

TEST: 2925#01#Y15#01

Test	2925#01#Y15#01
Fənn	2925 - Qida fiziologiyası
Təsviri	[Təsviri]
Müəllif	İsgəndərova M.
Testlərin vaxtı	10 dəqiqə
Suala vaxt	0 Saniyə
Növ	İmtahan
Maksimal faiz	500
Keçid balı	375 (75 %)
Suallardan	500
Bölmələr	45
Bölmələri qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Köçürməyə qadağa	<input checked="" type="checkbox"/>
Ancaq irəli	<input type="checkbox"/>
Son variant	<input checked="" type="checkbox"/>

BÖLMƏ: 0101

Ad	0101
Suallardan	8
Maksimal faiz	8
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: XVII əsrдə elmə ilk dəfə “refleks” sözünü daxil edən alım kimdir? (Çəki: 1)

- R. Dekard
- A.N. Uqolev
- İ.M. Seçenov
- A.A. Pokrovski
- İ.P. Pavlov

Sual: Kalori dəyərliyi haqqında ilk təsəvvür kim tərəfindən yaradılmışdır? (Çəki: 1)

- M. Rubner
- A.N. Uqolev

-
- I.M. Seçenov
 - A.A. Pokrovski
 - I.P. Pavlov
-

Sual: Həzm fiziologiyasının banisi kimdir? (Çəki: 1)

- R. Dekard
 - A.N. Uqolev
 - I.M. Seçenov
 - A.A. Pokrovski
 - I.P. Pavlov
-

Sual: Fistula metodunu tədbiq edən alim: (Çəki: 1)

- A.N. Uqolev
 - I.M. Seçenov
 - I.P. Pavlov
 - A.A. Pokrovski
 - R. Dekard
-

Sual: Orqanizmdə baş verən proseslərin reflektormexanizmlə elaqesini söyləyən alim: (Çəki: 1)

- A.N. Uqolev
 - I.M. Seçenov
 - A.A. Pokrovski
 - I.P. Pavlov
 - R. Dekard
-

Sual: Həzm şirələrinin və onların ifrazı proseslərinin təcrübədə xüsusi eksperimental üsullarla öyrənən alim: (Çəki: 1)

- A.N. Uqolev
 - I.M. Seçenov
 - I.P. Pavlov
 - A.A. Pokrovski
 - R. Dekard
-

Sual: Mərkəzi sinir sistemi-nin fəaliyyəti ilə əlaqədar elmi tədqiqatları kim aparmışdır? (Çəki: 1)

- A.N. Uqolev
 - I.M. Seçenov
 - A.A. Pokrovski
 - I.P. Pavlov
 - R. Dekard
-

Sual: Qida biokimyası, fiziologiyası və patologiyası sahə-lərində geniş elmi tədqiqatların təşkilində mühüm rol oynamış alim: (Çəki: 1)

- A.N. Uqolev

- İ.M. Seçenov
 - A.A. Pokrovski
 - İ.P. Pavlov
 - R. Dekard
-

BÖLMƏ: 0102

Ad	0102
Suallardan	5
Maksimal faiz	5
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Hansı alimin rəhbərliyi altında "Elmi-Tədqiqat Qida İnstitutu" fəaliyyət göstərmişdir?
(Çəki: 1)

- A.N. Uqolev
 - İ.M. Seçenov
 - A.A. Pokrovski
 - İ.P. Pavlov
 - R. Dekard
-

Sual: "Adekvat qidalanma nəzəriyyəsi və trofologiya" adlı monoqrafiya kimə məxsusdur?
(Çəki: 1)

- A.N. Uqolev
 - İ.M. Seçenov
 - A.A. Pokrovski
 - İ.P. Pavlov
 - R. Dekard
-

Sual: " Tibb elminin qanunları" əsərinin müəllifi : (Çəki: 1)

- İ.P. Pavlov
 - R. Dekard
 - İbn Sina
 - Ömər Osman oğlu
 - İ.Müller
-

Sual: Fiziologiya nədir? (Çəki: 1)

- Organizmin, onun üzv və sistemlərinin həyat fəaliyyəti proseslərini və funksiyalarını, onlarm bir-biri ilə və xarici mühitlə qarşılıqlı əlaqə və təsirlərini öyrənən elmdir.
 - Mikrobların həyat və xassələrini öyrənən elmdir.
 - Canlı orqanizmlərin müxtəlifliyi haqqında elmdir.
 - Həyatı üçün optimal şəraiti yaratmaq haqqında elmdir
 - Təbiətdə maddələr dövranını öyrənən elmdir.
-

Sual: Orqanizmin, onun üzv və sistemlərinin həyat fəaliyyəti proseslərini və funksiyalarını, onlarm bir-biri ilə və xarici mühitlə qarşılıqlı əlaqə və təsirlərini öyrənən elmdir. (Çəki: 1)

- Mikrobiologiya
- Ekologiya
- Biokimya
- Immunologiya
- Fiziologiya

BÖLMƏ: 0103

Ad	0103
Suallardan	7
Maksimal faiz	7
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Qidalanma elminin digər tibb elmlərilə əlaqəsinin düzgün variantını göstərin (Çəki: 1)

- anatomiya, üzvi kimya, fizika
- qeyri-üzvi kimya, biologiya,
- fiziologiya mikrobiologiya, kimya, anatomiya
- biokimya, iziologiya, diyetologiya, mikrobiologiya
- kimya, fiziologiya, mikrobiologiya

Sual: Orqanizm tərəfindən qida maddələrinin qəbulu, həzm zamanı sorulması, quruluş (struktur) elementlərinə və enerji mənbəyinə çevrilməsi proseslərini öyrənən elm? (Çəki: 1)

- Qida fiziologiyası
- Mikrobiologiya
- Ekologiya
- Biokimya
- Immunologiya

Sual: Rasional qidalanma haqqında deyilənlərdən hansı doğrudur? (Çəki: 1)

- Qəbul edilən hazır məhsullarda qida maddələrinin insan organizminin fizioloji tələbatlarına uyğunluğunu təmin edir
- Qida maddələrinin mənimsənilməsi və sərf edilməsi prosesləri arasında müəyyən tarazlığın olmasını təmin edir
- Orqanizmin böyümə və inkişafı ilə əlaqədar olaraq, qidaya olan əlavə ehtiyaclarının ödənilməsini nəzərdə tutur
- İnsan həyatının yaş, peşə, istehsalat, iqlim, coğrafi mühit, məişət və fərdi xüsusiyyətlərinə müvafiq olaraq qurulmalıdır
- Hamısı

Sual: Qida fiziologiyası haqqında deyilənlərdən hansı doğrudur? (Çəki: 1)

- Qidanın kimyəvi tərkibini öyrənir
 - Enerji dəyərini öyrənir
 - Sutkalıq normaları öyrənir
 - Qidalanmanın rejimi kimi məsələləri araşdırır
 - Deyilənlərin hamısı
-

Sual: Müxtəlif qida çatışmamazlıqları ilə əlaqədar baş verən fizioloji və patoloji dəyişiklikləri öyrənən elm: (Çəki: 1)

- Qida fiziologiyası
 - Mikrobiologiya
 - Ekologiya
 - Biokimya
 - Immunologiya
-

Sual: Qidanın kimyəvi tərkibi, enerji dəyəri, sutkalıq normaları və qidalanmanın rejimi kimi məsələləri və müxtəlif qida çatışmamazlıqları ilə əlaqədar baş verən fizioloji və patoloji dəyişiklikləri öyrənən elm: (Çəki: 1)

- Qida fiziologiyası
 - Mikrobiologiya
 - Ekologiya
 - Biokimya
 - Immunologiya
-

Sual: Mərkəzi sinir sisteminin fəaliyyətinin vəziyyətini əks etdirən göstəricilər (Çəki: 1)

- yaddaş
 - yaddaş, diqqət, düşüncə
 - diqqət
 - düşüncə
 - heç biri
-

BÖLMƏ: 0201

Ad	0201
Suallardan	17
Maksimal faiz	17
Sualları qarşıdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: İnsan orqanizmi, onun üzv və toxumaları, üzvlər sistəmlərinin həyat fəaliyyətini və funksiyalarını, onların qarşılıqlı əlaqə və təsirlərini, idarəə və tənzim mexanizmlərini, orqanizm ilə xarici mühitin vəhdətini öyrənən elm? (Çəki: 1)

- İnsan fiziologiyası

- Immunologiya
 - Qida fiziologiyası
 - Mikrobiologiya
 - Ekologiya
-

Sual: İnsan orqanizmində neçə növ hüceyrə rastgəlinir? (Çəki: 1)

- 200-ə yaxın
 - 500-ə yaxın
 - 70-ə yaxın
 - 100-ə yaxın
 - 10-a yaxın
-

Sual: Fəaliyyət göstərən, eyni funksiya yekrənə yetirən hüceyrələrin birləşməsindən nə əmələ gəlir? (Çəki: 1)

- toxuma
 - hüceyrə
 - orqan
 - orqanlar sistemi
 - düzgün cavb yoxdur
-

Sual: Eyni növ toxumalar birləşərək nə əmələ gətirir? (Çəki: 1)

- toxuma
 - hüceyrə
 - orqan
 - orqanlar sistemi
 - düzgün cavb yoxdur
-

Sual: Eyni funksiya yerine yetirən orqanlar birləşərək nə əmələ gətirirlər? (Çəki: 1)

- toxuma
 - hüceyrə
 - orqan
 - orqanlar sistemi
 - düzgün cavb yoxdur
-

Sual: Sinir toxuması hansı funksiya daşıyır? (Çəki: 1)

- sinir siqnallarının nəqli və yenidən işlənməsi funksiyası
 - yiğılma funksiyasını
 - dayaq funksiyasını
 - ötürücü funksiya
 - sekresiya funksiya
-

Sual: Sinir siqnallarının nəqli və yenidən işlənməsi funksiyasını hansı toxuma yerinə yetirir? (Çəki: 1)

- Əzələ toxuması
- Sinir toxuması

- Sümük toxuması
 - Epitel toxuması
 - Deyilənlərin hamısı
-

Sual: Əzələ toxuması hansı funksiya daşıyır? (Çəki: 1)

- sinir siqnallarının nəqli və yenidən işlənməsi funksiyası
 - yiğılma funksiyasını
 - dayaq funksiyasını
 - ötürücü funksiya
 - sekresiya funksiya
-

Sual: Yiğılma funksiyasını hansı toxuma yerinə yetirir? (Çəki: 1)

- Əzələ toxuması
 - Sinir toxuması
 - Sümük toxuması
 - Epitel toxuması
 - Deyilənlərin hamısı
-

Sual: Sümük toxuması hansı funsiyanı yerinə yetirir? (Çəki: 1)

- sinir siqnallarının nəqli və yenidən işlənməsi funksiyası
 - yiğılma funksiyasını
 - dayaq funksiyasını
 - ötürücü funksiya
 - sekresiya funksiya
-

Sual: Dayaq funksiyasını hansı toxuma yerinə yetirir? (Çəki: 1)

- Əzələ toxuması
 - Sinir toxuması
 - Sümük toxuması
 - Epitel toxuması
 - Deyilənlərin hamısı
-

Sual: Ötürücü və sekresiya funksiyalarını icra edən toxuma: (Çəki: 1)

- Əzələ toxuması
 - Sinir toxuması
 - Sümük toxuması
 - Epitel toxuması
 - Deyilənlərin hamısı
-

Sual: Epiteli toxuması hansı funsiyanı yerinə yetirir? (Çəki: 1)

- sinir siqnallarının nəqli və yenidən işlənməsi funksiyası
- yiğılma funksiyasını
- dayaq funksiyasını
- ötürücü və sekresiya funksiyasını

deyilənlərin hamisini

Sual: Sinir sisteminin şöbələri hansılardır (Çəki: 1)

- somatik və vegetativ
 - mərkəzi və periferik
 - simpatik və parasimpatik
 - vegetativ və parasimpatik
 - periferik və vegetativ
-

Sual: Mərkəzi sinir sistemi hansı hissələrdən təşkil edilmişdir? (Çəki: 1)

- Baş beyin və onurğa beyin
 - Yalnız baş beyindən
 - Yalnız onurğa beyindən
 - Duzgun cavab yoxdur
 - Səhv cavab yoxdur
-

Sual: Şərtsiz reflekslər nə zaman gəlir (Çəki: 1)

- həyat fəaliyyəti prosesində əldə edilir
 - həyatın ilk aylarında itirilir
 - həyatın ilk aylarında əldə edilir
 - həyatın ilk günlərində əldə edilir
 - anadan gəlmə olur
-

Sual: Şərti reflekslər nə zaman əmələ gəlir? (Çəki: 1)

- anadan gəlmə olur
 - həyat fəaliyyəti nəticəsində əldə edilir
 - həyatın ilk aylarında əldə edilir
 - həyatın ilk aylarında itirilir
 - həyatın ilk günlərində əldə edilir
-

BÖLƏM: 0202

Ad	0202
Suallardan	27
Maksimal faiz	27
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Bütün hiss üzvlərindən, hərəkət aparatından və daxili orqan-lardan gələn siqnalların analiz və sintezində, ali sinir və psixi fəaliyyətin müxtəlif xassələrinin (yaddaş, qavrama, təfəkkür, nitq, şüur və s.) təzahüründə başlıca roloynayan orqan: (Çəki: 1)

- baş beyin
- böyrək

- Ürək
 - onurğa beyin
 - qan dövrəni
-

Sual: Orqanizmin davranış və emosional reaksiyalarının təşəkkülündə və həyata keçməsində fəal iştirak edən orqan: (Çəki: 1)

- Beyinin qabiqaltı və ara beyin törəmələri
 - Beyinin kötük (lülə) hissəsinin törəmələri
 - Onurğa beyin
 - Böyrək
 - Ürək
-

Sual: Hərəkət aparatının tonusu və fəaliyyətini idarə edən və əlaqələndirən mühüm mərkəz? (Çəki: 1)

- beyincik
 - uzunsov beyin
 - beyin kör-pü-sü
 - orta beyin
 - onurğa beyin
-

Sual: Yaşlı adamlarda mədənin həcmində qədərdir? (Çəki: 1)

- 1,5 l
 - 2 l
 - 3 l
 - 2,5 l
 - 3, 5 l
-

Sual: "Açıq", "toxluq", "susuzluq" hissələri ilə sıx bağlı olan vegetativ mərkəzlər harada yerləşir? (Çəki: 1)

- hipotalamusda
 - uzunsov beyində
 - onurğa beyində
 - beyincikdə
 - orta beyinde
-

Sual: Bədənin baş hissəsi istisna olmaqla qalan bütün hissələrini - dərini, əzələləri, daxili üzvləri sinirləşdirən və reflektor reaksiyalarda mühüm rol oynayan üzv: (Çəki: 1)

- onurğa beynin sinirləri
 - hipotalamusda
 - uzunsov beyində
 - beyincikdə
 - orta beyinde
-

Sual: Hansı sinir sisteminin struktur elementidir: (Çəki: 1)

- neyron

- akson
 - dentrid
 - sinaps
 - hüceyrə
-

Sual: Sinir hüceyrəsi informasiyanı nə vasitəsilə alır? (Çəki: 1)

- aksonla
 - dentridlə
 - sinapsla
 - neyronla
 - reseptorla
-

Sual: Funksiyaların kimyəvi tənzimləyiciləri: (Çəki: 1)

- Zülallar
 - Yağlar
 - Vitaminlər
 - Hormonlar
 - Minerl duzlar
-

Sual: İnsanın dəqiqə ərzində ne reflektor tənəffus aktı yerinə yetirir? (Çəki: 1)

- 3-6
 - 7-9
 - 14-16
 - 40-45
 - 70-80
-

Sual: Kiçik qan dövranı nəyə xidmət edir? (Çəki: 1)

- böyrəklər vasitəsilə bəzi tullantı məhsullarından azad olmasına
 - venoz qanın O₂-lə zənginləşməsinə və CO₂-dən təmizlənməsinə
 - qida maddələrinin və O₂-nin toxuma və hüceyrələrə daşınmaşına
 - düz cavab yoxdur
 - səhv cavab yoxdur
-

Sual: Böyük qan dövranı nəyə xidmət edir? (Çəki: 1)

- qida maddələrinin və O₂-nin toxuma və hüceyrələrə daşınmaşına, böyrəklər vasitəsilə bəzi tullantı məhsullarından azad olmasına
 - venoz qanın O₂-lə zənginləşməsinə və CO₂-dən təmizlənməsinə
 - həzmə
 - düz cavab yoxdur
 - səhv cavab yoxdur
-

Sual: Aşağıdakılardan hansı qanın laxtalanmasında iştirak edir ? (Çəki: 1)

- hemoglobin
- fibrinogen

- globulin
 - albumin eritrosit
 - düz cavab yoxdur
-

Sual: Ürəyin fəaliyyətini sürətləndirən və qüvvətləndirən sinirlər necə adlanır? (Çəki: 1)

- simpatik sinirlər
 - parasim-patik sinirlər
 - afferent sinirlər
 - düz cavab yoxdur
 - səhv cavab yoxdur
-

Sual: Ürəyin fəaliyyətini zəiflədən və ləngidən sinirlər necə adlanır? (Çəki: 1)

- simpatik sinirlər
 - parasim-patik sinirlər
 - afferent sinirlər
 - düz cavab yoxdur
 - səhv cavab yoxdur
-

Sual: İnsanın ürəyi dəqiqədə orta hesabla necə dəfəf yiğilir? (Çəki: 1)

- 90-95 dəfə
 - 25-30 dəfə
 - 70-75 dəfə
 - 100-110 dəfə
 - 15-20dəfə
-

Sual: İnsanın ürəyinin hər yiğilması zamanı aorta damarına nə qədər qədər qan qovur? (Çəki: 1)

- 10 ml
 - 70 ml
 - 90 ml
 - 25 ml
 - 115 ml
-

Sual: Qan tərkibi necədi? (Çəki: 1)

- yaqlardan təşkil olunmuşdur
 - vitaminlardan təşkil olunmuşdur
 - plazmalardan və formalı elementlərdən təşkil olunmuşdur
 - aminturşularından təşkil olunmuşdur
 - səhv cavab yoxdur
-

Sual: Eritrositlər nəyə deyilir? (Çəki: 1)

- Qizmizi qan kürəciklərinə
- Ağ qan kürəciklərinə
- Qan lövhəciklərinə

-
- Səhv cavab yoxdur
 - Düz cavab yoxdur
-

Sual: Leykositlər nəyə deyilir? (Çəki: 1)

