BİYOLOJİ 12

12. SINIF BİYOLOJİ DERSİ
2. DÖNEM 1. ORTAK YAZILI SENARYOLARINA YÖNELİK SORU ÖRNEKLERİ

Senaryolar, okul genelinde yapılacak ortak sınavlara yönelik oluşturulabilecek farklı yazılı örneklerini ifade eder. Genel Müdürlüğümüzce eğitim kurumu sınıf/alan zümrelerine örnek oluşturması açısından konu soru dağılım tablosunda verilen örnek senaryolarda yer alan kazanımlardan bazılarına yönelik soru örnekleri hazırlanmıştır.

Okul genelinde uygulanacak ortak sınavlar, eğitim kurumu sınıf/alan zümreleri tarafından ilan edilen konu soru dağılım tabloları göz önünde bulundurularak açık uçlu veya açık uçlu ve kısa cevaplı sorulardan oluşacak şekilde yapılacaktır. Çoktan seçmeli, eşleştirme, doğru/yanlış gibi diğer soru türleri kesinlikle kullanılmayacaktır.

2. dönem konu soru dağılım tablolarına ulaşmak için karekodu okutunuz.

Soru çözümlerine ulaşmak için karekodu okutunuz.

Not: Soru örneklerinin kazanımları, öğretmenlerimizin kazanım ve soruları eşleştirmesi için verilmiş; bilgilendirme amaçlıdır. Yapılacak olan yazılı sınavlarda bu kazanım ifadelerine sınav kâğıtlarında yer verilmeyecektir.

1. SINAV

BİYOLOJİ 12

12.2.3.1. Kemosentez olayını açıklar.

1. Bazı mikroorganizmalar, çevrelerindeki inorganik bileşenleri oksitleyerek enerji elde eder. Bu süreç, atık su arıtma işlemlerinde önemli bir rol oynar ve özellikle amonyak, kükürt ve demir gibi kirleticilerin giderilmesi, çevre kirliliğinin azaltılması ve arıtma sürecinin etkinliğinin artırılması açısından kritik bir yöntemdir.

Bu süreçte görev alan mikroorganizmaların beslenme şeklinin adını ve tanımını yazınız.

12.2.4.1. Hücresel solunumu açıklar.

2. Turşu yapımında, taze sebzeler (örneğin salatalık, biber, havuç) iyice yıkanarak doğranır ve sterilize edilmiş bir kaba yerleştirilir. Üzerine su ve tuz karışımı eklenir, ardından kabın ağzı hava almayacak şekilde kapatılır ve üzerine bir örtü örtülür. Bu şekilde oda sıcaklığında 3-7 gün arasında bekletilen sebzeler, doğal bir fermantasyon sürecine girer. Bu süre zarfında sebzelerin lezzetleri değişir ve turşu olgunlaşarak tüketmeye hazır hâle gelir.

Turşu yapım sürecinde gerçekleşen fermantasyon çeşidini ve bu fermantasyon sürecinde oluşan ortamın turşu yapımına sağladığı katkıları açıklayınız.

YAZILI PUSULASI

Çözümlere buradan ulaş

12. Sınıf biyoloji · 2024-2025 · 2. dönem 1. yazılı

Telefonunun kamerasıyla ilgili QR kodunu okut.
Ekrandan okuyorsan QR koduna dokunabilirsin.

CEVAP VE ÇÖZÜMLER

Yazılı cevaplar ve çözüm sayfası
Ücretsiz erişim

VİDEO ÇÖZÜMÜ

Bu PDF’nin ilgili videosu ve durumu
Premium videolar uygulamada açılır

Video henüz eklenmediyse sağdaki sayfada belirtilir.
Video sonradan eklendiğinde aynı QR kodu kullanılabilir.

Bu erişim kartı Yazılı Pusulası tarafından eklenmiştir.
Önceki soru ve cevap sayfaları değiştirilmemiştir.
kaynaklar.net