

2922

Mikrobiologiya, sanitariya və gigiyena -2

1. «Gigiyenanın əsasları» dərslisinin müəllifi kimdir?

F.P .Dobroslavin

İ.P. Pavlov

R.Kox

Q.V. Xlopin

L.Paster

2. Sanitar nəzarətin formaları göstərilən variantı seçin.

Planlı və plansız sanitar nəzarət

Kütləvi şəkildə həyata keçirilən sanitar nəzarət

Fərdi sanitar nəzarət

Planlı və fərdi sanitar nəzarət

Düzgün cavab yoxdur

3. *Gigiyena nədir?*

Mikrobların həyat və xassələrini öyrənən elmdir.

Canlı orqanizmlərin müxtəlifliyi haqqında elmdir.

Həyatı üçün optimal şəraiti yaratmaq haqqında elmdir.

Təbiətdə maddələr dövrənini öyrənən elmdir.

Göbələklər haqqında elmdir.

4. *Gigiyena sözü yunancadan tərcumədə nə deməkdir?*

"yoluxdurma"

“hər hansı şeydən azad olmaq”

“sağlamlıq gətirən”

“sağlamlıq”

səhv cavab yoxdur

5. *Qida gigiyenasının inkişafında əməyi olan alim*

Robert Kox

Anton Levehuk

Meçnikov İ.İ.

Erisman F.F.

Qamaleyev N.F.

6. Cari sanitar nəzarətin vəzifəsi göstərilən variantı seçin:

Mövcud müəssisənin sanitar vəziyyətinə nəzarət et

Yeni ərzaq məhsullarının istehsalı zamanı gigiyena və sanitariya qaydalarına nəzarət

Yeni texnologiyaların yaradılmasına nəzarət

Qida müəssisələrinin tikintisi üçün torpaq sahələrinin ayrılması üzərində nəzarət

Məmulatların resseptinin dəyişməsinə nəzarət

7. *Bioloji amilləri göstərin:*

Bakteriyalar, helmintozlar

Fenol, katexol

Rutubət, vibrasiya

Bakteriyalar, vibrasiya

Deyilənlərin hamısı

8. *Fiziki amilləri göstərin:*

Bakteriyalar, helmintozlar

Fenol, katexol

Rutubət, vibrasiya

Bakteriyalar, vibrasiya

Deyilənlərin hamısı

9. Sanitariya sözü latıncadan tərcümədə nə deməkdir?

yoluxdurma"

hər hansı şeydən azad olmaq

sağlamlıq gətirən

sağlamlıq

səhv cavab yoxdur

10. *Sanitariya nədir?*

Mikroorqanizmlərin həyaf fəaliyyətini və xüsusiyyətlərini öyrən elmdir

Sanitar qanunvericilik və nəzarət vasitəsi ilə gigiyena elminin tələblərinin həyata keçməsinə təmin edən elmdir

Canlı orqanizmlərin müxtəlifliyini öyrənən elmdir

Əhalinin həyat şəraiti üçün elmi surətdə əsaslandırılmış optimal şəraitin yaradılmasını təmin edən elmdir

Təbiətdə gedən maddələr dövrənini öyrənən elmdir

11. Rusiyada gigiyena üzrə ilk professor kim olmuşdur?

F.P .Dobroslavin

F.F. Erisman

R.Kox

Q.V. Xlopin

L.Paster

12. Peterburqda Tibb-cərrahlıq Akademiyasında təşkil edilmiş «Gigiyena» kafedrasına rəhbəri kim olmuşdur

F.P .Dobroslavin

F.F. Erisman

R.Kox

Q.V. Xlopin

L.Paster

13. Hərbi və ümumi gigiyena üzrə dərslərin müəllifi kimdir.

F.P .Dobroslavin

F.F. Erisman

R.Kox

Q.V. Xlopin

L.Paster

14. Moskva Universitetinin tibb fakültəsində «Gigiyena» kafedrasına rəhbərlik edən kim olmuşdur?

F.P .eDobroslavin

F.F. Erisman

R.Kox

Q.V. Xlopin

L.Paster

15. Hansı alimin təşəbbüsü ilə Moskvada sanitariya stansiyası yaradılmışdır?

F.P .Dobroslavin

F.F. Erisman

R.Kox

Q.V. Xlopin

L.Paster

16.«Qida məhsulları və içkilərin tədqiqi üsulları» və «Gigiyenanın əsasları» dərsliklərinin müəllifi kimdir?

F.P .Dobroslavin

İ.P. Pavlov

R.Kox

Q.V. Xlopin

L.Paster

17.«Gigiyenanın əsasları» dərsliyinin müəllifi kimdir?

F.P .Dobroslavin

İ.P. Pavlov

R.Kox

Q.V. Xlopin

L.Paster

18.Xəbərdaredici sanitar nəzarəti nədir?

Tibbi müayinələrin təşkili üzərində sanitar nəzarət

Yeni qida məhsulu istehsalı zamanı tətbiq olunan gigiyenik normalara və sanitar qaydalara nəzarəti

İş qabiliyyətinin saxlanılması üzərində nəzarət

Fəaliyyətdə olan müəssisələrə gündəlik sanitariya nəzarəti

Deyilənlərin hamısı

19.Rütubətin miqdarı havanın hansı xüsusiyyətlərinə aid edilir?

Bioloji

Kimyəvi

Fiziki

hamısına

hec birinə

20.Ağır ionlar nəyə deyilir?

bakteriyalarla birləşmiş ionlara

toz hissəciyi ilə birləşmiş ionlara

ionlaşma zamanı əmələ gələn ilk ionlara
düzgün cavab yoxdur
səhv cavab yoxdur

21. *Atmosfer havasında olan azotun miqdarı necə faizdir?*

- 20.95%
- 15.4-16%
- 79.2%**
- 78,9%
- 0.03%

22. *Atmosfer havasında olan karbon qazının miqdarı necə faizdir?*

- 95%
- 15.4-16%
- 79.2%
- 78,9%
- 0.03%**

23. *Atmosfer havasında olan oksigenin miqdarı necə faizdir?*

- 20.95%**
- 15.4-16%
- 79.2%
- 78,9%
- 0.03%

24. *Günəş şüasının intensivliyi havanın hansı xassələrinə aid edilir?*

- Bioloji
- Kimyəvi
- Fiziki**
- Hamısına
- Hec birinə

25. *Hansı xüsusiyyət mənfi ionlara aid deyildir:*

- depresiyya**
- həyat tonusunu qaldırmaq xüsusiyyəti
- maddələr mübadiləsini yüksəltmək xüsusiyyəti

düzgün cavab yoxdur
səhv cavab yoxdur

26. *Hansı hava mühitinin çirklənmə göstəricisi hesab edilir ?*

Ağır ionların yüngül ionlardan üstünlüyü

Yüngül ionların ağır ionlardan üstünlüyü

Havada nəmliliyin 40%-dən az olması

Deyilənlərin hamısı

Deyilənlərin heç biri

27. *Aşağıdakılardan hansı içməli suyun orqanoleptik xüsusiyyətinə aid deyil?*

şəffaflığı

dadı

rəngi

iyi

xloridlər

28. *Hansı xüsusiyyət müsbət ionlara aid deyildir:*

maddələr mübadiləsini yüksəltmək xüsusiyyəti

depressiya

yuxusuzluq

əmək qabiliyyətinin azalması

deyilənlərin hamısı

29. Binaların ventilyasiyası nəyə xidmət edir?

Temperaturu azaldır

Temperaturu artırır

Iqlim şəraitini yaxşılaşdırır

Rütubəti azaldır

Işıqlanmanı artırır

30. İşə müəssisələrində su təchizatı nece olmalıdır?

Mərkəzi su təchizatı sisteminə qoşulmalıdır

Artizan quyulardan olmalıdır.

Gətirilmə sularından istifadə olunmalıdır.

Sadalananların hamısı vasitəsilə.
Düzgün cavab yoxdur.

31. Aşağıdakılardan hansı ticarət obyektlərinə aid deyildir?

Ticarət zalı

Yeməqxana qablarının yuyulması zalı

Bufet

Yarımməmulatların satış zalı

Ət və balıq sexləri

32. *Binanın saxlanması göstərilən sanitariya tələblər hansı variantda düzgün ifadə edilməmişdir?*

Döşəmələr gün ərzində çirkləndikcə təmizlənməlidir.

Binanın əsas təmizlənməsi hər gün iş vaxtı aparılır.

Anbar binalarının təmizlənməsi hər gün aparılmalıdır

Cari gündəlik təmizlənmədən başqa, bütün işə müəssisələrində ayda bir dəfə sanitariya günü təyin edilir

Hər gün işin axırında təmizləmə üçün olan inventarlar qaynar su ilə yuyulub xlorlu əhəngin 2%-li məhlulu ilə dezinfeksiya edilməlidir

33. *Hansı variantda yalnız fiziki amillər verilmişdir?*

Viruslar, bakteriyalar

Helmintlər, radiaktiv şüalanma

Rütubət, atmosfer təzyiqi

Patoloji mikroorqanizmlər, səs-küy

Benzol, fenol

34. *İsti su, qaynar su, buxar, isti hava, ultrabənövşəyi şüalanma aid edilir-*

Kimyəvi dezinfeksiya metodlarına

Fiziki dezinfeksiya metodlarına

Bioloji dezinfeksiya üsullarına

Fizioloji dezinfeksiya metodlarına

Düzgün cavab yoxdur.