- Qizmizi qan kürəciklərinə
 - Ağ qan kürəciklərinə
 - Qan lövhəciklərinə
 - Səhv cavab yoxdur
 - Düz cavab yoxdur
-

Sual: Qırmızı qan kürəcikləri necə adlanır? (Çəki: 1)

- eritrositlər
 - leykositlər
 - trombositlər
 - xlorofillər
 - səhv cavab yoxdur
-

Sual: Ağ qan kürəcikləri necə adlanır? (Çəki: 1)

- eritrositlər
 - leykositlər
 - trombositlər
 - xlorofillər
 - səhv cavab yoxdur
-

Sual: Qan lövhəcikləri necə adlanır? (Çəki: 1)

- eritrositlər
 - leykositlər
 - trombositlər
 - xlorofillər
 - səhv cavab yoxdur
-

Sual: Hemoqlobulinin təkibində hansı metal elementi var? (Çəki: 1)

- Dəmir
 - Sink
 - Aliminium
 - Mis
 - Səhv cavab yoxdur
-

Sual: Azqanlılıq nə vaxt meydana gəlir? (Çəki: 1)

- ertrositlərin miqdarı 5 mln olduqda
 - ertrositlərin miqdarı 7 milyon olduqda
 - ertrositlərin miqdarı 3 mln-dan az olduqda
 - səhv cavab yoxdur
 - düz cavab yoxdur
-

Sual: Eritrosit harada əmələ gəlir? (Çəki: 1)

- qırmızı sümük iliyində
 - böyrəkdə
 - mədədə
 - ürəkdə
 - səhv cavab yoxdur
-

Sual: Leykositlər harada əmələ gəlir? (Çəki: 1)

- böyrəkdə
 - mədədə
 - ürəkdə
 - qırmızı sümük iliyində, limfa düyünlərində və dalaqda
 - səhv cavab yoxdur
-

BÖLMƏ: 0203

Ad	0203
----	------

Suallardan	22
------------	----

Maksimal faiz	22
---------------	----

Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
----------------------	-------------------------------------

Suallar təqdim etmək	100 %
----------------------	-------

Sual: Aşağıdakılardan hansı laxtalanma prosesində iştirak edir? (Çəki: 1)

- eritrosit
 - leykosit
 - trombosit
 - xlorofil
 - səhv cavab yoxdur
-

Sual: Qanın laxtalanma prosesində iştirak edən qan hüceyrəsi necə adlanır? (Çəki: 1)

- eritrosit
 - leykosit
 - trombosit
 - xlorofil
 - səhv cavab yoxdur
-

Sual: I qan qrupunu hansı qan qrupuna vurmaq olar? (Çəki: 1)

- I qan qrupuna
 - II qan qrupuna
 - III qan qrupuna
 - IV qan qrupuna
 - hamiya vurmaq olar
-

Sual: II qan qrupunu hansı qan qrupuna vurmaq olar? (Çəki: 1)

- I qan qrupuna
 - yalnız II və IV qrupa
 - III qan qrupuna
 - yalnız IV qrupa
 - hamiya vurmaq olar
-

Sual: III qan qrupunu hansı qan qrupuna vurmaq olar? (Çəki: 1)

- I qan qrupuna
 - yalnız II və IV qrupa
 - yalnız III və IV qrupa
 - II qrupa
 - hamiya vurmaq olar
-

Sual: IV qan qrupunu hansı qan qrupuna vurmaq olar? (Çəki: 1)

- I qan qrupuna
 - yalnız II qrupa
 - yalnız III qrupa
 - yalnız IV qrupuna
 - hamiya
-

Sual: Qanın hərəkətini təşkil edən orqan (Çəki: 1)

- Ürək
 - Böyrək
 - Ağ ciyər
 - Qara ciyər
 - Mədə
-

Sual: Ürək hansı hissələrdən təşkil olunmuşdur? (Çəki: 1)

- 2 qulaqcıq, 2 mədəcikdən
 - 4 mədəcikdən
 - 4 qulaqcıqdan
 - düz cavab yoxdur
 - səhv cavab yoxdur
-

Sual: Ürəkdən qanı daşıyan damarlar necə adlanırlar? (Çəki: 1)

- arteriya
 - vena
 - kapilyar
 - düz cavab yoxdur
 - səhv cavab yoxdur
-

Sual: Damarlar hansı təbəqqələdən təşkil olunmuşdur? (Çəki: 1)

- İntimadan

- Mediadan
 - Adventisiyadan
 - Hamisindan
 - Duz cavab yoxdur
-

Sual: Sistola neyə deyilir? (Çəki: 1)

- Ürək əzələsinin yığılmamasına
 - Ürək əzələsinin boşalmasına
 - Mədənin deşilməsinə
 - Düz cavab yoxdur
 - Səhv cavab yoxdur
-

Sual: Diastola neyə deyilir? (Çəki: 1)

- Ürək əzələsinin yığılmamasına
 - Ürək əzələsinin boşalmasına
 - Mədənin deşilməsinə
 - Düz cavab yoxdur
 - Səhv cavab yoxdur
-

Sual: Ürək əzələsinin yığılması necə adlanır? (Çəki: 1)

- sistola
 - diastola
 - fistula
 - düz cavab yoxdur
 - səhv cavab yoxdur
-

Sual: Ürək əzələsinin boşalması necə adlanır? (Çəki: 1)

- sistola
 - diastola
 - fistula
 - düz cavab yoxdur
 - səhv cavab yoxdur
-

Sual: Beyinə daxil olan sinir impulslarının getdiyi yol necə adlanır ? (Çəki: 1)

- afferent
 - efferent
 - hissi nevronlarla
 - mielin nevronları
 - dentrid
-

Sual: Hüceyrənin qəbuledici strukturu nə adlanır (Çəki: 1)

- reseptör
- refleks
- dentrid

- neyron
 - akson
-

Sual: Reflektor aktın həyata keçməsi üçün minimum neçə neyron lazımdır (Çəki: 1)

- 2
 - 3
 - 4
 - 5
 - 7
-

Sual: Daxili sekresiya vəzləri orqanızın maddələr mübadiləsinə təsir edən nə ifraz edirlər? (Çəki: 1)

- şeker
 - hormonlar
 - mineral duzlar
 - orqanik turşular
 - vitaminlər
-

Sual: Sinir hüceyrələri çıxıntıları arasındaki hüceyrəarası maye ilə dolan boşluqlar necə adlanır (Çəki: 1)

- refleks
 - akson
 - senaps
 - neyron
 - dentrid
-

Sual: Azan sinir hansı orqanın fəaliyyətini tənzin edir (Çəki: 1)

- yuxarı ətrafları
 - qarın boşluğu və döş qəfəsi orqanları
 - aşağı ətrafları
 - eşitmə orqanları
 - duyğu orqanları
-

Sual: Skolioz nə deməkdir (Çəki: 1)

- bel əyriliyi
 - onurğanın frontal müstəvidə əyriliyi
 - onurğa yırtığı
 - əsəb pozğunluğu
 - heç biri
-

Sual: Dərinin orqanızm üçün fizioloji əhəmiyyəti (Çəki: 1)

- istilik tənzimində, mübadilə proseslərində iştirak edir, ifrazat funksiyası daşıyır
- istilik tənzimində, mübadilə proseslərində, həzm prosesində iştirak edir
- ifrazat funksiyası daşıyır, tənəffüs prosesinde iştirak edir
- istilik tənzimində, həzmdə, ifrazat prpsesinde iştirak edir

- həzmdə, tənəffüs də iştirak edir

BÖLMƏ: 0301

Ad	0301
Suallardan	12
Maksimal faiz	12
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Zülallar nədən təşkil olunmuşdur? (Çəki: 1)

- yağ turşularından və qliserindən
- amin turşularından
- sadə şəkərlərdən
- səhv cavab yoxdur
- düz cavab yoxdur

Sual: Yağ turşularından və qliserindənəmələ gələn maddə hansıdır? (Çəki: 1)

- Zülallar
- Karbohidratlar
- Vitaminlər
- Yağlar
- Mineral maddələr

Sual: Yağlar nədən təşkil olunmuşdur? (Çəki: 1)

- yağ turşularından və qliserindən
- amin turşularından
- sadə şəkərlərdən
- səhv cavab yoxdur
- düz cavab yoxdur

Sual: Karbohidratlar nədən təşkil olunmuşdur? (Çəki: 1)

- yağ turşularından və qliserindən
- amin turşularından
- sadə şəkərlərdən
- səhv cavab yoxdur
- düz cavab yoxdur

Sual: Ağız boşluğu orqanları hansılardır? (Çəki: 1)

- dişlər, bronxlar, dodaqlar
- dil, qida borusu, dişlər
- dodaq, dil, dişlər
- qida borusu, udlaq, bronxlar

qalxanabənzər vəz, udlaq, dil

Sual: Ağız boşluğununda hansı proses baş verir (Çəki: 1)

- qidanın xirdalanması
 - yağların hissəvi hidrolizi
 - zülalların hissəvi hidrolizi
 - yağların parçalanması
 - xolesterinin sintezi
-

Sual: Hüceyrədaxili həzm aparatı funksiyasını hansı orqanoid yerinə yetirir? (Çəki: 1)

- lizosomlar
 - holci aparatı
 - endoplazmatik şəbəkə
 - ribasom
 - hamısı
-

Sual: Mədə-bağırsaq həzmi necə adlanır? (Çəki: 1)

- hüceyrədaxili həzm
 - boru həzmi
 - membran həzmi
 - səhv cavabyoxdur
 - düz cavab yoxdur
-

Sual: Aşağıdakılardan hansı ağız suyu vəzisi deyildir? (Çəki: 1)

- çənəaltı vəzi
 - dilaltı vəzi
 - qulaqyanı vəzi
 - qaraciyər vəzisi
 - səhv cavab yoxdur
-

Sual: Mədənin həcmi hansı variantda düzgün verilmişdir? (Çəki: 1)

- 2-2.5l
 - 4-4.5l
 - 0.5-1l
 - 7-7.5l
 - 5-5.5l
-

Sual: Mədənin yuxarı hissəsi necə adlanır? (Çəki: 1)

- kardial şöbə
 - fundal şöbə
 - pilorik şöbə
 - səhv cavab yoxdur
 - düz cavab yoxdur
-

Sual: Mədənin orta hissəsi necə adlanır? (Çəki: 1)

- kardial şöbə
 - fundal şöbə
 - pilorik şöbə
 - səhv cavab yoxdur
 - düz cavab yoxdur
-

BÖLMƏ: 0302

Ad	0302
Suallardan	20
Maksimal faiz	20
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Mədənin aşağı hissəsi necə adlanır? (Çəki: 1)

- fundal şöbə
 - pilorik şöbə
 - səhv cavab yoxdur
 - düz cavab yoxdur
 - kardial şöbə
-

Sual: Mədənin xarici qatı necə adlanır? (Çəki: 1)

- serroz təbəqə
 - əzələ qatı
 - selikli qişa
 - səhv cavab yoxdur
 - düz cavab yoxdur
-

Sual: Mədənin orta qatı necə adlanır? (Çəki: 1)

- serroz təbəqə
 - əzələ qatı
 - selikli qişa
 - səhv cavab yoxdur
 - düz cavab yoxdur
-

Sual: Mədənin daxili qatı necə adlanır? (Çəki: 1)

- serroz təbəqə
 - əzələ qatı
 - selikli qişa
 - səhv cavab yoxdur
 - düz cavab yoxdur
-

Sual: Mədə şirəsi necə reaksiyaya malikdir? (Çəki: 1)

- turş
 - qələvi
 - neytral
 - səhv cavab yoxdur
 - düz cavab yoxdur
-

Sual: Mədə şirəsində yaqlara təsir edən hansı ferment var? (Çəki: 1)

- lipaza
 - amilaza
 - pepsin
 - tripsin
 - düz cavab yoxdur
-

Sual: On iki barmaq bağırsaq hansı vəzin axacaqları açılır? (Çəki: 1)

- Mədəaltı vəzi və qaraciyər
 - Dilaltı vəzin
 - Çənəaltı vəzin
 - Timus vəzin
 - Yumurtalığıñ
-

Sual: Qaraciyər haqqında deyilənlərdən hansı səhvdir? (Çəki: 1)

- ən böyük vəzidir, kütləsi 1,5-2 kq-a çatır.
 - o qarın boşluğununda, diafracmanın altında yerləşir
 - iki böyük paydan-sağ və sol hissələrdən ibarətdir
 - Qaraciyərin "qapısı" adlanan nahiyyəsindən onun daxilinə qaraciyər arteriyası, qapı venası, limfa damarları və sinirlər daxil olur
 - Səhv cavab yoxdur
-

Sual: Mədə vəzilərini qıcıqlandıran amillər: (Çəki: 1)

- qida və su
 - şərti siqnallar (əvvəllər qida qəbulu ilə bağlı olan) və qida
 - su
 - üşümə
 - fiziki ağırlıq
-

Sual: Ödün funksional əhəmiyyəti nədən ibarətdir? (Çəki: 1)

- Bağırsaqda yaqlara parçalayıcı təsir göstərən lipaza fermentini fəallaşdırır, qida yaqlarının emulsiya halına düşməsini sürətləndirir
 - Zülalları parçalayır
 - Karbohidratları parçalayır
 - Düz cavab yoxdur
 - Səhv cavab yoxdur
-

Sual: Mədədə həzmin pozulmasına nə səbəb ola bilər (Çəki: 1)

- tələsik yeyilən quru qida
 - yarımcıq qidalanma
 - gündəlik qidaya tərəvəzlərin daxil edilməsi
 - ətin, ekstra aktivləşdirici maddələrin istifadəsi
 - qidalanma zamanı mineral suyun istifadə olunması
-

Sual: Mədəaltı vəzin şirəsinin ifrazının dayanmasına səbəb olan məhsullar (Çəki: 1)

- kələm
 - soğan
 - yağı
 - süd zərdabı və spirtli içkilər
 - qida qəbulu
-

Sual: Qaraciyər orqanizmdə bu funksianın hansını yerinə yetirir (Çəki: 1)

- yağıların sorulması
 - toksik birləşmələrin zərərsizləşdirilməsi
 - qidanın xirdalanması
 - suyun sorulması
 - vitamin C-nin sintezi
-

Sual: Öd hansı maddələrdən təşkil olunub (Çəki: 1)

- xolesterin və öd turşusu
 - pepsin və xolesterin
 - laktosa və amilozat
 - saxaroza və lipaza
 - ximozin və tripsin
-

Sual: Ödün əsas funksiyası nədir (Çəki: 1)

- yağı turşularının sorulması
 - zülalın həzmi
 - karbohidratın həzmi
 - suda həll olunan vitaminlərin qəbul edilməsi
 - dəmirin bərpası
-

Sual: Öd kisəsini dayandıran səbəb hansılardır? (Çəki: 1)

- yağılar
 - ksilit
 - dondurma
 - acılıq
 - maqnezium duzları
-

Sual: Öd ifrazi funksiyasını zədələyən səbəb hansılardır (Çəki: 1)

- yağıın həddindən artıq istifadəsi
- duzun həddindən artıq istifadəsi

- süd
 - isti qida
 - soyuq qida
-

Sual: Pepsin hansı orqanda əmələ gəlir (Çəki: 1)

- mədəaltı vəzdə
 - mədədə
 - nazik bağırsaqda
 - ağız boşluğununda
 - yoğun bağırsaqda
-

Sual: Həll olmayan ərzaqlar orqanizmdən hansı orqanlar vasitəsi ilə xaric olunur (Çəki: 1)

- yoğun bağırsaqdan
 - böyrəkdən
 - ağızdan
 - ağciyərlərdən
 - dəridən
-

Sual: Hansı orqan xolesterinin ifrazında iştirak edir (Çəki: 1)

- böyrək
 - ağ ciyər
 - qara ciyər
 - mədə
 - nazik bağırsaq
-

BÖLMƏ: 0303

Ad	0303
Suallardan	16
Maksimal faiz	16
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Yoğun bağırşaqın peristaltikasını artırıran məhsullar hansılardır (Çəki: 1)

- tərəvəz və quru meyvələr
 - xəmir məməlatları
 - kisel
 - kompotlar
 - ət məhsulları
-

Sual: İnsanın həzm sistemi hansı düzgün ardıcılılıqdan ibarətdir (Çəki: 1)

- ağız boşluğu, udlaq, qida borusu, mədə, bağırsaq
- ağız boşluğu, qida borusu, qırqlaq, mədə, bağırsaq

- ağız boşluğu, ağıciyər, mədə, qara ciyər və bağırsaq
 - ağız boşluğu, udlaq, qida borusu, böyrəklər, həzm vəziləri
 - həzm vəziləri, qida borusu, ürək, mədə, bağırsaq
-

Sual: Bunlardan hansı qara ciyərin yerinə yetirdiyi funksiyalardan biridir (Çəki: 1)

- qana daxil olan zərərli maddələri zərərsizləşdirmək
 - sidiyin ifrazını təmin etmək
 - tənzimlənmiş tənəffüs
 - sinir sistemini qaydaya salır
 - öd nə ifraz edir
-

Sual: Ödü hansı orqan ifraz edir (Çəki: 1)

- qara ciyər
 - öd kisəsi
 - dalaq
 - böyrək
 - qalxanabənzər vəz
-

Sual: Həzm harada başlayır? (Çəki: 1)

- qara ciyərdə
 - bağırsaqda
 - mədədə
 - ağız boşluğunda
 - udlag
-

Sual: Yoğun bağırsaqda hansı proses baş verir (Çəki: 1)

- çürümə və vitaminlərin sintezi
 - vitaminlərin sintezi və sorulma
 - qida hissələrinin mənimşənilməsi
 - həzm
 - toksinlərin zərərsizləşdirilməsi
-

Sual: Nazik bağırsaqlarda aşağıdakı proseslərdən hansı gedir ? (Çəki: 1)

- həzm və sintez
 - sorulma və həzm
 - toksik maddələrin xaric olunması
 - şəkər və vitamin sintezi
 - zülal və karbohidratların sintezi
-

Sual: Tüpürcək hansı maddələrdən təşkil olunub (Çəki: 1)

- yağı turşusu, amilazadan
- lisozima, amilaza, selikdən
- selik, amin turşularından
- lipaza, selikdən

peptidaza, lisosimadan

Sual: Ağız boşluğunun selikli qışasının normal vəziyyətini təmin edən maddələr hansılardır (Çəki: 1)

