinnt die Gerste Stärke und andere Enzyme.

Aufgabe 9

Prokaryonten - Bezeichnung für Mikroorganismen, die dadurch gekennzeichnet sind keine Kernmembran besitzen, die den Zellkern vom Cytoplasma abgrenzt.

Aufgabe 10

Nicht geschützte Lebensmittel	Geschützte Lebensmittel	
	Lebensmittel	Art des Schutzes
Frischer Salat	Tiefgefrorenes Gemüse	Tiefrieren
Frische Milch	Müsli	Trocknen
Frische Schinkenwurst	H-Milch	pasteurisiert
saure Gurken	Pökelfleisch	einsalzen
Honig	Räucherschinken	Räuchern
Brot		

Aufgabe 11



2 Regenwurm



3 Weinbergschnecke



4 Mehlkäfer



5 Assel