35. *Aşağıdakılardan hansı inzibati-məişət obyektlərinə aid deyil?*

Mühasiblik

Direktorun kabineti

İşçi heyət üçün paltarasılan

İşçi heyət üçün ayaqyolu

Mətbəx qablarının yuyulması zonası

36. Aşbaz üçün iaşə müəssisələrində havanın optimal temperaturu

30-36°C

25-29°C

25-29°C

18-20°C

5-6°C

37. İaşə müəssisələrinin tikilməsinə qoyulan əsas tələblər

xammalın axın və ardıcılığının təmini

xammal axınının kəsişməsi

hazır məhsulun kəsişməsi

yarımməmulatların kəsişməsi

təmiz və çirkli qabların kəsişməsi

38. Suda ftorun miqdarı artdıqda baş verən xəstəlik necə adlanır?

flyuoroz

kariyeys

zob

zəhərlənmə

deyilənlərin hamısı

39. Suda ftorun miqdarı azaldıqda baş verən xəstəlik necə adlanır?

flyuoroz

kariyeys

zob

zəhərlənmə

deyilənlərin hamısı

40. Suda yod çatışmadıqda baş verən xəstəlik necə adlanır?

flyuoroz

kariyeys

zob

zəhərlənmə

deyilənlərin hamısı

41. *İşməli suyun təmizlənməsi üçün hansı maddədən istifadə olunur?*

poliakrilamiddən

civədən

arsendən

molibdendən

seləndən

42. *Syun keyfiyyət göstəricisi hansı bakteriyaların miqdarına görə təyin edilir?*

Bağırsaq çöpi bakteriyalarının miqdarına görə

Pseudomonasların miqdarına görə

Qlastridilərin miqdarına görə

Səhv cavab yoxdur

Düzgün cavab yoxdur

43. *Koli- indeks nədir?*

1 litr suda, yaxud 1 kq quru maddədə olan bağırsaq çöplərinin ümumi miqdarı

bağırsaq çöpləri aşkar olunan mayenin və ya bərk maddənin ən az miqdarı (ml və ya q ifadə olunmuş)

bakteriyaların ümumi miqdarının təyini

səhv cavab yoxdur

düzgün cavab yoxdur

44. *Koli –titir nədir?*

1 litr suda, yaxud 1 kq quru maddədə olan bağırsaq çöplərinin ümumi miqdarı

bağırsaq çöpləri aşkar olunan mayenin və ya bərk maddənin ən az miqdarı (ml və ya q ifadə olunmuş)

bakteriyaların ümumi miqdarının təyini

Səhv cavab yoxdur

Düzgün cavab yoxdur

45. *İşməli suda koli-indeks neçə olmalıdır?*

3

7

8

5

Deyilənlərin hamısı

46. *Aşağıdakılardan hansı su kəmərinə axan suyun keyfiyyətini yaxşılaşdırmaq üçün istifadə olunan metod deyil?*

durultma

rəngsizləşdirmə

zərərsizləşdirmə

buxarlandırma

Deyilənlərdən hamısı

47. *Hansı proses istilik hasilatını ifadə etmir?*

Qida məhsullarının oksidləşməsi

Buxarlanma

Əzələ yığılması

Deyilənlərin hamısı

Deyilənlərin hec biri

48. *Havada bakteriyaların miqdarı havanın hansı xüsusiyyətlərinə aid edilir?*

Bioloji

Kimyəvi

Fiziki

Hamısına

Hec birinə

49. *Havada karbon qazının miqdarı necə faiz olduqda tənəffüs sürətlənir?*

0.03%

0.1%

0.05%

3%

Deyilənlərin hamısında

50. *Havanın ionlaşması nədir?*

Neytral qaz molekulunun və atomunun mənfi və müsbət yüklər daşıyan ionlaracevrilməsi

Su molekulunun ionlaşması

Havanın kimyəvi maddələrə oksidləşməsi

Havanın isinməsi

Havanın soyuması

51. *Havanın kimyəvi xassələrinə aid edilir:*

Temperatura, nəmlilik, elektrik vəziyyəti

Oksigenin və azotun miqdarı

İonlaşma xarakteri

İonlaşma dərəcəsi

Bakteriyaların miqdarı

52. *İlkin ionlar necə adlanırlar?*

yüngül ionlar

ağır ionlar

tozlar

Düzgün cavab yoxdur

Səhv cavab yoxdur

53. *Suyun kimyəvi zərərsizləşdirilməsi hansı üsullarla aparılır?*

Ozonlaşdırma və xlorlaşdırma ilə

Ultrasəsle

Ultrabənövşəyi şüalarla

Elektrik yükü impulsları ilə

Deyilənlərdən hamısı ilə

54. *Ozonlaşdırma və xlorlaşdırma suyun hansı üsullarla zərərsizləşdirilməsinə aid edilir?*

Fiziki

Kimyəvi

Bioloji

heç birinə

hamısına

55. *Xlorlaşdırma suyun hansı üsullarla zərərsizləşdirilməsinə aid edilir?*

Fiziki

Kimyəvi

Bioloji

heç birinə

hamısına

56. *Ultrabənövşəyi şüalarla zərərsizləşdirmə üsullu suyun hansı üsulla zərərsizləşdirilməsidir?*

Fiziki

Kimyəvi

Bioloji

heç birinə

hamısına

57. *Elektrik yükü impulsları ilə zərərsizləşdirmə üsullu suyun hansı üsulla zərərsizləşdirilməsidir?*

Fiziki

Kimyəvi

Bioloji

heç birinə

hamısına

58. *İonlaşma xarakteri havanın hansı xüsusiyyətlərinə aid edilir*

Bioloji

Kimyəvi

Fiziki

Hamısına

Hec birinə

59. *Tənəffüs zamanı verdiyimiz havada karbon qazının miqdarı necə faiz təşkil edir?*

20.95%

79.2%

3%

0.03%

15,4-16%

60. *Toz hissəcikləri ilə birləşmiş ionlar necə adlanırlar?*

yüngül ionlar

ağır ionlar

tozlar

düzgün cavab yoxdur

səhv cavab yoxdur

61. *Yaşayış yerlərində karbonun yol verilən qatılıq həddi necə faiz qəbul edilib:*

0.03%

0.1%

79%

3%

8%

62. *Un tozu nəyə səbəb olur*

allergiyaya

toksiki infeksiyaya

qida zəhərlənmələrinə

deyilənlərin hamısına

deyilənlərin heç birinə

63. *Aşağıdakılardan hansı anbar obyektlərinə aid deyil?*

Tərəvəz sexi

Soyuducu kameralar

Quru məhsullar üçün anbar

Tərəvəz məhsulları üçün anbar

Paltar və avadanlıqlar üçün anbarlar

64. *Aşağıdakılardan hansı istehsal obyektlərinə aid deyil?*

Tərəvəz sexi

Ət və balıq sexləri

Yeməxana qablarının yuyulması şöbəsi

Soyuq və isti sexlər

Mətbəx qablarının yuyulması şöbəsi

65. Binanın saxlanması göstərilən sanitariya tələbləri hansı variantda düzgün ifadə edilməmişdir?

Döşəmələr gün ərzində çirkləndikcə təmizlənməlidir.

Binanın əsas təmizlənməsi hər gün iş vaxtı aparılır.

Anbar binalarının təmizlənməsi hər gün aparılmalıdır

Cari gündəlik təmizlənmədən başqa, bütün iş müəssisələrində ayda bir dəfə sanitariya günü təyin edilir.

Hər gün işin axırında təmizləmə üçün olan inventarlar qaynar su ilə yuyulub xlorlu əhəngin 2%-li məhlulu ilə dezinfeksiya edilməlidir

66. İş müəssisələrində tez xarab olan məhsullar harada saxlanılır

Ev soyuducularında

Soyuducu kameralarda

Zirzəmilərdə

Quru buzda

Zalda

67. Qida sənayesi, ticarət və iş müəssisələrinin layihələndirilməsinə göstərilən gigiyenik tələblər aşağıda deyilənlərdən hansından asılıdır?

İstehsalın mərkəzləşdirilməsi dərəcəsi

İstehsal dövrünün davam etməsi

Müəssisənin tipindən

Funksional təyinatından

Deyilənlərin hamısından asılıdır

68. Tikinti sahələri zibilikdən hansı məsafədə yerləşməlidirlər?

1 km məsafədə

50 m məsafədə

100 m məsafədə

500 m məsafədə

10 m məsafədə

69. Tikinti sahələri üzvi tozlar ayıran müəssisələrdən (yun, dəri emal edən və s.) hansı məsafədə yerləşməlidir–

100 m aralı

1 km aralı

400m aralı

10m aralı

50 m aralı

70. *Anbar binasını layihələndirərkən hansı gigiyenik qaydalar əsas götürülür:*

məhsulun saxlanması növlər üzrə bölünməlidir

məhsulun növünə uyğun olaraq anbarda nəmlik rejiminə riayət olunmalıdır.

məhsulun növünə uyğun olaraq anbarda temperatura rejiminə riayət olunmalıdır

Sadalananların hamısı doğrudur

Sadalananların hec biri doğru deyil

71. *Anbar binasının düzgün layihələndirilməməsi nəyə səbəb olur?*

Məhsulun bu və ya digər orqanoleptik xassəsinin pozulmasına

Qidanın potensial bakterial zəhərlənməsinə

İnfeksiya təhlükəsinə

Məhsulun saxlanma davamlılığının azalmasına

Deyilənlərin hamısına

72. *Müəssisənin soyuducusuz anbarında nə saxlanılır?*

Quru məhsullar və tərəvəz

Ət məhsulları

Süd məhsulları

Balıq

Düzgün cavab yoxdur

73. *Ət məhsulları harada saxlanılır?*

soyuducusuz anbarda

soyuduculu anbarda

isti sexlərdə

qənnadı sexlərində

düzgün cavab yoxdur

74. *Təzərvəz sexlərinə qoyulan gigiyenik tələblərdən hansı səhvdir?*

Müəssisələr iki mərtəbəli planlaşdırıldıqda, tərəvəz sexi birinci mərtəbədə layihələndirilir

Yarımfabrikatlar üçün xüsusi qaldırıcı qurğularla təchiz edilir

Soğan emal edilən iş stolunun üstündə yerli sorucu qurğu nəzərdə tutulur.

Sexin gücü kartof üzrə gündə 18 ton olan tədarük müəssisəsində nişasta şöbəsinin təşkil olunması məsləhət görülür.

Səhv cavab yoxdur

75. *Ət sexlərinə qoyulan gigiyenik tələblərdən hansı səhvdir?*

Ət yarımfabrikatı istehsalı üzrə olan sexlər, adətən xammalın saxlanması üçün lazım olan kameranın yanında planlaşdırılır.

Onların təşkilində texnoloji proseslərin ardıcılığına riayət olunması böyük gigiyenik əhəmiyyət daşıyır.

İri tədarük müəssisələrində bu proseslər xüsusi yerdə (binada) həyata keçirilir.

Orta və xırda müəssisələrdə isə bu proseslər müstəqil (ayrıca) xətdə (cərgədə) həyata keçirilir.