- vitamin A və kalsium
 - vitamin C və vitamin A
 - kalsium və pepsin
 - qlikogen və amilaza
 - ferment və vitamin C
-

Sual: Mədə şirəsi hansı maddələrdən təşkil olunub (Çəki: 1)

- duz turşusu və selikdən
 - sirkə turşusu və yağ turşusundan
 - pepsin, lipaza, duz turşusundan
 - amilaza və lipazadan
 - lipaza, öd və lizosimdən
-

Sual: Mədədə zülalları parşalayan əsas ferment hansılardır (Çəki: 1)

- pepsin
 - lipaza
 - öd
 - amilaza
 - qlikogen
-

Sual: Mədə lipazası yalnız hansı maddini parçalayır? (Çəki: 1)

- xolesterin
 - emulsiya olunmuş yağları
 - nişasta
 - karbohidrat
 - zülal
-

Sual: Südün laktozası hansı orqanlara parçalanır (Çəki: 1)

- mədədə
 - nazik bağırsaqda
 - yoğun bağırsaqda
 - 12 barmaq bağırsaqda
 - ağız boşluğu
-

Sual: Mədəaltı vəzi şirəsi hansı maddələrdən təşkil olunub (Çəki: 1)

- pepsin və qlükoza
 - lipaza və tripsin
 - tripsin və lizozim
 - insulin və amiloza
 - qlükoza və pepsin
-

Sual: Həzmlə əlaqədar olan mərkəzlər harada yerləşir? (Çəki: 1)

- Uzunsov beyində
 - Beyincikdə
 - Orta beyində
 - Ara beyində
 - Onurğa beyində
-

Sual: Həzmlə əlaqədar olan mərkəzləri göstərin (Çəki: 1)

- Əmmə mərkəzi və çeynəmə mərkəzi
 - Ağız şirəsi ifrazı mərkəzi və udma mərkəzi
 - Mədənin boşalması (evakuasiya) mərkəzi və qusma mərkəzi -
 - Mədəaltı vəzi şirəsinin ifrazı mərkəzi və öd ifrazı mərkəzi
 - Deyilənlərin hamısı
-

BÖLƏM: 0401

Ad	0401
Suallardan	24
Maksimal faiz	24
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Dissimilyasiya nədir? (Çəki: 1)

- Qida maddələrinin daha sadə birləşmələrə oksidləşmə prosesi
 - Qidalı maddələrin sintezi prosesi
 - Amin turşularının sintezi prosesi
 - Düzgün cavab yoxdur
 - Səhv cavab yoxdur
-

Sual: Assimilyasiya nədir? (Çəki: 1)

- Qida maddələrinin daha sadə birləşmələrə oksidləşmə prosesi
 - Qidalı maddələrin sintezi prosesi
 - Zülalların parçalanması prosesi
 - Düzgün cavab yoxdur
 - Səhv cavab yoxdur
-

Sual: Assimilyasiya dissimilyasiyaya üstün gəlir: (Çəki: 1)

- Uşaqlarda, hamilə qadılarda
 - İntensiv əmək zamanı,
 - Xörək qəbul olunmayan vaxt
 - Düzgün cavab yoxdur
 - Səhv cavab yoxdur
-

Sual: Bir kalori nədir? (Çəki: 1)

- 5 q suyun 15 dərəcə selsi qızmasına sərf olunan istilikdir
 - 1q suyun 1dərəcə selsi qızmasına sərf olunan istilikdir
 - 1 q suyun 10dərəcə selsi qızmasına sərf olunan istilikdir
 - 5 q suyun 10 dərəcə selsi qızmasına sərf olunan istilikdir
 - Düz cavab yoxdur
-

Sual: Dissimilyasiya assimilyasiyaya üstün gəlir: (Çəki: 1)

- Uşaqlarda,
 - Hamilə qadınlarda
 - İntensiv əmək zamanı, xörək qəbul olunmayan vaxt
 - Düzgün cavab yoxdur
 - Səhv cavab yoxdur
-

Sual: Maddələr mübadiləsinin tarazlığı hansı yaş dövrü hansıdır? (Çəki: 1)

- uşaqlıq
 - qocalıq
 - gənclik
 - ahilliq
 - yetkinlik
-

Sual: Maddələr mübadiləsi hansı yaşda aşağı düşür ? (Çəki: 1)

- uşaqlarda
 - orta yaşılı insanlarda
 - yeniyetmələrdə
 - yetkin insanlarda
 - qocalarda
-

Sual: Gün ərzində üç dəfəlik qidalanmada sutkalıq rasionun enerji tutumu necə bölünür? (Çəki: 1)

- Səhər yeməyi – 30-35%, nahar – 40-45%, şam yeməyi – 30-20%
 - Səhər yeməyi – 10-25%, nahar – 30-45%, şam yeməyi – 10-20%
 - Səhər yeməyi – 30-35%, nahar – 40-45%, şam yeməyi – 20% -25%
 - Səhər yeməyi – 30-35%, nahar – 10-45%, şam yeməyi – 30-20%
 - Səhər yeməyi – 30-35%, nahar – 40-45%, şam yeməyi – 10-70%
-

Sual: Dissimilyasiya zamanı yaranan enerji haraya sərf olunur? (Çəki: 1)

- intensiv istilik əmələgəlmə prosesinə;
 - fiziki əməyə
 - əqli əməyə sərf olunur
 - intensiv istilik əmələgəlmə prosesinə, fiziki və əqli əməyə
 - Düz cavab yoxdur
-

Sual: İstilik əmələgəlmə prosesinin yollarını göstərin: (Çəki: 1)

- istilik şüalanması;
 - istilik keçirməsi;
 - buxarlanma istiliyi
 - hamısı
 - düz cavab yoxdur
-

Sual: Dissimilyasiya haqqında səhv olanı seçin: (Çəki: 1)

- Qida maddələrinin daha sadə birləşmələrə oksidləşmə prosesidir
 - Qidalı maddələrin sintezi prosesidir
 - Dissimilyasiya zamanı zülallar, yağlar və karbohidratlar oksidləşərək enerji yaradırlar
 - Dissimilyasiya və assimilyasiya prosesləri birlikdə maddələr mübadiləsi adlanır.
 - Səhv cavab yoxdur
-

Sual: Mənfi temperaturada hər bir adam nə qədər enerji itirir? (Çəki: 1)

- 15 kkal
 - 120 k kal
 - 89 kkal
 - 300 kkal
 - 500 k kal
-

Sual: Qida maddələrinin bioloji oksidləşməsi nəyin ixracı ilə müşahidə olunur? (Çəki: 1)

- biogenlərin
 - adaptogenlərin
 - enerjinin
 - antigenlərin
 - amin turşularının
-

Sual: İnsanın ümumi enerji itkisi nəyin hesabına sərf olunur? (Çəki: 1)

- fiziki aktivlik və əsas mübadiləyə
 - su-duz balansının tənzimlənməsinə
 - bədən temperaturunun saxlanmasına
 - yaddaşın qorunmasına
 - zehni fəaliyyətə
-

Sual: Zülal, yağ və karbohidratın optimal nisbəti olmalıdır necə olmalıdır? (Çəki: 1)

- 1:1:3
 - 1:1:4
 - 1:1:5
 - 1:1:2
 - 1:2:3
-

Sual: Maddələr mübadiləsi hansı mubadilə proseslərindən təşkil olunmuşdur? (Çəki: 1)

- zülal və yağ mübadilələrindən

- su mübadiləsindən, mineral maddələr mübadilələrindən
 - vitaminlər və karbohidrat mübadiləsindən
 - energetik mübadilədən
 - hamısından
-

Sual: Maddələr mübadiləsi hansı mubadilə proseslərindən təşkil olunmuşdur? (Çəki: 1)

- zülal və yağ mübadilələrindən
 - su mübadiləsindən, mineral maddələr mübadilələrindən,
 - vitaminlər və karbohidrat mübadiləsindən
 - energetik mübadilədən
 - hamısından
-

Sual: Orqanizmi enerji ilə təmin edən qida maddələrinin düzgün variantını göstərin (Çəki: 1)

- yağlar, bioloji aktiv maddələr
 - yağlar, vitaminlər
 - zülallar, vitaminlər,
 - karbohidratlar, zülallar, yağlar
 - bioloji aktiv maddələr, vitminlər
-

Sual: Fiziki işə neçə faiz artıq enerji sərf olunur? (Çəki: 1)

- 20-30%
 - 2-3%
 - 70%
 - səhv cavab yoxdur
 - düz cavab yoxdur
-

Sual: Orqanizmin maddələr mübadiləsi hansı faktordan asılıdır ? (Çəki: 1)

- kreativlikdən
 - cins və bədənin çəkisindən
 - yaş, cins və bədənin çəkisindən
 - qidalanma xüsusiyyətindən və cinsindən
 - cins və bədənin çəkisindən
-

Sual: Daxili orqanların işinə və istilik mübadiləsinə sərf olunan enerji hansı mübadilə adlanır? (Çəki: 1)

- əsas
 - ümumi
 - su-duz
 - maddələr
 - aralıq
-

Sual: Qalxanvari vəzin hormonları daha çox hansı mubadiləni aparır? (Çəki: 1)

- zülal mübadiləsini
- su və duz mübadiləsini

- şeker mübadiləsini
 - heç birini
 - hamısını
-

Sual: Rasiondaki (yeməyin) kaloriliyi necə hesablanır ? (Çəki: 1)

- Kalori koeffisentlərinin əsas qidalı maddələrin miqdarına vurularaq –nəticə stimullaşdırılır
 - Əsas qidalı maddələri ərzağın kütləsi ilə cəmləyərək
 - Resepdəki bütün qidalı maddələrin qida dəyəri cəmləyərək
 - Zülal, yağ və karbohidratın miqdarı cəmləyərək
 - Reseptə daxil olan bütün ərzaqların kütləsini cəmləyərək
-

Sual: Üç dəfəlik qidalanma zamanı nahar neçə faiz enerji dəyəri təşkil etməlidir ? (Çəki: 1)

- 25%
 - 50%
 - 80%
 - 70%
 - 45%
-

BÖLMƏ: 0402

Ad	0402
Suallardan	11
Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Üç dəfəlik qidalanma zamanı şam yeməyi neçə faiz enerji dəyəri təşkil etməlidir? (Çəki: 1)

- 25%
 - 30%
 - 45%
 - 50 %
 - 75%
-

Sual: Mədəaltı vəzin və böyrəküstü vəzilərin hormonları hansı mubadiləni aparırlar? (Çəki: 1)

- zülal mübadiləsini
 - su və duz mübadiləsini
 - heç birini
 - hamısını
 - şeker və yağ mübadiləsini
-

Sual: Qanda şəkər və digər zəruri qida maddələrinin səviyyəsi hansı yolla tənzimlənilir
(Çəki: 1)

- neyrohumoral yol ilə
 - membran yolu ilə
 - artıq qida qəbul edilməsi ilə
 - yalnız humoral yol ilə
 - yalnız sinir yolu ilə
-

Sual: Bir qram zülal parçalandıqda nə qədər enerji ayrılır? (Çəki: 1)

- 4 kkal
 - 9 kkal
 - 17 kkal
 - 19 kkal
 - 70 kkal
-

Sual: Bir qram karbohidrat parçalandıqda nə qədər enerji ayrılır? (Çəki: 1)

- 4 kkal
 - 9 kkal
 - 17 kkal
 - 19 kkal
 - 70 kkal
-

Sual: Bir qram yağı parçalandıqda nə qədər enerji ayrılır? (Çəki: 1)

- 4 kkal
 - 9 kkal
 - 17 kkal
 - 19 kkal
 - 70 kkal
-

Sual: Hüceyrə daxili mübadilə necə? (Çəki: 1)

- aralıq mübadilə
 - ümumi mübadilə
 - əsas mübadil
 - səhv cavab yoxdur
 - düz cavab yoxdur
-

Sual: Bədən orqanlarının fəaliyyətinə sərf olunan enerji necə adlanır? (Çəki: 1)

- əsas mübadilə
 - aralıq mübadilə
 - ümumi mübadilə
 - səhv cavab yoxdur
 - düz cavab yoxdur
-

Sual: Əsas mübadilə haqqında deyilənlərdən hansı doğrudur? (Çəki: 1)

- Bədən orqanlarının fəaliyyətinə sərf olunan enerji əsas mübadilə kimi xarakterizə edilir
 - İnsanda əsas mübadilə nisbi sükunət vəziyyətində (sakit uzanmış halda), havanın otaq temperaturunda (22°C), yeməkdən 14-16 saat qabaq öyrənilir
 - Əsas mübadilənin orta enerji qiymətləri 1 kkalori/kq saat nisbəti kimi ifadə edilir.
 - Əsas mübadilənin qiyməti yaşdan, cinsdən və digər amillərdən asılıdır
 - Deyilənlərin hamısı
-

Sual: 1q şəkər oksidləşdikdə neçə molekul ATF sintez olunur? (Çəki: 1)

- 36 molekul
 - 66 molekul
 - 96 molekul
 - 88 molekul
 - 100 molekul
-

Sual: Orqanizmin enerji itkisinin təyini üsullarının düzgün variantı hansıdır? (Çəki: 1)

- bakterioskopiya üsulu, qovma üsulu
 - patensiometrik üsul, Mor metodu
 - kalorimetrik üsul, kondensləşmə üsulu
 - düz kalorimetriya üsulu, xronometraj üsulu
 - qızdırılma metodu, refraktometr üsulu
-

BÖLMƏ: 0403

Ad	0403
Suallardan	6
Maksimal faiz	6
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Zehni fəaliyyət zamanı əsas mübadilə neçə faiz artır? (Çəki: 1)

- 2-3%
 - 10-15%
 - 25-30%
 - 35-45%
 - 75-95%
-

Sual: Metabolizmin assimilyasiya (anabolik) tərəfi nin tənzimlənməsində hansı hormon iştirak etmir? (Çəki: 1)

- hipofiz vəzin boy hormonu (somatostatin),
- qalxanvari vəzin tiroksin hormonu,
- mədəaltı vəzin insulin hormonu,
- cinsi vəzilərin estrogen və androgen hormonları
- böyrüküstü vəzilərin katekolalein (adrenalin, noradrenalin)

Sual: Metabolizmin dissimilyasiya (katabolik) tərəfi-nin tənzimində hansı hormonlar iştirak etmir? (Çəki: 1)

- mədəaltı vəzin qlyukoqon hormonu,
 - böyröküstü vəzilərin kate-xolalein (adrenalin, noradrenalin)
 - qlükokortikoid steronu (kortizon, hidrokortizon və s.) hormonları
 - hidrokortizon
 - mədəaltı vəzin insulin hormonu
-

Sual: Orqanizmdə hansı qida maddəsinin oksidləşməsindən nə qədər enerji ayrıldığını hesablamaq üçün hansı göstəricidən istifadə edilir? (Çəki: 1)

- tənəffus əmsalından
 - oksidləşmə dərəcəsindən
 - karbon əmsalından səhv cavab yoxdur
 - duz cavab yoxdur
 - səhv cavab yoxdur
-

Sual: Canlı orqanizmdə istiliyin hesablanmasında hansı cihazdan istifadə olunur? (Çəki: 1)

- kalorimetr
 - barometr
 - dinamometr
 - termometr
 - duz cavab yoxdur
-

Sual: Enerji tutumunun miqdarına görə qida maddələrinin düzgün ardıcılığını göstərin. (Çəki: 1)

- zülal, su, yağı
 - karbohidrat, vitaminlər, su
 - zülallar, karbohidratlar, yağlar
 - zülal, yağı, vitamin
 - karbohidratlar, pektinlər, vitamin
-

BÖLMƏ: 0501

Ad	0501
Suallardan	20
Maksimal faiz	20
Sualları qarşıdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Zülal təbiətli maddə hansıdır? (Çəki: 1)

- Fermentlər və zülallar
- Karbohidratlar

- Yağlar
 - Vitaminlər
 - Düz cavab yoxdur
-

Sual: Tənəffüs zülalı hansıdır? (Çəki: 1)

- hemoqlobin
 - miozin
 - qlobulin
 - lipaza
 - peptidaza
-

Sual: Aşağıdakılardan hansı doğrudur? (Çəki: 1)

- Süd əsas əhali qrupu üçün əvəzedilməz ərzaq növüdür
 - Süd uşaqlar və çox yaşılı şəxslər üçün əvəzedilməz ərzaq növüdür
 - Süd fiziki əməklə məşğul olan şəxslər üçün əvəzedilməz ərzaq növüdür
 - Süd idmançılar üçün əvəzedilməz ərzaq növüdür
 - Süd gənclər və zehni əməklə məşğul olanlar üçün əvəzedilməz ərzaq növüdür
-

Sual: Zülal molekulunda amin turşuları hansı əlaqə vasitəsi birləşirlər? (Çəki: 1)

- peptid əlaqəsi ilə
 - makroerqik əlaqə ilə
 - mikroerqik əlaqə ilə
 - düz cavab yoxdur
 - səhv cavab yoxdur
-

Sual: Ferment nədir? (Çəki: 1)

- Zülal təbiətli bioloji aktiv maddə
 - Yağ təbiətli bioloji aktiv maddə
 - Karbohidrat təbiətli bioloji aktiv maddə
 - Səhv cavab yoxdur
 - Düz cavab yoxdur
-

Sual: Sadə zülallar necə adlanırlar? (Çəki: 1)

- proteinlər
 - karbohidrat
 - proteidlər
 - səhv cavab yoxdur
 - düz cavab yoxdur
-

Sual: Mürəkkəb zülallar necə adlanırlar? (Çəki: 1)

- proteinlər
- karbohidrat
- proteidlər
- səhv cavab yoxdur

düz cavab yoxdur

Sual: Mürəkkəb zülallarda qeyri-zülali hissə necə adlanır? (Çəki: 1)

- prostetik qrup
 - amin qrupu
 - karbon qrupu
 - səhv cavab yoxdur
 - düz cavab yoxdur
-

Sual: Mürəkkəb zülalları göstərin (Çəki: 1)

- albuminlər
 - qlobulinlər
 - lipoproteidlər
 - qlyutelinlər
 - düz cavab yoxdur
-

Sual: Sadə zülalı göstərin: (Çəki: 1)

