

1. "Canlılar birden fazla sınıfa ayrılmıştır."

Canlıların sınıflandırılmasının amacı nedir?

- A) Canlılara farklı isimler verebilmek için
- B) Canlıların farklı solunum türlerine göre
- C) Canlıların daha kolay araştırılması ve özelliklerinin ortaya koyulması için
- D) Canlı türlerinin büyüklüklerine göre

2. **Ali :** Her mikroskopik canlı zararlıdır ve hastalık yapar.

Sevda : Mikroskopik canlılar canlı türleri arasında en fazla sayıya sahiptir.

Sadi : Mikroskopik canlılar sadece insan vücudu üzerinde yaşayabilir.

Yukarıda öğrencilerin verdiği bilgilerden hangisi yada hangileri doğrudur?

- A) Ali, Sevda
- B) Sevda, Sadi
- C) Sevda
- D) Ali, Sevda, Sadi

3. Aşağıda mikroskopik canlılar sayesinde gerçekleşen olaylar verilmiştir.

- 1. Ekmeğin mayalanması
- 2. Bitki ve hayvan kalıntılarının parçalanması
- 3. Kolera hastalığına neden olunması
- 4. Dişlerin çürümesi

Buna göre bu canlıları yararlı ve yararsız mikroskopik canlılar olarak sınıflandırılması doğru verilmiştir?

	Yararlı	Zararlı
A)	1,2	3,4
B)	2,3	1,4
C)	1,3	2,4
D)	3,4	1,2

4. **Vücudunda insanlarda uyku hastalığına sebep olan mikrobu bulunduran canlı türü aşağıdakilerden hangisidir?**

- A) Amip
- B) Sivrisinek
- C) Çeçe sineği
- D) Öğlena

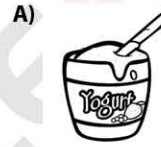
5. Gözle görülemeyen mikroskopik canlıların zararlı ve faydalı olanları vardır.

Yukarıda verilen bilgiye göre aşağıdaki durumlardan hangisi canlılara zarar vermektedir?

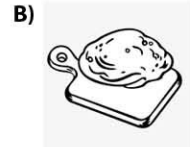
- A) Fasulye, nohut ve mercerin köklerinde bulunur.
- B) Peynirin elde edilmesi
- C) Midenizde yaşayan bakteriler
- D) Sonbaharda dökülen yaprakları yok eden bakteriler

6. Bazı besinlerin üretilmesinde mikroskopik canlılar kullanılır.

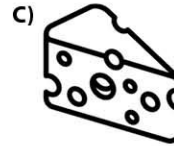
Buna göre aşağıdaki besinlerin üretilmesinde mikroskopik canlıların etkisinden söz edilemez?



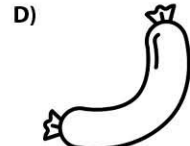
Yoğurt



Hamur



Peynir



Sucuk

7. Mikroskopik canlılar hemen hemen yerde bulunur. Buna göre

- 1. Yiyeceğimiz besinleri iyice yıkamadan tüketmemeliyiz.
- 2. Elimizi yemekten önce iyice yıkamalıyız.
- 3. Besinleri iyice pişirmeden tüketmemeliyiz.
- 4. Yaralarımızı ve kesikleri iyice temizlemeli ve sarmalıyız.

verilen durumlarından hangisi yada hangileri insan vücudunda hastalıkları engellemeye yöneliktir?

- A) 1, 2, 3
- B) 2, 3
- C) 1, 4
- D) 1, 2, 3, 4

8. Mikroskopik canlılar ile ilgili aşağıdaki bilgilerden hangisi yanlıştır?

- A) Bazı bakteri türleri antibiyotik ve vitamin yapımında kullanılır.
- B) Bakteriler havadaki azotu bitkilerin kullanmasında faydalıdır.
- C) Yoğurttan ayran yapımında mikroskopik canlılar görev alır.
- D) İnsan midesinde hastalık yapıcı bakteriler bulunur ve karın ağrısına sebep olur.

9. Mikroskopik canlılar ile ilgili;

- 1. Birçoğu başka canlılardan beslenir.
- 2. Çok hızlı çoğalır.
- 3. Gözle görülebilecek kadar büyüyebilirler.

bilgilerinden hangisi yada hangileri doğrudur?

- A) Yalnız II
- B) I ve II
- C) II ve III
- D) I, II ve III

10.



Bir sütün yoğurt haline gelmesi sırasında ılık süte bir kaşık yoğurt eklenir ve sıcak tutulur.

Yoğurt mayalanmasında bu işlemlerin esas yapılma nedeni aşağıdakilerden hangisidir?

- A) Süt ılık olunca tüm mikroskopik canlılar yok olmaktadır.
- B) Süt içine koyulan yoğurttaki mikroskopik canlıların ılık ortamda çok hızlı çoğalması ve yoğurdu mayalamasıdır.
- C) Yoğurdun vitaminin yok olmasını engellemek için.
- D) Yoğurdun çok koyu halde olması için

11. "Bitki ve hayvan kalıntılarını yok eden mikroskopik canlılara çürükçül adı verilir."

Buna göre aşağıdaki olaylardan hangisinde çürükçül mikroskopik canlılar görev almaz?

- A) Sonbahar yapraklarının yok olmasında
- B) Fasulye, nohut, mercimek köklerinde
- C) Toprak altında çürüyerek yok olan ağaç köklerinde
- D) Ölmüş bitki ve hayvanların doğada yok olarak dönüşüme uğramasında

12. Aşağıdaki durumlardan hangisi mikroskopik canlılar ile ilgili değildir?

- A) Penisilin adı verilen antibiyotiğin üretilmesi
- B) Ekmeğin üstünün küflenmesi
- C) B vitamini yönünden zengin kültür mantarı üretimi
- D) Üzüm sirkesinin yapımı

13.



"Mikroskopik canlılar açıkta kalan yada uzun süre tüketilmeyen besinler üzerinde çoğalarak besinlerin bozulmasına neden olur."

Buna göre aşağıdaki yöntemlerden hangisi besinleri uzun süre mikroskopik canlılardan korur?

- A) Konserve
- B) Kurutma
- C) Pastörize (Hızlı ısıtma ve soğutma)
- D) Pişirme

Yazar ve Dizgi : Yener BERKTAŞ