Səhv cavab yoxdur

76. *İsti sexlərə qoyulan gigiyenik tələblərdən hansı səhvdir?*

İsti sexlər ticarət (yemək) zalları ilə birlikdə eyni səviyyədə lahiyələndirilməlidir

Əgər zallar bir neçə mərtəbədə yerləşdirilsə, onda sex hər bir mərtəbədə, yaxud az yeri olan zaldakı mərtəbədə layihələndirilir.

İsti sexin mətbəx qabları yuyulan şöbə ilə birbaşa əlaqəsi olmalıdır

İsti sexdən xammalın, yarımfabrikatların və istifadə olunan qabların axını kəsilməməlidir

Səhv cavab yoxdur

77. *Soyuq sexlərə qoyulan gigiyenik tələblərdən hansı səhvdir?*

Soyuq sex isti sexlə və xörək paylama xətti ilə yanaşı yerləşməlidir

Soyuq sexlər ticarət (yemək) zalları ilə birlikdə eyni səviyyədə lahiyələndirilməlidir

Soyuq sex digər istehsal yerlərindən arakəsmələrlə təcrid olunmalıdır

Yarımfabrikatlarla işləyən iaşə müəssisələrində isti və soyuq sexlərin bir binada olmasına icazə verilir

Səhv cavab yoxdur

78. *Qənnadı sexlərinin yerləşməsində əsas gigiyenik tələb nədir?*

Onların digər istehsal sexləri binasından tamamilə təcrid olunması

Onların digər istehsal sexləri binası ilə əlaqədə olması

Zirzəmidə yerləşdirilməsi

Düz cavab yoxdur

Səhv cavab yoxdur

79. *Qənnadı sexlərinə qoyulan gigiyenik tələblərdən hansı səhvdir?*

Onların digər istehsal sexləri binasından tamamilə təcrid olunması

Burada kremin hazırlanmasına xüsusi yer ayrılır

Yuma yeri kremli məmulatların hazırlanmasında işlənən inventarın sterilizasiyası üçün su hamamı ilə təchiz olunmalıdır

Tez xarab olan məhsulların saxlanması üçün soyuducu şkaf da qoyulur

Səhv cavab yoxdur

80. *Qənnadı məmulatlarına bakteriyaların düşməsi profilaktikasında əsas vəzifə:*

Texnoloji əməliyyatların dəqiq ayrılması və ardıcılıqla həyata keçirilməsinə riayət olunmasıdır

Dezinfeksiya edici maddələrin qatılması

Qənnadı sexlərinin digər istehsal sexləri binası ilə əlaqədə olması

Düz cavab yoxdur

Səhv cavab yoxdur

81. *Yeməxana və mətbəx qablarının yuyulması şöbələrinə göstərilən əsas gigiyenik tələb hansıdır?*

Yeməxana və mətbəx qablarının yuyulması şöbələri ayrıca layihələndirilir

Texnoloji əməliyyatların dəqiq ayrılır

Yeməxana və mətbəx qablarının yuyulması şöbələri eyni layihələndirilir

Düz cavab yoxdur

Səhv cavab yoxdur

82. *Xəmir hazırlamaq üçün istifadə olunan stollar hansı ağac növündən hazırlanırlar?*

Şam, küknar, şabalıd

Palıd, fısdıq, göyrüş

Cökə, küknar, şam

Düz cavab yoxdur

Səhv cavab yoxdur

83. *Qida məhsullarının və kulinar məmulatlarının emalı üçün istifadə olunan stollar haqqında deyilənlərdən hansı səhvdir?*

Stolların örtüyü tikişsiz olmalı

Küncləri dəyirmi olmalı

Stolların örtüyü tikişli olmalı

Örtük səthi hamar olmalı

Deyilənlərin hamısı

84. *İstehsal vannaları üçün gigiyenik cəhətdən ən davamlı material hansıdır?*

paslanmayan polad

aluminium

Gümüş

dəmir

Mis

85. *Nə üçün qabları yumaq üçün aluminium vaannalardan istifadə olunmur?*

çünki yuyucu məhlullar ilə əlaqədə o, qaralır və qüsurlu olur

qablara qırmızı rəng verir

qablara xüsusi dad verir

səhv cavab yoxdur

düz cavab yoxdur

86. *Sellofan nədir?*

Qlükozadan hazırlanmış şəffaf material

Sellülozadan hazırlanmış nazik, parıltılı, şəffaf material

Qlükozadan hazırlanmış qalın, parıltısız, qara material

Səhv cavab yoxdur

Düz cavab yoxdur

87. *Bombaj:*

Mikroorqanizmlərin həyat fəaliyyəti nəticəsində konserv məhsullarında qaz toplanması və şişmə

Sintez reaksiyalarını kataliz edən ferment

Mikroorqanizmlərin həyat fəaliyyəti nəticəsində ətraf mühitə sintez olunan zülal

Müxtəlif növ orqanizmlər arasında əlaqə forması

Səhv cavab yoxdur

88. *Əti doğrmaq üçün stolların hazırlanması üçün hansı ölçülü ağac gövdələrdən istifadə olunur?*

- diametri 80 sm və hündürlüyü 60 sm ölçüdə ağac gövdədən
- diametri 30 sm və hündürlüyü 30 sm ölçüdə ağac gövdədən
- diametri 50 sm və hündürlüyü 80 sm ölçüdə bütöv ağac gövdədən**
- diametri 40 sm və hündürlüyü 70 sm ölçüdə bütöv ağac gövdədən
- düz cavab yoxdur

89. *Xörək bişirən qazanların pəncərnin qarşısına qoyulması nə üçün qadağandır?*

- Şüşənin tərləməsinə səbəb olur ki, bu da sexin işıqlandırılmasını zəiflədir**
- Yeməyin dadına təsir göstərir
- Yeməyə xüsusi iy verir
- Səhv cavab yoxdur
- Düz cavab yoxdur

90. *İstehsal sexlərində qida tullantılarının yığılması üçün istifadə olunan pedallı cəlləklərin həcmi nə qədər olmalıdır?*

- 20 l-dən az olmamalı**
- 5 l olmalı
- 10 l-dən az olmamalı
- Səhv cavab yoxdur
- Düz cavab yoxdur

91. *Sellofon ən çox hansı məhsulların qablaşdırılmasında istifadə olunur?*

- Süd və süd məhsullarının
- Ət və ət məhsullarının**
- dondurulmuş giləmeyvə və tərəvəz məhsullarının
- Çörəyin
- Yantar pendirin

92. *Yüksək təzyiqli polietilen torbadan harada istifadə olunur?*

- Süd və süd məhsullarının saxlanılmasında
- Ət və ət məhsullarının saxlanılmasında
- dondurulmuş giləmeyvə və tərəvəz məhsullarının saxlanılmasında**
- Çörəyin saxlanılmasında
- Yantar pendirin saxlanılmasında

93. *Penopolistrolla nə qablaşdırılır?*

Dondurulmuş giləmeyvə və tərəvəz məhsullarının

«Yantar» pendiri

Çay

Süd və süd məhsullarının

Mayonez

94. *Mayonezi, povidlo, mürəbbə, cemi və çayı qablaşdırmaq üçün nədən istifadə olunur?*

PÇ-2 nazik polietilen-sellofan materiallardan

polixlorvinilli pərdədən (B-118)

Penopolistrollardan

Yüksək təzyiqli polietilen torbadan

Səhv cavab yoxdur

95. *Perqament kağızlardan nə məqsədlə istifadə olunur?*

Yağlı məhsulların qablaşdırılması üçün

Süd və süd məhsullarının qablaşdırılması üçün

Ət və ət məhsullarının qablaşdırılması üçün

Dondurulmuş giləmeyvə və tərəvəz məhsullarının saxlanılmasında

Quru məhsulların qablaşdırılması üçün

96. *Alüminium və qalay zər vərəqləri nə məqsədlə istifadə olunur?*

Süd və süd məhsullarının qablaşdırılması üçün

Ət və ət məhsullarının qablaşdırılması üçün

Dondurulmuş giləmeyvə və tərəvəz məhsullarının saxlanılmasında

Quru məhsulların qablaşdırılması üçün

Qənnadı məmulatlarını, çayı qablaşdırmaq üçün

97. *İaşə müəssisələrində hansı qablardan istifadə olunmur?*

Çini qablardan

Mis qablardan

Şüşə qablardan

Paslanmayan polad qablardan

Plastik qablardan

98. *Nə üçün istehsalatda mis qablardan demək olar ki, istifadə olunmur?*

Tez oksidləşir

Mikroorqanizmlərlə tez çirklənməyə məruz qalır

Tez soyuyur

Tez qızır

Düz cavab yoxdur

99. *Müstəsna hal kimi, mis qablardan qənnadı sexlərində nə məqsədlə istifadə olunur?*

Şirə və mürəbbə qaynatmaq üçün

Krem hazırlamaq üçün

Xəmiri bişirmək üçün

Düz cavab yoxdur

Səhv cavab yoxdur

100. *Sinklənmiş dəmirdən olan qablar nə məqsədlə istifadə olunur?*

Yeməyin saxlanması və hazırlanması üçün

Quru dənəvər məhsulları və suyu saxlamaq olar

Krem hazırlamaq üçün

Düz cavab yoxdur

Səhv cavab yoxdur

101. *Qida sənayesində hansı materialdan olan qablardan istifadə etmək olar?*

Sinklənmiş dəmirdən

misdən

Dəmir və cuğundan

Paslanmayan poladdan

Sinklənmiş dəmirdən

102. *Yeməxana alətlərinin hazırlanması üçün ən çox hansı metaldan istifadə olunur?*

Platin

Qalay

Melxior

Deyilənlərin hamısından

Deyilənlərin heç birindən

103. Elektroplitələr hansı avadanlıqlara aid edilir?

Mexaniki avadanlıqlara

İstilik avadanlıqlarına

Soyutma avadanlıqlarına

Qeyri-mexaniki avadanlıqlara

Hec birinə

104. Kulinar emalının düzgün aparılmaması nəyə səbəb olur?

qida maddələrinin, vitaminlərin, mineral maddələrin əhəmiyyətli dərəcədə itirilməsinə

yarımfabrikatların və hazır xörəklərin çirklənməsinə

məhsulun keyfiyyətini dəyişilməsinə

Deyilənlərin heç birinə

Deyilənlərin hamısına

105. İaşa müəssisələrində xörəklərin və kulinar məmulatlarının hazırlanmasında gedən müxtəlif texnoloji prosesləri əsasən hansı mərhələlərə ayırmaq olar:

mexaniki və isti kulinar emalına

mexaniki və soyuq kulinar emalına

isti və soyuq kulinar emalına

səhv cavab yoxdur

düz cavab yoxdur

106. Məhsulun donunun açılmasını, onun müxtəlif çirklənmələrdən və yeyilməyən hissələrdən təmizlənməsini, yumunu, islatmanı (duzlu ət və balıq üçün), qidalıq dəyərinə görə məhsulun hissələrə ayrılmasını, ona müvafiq forma, ölçü verilməsini və s. nəzərdə tutan emal növü hansıdır.