- albuminlər
 - nukleoproteidlər
 - qlikoproteidlər
 - düz cavab yoxdur
 - lipoproteidlər
-

Sual: Tərkibində nuklein turşusu olan mürəkkəb zülallar necə adlanırlar? (Çəki: 1)

- nukleoproteidlər
 - qlikoproteidlər
 - lipoproteidlər
 - düz cavab yoxdur
 - səhv cavab yoxdur
-

Sual: Tərkibində lipid olan mürəkkəb zülallar necə adlanırlar? (Çəki: 1)

- nukleoproteidlər
 - qlikoproteidlər
 - lipoproteidlər
 - düz cavab yoxdur
 - səhv cavab yoxdur
-

Sual: Azot balansı nə deməkdir? (Çəki: 1)

- sutka ərzində orqanizmə daxil olan azotun miqdarı
 - sutka ərzində orqanizmdən xaric olan azotun miqdarı
 - qida ilə orqanizmə daxil olan azotun miqdarı
 - sutkada orqanizmə daxil olan və ondan xaric olan azotun miqdar nisbəti
 - 1 saat ərzində orqanizmə daxil olan və ondan xaric olan azotun miqdar nisbəti
-

Sual: Tərkibində polisaxarid olan mürəkkəb zülallar necə adlanırlar? (Çəki: 1)

- nukleoproteidlər
 - qlikoproteidlər
 - lipoproteidlər
 - düz cavab yoxdur
 - səhv cavab yoxdur
-

Sual: Zülalların bioloji dəyəri aşağıdakı hansı metodlarla öyrənilir (Çəki: 1)

- bioloji və kimyəvi
 - yalnız kimyəvi
 - pozitiv
 - empirik
 - texniki
-

Sual: Qida zülalının hidrolizi harada başlayır ? (Çəki: 1)

- mədədə
 - yoğun bağırsaqda
 - nazik bağırsaqda
 - bağırsaqda
 - qara ciyərdə
-

Sual: Zülalların fəza quruluşu nəyi müəyyənləşdirir? (Çəki: 1)

- Müxtəlifliyini və rolunu
 - Dadını və rolunu
 - Rəngini
 - Səhv cavab yoxdur
 - Düz cavab yoxdur
-

Sual: Hemoqlobində hansı metal atomu var? (Çəki: 1)

- Mis
 - Demir
 - Sink
 - Aliminium
 - Düz cavab yoxdur
-

Sual: "Azot balansı" dedikdə nə başa düşülür? (Çəki: 1)

- Orqanizmə qida ilə daxil olan azotla, orqanizmdən sidiklə xaric olan azotun fərqi nəzərdə tutulur
 - Orqanizmə hava ilə daxil olan oksigenlə , orqanizmdən sidiklə xaric olan karbonun fərqi nəzərdə tutulur
 - Orqanizmə su ilə daxil olan hidrogenlə, orqanizmdən sidiklə xaric olan azotun fərqi nəzərdə tutulur
 - Düz cavab yoxdur
 - Səhv cavab yoxdur
-

Sual: Müsbət azot balansı nədir? (Çəki: 1)

- Orqanizmdən az azot çıxarılması
 - Orqanizmdən çox azot çıxarılması,
 - Orqanizmə daxil olan azotla xaric olan azotun miqdarının bərabər olması
 - Düz cavab yoxdur
 - Səhv cavab yoxdur
-

BÖLMƏ: 0502

Ad	0502
Suallardan	11
Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Əvəzolunmayan amin turşularının balansdırılması standartına nisbətən yaxın olan nədir? (Çəki: 1)

- süd və yumurta ağıdır
 - yumurta sarısıdır
 - balıq
 - meyvə
 - ət
-

Sual: Rasionda zülalın artıq olması nəyə qətirib çıxarır? (Çəki: 1)

- qaraciyərə ağırlığın düşməsinə
 - qanda şəkərin artmasına
 - orqanizmdə yağların artıq yığılmamasına
 - şəkərli diabetdə
 - yorğunluğa
-

Sual: Zülalın əsas hissəsi hansı maddədən təşkil olunub ? (Çəki: 1)

- sadə şəkərlərdən
 - amin turşularından
 - yağı turşularından
 - orqanik turşulardan
 - disaxaridlərdən
-

Sual: Mənfî azot balansı nədir? (Çəki: 1)

- Orqanizmdən az azot çıxarılması
 - Orqanizmdən çox azot çıxarılması
 - Orqanizmə daxil olan azotla xaric olan azotun miqdarının bərabər
 - Düz cavab yoxdur
 - Səhv cavab yoxdur
-

Sual: Əvəz oluna bilməyən amin turşuları hansılardır? (Çəki: 1)

- triptofan və lizin
 - qlitamin
 - sistin
 - asparaqin
 - prolin
-

Sual: Müsbət azot balansı haqqında deyilənlərdən hansı səhvdir? (Çəki: 1)

- böyükən orqanizmdə təsadüf olunur
 - hamilə qadınlarda təsadüf olunur
 - orqanizmdən az azot çıxarılmasına deyilir
 - acqalma hallarında yaranır
 - böyükən orqanizmdə və hamilə qadınlarda yaranır
-

Sual: Müsbət azotlu balans nə zaman müşahidə edilir? (Çəki: 1)

- uşaqların intensiv böyümə dövrü
 - zülalın çatışmadığı vaxtı
 - orqanizmin yorulması zamanı
 - fiziki yüklenmələr zamanı
 - vitamin çatışmaçazlığı zamanı
-

Sual: Orqanizmin mənfi azotlu balans nə zaman müşahidə olunur? (Çəki: 1)

- rasionda zülalın çatışmaması zamanı
 - orqanizmin yorulması zamanı
 - hamiləlik dövrü
 - əzələ kütləsinin artnası zamanı
 - uşaqların intensive böyümə dövrü
-

Sual: Bioloji cəhətdən zülallar hansı növlərə ayırmaq olar? (Çəki: 1)

- Tam dəyərli zülallara
 - Tam dəyərsiz zülallara
 - Mürəkkəb zülallara və sadə zülallara
 - Tam dəyərli və tam dəyərsiz zülallara
 - Düz cavab yoxdur
-

Sual: Tam dəyərli zülallar nəyə deyilir? (Çəki: 1)

- Tərkibində zülal sintezi və orqanizmin normal inkişafı üçün zəruri olan bütün aminturşuları olan zülallara
 - Tərkibində zülal sintezi və orqanizmin normal inkişafı üçün zəruri olan aminturşuları olmayan zülallara
 - Tərkibində nuklein qrupu saxlayan zülallara
 - Tərkibində polisaxarid saxlayan zülallara
 - Düz cavab yoxdur
-

Sual: Tam dəyərsiz zülallar nəyə deyilir? (Çəki: 1)

- Tərkibində zülal sintezi və orqanizmin normal inkişafı üçün zəruri olan bütün aminturşuları olan zülallara
 - Tərkibində zülal sintezi və orqanizmin normal inkişafı üçün zəruri olan bütün aminturşuları olmayan zülallara
 - Tərkibində nuklein qrupu saxlayan zülallara
 - Tərkibində polisaxarid saxlayan zülallara
 - Düz cavab yoxdur
-

BÖLMƏ: 0503

Ad	0503
Suallardan	8
Maksimal faiz	8
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: İnsanın sutkalıq qidasının kalori dəyərliyinin necə faizi 12%-i zü'lal-ların payına düşür? (Çəki: 1)

- 12%-i
 - 30%-i
 - 50%-i
 - 90%-i
 - Düz cavab yoxdur
-

Sual: Zülala orta günlük təlabata neçə qram təşkil edir,(qr) ? (Çəki: 1)

- 40-50
 - 70-100
 - 50-60
 - 100-120
 - 40-50
-

Sual: Qida məhsullarında və insan orqanizmində olan aminturşularının miqdarı hansı sırada düzgün göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- 80 və 20
 - 20 və 10
 - 20 və 20
 - 10 və 10
 - 20 və 60
-

Sual: Amin turşuları haqqında deyilənlərdən hansı səhvdir: (Çəki: 1)

- İnsan orqanizmində 20-ə yaxın amin turşusu sintez
- Aminturşular orqanizmdə zülal sintezində iştirak edirlər
- Biokimyəvi və fizioloji proseslərdə müstəqil iştirak edərək orqanizmdə ən müxtəlif

vəzifələr daşıyırlar

- Əvəzedilən və əvəzedilməyən aminturşular vardır
 - İnsan orqanizmində 80-ə yaxın amin turşusu sintez olunur
-

Sual: Mənşəyinə görə hansı zülallar tamdəyərli hesab edilir? (Çəki: 1)

- heyvani mənşəli zülallar
 - bitki mənşəli zülallar
 - balıq zülalı
 - tərkibində histamin olan zülallar
 - paxlalı bitkilərin zülalları
-

Sual: Tərkibinə görə hansı zülallar tam dəyərli hesab edilir? (Çəki: 1)

- tərkibində əvəz olunan amin turşuları olan zülallar
 - tərkibində yalnız lizin olan zülallar
 - tərkibində leysin, izoleysin və əvəz olunan aminturşuları olan zülallar
 - tərkibində histamin olan zülallar
 - tərkibində əvəz edilməyən aminturşular olan zülallar
-

Sual: Qida ilə orqanizmə daxil olmasa da orqanizm özü tərəfindən siznəz oluna bilən amin turşuları necə adlanır (Çəki: 1)

- Əvəz olunan aminturşuları
 - Qlikoproteidlər
 - Əvəz olunmayan aminturşuları
 - Nukleoproteidlər
 - Lipoproteidlər
-

Sual: Uşaqlar üçün mühüm əhəmiyyət kəsbedən zülal hansıdır? (Çəki: 1)

- Histidin
 - Leysin
 - Izoleysin
 - Valin
 - Treonin
-

BÖLMƏ: 0601

Ad	0601
Suallardan	14
Maksimal faiz	14
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Mürəkkəb karbohidratlar necə adlanırlar? (Çəki: 1)

- Polisaxaridlər

- Nukleoproteidlər
 - Monosaxaridlər
 - Qlikoprotedlər
 - Lipoproteidlər
-

Sual: Qida karbohidratların ilkin hidrolizi harada başlayır (Çəki: 1)

- mədədə
 - yoğun bağırısaqda
 - nazik bağırısaqda
 - ağızda
 - qara ciyərdə
-

Sual: Sadə şəkərlər necə adlanırlar? (Çəki: 1)

- Polisaxaridlər
 - Nukleoproteidlər
 - Monosaxaridlər
 - Qlikoprotedlər
 - Lipoproteidlər
-

Sual: Qanda şəkərin miqdarının cox olması neyə səbəb olur? (Çəki: 1)

- Maddələr mübadiləsinin pozulmasına, ariqlamaya
 - Maddələr mübadiləsinin pozulmasına, piylənməyə
 - Qanda zülalın miqdarının artmasına
 - Səhv cavab yoxdur
 - Düz cavab yoxdur
-

Sual: Hər qr karbohidratın orqanizmdə oksidləşməsi nəticəsində nə qədər enerji nə qədər enerji ayrılır? (Çəki: 1)

- 4 kkal
 - 9 kkal
 - 7 kkal
 - 12 kkal
 - Düz cavab yoxdur
-

Sual: Aşağıdakı məhsullardan hansılar qlükoza ilə zəngindir? (Çəki: 1)

- Bal
 - Üzüm
 - Xurma
 - Banan
 - Deyilənlərin hamısı
-

Sual: Ən şirin karbohidrat hansıdır? (Çəki: 1)

- Qlükoza
- Saxaraza

- Maltoza
 - Laktoza
 - Fruktoza
-

Sual: Tərkibində nişasta olan ərzaqlardan istifadə edildikdə qlükozanın səviyyəsi neçə olur? (Çəki: 1)

- qalxır
 - sürətlə qalxır
 - yavaş-yavaş qalxır
 - aşağı düşür
 - sürətlə aşağı düşür
-

Sual: Aşağıdakılardan hansı mürəkkəb şəkərlərə aid deyildir? (Çəki: 1)

- Nişasta
 - Qlikogen
 - Sellüloza
 - Pektin
 - Fruktoza
-

Sual: Hansı orqan “qanda şəkər” səviyyəsini tənzim edir ? (Çəki: 1)

- mədəaltı vəz
 - qalxanabənzər vəz
 - limfa vəzləri
 - böyrəküstü vəz
 - tüpürcək vəzi
-

Sual: Bitki mənşəli qidaların mənimsənilmə faizinin aşağı olması nə ilə izah edilir? (Çəki: 1)

- Bitki mənşəli qidaların tərkibində sellülozanın olması ilə
 - karbohidratın miqdarının çox olması ilə
 - yağın çox olması ilə
 - vitaminlərin az olması ilə
 - bitki mənşəli qidaların tərkibində sellülozanın olmaması ilə
-

Sual: İnsulin və adrenalin orqanizmdə nəyi tənzim edir ? (Çəki: 1)

- Karbohidrat mübadiləsini
 - Qanda şəkərin miqdarını
 - Zülal mübadiləsini
 - Öd ifrazını
 - Yağ mübadiləsini
-

Sual: Orqanizmdə artıq qalan karbohidrat nəyə çevrilir? (Çəki: 1)

- yağa
- zülala

- vitaminə
 - fermentə
 - mineral maddələrə
-

Sual: Orqanizmdə insulinin az sintez edilməsinin və qlükaqonun çox sintez olunması nəyə səbəb olur? (Çəki: 1)

- diabetə
 - qan azlığına
 - yorğunluqa
 - ateroskleroz a
 - piylənməyə
-

BÖLMƏ: 0602

Ad	0602
Suallardan	19
Maksimal faiz	19
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: 116. Hansı karbohidrat piy-yağ mübadiləsinin tənzimlənməsində iştirak edir? (Çəki: 1)

- Nişasta
 - Qlükoza
 - Sellüloza
 - Pektin
 - Fruktoza
-

Sual: Həzm prosesində hər bir saxaroza molekulu necə monosaxarid molekuluna parçalanır? (Çəki: 1)

- 5
 - 2
 - 8
 - 1
 - 9
-

Sual: Şəkərli diabet zamanı rasiona nəyi daxil etmək yol verilməzdır (Çəki: 1)

- şəkər və qlükoza
 - ksilit
 - fruktoza
 - sorbit
 - laktosa
-

Sual: Həzm prosesində hər bir saxaroza molekulu hansı monosaxarid molekullarına parçalanır? (Çəki: 1)

- Qlükoza və fruktozaya molekullarına
 - Yalnız qlükozaya molekullarına
 - Yalnız fruktoza molekullarına
 - Nişasta molekullarına
 - Laktoza molekullarına
-

Sual: Deyilənlərdən hansı şəkərlərə aid deyildir? (Çəki: 1)

- Suda və sulu məhlullarda yaxşı həll olular
 - Asanlıqla sorulur və mənimmsənilirlər
 - Qlükoza və fruktoza mühüm əhəmiyyət kəsb edən sadə şəkərlərdəndir
 - Nişasta mühüm əhəmiyyət kəsb edən sadə şəkərlərdəndir
 - Deyilənlərin hamısı
-

Sual: Tərkibində hansı maddə olan ərzaqlardan istifadə edildikdə qlükozanın səviyyəsi yavaş-yavaş qalxır? (Çəki: 1)

- yağı
 - zülal
 - vitamin
 - nişasta
 - vitamin və karbohidrat
-

Sual: İnsan qidasında saxarozanın əsas mənbəyi nə hesab olunur? (Çəki: 1)

- Şəkər qamışı və şəkər çuğundurundan alınan şəkər
 - Arı balı
 - Üzüm
 - Düz cavab yoxdur
 - Səhv cavab yoxdur
-

Sual: Laktoza hansı qida məhsulunda olur? (Çəki: 1)

- Ətdə
 - Yağda
 - Süddə
 - Balda
 - Hec birində
-

Sual: Aşağıdakılardan hansı element karbohitratların tərkibində olmur? (Çəki: 1)

- Oksigen
 - Karbon
 - Hidrogen
 - Azot
 - Deyilənlərin hamısı
-

Sual: Deyilənlərdən hansı karbohidratlara aid oluna bilməz? (Çəki: 1)

- Karbohidratlar karbon, hidrogen və oksigendən təşkil olunan birləşmələrdir;
 - Burada hidrogen və oksigenin münasibəti su molekullarında olduğu kimidir;
 - Fiziki əmək zamanı karbohidratlara olan eh-ti-yac artır;
 - Tərkibində amin qrupu saxlayırlar;
 - Karboridratlar hüceyrə və toxumaların tərkibinə daxil olmaqla, qanda qlü-kozanın ehtiyatını artırırlar.
-

Sual: Diabetin əlamətlərini göstərin (Çəki: 1)

- qanda qlükoza kontensrasiyasının artması
 - qanda hemoqlobinin artması
 - qanda sidik cövhərinin artması
 - avitaminoz
 - metabolizmi toxumların qlükoza sintezinin pozulması
-

Sual: "Qlukozaya nisbətən yavaş mənimsənilir, qandan tez azad olur, asanlıqla maddələr mübadiləsi prosesinə qoşulurlar, digər şəkərlərdən 2 dəfə çox şirinliyə malidir "- sözlərini hansı karbohidrata aid etmək olar? (Çəki: 1)

- Laktozaya
 - Fruktozaya
 - Nişastaya
 - Heç birinə
 - hamısına
-

Sual: "Bağırsaqlarda qıcqırma proseslərini ləngidir və organizm üçün faydalı olan süd turşusu bakteriyalarının inkişafını sürətləndirir"- sözlərini hansı karbohidrata aid etmək olar? (Çəki: 1)

- Laktozaya
 - Fruktozaya
 - Nişastaya
 - Qlükozaya
 - Heç birinə
-

Sual: Karbohidrat mübadiləsinin pozulması insanda hansı xəstəliyin əmələ gəlməsinə səbəb olur? (Çəki: 1)

- Şəkər
 - Qanazlığı
 - Leykoz
 - Pnevmaniya
 - Nefrit
-

Sual: Hansı ərzaqlarda qlikogen mövcuddur? (Çəki: 1)

- kələm turşusunda
- insan qaraciyərində
- balıqda
- tərəvəzdə
- kartofda

Sual: Saxarozanın parçalanması hansı orqanda baş verir ? (Çəki: 1)

- ağız boşluğunda
 - mədədə
 - nazik bağırsaqda
 - böyrəkdə
 - ağ ciyərlərdə
-

Sual: Orqanizmin enerji təlabatının 50-70 hissəsi qidaladakı hansı maddənin hesabına ödənilir? (Çəki: 1)