İsti emal

Mexaniki emal

Qənnadı məhsullarının isti emalı

Səhv cavab yoxdur

Düz cavab yoxdur

107. İaşa müəssisələrinin yarımfabrikatlar hazırlanan sexlərində təmizlənmiş kartofu hansı məhlulla isladırırlar ki, qaralmasın?

1%-li natrium-bisulfit (Na_2SO_3) məhlulu ilə

- 2%-li sirkə turşusu məhlulu ilə
- 3%-li sulfat turşusu məhlulu ilə
- 2%-li qələvi məhlulu ilə
- 1%-li xörək duzu məhlulu ilə

108. *Məhsulun istilik emalının aparılmasının əsas məqsədi hansıdır?*

- qidaya müəyyən orqanoleptiki xassə vermək,
- onun bioloji qidalıq dəyərini saxlamaq,
- həmçinin mikroorqanizmləri məhv etmək

Deyilənlərin hamısı

Deyilənlərin heç biri

109. *Yağlı məhsullarda mikroblar nəyə görə daha çox sağ qalır?*

çünki yağlar istiliyi pis keçirir

çünki yağlar istiliyi yaxşı keçirir

yağın tərkibində mikroorqanizmləri qoruyan maddə vardır

Səhv cavab yoxdur

Düz cavab yoxdur

110. *Bütün istilik emalı üsullarından ərzaq məhsullarına daha yaxşı bakteriosid effekt verəni hansı növ bişirilmədir*

suda bişirmə

qızartma

pörtlətmə

qurudulma

deyilənlərin hamısı

111. *Əksər qida məhsullarında istilik emalı zamanı hansı vitamininin aktivliyi demək olar ki bütövlükdə saxlanılır?*

A vitamininin

B vitaminin

C vitaminin

E vitaminin

D vitaminin

112. *Ətdə olan B qrupu vitaminləri müxtəlif növ istilik emalında necə faiz qalır?*

15%-dən 20%-ə qədər

40%-dən 85%-ə qədər

10%-dən 30%-ə qədər

40%-dən 50%-ə qədər

Düz cavab yoxdur

113. *Bitki məhsullarının bişirməsi zamanı B₁, B₂ vitaminləri necə faiz saxlanılır*

30%-ə qədər

80%-ə qədər

10%-ə qədər

50%-ə qədər

40%-ə qədər

114. *Kulinar emal zamanı C vitamini necə faizə qədər azalır ?*

50%-ə qədər azalır

10%-ə qədər azalır

30%-ə qədər azalır

80%-ə qədər azalır

Düz cavab yoxdur

115. *Hansı xörəklərin isti emal zamanı mikroorqanizmlərlə yoluxma minimuma çatır?*

Duru xörəklərin

Qarnirlərin

İkinci xörəklərin

Salatların

Düz cavab yoxdur

116. *İsti birinci və ikinci xörəklər plitənin üzərində və ya marmitdə ən çoxunecə saat qala bilər?*

2-3 saat müddətində

3-6 saat müddətində

6-8 saat müddətində

0.5-1 saat müddətində

4-5 saat müddətində

117. 2-3 saat müddətində satılmayan xörəkləri ancaq 8°C temperaturadan aşağı temperaturada ən çoxu necə saat saxlamağa icazə verilir?

12 saat

24 saat

36 saat

48 saat

düz cavab yoxdur

118. Qida məhsullarının dövlət standartları və sanitariya normativləri nəyə imkan verir?

Məmulatların optimal çeşidini əldə etməyə

Hazır məhsulların, xammalın və köməkçi materialların istehsalının optimal rejimini müəyyən edir

Hazır məhsulların qablaşdırılmasının, çəkilib bükülməsinin optimal rejimini müəyyən edir

Məhsulların saxlanma və daşınmasının, məhsulun hazırlanması və sınağı üsulunu təyin edir

Deyilənlərin hamısına

119. Bakterioloji göstəricilər nə məqsədlə təyin edilir?

Qida məhsullarının yararlığını təyin etmək məqsədilə

Qida məhsullarının dadını təyin etmək məqsədilə

Qida məhsullarının temperaturunu təyin etmək məqsədilə

Düzgün cavab yoxdur

Səhv cavab yoxdur

120. Qida məhsullarının gündəlik sanitariya ekspertizası hansı idarə tərəfindən həyata keçirilir?

Keyfiyyət üzrə yoxlama idarələri tərəfindən

İdarələrin sanitariya həkimi tərəfindən

Baytar xidməti və respublika ticarət palatası tərəfindən

Dövlət ticarət təftiş komissiyası tərəfindən

Deyilənlərin hamısı tərəfindən

121. Ərzaq məhsulları keyfiyyətinə görə hansı növlərə ayrılır?

Yeyilən və yeyilməyən

Acı və şirin

İsti və soyuq
Düz cavab yoxdur
Səhv cavab yoxdur

122. Sanitar-epidemioloji stansiyalar nəyi tədqiq edirlər?

Sanitar-epidemioloji əhəmiyyətli olan və insan sağlamlığına təsir edə bilən zərərli qatışıqları,
Məhsulun bakteriyalarla yoluxma dərəcəsini və mikrofloranın xarakterini,
Patogen mikrofloranın miqdarını,
Helminthlərin miqdarını,
Deyilənlərin hamısını.

123. Plandan kənar sanitar ekspertizası hansı məhsullarda aparılır?

Müəyyən göstərişlər olan məhsullarda
Gec xarab olan məhsullarda
Tez xarab olan məhsullarda
Deyilənlərin hamısında
Deyilənlərin heç birində

124. Təbii qida məhsullarını əvəz edən (surroqat) məhsullar hansılardır?

alma, armud
arpa qəhvəsi, meyvəli çay
kərə yağı
qara çay, qəhvə
pendir, bal

125. Qida məhsullarının nöqsan və qüsurlarının düzəldilməsi, onlara yaxın əlamət vermək məqsədilə gizlədilməsi (maskalanması) necə adlanır?

standartlaşdırma
saxtalaşdırma
yağsızlaşdırma
səhv cava yoxdur
düz cavab yoxdur

126. Heyvan mənşəli yeyinti məhsullarının tədarükü, daşınması və satılmasının baytar sanitar ekspertizasını hansı idarə aparır?

baytarlıq xidməti

respublika ticarət palatası,
həmçinin dövlət ticarət təftiş komissiyası
deyilənlərin hamısı
deyilənlərin heç biri

127. Məhsulların qidalılıq keyfiyyətini qiymətləndirərkən onlarda ilk növbədə hansı göstəricilər təyin olunur?

onların dadı, iyi,
rəngi, xarici görünüşü,
konsistensiyası – maddələrin sıxlıq və məhsulların təmizlik dərəcəsi)

deyilənlərin hamısı

deyilənlərin heç biri

128. Məhsulun davamlığına və təhlükəsizliyinə təsir edə bilən fiziki-kimyəvi xassələr hansılardır?

turşuluğu
suyun miqdarı
şəkərin miqdarı

deyilənlərin hamısı

deyilənlərin heç biri

129. Yeyilməyən ərzaq məhsulları hansılardır?

İnsan sağlamlığı üçün təhlükəli (patogen mikroorqanizmlər və onların toksinləri, zəhərli maddələrin varlığına görə) ola bilən

Tam xarabə olma əlamətləri olan,
Qeyri-kafi orqanoleptik göstəriciləri olan

Deyilənlərin hamısı

Deyilənlərin heç biri

130. Yeyilmək üçün yararlı qida məhsulları hansı qruplara ayrılır?

Standart, qeyri-standart

Acı, şirin

Rəngli, rəngsiz

Zərərli, zərərsiz

Səhv cavab yoxdur

131. *Ətdə mikroorqanizmlərin inkişafı nədən asılıdır?*

Onun necə daşınmasından

Saxlanmasından

Bişirilməsindən

Deyilənlərin hamısından

Deyilənlərin heç birindən

132. Hansı heyvanın əti trixenellozla yoluxmaya səbəb olur?

Donuzun

Mal-qaranın

Qoyunun

Dovşanın

Ayının

133. *Xəstə heyvanların kəsilmə yeri haqqında deyilənlərdən hansı səhvdir?*

Onları ayrı binada kəsmək lazımdır

Onları ümumi binada iş vaxtının sonunda kəsmək lazımdır

Onları ümumi binada sağlam heyvanlarla eyni vaxtda kəsmək lazımdır

Deyilənlərin hamısı doğrudur

Deyilənlərin hamısı səhvdir

134. *Ət məhsulları haqqında deyilənlərdən hansı səhvdir?*

Helminthozların mənbəyi ola bilərlər.

Yoluxucu xəstəliklərin mənbəyi ola bilərlər.

Qida zəhərlənmələrinin mənbəyi ola bilərlər.

Deyilənlərin hər üçü doğrudur.

Düzgün cavab yoxdur.

135. *Brüselyozla yoluxmuş ətdən harada istifadə etmək olar?*

Satışda

Konserva istehsalında

Zərərsizləşdirildikdən sonra iaşə müəssisələrində

Kolbasa istehsalında

Düzgün cavab yoxdur

136. Dondurulmuş ətın saxlanılma temperaturu neçədir?

-10...-12°C

-12...-15°C

-15...-17°C

-17...-20°C

-2.....22°C

137. Hansı əlamətlər ətın korlanmasını göstərir?

Rəngin, iynin dəyişilməsi

Seliyin əmələ gəlməsi

Yapışqan səthin əmələ gəlməsi

Yuxarıda göstərilənlərin hamısı

Düzgün cavab yoxdur

138. Kolbasaların bakteriyalarla yoluxmasının yol verilən həddi, 1 qr-da neçə hüceyrədən çox olmalıdır?

10^7

10^5

10^4

10^3

10^1

139. Sağlam heyvanın ətini mikroorqanizmlərlə nə vaxt yoluxur?

Kəsim dövründə

Yaşadığı dövrdə

Yemləmə zamanı

Səhv cavab yoxdur

Düzgün cavab yoxdur

140. Aşağıdakılardan hansı ətini çürüməsinə aid deyildir?

Rəngi bozarır, elastikliyini itirir, seliklənir və yumşalır

Ət xoş iyi alır

Zülalların və amin turşularının parçalanması baş verir

Piy tünd boz rəng alır

Karbohidratlarda parçalanmaya məruz qalır

141. Nə üçün qiymə mikroorqanizmlərin inkişafı üçün daha əlverişli mühit hesab edilir.

Səthin və nəmliliyinin artması ilə əlaqədar

Xoş ətrinə görə

Xoş iyinə görə

Səhv cavab yoxdur

Düzgün cavab yoxdur

142. Duza qoyularaq və dondurularaq zərərsizləşdirilən ət növü hansıdır

Şərti yararlı ət

Təzə ət

Köhnə ət

Köhnə ət

Heç biri

143. Ətin səthinin artması nəyə kömək edir?

Ətin çəkisinin artmasına

Saxlanma müddətinin artmasına

Yoluxmanın artmasına

Qidalılığının artmasına

Düzgün cavab yoxdur

144. Ətdə mikroorqanizmlərin yayılması nədən asılı deyildir?

Ətraf mühitin temperaturundan

Nəmliliyindən

Nəmliliyindən

Heyvanın yaşından

Ətin pH-dan

145. Ətin xarab olmasını göstərən əlamətlər hansılardır?

Seliyin əmələ gəlməsi

Çürümə

Piqment əmələ gətirmə

Kiflənmə və pariltı

Sadalananların hamısı

146. Nə üçün içalat iaşə müəssisələrinə dondurulmuş vəziyyətdə daxil olur?

Belə daha dadlı olur

Bu zaman hazırlanma müddəti qısalmır

Mikroorqanizmlərlə çirklənmənin qarşısını alınması üçün

Səhv cavab yoxdur

Düzgün cavab yoxdur

147. Mikroorqanizmlərin həyat fəaliyyəti nəticəsində ətli konserv məhsullarında qaz toplanması nəticəsində şişmə necə adlanır?

Bombaj

Aerobioz

Anaerobioz

Metabioz

Simbioz

148. Konservə məmulatlarının xarab olmasını göstərən əlamət necə adlanır?

Bombaj

Тымак

Böyük ləkə

Kiçik ləkə

Düzgün cavab yoxdur

149. *Bombaj nədir?*

Mikroorqanizmlərin həyat fəaliyyəti nəticəsində konserv məhsullarında qaz toplanması və şişmə

Sintez reaksiyalarını kataliz edən ferment

Mikroorqanizmlərin həyat fəaliyyəti nəticəsində ətraf mühitə sintez olunan zülal

Müxtəlif növ orqanizmlər arasında əlaqə forması

Səhv cavab yoxdur

150. Heyvan ətinin mikroorqanizmlərlə endogen yoluxması nə zaman və necə baş verir?

Kəsim zamanı dəridə olan mikroorqanizmlər əzələ toxumasına yayılırlar

Kəsimdən sonra bağırsağın keçiriciliyi yüksəlir və mədə-bağırsaq sistemində olan mikroorqanizmlər asanlıqla ətraf toxumalara keçirlər

Kəsimdən sonra işçilərin ət ilə kontaktı zamanı baş verir

Düz cavab yoxdur

Səhv cavab yoxdur

151. Balıq hansı helimentozlarla yoluxma mənbəyi ola bilər?

Finnoz

Trixinelloz

Difillobotrioz

Exinokokk

Opistroxoz

152. Balığın səthindəki mikroflora nədən asılıdır?

Suyun temperaturundan

Qidalanma növündən

Qidalanma dərəcəsi

Suyun duzluluğundan

Heç birindən

153. Balığın mikoorqanizmlərlə çirklənmə dərəcəsi aşağıdakılardan hansından asılıdır?

ətraf mühətdən

ilin fəsilindən

su hövzəsinin coğrafi quruluşundan

balığın tutulma mexanizmindən

Hamısından

154. Balığın mikoorqanizmlərlə çirklənmə dərəcəsi aşağıdakılardan hansından asılıdır?

ətraf mühətdən

ilin fəsilindən

su hövzəsinin coğrafi quruluşundan

balığın tutulma mexanizmindən

Hamısından

155. Balığın səthindəki mikroflora nədən asılıdır?

Suyun temperaturundan

Qidalanma növündən

Qidalanma dərəcəsi

Suyun duzluluğundan

Heç birindən

156. Balığı tutduqdan sonra onu hansı temperatura qədər soyutmaq lazımdır?

2-3 C

10-12 C

6-8 C

5-7 C

12-14 C

157. *Balıq haqqında deyilənlərdən hansı səhvdir?*

Balıq əti tez xarab olan yeyinti məhsullarına aiddir.

Balıq insanın helmintoza: difillobotrioz (enli lent qurd), opistorxoz və s. ilə xəstələnməsinə səbəb olur.

Balıqların əzələ toxuması qida dəyərliyinə və kimyəvi tərkibinə görə ətə oxşayır.

Balığı əsas etibarilə dondurur, duza qoyur, yaxud duzladıqdan sonra isti və ya soyuq halda hissə verirlər.

Səhv cavab yoxdur.

158. *Suyun əsas hissəsinin buxarlanmasına səbəb olan balıq emalı necə adlanır?*

Hissə vermə

Duza qoyma

Qurutma

Səhv cavab yoxdur

Düz cavab yoxdur

159. *Tüstünün antiseptik maddələrinin təsiri? ilə yüksək temperaturda aparılan balıq emalı necə adlanır?*

Hissə vermə

Duza qoyma

Qurutma

Səhv cavab yoxdur

Düz cavab yoxdur

160. *Yumurtaların mikroorqanizmlərlə çirklənməsi hansı yollarla baş verir?*

Endogen

Ekzogen

Endogen və ekzogen yollarla

Yumurta mikroorqanizmlərlə çirklənməyə məruz qalmır

Düzgün cavab yoxdur

161. *Yumurtaları nəm və pis havalandırılan yerdə saxladığda nə baş verir?*

Zülalın lizosininin tədricən parçalanması baş verir

Yumurtanın tərkibinin fiziki-kimyəvi xüsusiyyətləri dəyişir

Yumurtanın qabığı tutqun rəngini itirir, parıltılı rəng alır

Yumurtaların keçiriciliyi artır və mikroorqanizmlərin yumurtaya daxil olmasına şərait yaranır

Sadalananların hamısı

162. *Yağla işlənmə yumurtaları otaq temperaturunda neçə gün steril saxlamağa imkan verir.*

5 ay

1 ay

1 il

10 gün

Düzgün cavab yoxdur.

163. *Aşağıdakılardan hansı ymurta çatışmamazlığına aid deyil?*

“kiçik ləkə”

“bakterial tumak”

“böyük ləkə”

“qırmızı kif”

“qan ləkəsi”

164. *Quşçuluq fabrikalarında toyuq yumurtalasının qabığından salmonellalar necə təmizlənir?*

5-10 dəqiqəyə 5%-li xlorlu əhəng məhluluna salınırlar.

5-10 dəqiqəyə yuyucu vasitələrə salınırlar.

5-10 dəqiqəyə 0.2%-li xloramin məhluluna salınırlar.

Qızdırılırlar.

Düzgün cavab yoxdur.

165. Melanj haqqında deyilənlərdən hansı səhvdir?

Ancaq soyuducuda saxlayırlar və işlətməzdən bir qədər qabaq çıxadırlar.

Melanj dondurulmuş yumurta kütləsidir.

Melanj yumurta tozudur.

Melanj +10°C temperaturda soyuducuda saxlayırlar

Yumurta konservi kimi çox qidalıdır

166. *Melanj nədir?*

Yumurta tozu

Dondurulmuş yumurta kütləsi

Yumurta ağı

Yumurta sarısı

Heç biri

167. Yumurtanın təzəliyi hansı göstəriciyə əsasən təyin olunur?

Hava kamerasının ölçüsünə görə

Qabığın rənginə görə

Yumurtanın ölçüsünə görə

Səhv cavab yoxdur

Düz cavab yoxdur

168. *Formalaşma zamanı yumurtanın mikroorqanizmlərlə çirklənməsi necə adlanır?*

Ekzogen çirklənmə

Endogen çirklənmə

Kimyəvi çirklənmə

Ekzogen və endogen çirklənmə

Səhv cavab yoxdur

169. *Melanj dedikdə nə başa düşülür?*

Yumurta tozu

Dondurulmuş yumurta kütləsi

Yumurta ağı

Yumurta sarısı

Düzgün cavab yoxdur

170. Deyilənlərdən hansı səhvdir?

Koli-titri 0.1-dən aşağı olmayan melanjdən kulinar məmulatların hazırlanmasında istifadə etmək olar.

Proteylə yoluxmuş, ancaq orqanoleptik xassələri dəyişilməyən melanjdən termik emaldan keçən xəmir məmulatlarının hazırlanmasında istifadə oluna bilər

Patogen mikroorqanizmləri olan melanjdən yeyinti məqsədləri üçün istifadə edilməyə icazə verilmir.

İaşə müəssisələrində melanj 70°C-dən aşağı olmayan temperaturda, isti emal olunan kulinar məmulatların hazırlanması üçün istifadə olunur.

Patogen mikroorqanizmləri olan melanjdən yeyinti məqsədləri üçün istifadəyə icazə verilir.

171. Aşağıda göstərilənlərdən hansı yumurtadan istehsal olunur

Melanj

Kolbasa

Bombaj

Jele

Düzgün cavab yoxdur

172. *Yumurta və yumurta məmulatları ilə ötürülə bilən xəstəlik:*

Salmonelyoz

Brüselyoz

Dizenteriya

Səhv cavab yoxdur

Düzgün cavab yoxdur

173. «Kiçik ləkə» nədir?

Yumurta qüsuru

Ətin xarab olma növü

Balığın xarab olma növü

Meyvə xəstəliyi

Tərəvəz xəstəliyi

174. «Bakterial tumak» nədir?