- karbohidrat
 - zülal
 - vitamin
 - yağ
 - vitamin və yağ
-

Sual: Aclıq hissi və halsızlıq orqanizmdə hansı maddənin çatışmamazlığı nəticəsində yaranır? (Çəki: 1)

- su
 - vitamin
 - zülal
 - yağ
 - karbohidrat
-

Sual: Aclıq hissinin yaranmasının səbəbi nədir? (Çəki: 1)

- qanda qlükogen konsentrasiyasının azalması
 - boş mədənin divarlarının yiğilması
 - qanda qlükogen konsentrasiyasının artması
 - orqanizmin qidasız qalması
 - osmotik konsentrasiyasının qanda düşməsi
-

BÖLMƏ: 0603

Ad	0603
Suallardan	11
Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Poliqalaktor turşulardan təşkil olunmuş maddə hansıdır? (Çəki: 1)

- nişasta
- pektin
- saxaroza

- qlükoza
 - fruktoza və qalaktoza
-

Sual: İnsulin və adrenalin orqanizmdə nəyi tənzim edir? (Çəki: 1)

- Karbohidrat mübadiləsini
 - Qanda şəkərin miqdarını
 - Zülal mübadiləsini
 - Öd ifrazını
 - Yağ mübadiləsini
-

Sual: Deyilənlərədn hansı sellülozaya aid deyildir? (Çəki: 1)

- Suda həll olmayan karbohidratlara aiddir
 - İnsanın yoğun bağırsağında həzm olunur
 - Bitki qidasının, demək olar ki, yarısına qədəri sellülozanın payına düşür
 - İnsanın nazik bağırsağında həzm olunur
 - Qida sellüloza az olduqda, bağırsağın peristaltikası zəifləyir, onda qida kütləsinin hərəkəti pozulur
-

Sual: Qidada hansı karbohidrat az olduqda bağırsağın peristaltikası zəifləyir, onda qida kütləsinin hərəkəti pozulur, zülalın həzmi zamanı əmələ gələn bəzi parçalanma məhsullarının toksiki təsirindən orqanizm öz-özünə zəhərlənə bilər? (Çəki: 1)

- Nişasta
 - Fruktoza
 - Qlükoza
 - Saxaroza
 - Sellüloza
-

Sual: Deyilənlərin hansı qidada sellüloza catışmamazlığı ilə əlaqədar deyildir? (Çəki: 1)

- Bağırsağın peristaltikası zəifləyir,
 - Bağırsaqda qida kütləsinin hərəkəti pozulur,
 - Zülalın həzmi zamanı əmələ gələn bəzi parçalanma məhsullarının toksiki təsirindən orqanizmdə öz-özünə zəhərlənə baş verir
 - Avitaminoz baş verir
 - Səhv cavab yoxdur
-

Sual: Marmeladın hazırlanmasında hansı mürəkkəb karbohidratdan isitfadə edirlər? (Çəki: 1)

- Laktozadan
 - Fruktozadan
 - Pektindən
 - Sellülozada
 - qlükoza
-

Sual: Sellülozanın həzmi harada gedir? (Çəki: 1)

- Yoğun bağırsaqda

- Nazik bağırısaqda
 - Mədədə
 - 12 barmaq bağırısaqda
 - Düz cavab yoxur
-

Sual: Laktoza nədən ibarətdir? (Çəki: 1)

- qalaktoza və qlükozadan
 - maltoza və qalaktozadan
 - mannoza və qlükozadan
 - riboza və fruktozadan
 - fruktoza və qlükozadan
-

Sual: Karbohidrat mübadiləsini nə tənzim edir? (Çəki: 1)

- amilaza
 - insulin və adrenalin
 - lipaza
 - peptidaza
 - qlikogen
-

Sual: Hansı disaxarid uşaqların qidalanmasında böyük rol oynayır (Çəki: 1)

- laktosa
 - fruktoza
 - qlükoza
 - qalakogen
 - qlikogen
-

Sual: Hansı maddənin çox miqdarda istifadəsi piylənmə və şəkərli diabet xəstəliyinə səbəb olur? (Çəki: 1)

- şəkər
 - vitamin
 - duzlu və yağılı qidalar
 - nişasta
 - zülal
-

BÖLMƏ: 0701

Ad	0701
Suallardan	9
Maksimal faiz	9
Sualları qarşıdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Yağa bənzər maddələr hansıdır? (Çəki: 1)

- qliserin
 - sterin və fosfolipid
 - qlikogen
 - folasin
 - pektin
-

Sual: Yağların kalori koeffisenti neçə kkal-dir ? (Çəki: 1)

- 9
 - 8
 - 7
 - 10
 - 12
-

Sual: Doymamış yağ turşusunu göstərin: (Çəki: 1)

- araxidaon
 - palmitin
 - stearin
 - kapron
 - deyilənlərin hamısı
-

Sual: Araxidon turşusu nədən alınır? (Çəki: 1)

- bütün bitki məhsullarında olur
 - orqanizmdə B6 vitamininin iştirakı ilə linolen yağ turşusundan sintez olunur
 - günəbaxanda olur
 - pambiqda olur
 - ətdə olur
-

Sual: Orqanizmdə B6 vitamininin iştirakı ilə linolen yağ turşusundan sintez olunan maddə hansıdır? (Çəki: 1)

- araxidon turşusu
 - palmitin
 - stearin
 - kapron
 - deyilənlərin hamısı
-

Sual: Doymuş yağ turşusunu göstərin: (Çəki: 1)

- palmitin
 - araxidon
 - olein
 - linol
 - linolen
-

Sual: Ehtiyat yağın orqanizmdə funksiyası ? (Çəki: 1)

- plastiklik

- istiliyin idarə olunmasında iştirak
 - hüceyrədə maddələr mübadiləsini tarazlaşdırmaq
 - qida komponentlərinin sorulmasını təmin etmək
 - nəqliyyat
-

Sual: Ödə hansı funksiya xasdır (Çəki: 1)

- qlikogeni parçalamaq
 - yağların sorulması
 - zülalı parçalamaq
 - nişastanı parçalamaq
 - mədə şirəsini neytrallaşdırmaq
-

Sual: Lesitinlə zəngindir ? (Çəki: 1)

- ərik
 - kartof
 - süd
 - makaron
 - rafinə edilməmiş bitki yağları
-

BÖLMƏ: 0702

Ad	0702
Suallardan	13
Maksimal faiz	13
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Hansı steridlərə aid deyildir? (Çəki: 1)

- cinsi hormonlar,
 - böyrəküstü vəzilərin hormonları,
 - xo-les-terin,
 - ergosterin
 - xolin
-

Sual: Xolin hansı funksiyani yerinə yetirir? (Çəki: 1)

- Periferik sinir sistemində neyromediator funksiyasını
 - Oksidləşmə funksiyasını
 - Plastik funksiyasını
 - Energetik funksiyasını
 - Heç birini
-

Sual: Orqanizmdə xolesterin nəyi təmin edir ? (Çəki: 1)

- fermentlərin aktivliyini

- vitamin D və steroid hormonların yaranmasını
 - bağırsaqda B qrup vitaminlərinin sintezini
 - oksigenin daşınmasını
 - antitellərin yaranmasını
-

Sual: Vitamin D və steroid hormonların yaranmasını nə təmin edir? (Çəki: 1)

- Xolin
 - Xolesterin
 - Lizin
 - Hemoqlobulin
 - Heç biri
-

Sual: İsti xörək və içkilərin optimal qəbul edilməsini təmin edən temperatur ($^{\circ}$ S) (Çəki: 1)

- 18° - 20°
 - 35° - 40°
 - 65° - 70°
 - 25° - 30°
 - 45° - 50°
-

Sual: Bu maddələrin hansı doymamış yağı turşularının mənbəyidir ? (Çəki: 1)

- kakao yağı
 - balıq yağı və günəbaxan yağı
 - qoyun piyi
 - mal piyi
 - sümük piyi
-

Sual: Bioloji dəyərinə görə ən üstün yağı hansıdır ? (Çəki: 1)

- kərə yağı
 - bitki yağı
 - mətbəx yağı
 - rafinadlaşdırılmış yağı
 - heyvani mənşəli yağı
-

Sual: Orqanizmdə toplanma qabiliyyətinə malik qida maddələri qrupu? (Çəki: 1)

- karbohidratlar
 - zülallar
 - yağlar
 - qida lifləri
 - vitaminlər
-

Sual: Yağların fosfotidlərini hansı maddə təqdim edir? (Çəki: 1)

- lesein
- qliserin
- qlikogen

-
- xolesterin
 - sellüloza
-

Sual: Yağ sterinlərini hansı maddə təmsil edir? (Çəki: 1)

- xolesterin
 - xolin
 - retinol
 - mum
 - lecitin
-

Sual: Yağların hidroliz məhsulu hansılardır ? (Çəki: 1)

- qliserin və yağ turşularıdır
 - mikroelementlərdir
 - amin turşularıdır
 - qlikogendir
 - şekərdir
-

Sual: Lesitin tərkibində hansı maddə var? (Çəki: 1)

- lipaza
 - kalsium
 - qliserin
 - sterollar
 - fosfor və doymamış yağ turşuları
-

Sual: Aşağıdakılardan hansı doymuş yağ turşusundan təşkil olunmuşdur? (Çəki: 1)

- Günəbaxan yağı
 - Kakos yağı
 - Pambıq yağı
 - Qarğıdalı yağı
 - Heç biri
-

BÖLMƏ: 0703

Ad	0703
Suallardan	14
Maksimal faiz	14
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: 200°C-dən yuxarı temperaturada qızdırıldıqda və çoxdəfəli istifadə edildikdə yağlar nəyə səbəb olur? (Çəki: 1)

- avitaminoza
- kansoregen xassəyə və bəd şışlər əmələgətirmə qabiliyyətinə

- piylənməyə
 - təzyiqin yüksəlməsinə
 - qan azlığına
-

Sual: Hansı yaqlar qida məqsədləri üçün yalnız rafinadlaşdırılmış şəkildə istifadə olunmalıdır. (Çəki: 1)

- Pambıq və soya yağı
 - Günəbaxan yağı
 - Donuz piyi
 - Qarğıdalı yağı
 - Heç biri
-

Sual: Yaqlara olan tələbat azalır: (Çəki: 1)

- Uşaqlarada
 - Yaşlı və qoca adamlarda
 - Gənclərdə
 - Yeniyetmələrdə
 - Hec birində
-

Sual: Xolesterinin orqanizmdə optimal səviyyəsini nə təmin edir ? (Çəki: 1)

- duzlar
 - kalsium duzları
 - mum
 - doymamış yağ turşuları və pektin
 - doymuş yağ turşuları
-

Sual: Doymamış yağ turşuları yaqlara hansı xüsusiyyətlər verir? (Çəki: 1)

- ərimə temperaturu artır
 - ərimə temperaturu azalır, mənimsənilən miqdarı və bioloji fəallığı artır
 - ərimə temperaturu artır, mənimsənilən miqdarı və bioloji fəallığı artır
 - ərimə temperaturu artır, mənimsənilən miqdarı və bioloji fəallığı azalır
 - qida dəyəri və bioloji fəallığı artır
-

Sual: Aşağıdakı faktorlardan hansı yağın mənimsənilməsini yaxşılaşdırır ? (Çəki: 1)

- öd
 - vitaminlər
 - rasionda yağın artıq olması
 - tez mənimsənilən karbohidratlar
 - turş mühit
-

Sual: Yaqların lazım olandan çox istifadəsi nəyə gətirib çıxarır ? (Çəki: 1)

- qanazlığına
- piylənmə və ateroskleroza
- kariyesə

- qalxanabənzər vəzin funksiyasının artmasına
 - dayaq - hərəkət aparatının zədələnməsinə
-

Sual: Yağların lazımi miqdarda istifadə olunmaması nəyə gətirib çıxarır? (Çəki: 1)

- aterosklerozun yaranmasına
 - vitaminlərin sorulmasının pisləşməsinə
 - trombların əmələ gəlməsinə
 - piylənməyə
 - qida nutrientlərinin mənimsənilməsinə pisləşməsinə
-

Sual: İnsanın rasionunda yağların normallaşdırılması nədən asılıdır? (Çəki: 1)

- qidanın tərkibindən
 - cinsindən və yaşından
 - fəsildən və əmək fəaliyyətinin
 - növündən ərzağın çeşidindən
 - qida rejimindən
-

Sual: Doymamış yağ turşusu hansıdır? (Çəki: 1)

- kopyor turşusu
 - stearin turşusu
 - palma yağı turşusu
 - linolen
 - stearin və linolen yağ turşusu
-

Sual: Doymuş yağ turşuları hansıdır? (Çəki: 1)

- stearin
 - linolen
 - kopyor
 - palma
 - araxid
-

Sual: Yağın dəyişməyən komponenti hansıdır ? (Çəki: 1)

- qliserin
 - yağda həll olan vitaminlər
 - mum
 - doymuş yağ turşusu
 - doymamış yağ turşusu
-

Sual: Triqliserinlərin qida yağlarından sintezi harada baş verir? (Çəki: 1)

- nazik bağırsağın divarında
 - mədədə
 - böyrəkdə
 - qaraciyərdə
 - yoğun bağırsağın divarında
-

Sual: Emulsiya olunmuş yaqlar aşağıdakı məhsullardan hansındadır? (Çəki: 1)

- mayonez və süd
 - biki yağı
 - əridilmiş kərə yağı
 - donuz piyi
 - biki yağı və donuz piyi
-

BÖLMƏ: 0801

Ad	0801
Suallardan	11
Maksimal faiz	11
Sualları qarşıdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Latıncadan tərcümədə "Vita" nə deməkdir? (Çəki: 1)

- Həyat amilləri
 - Sağlamlıq
 - Sağlamlıq gətirən
 - Təbiət
 - Düz cavab yoxdur
-

Sual: Hər hansı bir vitaminin orqanizmdə tam çatışmamazlığı nəyə səbəb olur? (Çəki: 1)

- avitaminoza
 - hipervitaminoza
 - raxitə
 - toyuq korluğuna
 - hipovitaminoza
-

Sual: Orqanizmdə hər hansı vitaminin hissəvi çatışmamazlığı nəyə səbəb olur (Çəki: 1)

- avitaminoza
 - hipervitaminoza
 - toyuq korluğuna
 - hipovitaminoza
 - sıňqaya
-

Sual: A vitamini catmadıqda hansı xəstəlik baş verir? (Çəki: 1)

- Toyuq korluğu
 - toyuq korluğuna
 - Pellaqra
 - Beri-beri
 - Sinqa
-

Sual: Yağda həll olunan vitaminlər hansılardır? (Çəki: 1)

- A,B,C,D
 - A, D, E, K vitaminləri
 - E,K, P, PP
 - karotin, A, C,K,B 12
 - C, B qrupu, PP vitamini, nikotin turşusu
-

Sual: Daim D vitamininin qəbuluna ehtiyac duyan insan qrupunu göstərin (Çəki: 1)

- korpə uşaqlar
 - ofis işçiləri
 - yeniyetmələr
 - idmançılar
 - yaşlı insanlar
-

Sual: D vitamini catmadıqda hansı xəstəlik baş verir? (Çəki: 1)

- Toyuq korluğu
 - Raxit
 - Pellaqra
 - Beri-beri
 - Sinqa
-

Sual: Orqanizmdə C vitamininin əsas bioloji rolü? (Çəki: 1)

- insan orqanizminin immunitetinin qaldırılması
 - su – duz mübadiləsinin qaydaya salınması
 - qanın laxtalanmasını sürətləndirir
 - qanın laxtalanmasının sürətini azaldır
 - qan dövranını stimullaşdırır
-

Sual: Verilən ərzaqlardan hansının tərkibində A vitamini (retinol) var ? (Çəki: 1)

- heyvan qaraciyərində
 - qozda
 - çörəkdə
 - yarmada
 - buğdada
-

Sual: E vitamini (tokoferol) aşağıdakı ərzaqların hansının tərkibindədir ? (Çəki: 1)

- buğda kəpəyində
 - qaymaqda
 - gilənarda
 - yumurtada
 - çörəkdə
-

Sual: E vitamini catışmamazlığı nəyə səbəb olur? (Çəki: 1)

- əzələlərin və toxuma kanallarının atrofiya olunmasına,

- spermatozoidlərin formasının dəyişməsinə və onların hərəkətliliyinin azalmasına,
 - dölün inkişafdan qalmasına, cinsi hormonların hasilinin pozulmasına,
 - hamiləliyin vaxtından əvvəl başa çatmasına
 - deyilənlərin hamısına
-

BÖLƏM: 0802

Ad	0802
Suallardan	26
Maksimal faiz	26
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: C vitamini (askorbin turşusu) aşağıdakı ərzaqların hansının tərkibindədir? (Çəki: 1)

- yumurtada
 - moruqda
 - mayada
 - kəsmikdə
 - süddə
-

Sual: K vitamini (filloxinon) mənbəyi hansı ərzaqlar hesab edir? (Çəki: 1)

- tomat
 - bitkilərin yaşıl hissələri
 - yarma
 - yumurta sarısı
 - paxlalılar
-

Sual: K vitamini çatışmamazlığı nəyə sabəb olur? (Çəki: 1)

- dəri altına qan sızmalara, laxtalanmanın zəifləməsinə
 - cinsi pozğuluqlara
 - toyuq korluğuna
 - beri-beri xəstəliyi
 - raxitə
-

Sual: Bağırsaqda siznəz olunan vitamin? (Çəki: 1)

- A
 - B
 - C
 - K
 - P
-

Sual: Aşağıdakı ərzaqlardan hansı tiaminin (B1 vitamini) mənbəyi hesab edilir? (Çəki: 1)

- yarma

- yumurta sarısı
 - süd
 - donuz piyi
 - donuz eti
-

Sual: Uşaqların boy faktoru olan vitaminlər hansıdır ? (Çəki: 1)

- A, D
 - E, C
 - F, B1
 - B2, P
 - K, U
-

Sual: A vitamini çatışmamazlığı zamanı orqanizmdə hansı xəstəlik yaranır ? (Çəki: 1)

- beri-beri
 - raxit
 - toyuq korluğunu
 - skorbut
 - sümük xəstəlikləri
-

Sual: Toyuq korluğu xəstəliyi hansı vitamin çatışmamazlığında əmələ gəlir? (Çəki: 1)