Yumurta qüsuru

Ətin xarab olma növü

Balığın xarab olma növü
Meyvə xəstəliyi
Tərəvəz xəstəliyi

175. «Böyük ləkə» *nədir?*

Yumurta qüsuru
Ətin xarab olma növü
Balığın xarab olma növü
Meyvə xəstəliyi
Tərəvəz xəstəliyi

176. *Sağıcının əli ilə bağlı düzgün olmayan variantı göstərin.*

Manikürlü olmalı
Kəsilmiş dırnaqlarla, irinli yaralarsız olmalı
Kremlə yağlanmış olmalı
Kəsilmiş dırnaqlarla və manikürlü olmalı
Düzgün variant yoxdur.

177. *Süd və süd məhsulları hansı zəhərlənməni törədirlər?*

Stafilokokk mənşəli
Göbələk mənşəli
Heyvan mənşəli
Streptokokk mənşəl
Salmonelyozu

178. *Quru süd neçə faiz nəmliyə malikdir?*

1-3%
4-7%
8-10%
11-15%
20-25%

179. *Süd və süd məhsulları vasitəsi ilə insanlara hansı xəstəlik keçə bilər?*

Brüselyoz
Vərəm
Qrip

Dizenteriya
Askaridoz

180. Südə xəstəlik törədicilərinin daxil olma yolları arasında düzgün olmayanı göstərin
Xəstələrdən
Batsildaşıyan şəxslərdən
Milçəklərdən
Sağıcılardan

Sudan

181. Südlə nə vaxt yoluxucu xəstəliklərə yoluxmaq olar?

Süddə patogen mikroflora artdıqda

Süddə saprofit mikroflora artdıqda

Südü soyuq halda içdikdə

Südü isti halda içdikdə

Düzgün cavab yoxdur

182. Südü mikroblardan necə azad edirlər?

Pasterilizasiya ilə

Dezinfeksiya ilə

Deratizasiya ilə

Dezinfeksiya ilə

Düzgün cavab variantı yoxdur

183. Südü endemik təhlükəsini aradan qaldırmaq üçün hansı tədbirlər görülməlidir?

Fermalarda sanitariya şəraiti yaradılmalı, heyvanların üzərində ciddi baytar nəzarəti olmalıdır

İnəkləri sağdıqda, südü saxladıqda, daşdıqda, emal etdikdə və payladıqda mikrob düşməsinə və onun çirklənməsinə yol verilməməlidir

Təzə sağılmış südü 8°C-dən aşağı temperatura qədər soyutmalı və onu istehlakçıya tez çatdırmalıdır

Südü qaynatmaqla və ya pasterilizasiya etməklə mikrobları öldürülmüş süddən istifadə etməli

Sadalananların hamısı

184. *Südüün və süd məhsullarının sənaye səviyyəsində emalı zamanı hansı proses baş verir?*

Oksidləşmə

Qatılaşma

Qıcırma

Turşuma

Heç biri

185. *Südüün bakterisid fazası-*

Südüün yelində olan dövr

Südüün sağılma dövrü

Sterilizasiyaya qədər olan dövr

Südüün antimikrob xassəsini saxladığı dövr

Südüün mikroblarla yoluxma dövrü

186. *Pasterizasiyanın məqsədi:*

Xəstəlik törədicilərinin məhvi

Dad keyfiyyətinin yüksəldilməsi

Miqdarın yüksəldilməsi

Kimyəvi tərkibinin yaxşılaşdırılması

Səhv cavab yoxdur

187. *Süddə xəstəlik törədən mikroorqanizmlərin məhvi məqsədi ilə nədən istifadə olunur?*

Pasterizasiya

Deratizasiya

Dezinseksiya

Səhv cavab yoxdur

Düz cavab yoxdur

188. *Südüün əsas keyfiyyət göstəricisi nədir:*

Onun bakteriyalarla ümumi çirklənmə dərəcəsi

Dadı

Rəngi

Səhv cavab yoxdur.

Düzgüncavab yoxdur.

189. *Təzə sağılmış südün tərkibindəki antimikrob maddə necə adlanır?*

Lizosim

Fitonsid

Dezinseksid

Deratizator

Səhv cavab yoxdur

190. *Südün antimikrob xassəsinin saxlanıldığı dövr necə adlanır?*

bakterisid faza.

mikrobiotanın qarışıq fazası.

süd turşusu fazası.

səhv cavab yoxdur.

Düzgüncavab yoxdur.

191. *Mezofil mikrofloranın inkişaf fazası necə adlanır?*

bakterisid faza.

mikrobiotanın qarışıq fazası.

süd turşusu fazası.

səhv cavab yoxdur.

düzgüncavab yoxdur.

192. *Maşınla sağımda əsasmikrob mənbəyi nə hesab edilir?*

Çirkli sağım maşınları

Süd xətləri

İnəyin dəri örtükləri

Sadalananların hamısı

Sadalananların heç biri

193. *63-95°C temperaturda südün zərərsizləşdirilməsi necə adlanır?*

Pasterilizasiya

Sterilizasiya

Ultrasterilizasiya

Qaynama

Düzgün cavab yoxdur

194. *Aşağıdakılardan hansı süd məhsullarına aid deyildir?*

- Qaymaq
- Ryajenko
- Asidofil
- Kumus

Hamısı süd məhsullarına aiddirlər

195. *Ev şəraitində südün zərərsizləşdirilməsi hansı metodla aparılır?*

- Pasterilizasiya ilə
- Sterilizasiya ilə
- Ultrasterilizasiya ilə
- Qaynatma ilə**
- Düzgün cavab yoxdur.

196. *Hansı dövr südün bakterisid xassəsinin saxladığı dövr adlanır?*

- Südün yelində olduğu dövr
- Südün sağılma dövrü
- Sterilizasiyaya qədər olan dövr
- Südün antimikrob xassəsinin saxladığı dövr**
- Südün mikroblarla yoluxma dövrü

197. *Mikroblar südə hansı yollarla daxil olur?*

- I. Xəstə heyvanlar ilə
- II. Milçəklər ilə
- III. Ağcaqanadlar ilə
- IV. Su ilə

A. II, III

B. I, II

C. III, IV

D. II, IV

E. Düzgün cavab yoxdur.

198. *Süd turşusunun toplandığı dövr necə adlanır?*

- bakterisid faza.
- mikrobiotanın qarışıq fazası.

süd turşusu fazası.

səhv cavab yoxdur.

düzgün cavab yoxdur.

199. Bakterisid fazanın davamlılığı nədən asılıdır?

Südün mikroblarla çirklənmə dərəcəsi

Saxlanma şəraitindən

Mikrobun növündən

Deyilənlərin hamısından

Düzgün cavab yoxdur

200. Qatılaşdırılmış südün xarab olmasını göstərən əsas əlamət

Bombaj

Bankaların əzilməsi

Kağızının soyulması

Bankanın rənginin dəyişməsi

Düzgün cavab yoxdur

201. Aşağıdakılardan hansı at südündən hazırlanır?

Kumus

Bolqar qatığı

Kefir

Ryajenka

Səhv cavab yoxdur

202. Kefirin hazırlanmasında nədən istifadə olunur

Mezofil homofermentativ süd turşusu bakteriyalarından

Kefir mayalarından

Termofil süd turşusu bakteriyalarından

Səhv cavab yoxdur

Düzgün cavab yoxdur

203. Adi qatığın hazırlanmasında hansı mikroorqanizmlər iştirak edir?

Mezofil homofermentativ süd turşusu bakteriyaları

Kefir mayaları

Termofil süd turşusu bakteriyaları

Səhv cavab yoxdur
Düzgün cavab yoxdur

204. *Bolqar qatığının alınmasında hansı mikroorqanizmlərdən istifadə olunur?*

Mezofil homofermentativ süd turşusu bakteriyalarından

Kefir mayalarından

Termofil süd turşusu bakteriyalarından

Səhv cavab yoxdur

Düzgün cavab yoxdur

205. *Simbiotik maddələr nədir?*

İnsan orqanizminə mənfi təsir göstərən maddələr

Tərkibində süd turşusu bakteriyaları və bifidobakteriyalar olan maddələr

Probiotiklərin və parabiotiklərin rasiona kombinasiyaları

Səhv cavab yoxdur

Düzgün cavab yoxdur

206. Süd hansı fazada qıvcırır-

Bakterisid fazada

Qarışıq mikroflora fazasında

Süd turşusu fazasında

Mikroskopik göbələr və maya göbələr fazasında

Heç birində

207. *Südə xəstəlik törədicilərinin daxil olma yolları arasında düzgün olmayanı göstərin.*

Xəstələrdən,

Batsildaşıyan şəxslərdən

Milçəklərdən

Sağıcılardan

Sudan

208. Sterilizasiya nədir?

Hər hansı əşyanın və ya maddənin tərkibində olan mikroorqanizmlərin tam məhv edilməsi deməkdir

Çox yüksək temperaturda tərkibini dəyişən yeyinti məhsullarını qorumaq və orada olan mikrobları məhv etmək deməkdir
 Nitratların molekulyar azota kimi reduksiyasına deyilir
 Qeyri-üzvi maddələrdən üzvi maddələrin sintezi deməkdir
 Düzgün cavab yoxdur

209. *Ev şəraitində südün zərərsizləşdirilməsi necə aparılır*

Pasterilizə ilə

Sterilizə ilə

Ultra sterilizə ilə

Qaynadılma ilə

Düzgün cavab yoxdur

210. *Hansı fazada südün turşuması baş verir?*

bakterisid fazada.

mikrobiotanın qarışıq fazasında.

süd turşusu fazasında.

səhv cavab yoxdur.

düzgün cavab yoxdur.

211. *Stafilokokklarla zəhərlənməyə səbəb olan məhsullar hansılardır?*

Göbələklər

Meyvələr

Ət və ət məhsulları

Süd və süd məhsulları

Düzgün cavab yoxdur

212. *Çörəyin hansı xəstəliyində yumşaq hissəsi yapışqan şəkilli olur və valerian iyi verir.*

Çörəyin piqmentasiyası

Çörəyin kartof xəstəliyi

Təbaşir xəstəliyi

Kif xəstəliyi

Fuzarios

213. *Çörəyin qanabənzər xəstəliyi hansı əlamətlərlə xarakterizə edilir?*

Çörəyin yumşaq hissəsi yapışqan şəkilli olur və valerian iyi verir.