- A
 - C
 - B
 - E
 - PP
-

Sual: Skorbut xəstəliyi hansı vitamin çatışmamazlığında əmələ gəlir? (Çəki: 1)

- A
 - C
 - B
 - E
 - PP
-

Sual: Orqanizmdə vitamin C çatışmamazlığı zamanı əmələ gələn xəstəlik hansıdır? (Çəki: 1)

- toyuq korluğunu
 - beri – beri
 - Bazedov
 - skorbut
 - raxit
-

Sual: B12 vitamininin çatışmamazlığı nəyə səbəb olur? (Çəki: 1)

- qanazlığına
- toyuq korluğuna

- beri – beri xəstəliyinə
 - bazedov xəstəliyinə
 - raxitə
-

Sual: Pellaqra xəstəliyi hansı vitamin çatışmamazlığında əmələ gəlir? (Çəki: 1)

- PP
 - C
 - A
 - D
 - E
-

Sual: Suda həll olan vitaminləri göstərin : (Çəki: 1)

- riboflavin, tiamin, vitamin C
 - tiamin, retinol
 - tokoferol, vitamin E
 - kalsiferol
 - filloxinon, vitamin U
-

Sual: Tərəvəzləri bişirən zaman onların vitaminlərini saxlamaq üçün suya salmaq lazımdır? (Çəki: 1)

- soyuq
 - qaynayan
 - ılıq
 - distillə edilmiş
 - Steril
-

Sual: Vitaminlərini qoruyub saxlamaq üçün bişmiş tərəvəz xörəyini neçə saatdan artıq saxlamaq olmaz? (Çəki: 1)

- 1
 - 1,5
 - 2
 - 3,5
 - 2,5
-

Sual: Vitamin qorumaq üçün təmizlənmiş tərəvəzləri hansı şəraitdə saxlamaq lazımdır ? (Çəki: 1)

- işıqda
 - aşağı temperaturda, qaranlıq yerdə
 - otaq temperaturunda
 - suda
 - yağda
-

Sual: Çoxalma vitamini hansıdır? (Çəki: 1)

- E
- A

- C
 - B
 - D
-

Sual: Qida rasionunu vitaminlərlə təmin etmək üçün hansı şərt gözlənilməlidir? (Çəki: 1)

- istik emalının vaxtını minimuma endirmək
 - ərzaqları işıqda saxlamaq
 - bişirmək üçün soyuq suya yerləşdirmək
 - tərəvəzləri doğranmış vəziyyətdə yumaq
 - isidərkən tez tez qarışdırmaq
-

Sual: D hipervitaminozu nəyə səbəb olur? (Çəki: 1)

- Həzmin pozulmasına
 - Çəkinin azalmasına
 - Toxumalarda duzun toplanmasına
 - Damarların genişlənməsinə
 - Deyilənlərin hamısına
-

Sual: Vitaminlərin energetik tutumu nə qədərdir ? (Çəki: 1)

- 25 kkal
 - 10 kkal
 - 3 kkal
 - energetik tutumu yoxdur
 - 55 kal
-

Sual: Balıq yağı hansı vitaminlərlə zəngindir? (Çəki: 1)

- C, E vitaminləri ilə
 - A, D2 vitaminləri ilə
 - K, B2 vitaminləri ilə
 - A, B6, C vitaminləri ilə
 - A, P, C vitaminləri ilə
-

Sual: Suda həll olan vitaminlərin əsas xüsusiyyətlərini göstərin : (Çəki: 1)

- yüksək temperaturun təsirinə davamsızdır
 - orqanizmdə ehtiyat üçün yiğilir
 - yalnız yağıın iştirakı ilə nazik bağırısaqda sorulur
 - turş mühitə davamlıdır
 - yüksək temperaturun təsirinə davamlıdır
-

Sual: Yağda həll olan vitaminlərin əsas xüsusiyyətlərini göstərin : (Çəki: 1)

- yüksək temperaturun təsirinə davamsızdır
- orqanizmdə ehtiyat üçün yiğilir
- turş mühitə davamlıdır
- yüksək temperaturun təsirinə davamlıdır

- yalnız yağın iştirakı ilə nazik bağırsaqda sorulur
-

Sual: İnsan organizminin vitaminlərə tələbatı nədən asılıdır? (Çəki: 1)

- sağlamlıq durumundan
 əmək fəaliyyətindən
 cinsindən
 iqlim qurşağından
 yaşından
-

Sual: Vitaminlərin lazımlı olandan artıq qəbulu nəyə səbəb olur? (Çəki: 1)

- avitaminoza
 piylənməyə
 raxitə
 hipovitaminoza
 hipervitaminoza
-

Sual: Suda həll olan vitaminlərin saxlanması hansı mühitdə tam təmin olunur? (Çəki: 1)

- turş mühitdə
 tədricən qızdırılmaqla
 suda saxlamaqla
 oksigen daxil edilərək
 soyudularaq
-

BÖLMƏ: 0803

Ad	0803
Suallardan	22
Maksimal faiz	22
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Zədələnmiş mədə qışası hansı vitaminlə bərpa edilir? (Çəki: 1)

- rutin (P)
 metilmitionin (U)
 kalsiferol (D)
 biotin (H)
 filloxinon (K)
-

Sual: Zülal mübadiləsini aktivləşdirən ferment hansıdır? (Çəki: 1)

- B6
 C
 D
 E

Sual: İnsan sağırsağının mikroflorası ile sintez olunan vitaminlər hansılardır? (Çəki: 1)

- sianokobalamin (B12) və tiamin (B1)
 - rutin (P) və biotin (H)
 - askorbin turşusu (C)
 - retinol (A)
 - kalsiferol (D)
-

Sual: Göstərilənlərdən hansı bioflavanoidlərə – istehsal olunan flavonlara aiddir? (Çəki: 1)

1)

- metionin və rutin
 - rutin və katekin
 - tanin və metionin
 - xolin və metionin
 - biotin və katekin
-

Sual: Antiraxit vitamini hansıdır? (Çəki: 1)

- D
 - PP
 - A
 - C
 - E
-

Sual: F vitamininin orqanizmdə rolü nədən ibarətdir ? (Çəki: 1)

- xolesterin mübadiləsində iştirakı
 - kalsium mübadiləsinin qaydaya salınması
 - karbon mübadiləsi reaksiyalarında iştirakı
 - duz – su mübadiləsində iştirakı
 - yağların parçalanmasında iştirakı
-

Sual: "Nüfuz etmə faktoru" olan vitaminlər hansılardır? (Çəki: 1)

- kalsiferol (D) və folasin (B6)
 - rutin (P) və vitamin C
 - sianokobalamin (B12) və rutin (P)
 - filloxinon (K) və vitamin C
 - folasin (B6) və rutin (P)
-

Sual: İstehsal olunmuş sterin olan vitamin hansıdır ? (Çəki: 1)

- vitamin C
 - kalsiferol (D)
 - rutin (P)
 - sianokobalamin (B12)
 - tiamin (B1)
-

Sual: Tərkibində tiaminə qarşı antivitamin aktivliyi olan ərzaq hansıdır? (Çəki: 1)

- turş giləmeyvələr (uzun müddətli qaynadıldıqda)
 - soya (qaynadılmış)
 - süd (qaynadılmış)
 - ət məhsulları
 - balıq
-

Sual: Aşağıdakılardan hansı antivitaminlərin xüsusiyyətlərinin üzə çıxmasına rəvac verən şəraitdir? (Çəki: 1)

- ərzaqların doğranması
 - isti emalı
 - ərzağın bütün istifadə olunması
 - buğda bışmə
 - pasterizə olunma
-

Sual: Yağda həll olan vitaminləri göstərin: (Çəki: 1)

- filloxinon, tokoferol, piridoksin
 - rutin, sianokobalamin
 - retinol, tokoferol, filloxinon
 - niasin, retinol, vitamin C
 - vitamin C, tokoferol
-

Sual: Vitaminə bənzər maddələr hansılardır ? (Çəki: 1)

- xolin (B4), bioflavanoid (P)
 - folasin (Bc), vitamin C
 - niasin (PP), vitamin U
 - riboflavin (B2), retinol (H)
 - filloxinon (K), tokoferol (E)
-

Sual: Yetişkin insanın orta sutkalıq vitamin C ehtiyacı(mq): (Çəki: 1)

- 10 – 15
 - 30 – 40
 - 50 – 70
 - 80 – 100
 - 45 – 50
-

Sual: Yetişkin insanın orta sutkalıq vitamin B1 ehtiyacı, (mq): (Çəki: 1)

- 0,5
 - 1,5
 - 2,5
 - 3,5
 - 3,0
-

Sual: Yetişkin insanın orta sutkalıq vitamin E ehtiyacı, (mq) : (Çəki: 1)

- 3 – 8
 - 10 – 15
 - 20 – 30
 - 35 – 40
 - 15 – 20
-

Sual: Yetişkin insanın orta sutkalıq vitamin A ehtiyacı,(mq): (Çəki: 1)

- 0,3
 - 0,8
 - 1,5
 - 3,0
 - 2,5
-

Sual: Qlükozanın oksidləşməsini kataliz edən fermentin tərkibinə hansı vitamin daxildir? (Çəki: 1)

- retinol (A)
 - rutin (P)
 - biotin (H)
 - kalsiferol (D)
 - tiamin (B1) və nikotinamid (PP)
-

Sual: Orqanizmdə əhəmiyyətinə görə vitaminlər hansı qrupa daxildir? (Çəki: 1)

- Mineral maddələrə
 - bioloji fəal maddələrə
 - qida liflərinə
 - kalorili maddələrə
 - fizioloji aktiv maddələrə
-

Sual: Balıq ətində hansı vitaminlər daha çoxdur? (Çəki: 1)

- A, D
 - C,PP
 - K, B1
 - B qrup vitamin
 - E, K, A, C
-

Sual: D vitamini ən çox hansı məhsullarda olur ? (Çəki: 1)

- çörəkdə
 - kartofda və süddə
 - balıq ətində və balıq yağında
 - ətdə
 - bitki yağında
-

Sual: Sinqa xəstəliyi hansı vitamin çatışmamazlığı zamanı yaranır? (Çəki: 1)

- A

- C
 - B
 - E
 - D
-

Sual: Mədənin selikli qışasına yaxşı təsir göstərən vitaminlər hansılardır (Çəki: 1)

- vitamin C, vitamin B1
 - vitamin U, vitamin A
 - vitamin D, vitamin E
 - vitamin K, vitamin B12
 - kalsium, vitamin A
-

BÖLMƏ: 0901

Ad	0901
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Orqanizmə gündəlik daxil olan su işləndikdən sonra bədəndən hansı formada xaric edilir? (Çəki: 1)

- Tər və sidik şəklində
 - Nəcis şəklində
 - Bəlgəm şəklində
 - Tər şəklində
 - Sidik şəklində
-

Sual: Orqanizmdə miqdarı qramın yüzdə bir hissəsindən çox olan element-lərə: (Çəki: 1)

- makroelementlərə aid edilir
 - mik-ro-elementlərə aid edilir
 - neytraonlara aid edilir
 - pratonlara aid edilir
 - düz cavab yoxdur
-

Sual: Orqanizmdə miqdarı qramın yüzdə birindən aşağı olan elementlərə: (Çəki: 1)

- makroelementlərə aid edilir
 - mik-ro-elementlərə aid edilir
 - neytraonlara aid edilir
 - pratonlara aid edilir
 - düz cavab yoxdur
-

Sual: İnsanın qəbul etdiyi qidalarda turşu xassəli elementlər üstünlük təşkil edərsə organizmdə hansı vəziyyət yaranır? (Çəki: 1)

- asidoz
 - leykoz
 - ftorioz
 - fuzarioz
 - düz cavab yoxdur
-

Sual: Xörək duzunun lazımlığı olandan artıq istifadəsi nəyə gətirib çıxarır? (Çəki: 1)

- arterial təzyiqin qalxmasına
 - qanazlığına
 - piylənmə
 - arterial təzyiqin enməsinə
 - göz xəstəliklərinə
-

Sual: Qələvi təsirli mineral elementləri göstərin : (Çəki: 1)

- xlor
 - ftor
 - maqnezium
 - fosfor
 - dəmir
-

Sual: Orqanizmdə mineral maddələr nəyə gərəkdir? (Çəki: 1)

- qidanın hidrolizi üçün
 - bağırsağın peristaltikasını stimullaşdırmaq üçün
 - turşu qələvi tarazlığını saxlamaq üçün
 - qida maddələrinin oksidləşməsində katalizator kimi zərərli maddələri xaric etmək üçün
 - düz cavab yoxdur
-

Sual: Uşaqlarda kalsiumun normadan az qəbulu zaman hansı xəstəlik baş verir? (Çəki: 1)

- qanazlığı
 - raxit
 - avitaminoz
 - ateroskleroz
 - hipervitaminoz
-

Sual: Kalsium hansı toxumanın quruluşu üçün lazımdır? (Çəki: 1)

- sinir
 - ürək
 - damar
 - selikli
 - sümük
-

Sual: Turşu təsirli mineral elementlərə nə daxidir? (Çəki: 1)

- Kalium
 - fosfor
 - xlor
 - Maqnezium
 - ftor
-

BÖLMƏ: 0902

Ad	0902
Suallardan	15
Maksimal faiz	15
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Böyrək xəstəliklərində nəyin miqdarı azaldılır? (Çəki: 1)

- Yağın
 - Vitaminlərin
 - Xörək duzunun
 - Fruktozanın
 - Saxarozanın
-

Sual: Xörək duzunun qəbulunu nə zaman azaldırlar? (Çəki: 1)

- böyrək xəstəlikləri zamanı
 - ürək xəstəlikləri zamanı
 - xolesistitdə
 - şəkərli diabetdə
 - göz xəstəlikləri zamanı
-

Sual: Natrium nəyin tərkibindədir ? (Çəki: 1)

- duzların
 - qozun
 - tərəvəzin
 - meyvənin
 - südün
-

Sual: Dəmir qanda nəyin əmələ gəlməsi üçün lazımdır? (Çəki: 1)

- hemoqlobinin
 - eritrositin
 - trombin
 - amilazanın
 - leykositin
-

Sual: Orqanizmdə dəmir çatmadıqda hansı xəstəlik yarana bilər? (Çəki: 1)

- raxit
 - qanazlığı
 - avitaminoz
 - ateroskeleroz
 - toyuq korluğunu
-

Sual: Dəmir asan həzm olun formada nəyin tərkibindədir? (Çəki: 1)

- çörək və ət
 - yumurta sarısı və ət
 - trəvəz və ət
 - paxla və tərəvəz
 - loba və meyvə
-

Sual: Orqanizmdə ftorun bioloji rolü hansı prosesdə iştirakındadır? (Çəki: 1)

- diş emalının formalaşmasında
 - sümük toxumasının inkişafında
 - maddələr mübadiləsində
 - qanın laxtalanmasında
 - əzələlərin möhkəmlənməsində
-

Sual: Bu ərzaqlardan hansı ftorun mənbəyiidir? (Çəki: 1)

- çörək
 - süd
 - tərəvəz
 - meyvə
 - treska balığı
-

Sual: İnsanın suya olan orta sutkalıq tələbatı nə qədərdür? (Çəki: 1)

- 500-1000
 - 2500-3000
 - 1000-1200
 - 1750-2200
 - 1500-2000
-

Sual: Əsl susuzluğu aradan qaldırmaq üçün nə etmək lazımdır (Çəki: 1)

- az duzlu su içilməlidir
 - soyuq su içilməlidir
 - limonlu çay içilməlidir
 - ağız su ilə yaxalanmalıdır
 - turş sorma konfetlər sorulmalıdır
-

Sual: Aşağıdakılardan hansı qələvi təsirli mineral maddələrin mənbəyi olan qida məhsullarıdır? (Çəki: 1)

- ət

- meyvə
 - tərəvəz
 - balıq
 - süd məhsulları
-

Sual: Turşu təsirli mineral elementlərin mənbəyi olan qida məhsullarını göstərin? (Çəki: 1)

- ət
 - meyvə
 - tərəvəz
 - balıq
 - süd məhsulları
-

Sual: Kalsiumun mənimsənilməsi nə ilə konkurentdir? (Çəki: 1)

- yağlarla
 - zülallarla
 - mineral maddələrlə
 - kallium il
 - D vitamin ilə
-

Sual: Kalsiumun mənimsənilməsinə onun nə ilə nisbəti təsir edir? (Çəki: 1)

- karbohidratlarla
 - fosforla
 - C vitamini ilə
 - Kaliumla
 - A vitamini ilə
-

Sual: Dəmirin mənimsənilməsinə maneçilik törədir : (Çəki: 1)

- fitin (buğdanın tərkibindəki)
 - C vitamini
 - B qrup vitaminləri
 - rutin(P)
 - retinol (A)
-

BÖLMƏ: 0903

Ad	0903
Suallardan	11
Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Maqneziuma orta sutkalıq tələbat təşkil edir (mq) ? (Çəki: 1)

- 50-100
 - 400-500
 - 800-1000
 - 200-300
 - 90-100
-

Sual: Dəmirin mənimsənilməsi üçün nə lazımdır? (Çəki: 1)

- vitamin B12
 - fitin
 - tanin
 - qlisin
 - fol turşusu
-

Sual: Dəmir qanda nəyin əsas hissəsidir? (Çəki: 1)

- leykositin
 - hemoqlobilinin
 - trombun
 - amilazanın
 - peptidazanın
-

Sual: 134. Hansı elementin çatışmamazlığı dad hissinin itirilməsinə səbəb olur? (Çəki: 1)

- Natrium
 - Kalium
 - Sink
 - Yod
 - Xlor
-

Sual: Hansı elementin orqanizm üçün əhəmiyyəti, onun antioksidant və im-mu-noloji təsiri ilə əlaqədardır? (Çəki: 1)

- Natrium
 - Kalium
 - Selen
 - Yod
 - Xlor
-

Sual: Ftor catışmamazlığı nəyə səbəb olur? (Çəki: 1)

- Kariyesin əmələgəlməsinə
 - Qanazlığına
 - Zob xəstəiyinə
 - Piylənməyə
 - Hec birinə
-

Sual: Kariyesin əmələgəlmə səbəbi nədir (Çəki: 1)

- ftor catışmamazlığı

- vitamin D çatışmamazlığı
 - yağ artıqlığı
 - kalsium çoxluğu
 - yod çatışmamazlığı
-