Çörəkdə qırmızı ləkələr əmələ gəlir.

Çörəkdə kiflənmə baş verir.

Çörəyin qabığında və yumşaq hissəsində ağ toz şəkilli maddələr əmələ gəlir.

Düzgün cavab yoxdur.

214. *Dənli bitkilərdə rast gəlinən mikroorqanizmlər rütubətə tələbinə görə hansı qruplara aid edirlər?*

Yalnız hidrofitlərə,

Yalnız kserofitlərə,

Yalnız mezofitlərə,

Həm hidrofitlərə, həm də kserofitlərə

Hidrofitlərə, mezofitlərə və kserofitlərə

215. *Taxıl bitkilərinin ilkin yoluxması nə ilə baş verir?*

Torpaqla

Su ilə

Hava ilə

Xəstə adam vasitəsilə

Düzgün cavab yoxdur.

216. *Saxlanma zamanı taxıl kütləsində mikroorqanizmlərin inkişafına imkan verən mühüm şərtlər hansıdır?*

Taxıl kütləsinin və onun ayrı –ayrı komponentlərinin nəmliyi;

Aerasiya dərəcəsi;

Dənin təmliyi və onun örtük toxumasının vəziyyəti;

Qatışıqların miqdarı və növ tərkibi;

Sadalananların hamısı.

217. *Hansı çörək xəstəliyi deyil?*

Kartof xəstəliyi

Qanabənzər xəstəlik

Kiflənmə

Dəmgil xəstəliyi

Fuzarios

218. Taxıl bitkilərində hansı mikroorqanizm qruplarına təsadüf edilir?

Saprofit

Fitopatogen

Heyvan və insanlar üçün patogen

Hamısına

Heç birinə

219. *Taxıl bitkilərinin mikroorqanizmlərlə yoluxması barədə deyilənlərdən hansı səhvdir?*

Yığım və döymə zamanı düşməsinin əsas mənbəyi toz, qum və alaq qatışıqlarıdır.

Taxıl bitkilərinin ilkin yoluxması torpaqda baş verir.

Dəndə kif göbələklərinin miqdarı birbaşa yığım vaxtından və üsulundan asılıdır.

Dənin daşınması üçün çirkli nəqliyyat və tara vasitələrindən istifadə etməyə yol vermək olmaz.

Dənin mikroblarının artmasında onun emalı proseslərində baş verən mexaniki zədələnmələrin heç bir əhəmiyyəti yoxdur.

220. *Un xəstəliyini göstərin?*

Kiflənmə

Turşuma

Acıma

Hamısı

Heç biri deyil

221. *Taxılın öz-özünə qızışma prosesi neçə mərhələdə gedir?*

1

2

3

4

5

222. *Deyilənlərdən doğru olan variantı seçin?*

Taxıl bitkilərində rast gəlinən mikroorqanizmlərin əksəriyyəti mezofildirlər.

Temperaturun taxıl kütləsindəki mikroorqanizmlərin inkişafına təsiri taxılın rütubətliliyi ilə sıx əlaqədardır.

Termofillərə yalnız taxılların öz-özünə qızışma prosesinin axıncı mərhələsində rast gəlinir.

Taxıl kütləsinin dondurulması mikroorqanizmlərin inkişafını dayandırır, lakin onların ölmünə səbəb olmur.

Hamısı doğrudur.

223. *Çörəyin qanabənzər xəstəliyinin əlamətlərini göstərin:*

Çörəyin yumşaq hissəsi yapışqan şəkili olur və valerian iyi verir.

Çörəkdə qırmızı ləkələr əmələ gəlir.

Çörəkdə kiflənmə baş verir.

Çörəyin qabığında və yumşaq hissəsində ağ toz şəkili maddələr əmələ gəlir.

Düzgün cavab yoxdur.

224. Taxıl bitkilərində hansı mikroorqanizm qruplarına təsadüf edilir?

Saprofit

Fitopatogen

Heyvan və insanlar üçün patogen

Hamısına

Heç birinə

225. *Taxıl bitkilərində rast gəlinən kif göbələklərindən tipik kserofit hansıdır?*

Aspergellus

Penicillium

Mucor

Bacillus

Pseudomonas

226. *Deyilənlərdən hansı səhvdir?*

Taxıla oksigen daxil olmaması üçün taxılı anbarlarda hermetik saxlamaq lazımdır .

Taxıl bitkilərində oksigen digər qazlar tərəfindən çıxarılır.

Taxıla süni sürətdə karbon qazı verdikdə öz keyfiyyətini saxlayır.

Taxıl kütləsində mikroorqanizmlərin inkişafının qarşısını almaq üçün ventilyasiya üsulundan istifadə etmək lazımdır.

Taxıla süni sürətdə oksigen verdikdə öz keyfiyyətini saxlayır

227. Un xəstəlikləri hansılardır?

Kiflənmə

Turşuma

Acıma

Hamısı

Hec biri

228. Aşağıdakılardan hansı meyvə və tərəvəzlərin xarab olmasının qarşısının alınması üçün aparılan tədbirlərə aid deyildir?

Meyvə və tərəvəzlə ehtiyatla davranmaq

Saxlanma şəraitinə nəzarət etmək

Xarab olmuş meyvə-tərəvəzi vaxtında seçib atmaq

Yığımdan sonra tez bir müddətdə soyutmaq

Kimyəvi maddələrlə işləmək

229. Aşağıdakılardan hansı kartofun göbələk xəstəliyinə aid deyildir?

Həlqəvi çürümə və qara ayaq xəstəliyi

Qara qaysaq və adiqaysaq xəstəliyi

Fomoz xəstəliyi

Quru çürümə

Makrosporioz

230. Tərəvəz və meyvələrin cürbəcür növlərini zədələməyə qadir olan göbəklər necə adlanırlar?

Monofaqlar

Oliqofaqlar

Polifaqlar

Ekomorflar

Düzgün cavab yoxdur

231. *Alma və armudun xəstəlikləri:*

Qara xərçəng, acı çürümə, yumşaq boz çürümə

Fitoftoroz, alternarioz, boyun çürüməsi

Yaş çürümə, fomo, quru çürümə
Qəhvəyi çürümə, çəhrayı çürümə, ağ çürümə
Düzgün cavab yoxdur.

232. Aşağıdakı xəstəlikərdən hansının törədiciyəri viruslardı?

Stolbur xəstəliyinin

Boz çürümənin

Fitoftoranın

Dəmgil xəstəliyinin

Acı çürümənin

233. Aşağıda göstərilənlərdən hansı kartof xəstəliyey deyil.

A. Fitofroz

B. Fuzarioz

C. Boz çürümə

D. Nəm çürümə

Toksiki bakterioz

234. Aşağıdakılardan hansı pəmidorun xəstəliyey deyildir?

Fitoftoroz

Alternarioz

Yaş çürümə

Toksiki bakterioz

Bakterial xərcəng

235. Alma və armudun xəstəlikləri:

Qara xərcəng, acı çürümə, yumşaq boz çürümə

Fitoftoroz, alternarioz, boyun çürüməsi

Yaş çürümə, fomo, quru çürümə

qəhvəyi çürümə, çəhrayı çürümə, ağ çürümə

Düzgün cavab yoxdur.

236. Deyilənlərdən hansı kartofun nəm çürüməsinə aid deyildir?

Bacillus cinsli bakteriyalar tərəfindən törədilir.

Zədələnmiş kartoflar yumşalır, qatı və ya sulu kütləyə çevrilirlər.

Zədələnmiş kartoflar pis qoxu verirlər.

Törədiciləri kartofun parenximasında yayılırlar.

Törədiciyi viruslardır.

237. *Kələmin boz çürümə xəstəliyi haqqında deyilənlərdən hansı səhvdir?*

Kif göbələyi tərəfindən törədilir.

Zədələnmə məhsul yığımı zamanı və məhsulun anbarda saxlandığı dövrdə baş verə bilər.

Zədələnmə xəstə kələmdən sağlam kələmə keçə bilər.

Xəstəlik zamanı yarpaqlar üzərində boz kül rəngdə təbəqqə ilə örtülmüş ləkələr əmələ gəlir.

Bu xəstəliyin törədiciyi yüksək temperaturda arta bilər.

238. *Patogen mikroblardan hansı meyvə-tərəvəz vasitəsi ilə insanlara keçə bilər?*

Botulizm

Dovşancıq

Qarayara

Fuzarioz

Dizenteriya

239. *Tərəvəz və meyvələrin saxlanması üçün optimal temperatur və nisbi nəmlik hansı variantda düzgün verilmişdir?*

1-2°C, 80-85%

15-20°C, 35-55%

-4-5°C, 80-85%

8-12°C, 10-30%

Düzgün cavab yoxdur

240. *İnfeksiya nədir?*

Makroorqanizmlərin törədicinin daxil olmasına verdiyi bioloji reaksiyaların cəmi

Mikroorqanizmlərin simbiotik qarşılıqlı əlaqəsi

Orqanizmin cavab verdiyi fiziki reaksiyaların cəmi

Orqanizmin cavab verdiyi kimyəvi reaksiyaların cəmi

Bütün yuxarıdakılar

241. Faqositoz nədir?

adqeziya

xemotaksis

çökmə

yoluxma

həzm etmə

242. Qarın yatalağında infeksiya mənbəyi nədir ?

xəstə heyvanlar və bitkilər

ağcaqanadlar

bakteriya daşıyıcılar və xəstə insanlar

qida məhsulları

bütün yuxarıdakılar

243. Bakterial toksikozlara hansı aiddir :

Botulizm

Dizenteriya

Qarın yatalağı

Brusellyoz

Vərəm

244. İnsan hansı ev heyvanından bruselloza yoluxur?