Sual: Zob neyin hansı elementin çatışmamazlığı nəticəsində baş verir? (Çəki: 1)

- fтор çatışmamazlığı
 - vitamin D çatışmamazlığı
 - kalsium çatışmamazlığı
 - kalsium çoxluğu
 - yod çatışmamazlığı
-

Sual: Yodun çatışmazlığı hansı xəstəliyin əmələ gəlməsinə səbəb olur? (Çəki: 1)

- zob
 - qanazlığı
 - avitaminoz
 - plevrit
 - sinqa
-

Sual: Hansı qrup mineral maddələr organizmdə əsasən katalitik funksiya daşıyanları tam əks etdirir ? (Çəki: 1)

- fosfor
 - mis,
 - argentium
 - dəmir, mis, sink
 - dəmir
-

Sual: Dalğıcılar və kesson işçilərində dekompressiya xəstəliyinin baş verməsində əsas rol oynayan hava amilini göstərin: (Çəki: 1)

- azot
 - oksigen
 - arqon
 - karbon
 - oksigen və karbon
-

BÖLMƏ: 1001

Ad	1001
Suallardan	5
Maksimal faiz	5
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Hansı variant qida maddələrini tam əhatə edir? (Çəki: 1)

- yağı, karbohidrat
 - vitaminlər, bioloji aktiv maddələr, zülallar
 - zülallar, yağlar, karbohidratlar, vitaminlər, mineral maddələr
 - karbohidratlar, vitaminlər, mineral maddələr
 - su, mineral maddələr, vitaminlər
-

Sual: Məhsulların tərkibindəki qida maddələri nə zamanı orqanizmə mənfi təsir göstərə bilər? (Çəki: 1)

- maddələr mübadiləsinin pozğunluğu hallarında
 - orqanimin böyüməsi zamanı
 - yatan zaman
 - qida qəbulu zamanı
 - düz cavab yoxdur
-

Sual: Məhsulların tərkibindəki qida maddələrinin orqanizmə mənfi təsiri hansı formalarda baş verir? (Çəki: 1)

- irsi xəstəliklərlə əlaqədar allergiyalar zamanı
 - ayrı-ayrı aminturşuların nisbətləri gözlənilmədikdə
 - karbohidratların artıq qəbul edildiyi hallarda
 - ədvyyatların artıq qəbul edildiyi hallarda
 - deyilən bütün hallarda
-

Sual: Hansı ərzaq məhsulları komponenti deyildir? (Çəki: 1)

- Qida maddələri
 - Ballast maddələr
 - Bioloji fəal maddələr
 - Yeyinti qatqları
 - Antialimentar maddələr
-

Sual: Qaraciyərin və dalağın böyüməsi kimi xəstəliyin əmələ gəlməsi nə zaman baş verə bilər? (Çəki: 1)

- qabıqlı at paxlasının qəbulu zamanı,
 - bal qəbulu zamanı,
 - acı badam,
 - alma,
 - gavalı
-

BÖLMƏ: 1002

Ad	1002
Suallardan	7
Maksimal faiz	7
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Bal ilə zəhərlənmələr nə ilə əlaqədardır? (Çəki: 1)

- Onlarda andromedotoksin adlanan birləşmələrin varlığı ilə
 - onlarda kofeinin olması ilə
 - Onlarda sianid tursunun olması ilə
 - Onlarda lektinlərin olması ilə
 - Düz cavab yoxdur
-

Sual: Balda hansı zəhərli maddə var? (Çəki: 1)

- andromedotoksin
 - kofeinin
 - sianid tursu
 - lektinlər
 - düz cavab yoxdur
-

Sual: Lobyada, soya paxlasında və digər paxlalılarda zəhərlənmə törədən maddə hansıdır? (Çəki: 1)

- lektinlər
 - kofeinin
 - andromedotoksin
 - sianid tursunun
 - tiosionat
-

Sual: Lobyani zəhərli maddələrdən qismən nece təmizləmək olar? (Çəki: 1)

- Lobyanın əvvəlcədən 18 saat müddətində suda islamaqla
 - Qaranlıqda saxlamaqla
 - İşiqda saxlamaqla
 - Buxara vermeklə
 - Konservləşdirməklə
-

Sual: Qida məhsullarının zəhərli komponentlər və çirkləndiricilərlə nə dərəcədə təhlükəli olması hansı amillərlə əlaqədardır: (Çəki: 1)

- zəhərin özünün xassəsi ilə;
 - ətraf mühitin məhsullarının xarakteri və keyfiyyəti ilə;
 - ərzaq məhsullarının xarakteri və keyfiyyəti ilə;
 - təsir obyektinin (insan orqanizminin) xüsusiyyətləri ilə
 - deyilənlərin hamsı ilə
-

Sual: Bu ərzaqlardan hansını çiy şəkildə istifadə etmək olmaz (Çəki: 1)

- şüyüd
- kələm
- ispanaq
- qarğıdalı
- paxlalılar

Sual: Lektin nəyin tərkibindədir (Çəki: 1)

- çörəyin
 - balığın
 - meyvələrin
 - paxlalıların
 - sub məhsulda
-

BÖLMƏ: 1003

Ad	1003
Suallardan	6
Maksimal faiz	6
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Kafein nəyin tərkibindədir? (Çəki: 1)

- tərəvəzlərin
 - kvasın
 - çayın
 - şirələrin
 - mineral maddələrin
-

Sual: Çayın tərkibində hansı maddə var? (Çəki: 1)

- Kafein
 - Lektin
 - Andromedotoksin
 - Sianid tursunun
 - Tiosionat
-

Sual: Andromedotoksin nəyin tərkibindədir? (Çəki: 1)

- tərəvəzlərin
 - kvasın
 - çayın
 - şirələrin
 - balın
-

Sual: Amiqdalın qlikozidi nəyin təkibindədir? (Çəki: 1)

- acı badam, heyva toxumlarında
 - kvasın
 - çayın
 - balın
 - tərəvəzlərin
-

Sual: Acı badam, gilas və heyva toxumlarında hansı maddə olur? (Çəki: 1)

- Kafein
 - Amiqdalın
 - Andromedotoksin
 - Fitin
 - Lektin
-

Sual: Fitin nəyin tərkibindədir? (Çəki: 1)

- paxlalılarda
 - süddə
 - yumurtada
 - ətdə
 - buğda
-

BÖLMƏ: 1101

Ad	1101
Suallardan	7
Maksimal faiz	7
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Əhali sağlamlığına təsir edən səbəblərdən ən yüksək xüsusi çəkiyə malik olanı? (Çəki: 1)

- qidalanma
 - həyat tərzi
 - ekoloji mühit
 - karbohidrat, zülal, yağ balansı
 - qida və ətraf mühit
-

Sual: 135. Qida maddələrinin orqanizmə daxil olması, həzm olunması, sorul-ması və mənimşənilməsi ilə əlaqədar mürəkkəb proseslərin məcmusu nece adlanır? (Çəki: 1)

- İmmunitet
 - Qidalanma
 - Qusma
 - Asqırma
 - Assimlyasiya
-

Sual: Rasional qidalanma dedikdə nə başa düşülür? (Çəki: 1)

- Sağlam insanlar üçün onların cinsi, yaşı, həyat tərzi və digər amilləri nəzəre alınmaqla fizioloji cəhətdən tam dəyərli qidalanma başa düşülür
- Sağlam insanların qeyri-düzgün qidalanması başa düşülür
- Organizmin emosional vəziyyətindən asılı olan qidalanması başa düşülür

- Organizmin suya olan tələbatı başa düşülür
 Düz cavab yoxdur
-

Sual: Dietoloqlar tərəfindən qida rasionları tərtib edilərkən hansı yeyinti məhəsulalarının miqdarlarına diqqət yetirilir? (Çəki: 1)

- zülal, yağı və şəkər maddələrinin miqdarına
 vitamin və karbohidratların nisbətinə
 yağların miqdarına
 mineral maddələrin miqdarına
 Heç birinə
-

Sual: Qidanın tərkibində olan ən defisit amin turşuları hansılardır? (Çəki: 1)

- alanin, leysin
 triptofan, lizin və metioninin
 olein, sistin
 sistin, terozin
 serin, alanin
-

Sual: Gün ərzində istifadə olunan qidanın tərkibi və miqdarı nə adlanır? (Çəki: 1)

- qidalanma xüsusiyyəti
 qida rasionu
 qidalanma statusu
 menyu
 düz cavab yoxdur
-

Sual: Qidanın kəmiyyət və keyfiyyət tərkibi orqanizmin nəyə olan tələbatlarını ödəməlidir? (Çəki: 1)

- karbohidrat və enerjiyə
 su və ksenobiotiklərə
 ammiaka
 karbonturşusuna
 yağı
-

BÖLMƏ: 1102

Ad	1102
Suallardan	15
Maksimal faiz	15
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Əgər qida-nın kaloriliyi mütəmadi olaraq azalma ilə xarakterizə olunarsa, bu zaman nə baş verər? (Çəki: 1)

- bədən küt-ləsinin azalması,
 - iş qabiliyyətinin zəifləməsi,
 - orqanizmin infeksiyalara həssaslığının artması
 - deyilənlərin hamısı
 - deyilənlərin heç biri
-

Sual: Qəbul edilən qidanın kaloriliyinin müntəzəm şəkildə yüksək səviyyədə olması nəyə səbəb olur? (Çəki: 1)

- bədən kütləsinin artmasına,
 - piylənmənin baş verməsinə,
 - müəyyən xəstəliklərə tutulmaya
 - deyilənlərin hamısına
 - deyilənlərin heç birinə
-

Sual: Deyilənlərdən hansı qidanın kaloriliyinin müntəzəm şəkildə yüksək səviyyədə olması ilə əlaqədar deyildir? (Çəki: 1)

- bədən kütləsinin artmasına
 - piylənmənin baş verməsinə
 - müəyyən xəstəliklərə tutulmaya
 - bədən küt-ləsinin azalması
 - hamısı
-

Sual: Deyilənlərdən hansı qidanın kaloriliyinin müntəzəm şəkildə az səviyyədə olması ilə əlaqədar deyildir? (Çəki: 1)

- bədən küt-ləsinin azalması,
 - iş qabiliyyətinin zəifləməsi,
 - orqanizmin infeksiyalara həssaslığının artması
 - piylənmənin baş verməsi
 - hamısı
-

Sual: Çox qida qəbulu nəyə səbəb olur? (Çəki: 1)

- açqalmaya
 - qanazlığına
 - piylənməyə
 - sinqa xəstəliyinə
 - zob xəstəliyinə
-

Sual: Qida normaları qurularkən hansı xüssusiyyətlər nəzərə alınmalıdır? (Çəki: 1)

- cinsi, yaşı
 - əmək xarakteri
 - iq-lim şəraiti
 - orqanizmin fizioloji vəziyyəti
 - hamısı
-

Sual: Bədənin normal konstitutsiyasına malik, proporsional quruluşlu fiquraya, nisbətən

iri çiyinə, yaxşı inkişaf etmiş əzələ və sümük sisteminə malik insanlar necə adlanırlar? (Çəki: 1)

- normosteniklər
 - asteniklər
 - hipersteniklər
 - düz cavab yoxdur
 - səhv cavab yoxdur
-

Sual: Uzun, dar döşə, dar çiyinə, nazik uzun-qısa, zəif inkişaf etmiş əzələlərə malik insanlar necə adlanırlar? (Çəki: 1)

- normosteniklər
 - asteniklər
 - hipersteniklər
 - düz cavab yoxdur
 - səhv cavab yoxdur
-

Sual: Sıx kürən figuraya, enli çiyinə və döşə, qısa boyuna, yaxşı inkişaf etmiş əzələyə və qan nahiyyəsinə malik insanlar necə adlanırlar? (Çəki: 1)

- normosteniklər
 - asteniklər
 - hipersteniklər
 - düz cavab yoxdur
 - səhv cavab yoxdur
-

Sual: Hipersteniklər: (Çəki: 1)

- Sıx kürən figuraya, enli çiyinə və döşə, qısa boyuna, yaxşı inkişaf etmiş əzələyə və qan nahiyyəsinə malik insanlardır
 - Uzun, dar döşə, dar çiyinə, nazik uzun-qısa, zəif inkişaf etmiş əzələlərə malik insanlar
 - Bədənin normal konstitutsiyasına malik, proporsional quruluşlu figuraya, nisbətən iri çiyinə, yaxşı inkişaf etmiş əzələ və sümük sisteminə malik insanlardır
 - Düz cavab yoxdur
 - Səhv cavab yoxdur
-

Sual: Normosteniklər? (Çəki: 1)

- Sıx kürən figuraya, enli çiyinə və döşə, qısa boyuna, yaxşı inkişaf etmiş əzələyə və qan nahiyyəsinə malik insanlardır
 - Uzun, dar döşə, dar çiyinə, nazik uzun-qısa, zəif inkişaf etmiş əzələlərə malik insanlar
 - Bədəni normal konstitutsiyasına malik, proporsional quruluşlu figuraya, nisbətən iri çiyinə, yaxşı inkişaf etmiş əzələ və sümük sisteminə malik insanlardır
 - Düz cavab yoxdur
 - Səhv cavab yoxdur
-

Sual: Asteniklər: (Çəki: 1)

- Sıx kürən figuraya, enli çiyinə və döşə, qısa boyuna, yaxşı inkişaf etmiş əzələyə və

qan nahiyyəsinə malik insanlardır

- Uzun, dar döşə, dar çiyinə, nazik uzun-qısa, zəif inkişaf etmiş əzələlərə malik insanlar
 - Bədəni normal konstitutsiyasına malik, proporsional quruluşlu fiquraya, nisbətən iri çiyinə, yaxşı inkişaf etmiş əzələ və sümük sisteminə malik insanlardır
 - Düz cavab yoxdur
 - Səhv cavab yoxdur
-

Sual: Hər bir şəxs qida qəbulunu necə dəqiqə ərzində həyata keçirməlidir? (Çəki: 1)

- 20-30 dəq
 - 5-6 dəq
 - 2 saat
 - 10-15 dəq
 - 2-3 dəq
-

Sual: Qidanın təkrar qəbulu arasında keçən müddət nəqədə olmalıdır ? (Çəki: 1)

- 5-6 dəq
 - 10-15 dəq
 - 10 saat
 - 6 saat
 - 3 saat
-

Sual: Üç dəfəlik qidalanma zamanı səhər yeməyi saat necədə olmalıdır? (Çəki: 1)

- saat 8-9-da;
 - saat 13-14-də,
 - saat 19-20-də
 - saat 22-23-də
 - Düz cavab yoxdur
-

BÖLƏM: 1103

Ad	1103
Suallardan	7
Maksimal faiz	7
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Üç dəfəlik qidalanma zamanı nahar yeməyi saat necədə olmalıdır? (Çəki: 1)

- saat 8-9-da;
 - saat 13-14-də,
 - saat 19-20-də
 - saat 22-23-də
 - düz cavab yoxdur
-

Sual: Üç dəfəlik qidalanma zamanı şam yeməyi saat nəcedə olmalıdır? (Çəki: 1)

- saat 8-9-da;
 - saat 13-14-də,
 - saat 19-20-də
 - saat 22-23-də
 - düz cavab yoxdur
-

Sual: Gündə üç dəfə yemək qəbulunu nəzərdə tutan qidalanma rejimində səhər yeməyinin kalorisi ümumi sutkalıq kalorinin necə faizini təşkil etməlidir? (Çəki: 1)

- 45%-ni
 - 25%.-ni
 - 30%-ni
 - 90%-ni
 - Düz cavab yoxdur
-

Sual: Gündə üç dəfə yemək qəbulunu nəzərdə tutan qidalanma rejimində nahar yeməyinin kalorisi ümumi sutkalıq kalorinin necəfaizini təşkil etməlidir? (Çəki: 1)

- 45%-ni
 - 25%.-ni
 - 30%-ni
 - 90%-ni
 - Düz cavab yoxdur
-

Sual: Gündə üç dəfə yemək qəbulunu nəzərdə tutan qidalanma rejimində şam yeməyinin kalorisi ümumi sutkalıq kalorinin necəfaizini təşkil etməlidir? (Çəki: 1)

- 45%-ni
 - 25%.-ni
 - 30%-ni
 - 90%-ni
 - Düz cavab yoxdur
-

Sual: Axşam yeməkləri arasında nəyin olması tövsiyyə olunmur? (Çəki: 1)

- kofe və şokoladın
 - Ayranın
 - Xurma
 - Süd
 - Tərəvəzin olması
-

Sual: Hansı əməklə məşğul olan insanlar üçün zülal, yağı və karbohidratın nisbəti 1:1,2:5 olmalıdır? (Çəki: 1)

- zehni əməklə
- fiziki əməklə
- Ağır fiziki əməklə
- yaşlı insanlarda
- əsas əhali qrupunda

BÖLMƏ: 1201

Ad	1201
Suallardan	4
Maksimal faiz	4
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Uşaqlarda enerjinin böyük hissəsi hansı prosese sərf olunur? (Çəki: 1)

- Böyümə prosesinə
 - Qidalanma prosesinə
 - Tənəffüs prosesinə
 - İfrazat prosesinə
 - Heç birinə
-

Sual: Uşaq orqanizmində enerji sərfi nədən asılıdır? (Çəki: 1)

- yuxudan
 - yaşdan
 - qidalanmadan
 - xestəlikdən
 - heç birindən
-

Sual: Uşaq orqanizminin kalsium və fosfora olan ehtiyacının böyük olması nə ilə əlaqədardır? (Çəki: 1)

- Sümük toxumasının, skeletinin intensiv inkişafı ilə
 - Ağciyərlərinin inkişafı ilə
 - Qaraciyərin inkişafı ilə
 - Cinsiyət üzvlərinin inkişafı ilə
 - Dərinin inkişafı ilə
-

Sual: Qanın hemoqlobinin tənəffüs funksiyası üçün hansı elementin olması vacibdir? (Çəki: 1)

- maqneziumun
 - fosforun
 - kaliumun
 - dəmirin
 - natriumun
 - misin
-

BÖLMƏ: 1202

Ad	1202
Suallardan	7

Maksimal faiz	7
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Oğlan tələbələrin sutkalıq enerji ehtiyacı təxminən nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 3300 kkal
 - 500 k kal
 - 1500 kkal
 - 2750 kkal
 - 200 kkal
-

Sual: Qız tələbələrinin sutkalıq enerji ehtiyacı təxminən nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 3300 kkal
 - 500 k kal
 - 1500 kkal
 - 2750 kkal
 - 200 kkal
-

Sual: Kişi idmançılar üçün gərgin məşq və yarışlar zamanı kaloriyə olan ehtiyac orta hesabla nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 4500-5000 kkal
 - 3500-4000 kkal
 - 200 kkal
 - 1500 kkal
 - 10000 kkal
-

Sual: Bitki yağılarında nəycin olması əzələ işinin aktivliyinin artmasına səbəb olur? (Çəki: 1)

- tokoferolun
 - oleinin
 - lizinin
 - qliserinin
 - düz cavab yoxdur
-

Sual: Bitki yağılarında tokoferolun olması nəyə səbəb olur? (Çəki: 1)

- əzələ işinin aktivliyinin artmasına
 - tənəffüsün artmasına
 - zəhərlənməyə
 - qusmaya
 - qanazlılığıan
-

Sual: İdmançıların fiziki-əhval ruhiyyəsinə stimilədici təsir göstərən məhsullar? (Çəki: 1)

- Sitrus meyvələri

- Süd məhsulları
 - Yağlar
 - Ət məhsulları
 - heç biri
-

Sual: Hansı qrup insanlarda ürək damar sisteminin xəstəliklərinə daha çox yaranır?
(Çəki: 1)

- Zehni əməklə məşğul olan şəxslərdə
 - Uşaqlarda
 - Tələbələrdə
 - İdmancılarda
 - Hec birində
-

BÖLƏM: 1203

Ad	1203
Suallardan	5
Maksimal faiz	5
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Ağır fiziki əməklə məşğul olan insanlar üçün zülal, yağı və karbohidratın nisbəti neçə olmalıdır? (Çəki: 1)

- 1:1:4
 - 1:1,2:5
 - 1:1:6
 - 1:1,5:4
 - 1:1:3
-

Sual: Zehni əməklə məşğul olanlar üçün zülal, yağı və karbohidratın nisbəti neçə olmalıdır? (Çəki: 1)

- 1:1:4
 - 1:1:5
 - 1:0,8:3
 - 1:1,2:5
 - 1:1:6
-

Sual: Zehni əməklə məşğul olan şəxslər üçün gündəlik qidalanma rasionlarında qidanın enerji qiyməti ən azı nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 2500-3400 kkal
 - 1000-1500 kkal
 - 500 kkal
 - 1200 kkal
 - düz cavab yoxdur
-

Sual: Ahil yaşlı adamlarda sutkalıq enerji məsrəfi nə qədərdir? (Çəki: 1)

- 4500-5000kkal
 - 500 kkal
 - 2100-2300 kkal
 - 1200 kkal
 - düz cavab yoxdur
-

Sual: Qadın idmançılar üçün gərgin məşq və yarışlar zamanı kaloriyə olan ehtiyac orta hesabla nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 4500-5000 kkal
 - 3500-4000 kkal
 - 200 kkal
 - 1500 kkal
 - 10000 kkal
-

BÖLMƏ: 1301

Ad	1301
Suallardan	4
Maksimal faiz	4
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Müəssisələrdə qidalanmanın təşkilində əmək qabiliyyətli əhalinin nəyi nəzərə alınmalıdır? (Çəki: 1)

- yaşı
 - qidalanması
 - sağlamlıq şərtləri
 - gündəlik enerji sərfələri
 - deyilənlərin hamısı
-

Sual: 143. Kimya sənayesi müəssisələrində çalışan fəhlələrdə peşə xəstəliklərinin qarşısını almaq məqsədilə qidaya hansı məhsullar əlavə olunmalıdır (Çəki: 1)

- Süd və süd məhsulları
 - Ət və ət məhsulları
 - Yağ və yağ məhsulları
 - Bal
 - Tərəvəz
-

Sual: Süd və süd məhsulları əlavə qida kimi kimlərə verilir? (Çəki: 1)

- İdmançılara
- Zehni əməklə məşğul olanlara
- Yeniyetmələrə

- Kimya sənayesi müəssisələrində çalışanlara
 - Heç birinə
-

Sual: Kömür sənayesi müəssisələrində çalışan fəhlələrdə peşə xəstəliklərinin qarşısını almaq məqsədilə qidaya hansı məhsullar əlavə olunmalıdır? (Çəki: 1)

- Süd və süd məhsulları
 - Ət və ət məhsulları
 - Yağ və yağ məhsulları
 - Bal
 - Tərəvəz
-

BÖLMƏ: 1302

Ad	1302
Suallardan	3
Maksimal faiz	3
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Metal istehsalı müəssisələrində çalışan fəhlələrdə peşə xəstəliklərinin qarşısını almaq məqsədilə qidaya hansı məhsullar əlavə olunmalıdır? (Çəki: 1)

- Süd və süd məhsulları
 - Ət və ət məhsulları
 - Yağ və yağ məhsulları
 - Bal
 - Tərəvəz
-

Sual: Orqanizmdə xelat əlaqələrinin rolur? (Çəki: 1)

- zəhəriyi orqanizmdən kənar edir
 - suyun əmələ gəlməsində iştirak edir
 - Zülalları parçalayır
 - Yağları parçalayır
 - Düz cavab yoxdur
-

Sual: Zəhərləri orqanizmdən nə kənar edir? (Çəki: 1)

- Xelat əlaqələri
 - Peptid əlaqələri
 - Makroergik əlaqələr
 - Hamısı
 - Heç biri
-

BÖLMƏ: 1303

Ad	1303
----	------

Suallardan	4
Maksimal faiz	4
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Orqanizmdə xelat əlaqələrini yaratmaq xassəsinə malik maddə hansıdır? (Çəki: 1)

- pektinlər
- nişasta
- fruktoza
- qlükoza
- qliserin

Sual: Səhər yeməyinin uyğunlaşması üçün nə seçilməlidir? (Çəki: 1)

- kofe, xama ilə şirniklər
- təzə xiyar salatı
- sərinləşdirici içkilə
- r şorbalar
- ətxörəkləri

Sual: Ağır metalların duzlarını özlərinə birləşdirərək, orqanizmdən kənar edən birləşmələr necə adlanırlar? (Çəki: 1)

- Xelat
- Miss
- Peptid
- ATF
- Jelatin

Sual: Zəhərli biotransformasiya proseslərinin tənzimlənməsi orqanizmdə gedən hansı reaksiyaların nəticəsində baş verir? (Çəki: 1)

- oksidləşmə,
- metilləşmə,
- dezaminləşmə,
- deyilənlərin hamsının
- deyilənlərin heç birinin

BÖLMƏ: 1401

Ad	1401
Suallardan	4
Maksimal faiz	4
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Bioloji amillərin işçi orqaniminə spesifik təsiri? (Çəki: 1)

- kimyəvi təsir
 - fiziki təsir
 - allergen təsir
 - mikrobioloji təsir
 - bioloji təsir
-

Sual: Texniki peşə məktəblərində oxuyan tələbələrin qidalanması prosesində ümumi kalorinin miqdarı nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 3000 kkal
 - 500kkal
 - 1500kkal
 - 9000 kkal
 - 50 kkal
-

Sual: Texniki-peşə məktəbləri şəbəkəsində oxuyanların qidasında hansı maddələr üstünlük təşkil etməlidirlər? (Çəki: 1)

- zülalların, mineral elementlərin və vitaminlər
 - yağlar
 - boy hormonları
 - yalnız vitaminlər
 - heç biri
-

Sual: Tələblərin yeməklərarası fasılələrin müddəti nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 6 saat
 - 2 ssat
 - 12 saat
 - 20 dəq
 - 8saat
-

BÖLƏM: 1402

Ad	1402
Suallardan	4
Maksimal faiz	4
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Sağlam qidalanma nədir? (Çəki: 1)

- vegeterian qidalanmadır
- xəstəliklərin profilaktikasını təmin edən qidalanmadır

-
- pəhriz qidalanma
 - funksional qidalanma
 - hər növ qidalanma
-

Sual: Qoruyan menyu” aşağıdakı ərzaqlardan hansının istifadəsini nəzərdə tutur? (Çəki: 1)

- “tərəvəz, dəniz məhsulları və süd məhsulları
 - göbələk, yumurta, sud məhsulları
 - marinad, qeyri- balıq, dəniz məhsulları
 - konserv və hisə verilmiş məmulatlar
 - yağılı ət və təzə tərəvəz
-

Sual: Uşaqların qidasında hansı elementlər az olmalıdır? (Çəki: 1)

- Na, K və Cl
 - Ca, P, N
 - J, P
 - Səhv cavab yoxdur
 - Düz cavab yoxdur
-

Sual: Büyüməkdə olan orqanizmin qida tələblərinin düzgün yerinə yetirilməməsi nəyə səbəb olur? (Çəki: 1)

- Büyümə və inkişafının pozulmasına
 - İştahanınitməsinə
 - Qusmaya
 - Səhv cavab yoxdur
 - Düz cavab yoxdur
-

BÖLMƏ: 1403

Ad	1403
Suallardan	4
Maksimal faiz	4
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Uşaqlarda hansı proses üstünlük təşki edir? (Çəki: 1)

- assimilyator proseslər
 - dissimilyator proseslər
 - deqrativ proseslər
 - katabolik proseslər
 - Düz cavab yoxdur
-

Sual: Hansı qrup insanlarda assimilyator (anabolik sintetik) proseslər dissimilyator

(katabolik, deqrativ) proseslər üzərində dominantlıq edir? (Çəki: 1)

- Uşaqlarda
 - Tələbələrdə
 - Qocalarda
 - Fiziki işlə məşğul olnlarda
 - Zehni əməklə məşğul olnlarda
-

Sual: Bioloji inkişaf səviyyəsini hansı göstəricilər xarakterizə edir? (Çəki: 1)

- bədən çəkisinin illik artımı
 - boy artımı
 - bədən çəkisinin azalması
 - qəbul edilən qida
 - heç biri
-

Sual: Piy toxumasında mübadilənin passivliyi fermentinin aktivliyinin artması sayəsində aradan qalxa bilər? (Çəki: 1)

- lipaza
 - oksidaza
 - reduktaza
 - trombokinaza
 - hidrolaza
-

BÖLMƏ: 1501

Ad	1501
Suallardan	4
Maksimal faiz	4
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Profilaktiki qidalanmanın əsas məqsədi nədir? (Çəki: 1)

- bu və ya digər xəstəliklərə qarşı orqanizmin müqavimətini artırmaq
 - istehsalat və ya peşə zəhərlənmələrinə qarşı orqanizmin müqavimətini artırmaq
 - iş şəraitində mümkün olan zərəri təsirlərə qarşı orqanizmin müqavimətini artırmaq
 - onda zərərli maddələrin yığılmasını məhdudlaşdırmaq və ya tezliklə kənar edilməsini sürətləndirmək
 - deyilənlərin hamısı
-

Sual: Hansı qidalanmanın əsasında orqanizmin qida maddələrinə olan fizioloji tələbatlarının ödənilməsi prinsipi durur? (Çəki: 1)

- Rasional qidalanmanın
- Pəhriz qidalanmasının
- Qeyri-düzgün qidalanmanın
- Hamısının

Heç birinin

Sual: Şəkər xəstəliyi (diabet) zamanı organizmdə karbohidrat mübadiləsi pozğunluğunun qarşısının alınması üçün rasionundan hansı qida məhsulları çıxarılmalıdır? (Çəki: 1)

- mədə-bağırsaq şirəsinin və onun tərkibində xlorid turşusunun artıq sekresiyası üçün qıcıqlandırıcı ola bilən
 - karbohidratlar
 - yodlu maddələr
 - təzyiqi qaldıran məhsullar
 - xörək duzu
-

Sual: Mədə yarası xəstəliyi zamanı xəstənin qida rasionundan hansı qida məhsulları çıxarılmalıdır? (Çəki: 1)

- mədə-bağırsaq şirəsinin və onun tərkibində xlorid turşusunun artıq sekresiyası üçün qıcıqlandırıcı ola bilən
 - karbohidratlar
 - yodlu maddələr
 - təzyiqi qaldıran məhsullar
 - xörək duzu
-

BÖLƏM: 1502

Ad	1502
Suallardan	9
Maksimal faiz	9
Sualları qarşıdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Pəhrizlər üçün rasionlar tərtib edilən zaman nələri nəzərə almaq lazımdır? (Çəki: 1)

- zülallar, karbohidratlar və yağların miqdər nisbəti
 - zülallar, karbohidratların və yağların keyfiyyəti
 - məhsulların kulinar emalı rejimlərinə qoyulan şərtlər
 - deyilənlərin hamısı
 - deyilənlərin heç biri
-

Sual: Pəhriz iasəsində hansı yumşalma metodlarından istifadə olunur? (Çəki: 1)

- mexaniki yumşalma
 - kimyəvi yumşalma
 - termiki yumşalma
 - deyilən üsulların hamısından
 - deyilən üsulların heç birindən
-

Sual: Məhsulların mexaniki xirdalanması, bir sıra hallarda isə müvafiq isti kulinar emalına

uğratmaq hansı yumşalma üsuludur? (Çəki: 1)

- mexaniki yumşalma
 - kimyəvi yumşalma
 - termiki yumşalma
 - heç biri
 - hamısı
-

Sual: Kimyəvi təbiətə malik bir sıra qida maddələrinin rasiondan çıxarılması hansı yumşalma üsuludur? (Çəki: 1)

- mexaniki yumşalma
 - kimyəvi yumşalma
 - termiki yumşalma
 - heç biri
 - hamısı
-

Sual: Qida rasionlarından termiki cəhətdən oyadıcı təsirə malik amillərin kənar edilməsi hansı yumşalma üsuludur? (Çəki: 1)

- mexaniki yumşalma
 - kimyəvi yumşalma
 - termiki yumşalma
 - heç biri
 - hamısı
-

Sual: Ümumilikdə necə pəhria növü məlumdur? (Çəki: 1)

- 3
 - 10
 - 15
 - 7
 - 6
-

Sual: Təsir mexanizmlərinə görə pəhrizlər hansı şəkildə qruplaşdırılır? (Çəki: 1)

- sərbəst seçmə yolu ilə tətbiq edilən
 - ciddi nəzarət olmaqla, seçilməklə tətbiq edilən
 - sərbəst seçmə yolu ilə və ciddi nəzarətlə tətbiq edilən
 - düz cavab yoxdur
 - səhv cavab yoxdur
-

Sual: Tarazlaşdırılmış qidalanma düsturunun ümumi tələblərinə uyğun gələn pəhrizlər necə adlanırlar? (Çəki: 1)

- Sərbəst seçilən pəhrizlər
 - Ciddi nəzarətlə qəbul edilən pəhrizlər
 - Yumşaldılmış pəhrizlər
 - Düz cavab yoxdur
 - Səhv cavab yoxdur
-

Sual: Qidalanmanın tarazlaşdırılmamış növünə uyğun gələn pəhrizlər necə adlanırlar? (Çəki: 1)

- Sərbəst seçilən pəhrizlər
 - Ciddi nəzarətlə qəbul edilən pəhrizlər
 - Yumşaldılmış pəhrizlər
 - Düz cavab yoxdur
 - Səhv cavab yoxdur
-

BÖLMƏ: 1503

Ad	1503
Suallardan	12
Maksimal faiz	12
Sualları qarşıdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Birinci (duru) xörəyin süfrəyə verilmə temperaturu hansı dərəcədə olmalıdır? (Çəki: 1)

- 30 dərəcə
 - 55 dərəcə
 - 75 dərəcə temperaturdan az olmamalıdır
 - 40 dərəcə temperaturdan az olmamalıdır
 - 100 dərəcə
-

Sual: İkinci (qatı) xörəyin paylanması hansı temperaturda olmalıdır? (Çəki: 1)

- 35 dərəcə
 - 65 dərəcədən az olmamalıdır
 - 85 dərəcə
 - 55 dərəcə
 - 49 dərəcə
-

Sual: Mədə və 12 barmaq bağırsaq xorasında hansı təyin olunur? (Çəki: 1)

- pəhriz № 1
 - pəhriz №5
 - pəhriz №7
 - pəhriz №9
 - pəhriz №5
-

Sual: Qaraciyərin kəskin və xroniki hepatitlərində, qaraciyər serrozunda hansı pəhriz təyin olunur? (Çəki: 1)

- pəhriz № 1
- pəhriz №5
- pəhriz №7
- pəhriz №9

pəhriz №5

Sual: Padaqra və böyrək daşı xəstəliklərində hansı pəhriz təyin olunur? (Çəki: 1)

- pəhriz № 1
 - pəhriz №5
 - pəhriz №7
 - pəhriz №9
 - pəhriz №6
-

Sual: Piylənmə zaməni hansı nömrəli pəhriz təyin olunur? (Çəki: 1)

- pəhriz № 1
 - pəhriz №5
 - pəhriz №7
 - pəhriz №9
 - pəhriz №8
-

Sual: Şəkərli diabet zamanı hansı nömrəli pəhriz təyin olunur? (Çəki: 1)

- pəhriz № 1
 - pəhriz №5
 - pəhriz №7
 - pəhriz №9
 - pəhriz №2
-

Sual: Ürək damar xəstəlikləri zamanı hansı nömrəli pəhriz təyin olunur? (Çəki: 1)

- pəhriz № 1
 - pəhriz №5
 - pəhriz №7
 - pəhriz №10
 - pəhriz №2
-

Sual: Vərəm xəstəliklərində hansı nömrəli pəhriz təyin olunur? (Çəki: 1)

- pəhriz № 1
 - pəhriz №5
 - pəhriz №7
 - pəhriz №11
 - pəhriz №2
-

Sual: Sinir sisteminin normal fəaliyyətini bərpa etmək üçün hansı nömrəli pəhriz təyin olunur? (Çəki: 1)

- pəhriz № 1
 - pəhriz №5
 - pəhriz №7
 - pəhriz №12
 - pəhriz №2
-

Sual: İnfekzion xəstəliklər zamanı hansı nömrəli pəhriz təyin olunur? (Çəki: 1)

- pəhriz № 1
 - pəhriz №5
 - pəhriz №7
 - pəhriz №2
 - pəhriz №13
-

Sual: Sağalma dövründə hansı nömrəli pəhriz təyin olunur? (Çəki: 1)

- pəhriz №1
 - pəhriz №5
 - pəhriz №7
 - pəhriz №2
 - pəhriz №15
-