Qoyunlar

Keçilər

İnəklər

Donuzlar

Bütün yuxarıdakılar

245. Qida toksioinfeksiyalarının ötürülmə formaları hansıdır?

Qida məhsulları: ət, süd, qənnadı, yumurta

Su

Hava

Torpaq

Məişət əşyaları

246. Sağlam insanların bağırsaqlarında hansı mikroorqanizmlər üstünlük təşkil etməlidir?
anaerob
aerob
mikroaerofil
fakültativ anaerob
heç biri
247. Toksik mikroorqanizmlərlə hansı patogen bakteriyalar aiddir ?
Salmonella
escherichia
clostridium
salmonella
bütün yuxarıdakılar
248. Toksikoinfeksiyon xəstəliklər arasında aparıcı yeri hansı xəstəliklər tutur ?
Botulizm
Vərəm
Listerioz
Qara yara
Salmanellyoz
249. Toksikoinfeksiyaların baş verməsi üçün hansı şərait olmalıdır ?
Qida ilə mikrob və onların həyat fəaliyyəti məhsullarının-toksinlərin orqanizmə düşməsi
Epitelial hüceyrələrə daxil olmaq, orada artıb çoxalmaq və hüceyrələrin məhvini səbəb olmaq
Bağırsağın epitelial hüceyrələrinə daxil olmaq , çoxalmaq və hüceyrələrin məhvini səbəb olmaq
Dəridən, selikli qişadan, mədə-bağırsaq sistemindən və tənəffüs yollarından daxil olmaq
Orqanizmə hava-damcı və ya hava-toz yolu ilə daxil olmaq
250. Brucella cinsindən olan bakteriyalar hansı xəstəliyi törədirlər?
Vəba
Dizenteriya

Qarın yatalağı

Eşerixioz

Bruselyoz

251. Eşerixioz xəstəliyinin törədiciləri hansı bakteriya cinsləri hesab olunurlar

Vibrio

Shigella

Salmonella

Escherichia

Yersinia

252. Qida toksikoikfeksiyalarının törədiçisi hansıdır?

clostridium

proteüs

escherichia

salmonella

bütün yuxarıdakılar

253. Qida toksikoinfeksiyaları hansı yolla ötürülür?

balıq konservləri ilə

süd məhsulları ilə

qənnadı məhsulları ilə

tərəvəz yeməkləri ilə

bütün yuxarıdakılarla

254. Mikotoksikozlar nədir?

Qida infeksiyaları

Bakterial intoksikasiya

Heyvan mənşəli zəhərlənmələr

Mikroskopik göbələklərlə zəhərlənmələr

Qurdların törətdiyi xəstəliklər

255. Toksikoinfeksiya verilən variantı seçin

Bruselyoz

Eşerixioz

Qarın yatalağı

Salmonellyoz

Listerioz

256. Botulinium mikrobunun güclü təsir gücünə malik zəhəri ilə baş verən qida zəhərlənməsi

Stafilokok mənşəli qida zəhərlənmələri

Botulizm

Fuzariotoksikozlar

Aflotoksikozlar

Brüselyoz

257. Göbələk mənşəli toksikozları göstərin

Brüselyoz, vərəm

Fuzarioz, alimentar-toksik allergiya

Qarın yatalağı, qarayara

Eşerixioz, dizenteriya

Salmonellez, listerioz

258. Heyvan mənşəli yeyinti məhsulları ilə zəhərlənmələr hansı variantda düzgün verilmişdir

Maranka, ilan balığı ilə zəhərlənmə

Dovşan, mal əti ilə zəhərlənmə

Xanımotu, radodendron ilə zəhərlənmə

Maranka, acı yonca zəhərlənmə

Heç birində

259. Mikotoksikozlar olan variantı seçin:

Erqotizm, fuzarioz, alimentar-toksik allergiya

Brüselyoz, salmonelyoz, vərəm

Listerioz, iyersinioz, brüselyoz

Eşerixozlar, qarın yatalağı, qanlı ishal

Vəba, vərəm, dizenteriya

260. Vəba vibrionları hansı temperaturda maksimal məhv olur?

80°S

70° S

100° S

90° S

60°S

261. Immunitet təliminin banisi kimdir?

Ibn-Sina

Ivanovski

Meçnikov

Fleminq

Hamaley

262. Qida toksikoinfeksiya törədici hansıdır?

Qida toksikoinfeksiya törədici hansıdır

klostridilər

kartof çöpləri

saman çöpləri

salmonellər

263. Arılar hansı bitkilərdən şirə topladıqda arı balı ilə zəhərlənmələr baş verir?

Xanımotu, radodendron

Qızılgül, itburnu

Süsən, jasmin

Ardıc, cökə

Çobanyastığı, inciçiçəyi

264. Alimantar-toksik allerkiyanı törədən mikroorqanizmi seçin:

Fusarium sporotrichiella

Fusarium graminearum

Clostridium botulinum

Brucella melitensis

Escherichia coli

265. Çiy lobyada olan zəhərli maddə necə adlanır?

Solanin

Faqin

Fazin

Amiqdalin

Heç biri

266. *Faqin nədə əmələ gəlir?*

Kartofda

Çiy lobyada

Meyvə və toxumlarda

Qoz-fındıqda

Heç birində

267. *Fazın nəyin tərkibinə daxildir?*

Kartofun

Çiy lobyanın

Meyvə və toxumların

Qoz-fındığın

Heç birinin

268. *Solanin nəyin tərkibinə daxildir?*

Kartofun

Çiy lobyanın

Meyvə və toxumların

Qoz-fındığın

Heç birinin

269. *Heyvan mənşəli yeyinti məhsulları ilə zəhərlənmələr hansı variantda düzgün verilmişdir?*

Maranka, ilan balığı ilə zəhərlənmə

Dovşan, mal əti ilə zəhərlənmə

Xanımotu, radodendron ilə zəhərlənmə

Maranka, acı yonca zəhərlənmə

Heç birində

270. *Kartofun tərkibində hansı zəhərli maddə var?*

Solanin

Faqin

Fazın

Amiqdalin

Heç biri

271. Zəhərlənmə törədən alaq otlarını göstərin:

əkin qərənfil, acı yonca, kəkrə

Dovşan, mal əti ilə zəhərlənmə

Qızıl gül, itburnu ilə zəhərlənmə

Maranka, ilan balığı ilə zəhərlənmə

Heç birində

272. Qida məhsullarının daşınması üçün hansı metaldan hazırlanmış təbəqələrdən üz vurulur?

Mis

Dəmir

Aliminium

Xrom

Volfram

273. Ət və balıq məhsulları nədə daşınır?

Yeşiklərdə

Aliminium qablarda

Dəmir cənlərdə

Deyilənlərin hamısında

Deyilənlərin hamısında

274. Qida məhsullarının daşınması üçün işlədilən nəqliyyat vasitələri hansı məhlul vasitəsilə yuyulmalıdır?

1%-li kalsiumlu soda məhlulu

3%-li peroksid məhlulu

3%-li NaCl məhlulu ilə

Xloraminin 2-3%-li məhlulu

Hamısı ilə

275. Soyudulmuş ət qarmaqdan asılı olaraq hansı temperaturda saxlanılır?

0-2°C temperaturda

2-6°C temperaturda

4-6°C temperaturda

10-12°C temperaturda

12-20°C temperaturda

276. Lobyadan olan 2-ci xörəkləri qarnirləri necə saat müddətində qaynatmaq lazımdır?

3-5 saat

1-2 saat

yarım saat

6 saat

12 saat

277. Südü, xamanı, qaymağı daşımaq üçün nədən istifadə olunur?

**metal qablardan və yaxud perqamentlə möhkəm qablaşdırılmış metal qablardan-
flyaqa-mehitərdən**

alüminium konteynerlərdən

plastmass və ağac qutulardan

polietilen kisələrdən

yeşikdən və yaxud boçkadan

278. Çörək-bulka məmulatlarını daşımaq üçün nədən istifadə olunur?

avtofurqonlardan

alüminium konteynerlərdən

plastmass qutulardan

polietilen kisələrdən

çənlərdən

279. Ət, balıq və subməhsullar nədə daşınır?

yeşikdə

flyaqa-mehitərdə

alüminium konteynerlərdən

plastmass və ağac qutulardan

polietilen kisələrdən

280. Tərəvəz yarımfabrikatların daşınması üçün nədən istifadə olunur?

möhkəm bağlanan qapaqlı alüminium konteynerlərdən

flyaqa-mehitərdə

plastmass və ağac qutulardan
polietilen kisələrdən
çənlərdən

281. Yağın daşınması üçün nədən istifadə olunur?

yeşikdən və yaxud çənlərdən
möhkəm bağlanan qapaqlı alüminium konteynerlərdən
flyaqa-mehitərdən
plastmass və ağac qutulardan
polietilen kisələrdən

282. Sulfitləşmiş kartof nədə daşınır ?

polietilen kisələrdə
flyaqa-mehitərdə
plastmass və ağac qutularda
alüminium konteynerlərdə
çənlərdə

283. Aşağıdakılardan hansı fiziki dezinfeksiya aid deyildir?

Qaynar su dezinfeksiya
Ultrabənövşəyi şüa dezinfeksiya
Buxar ilə dezinfeksiya
İsti hava ilə dezinfeksiya
Xloramin ilə dezinfeksiya

284. Döşəmə, divar və qapıların dezinfeksiyası üçün xlorlu əhəngin neçə faizli məhlulundan istifadə olunur?

0,5%
0,2%
1%
5%
2%

285. Xlorlu əhəng, xloramin, kalsium hipoxlorit məhlullarından istifadə-

Kimyəvi dezinfeksiya üsullarına aid edilir.
Fiziki dezinfeksiya üsullarına aid edilir.

Bioloji dezinfeksiya üsullarına aid edilir.
Fizioloji dezinfeksiya üsullarına aid edilir.
Duzgun cavab yoxdur

286. İaşə müəssisələrində profilaktik tədbirlər hansı məqsədlə həyata keçirilir?

Hazır yeməklərin və qida məhsullarının mikroblarla çirklənməsinin qarşısını almaq məqsədi ilə

Qidanı dadlı etmək məqsədi ilə

Hazır yeməklərin estetik görünüşü məqsədi ilə

Qida məhsullarını uzun müddət saxlamaq məqsədi ilə

Düzgün cavab yoxdur.

287. İsti su, qaynar su, buxar, isti hava, ultrabənövşəyi şüalanma aid edilir-

Kimyəvi dezinfeksiya metodlarına

Fiziki dezinfeksiya metodlarına

Bioloji dezinfeksiya üsullarına

Fizioloji dezinfeksiya metodlarına

Duzgun cavab yoxdur.

288. Yuyucu vannalar hansı avadanlıq növünə aid edilir?

Mexaniki avadanlıqlara

İstilik avadanlıqlarına

Soyutma avadanlıqlarına

Qeyri-mexaniki avadanlıqlara

Heç birinə

289. Aşağıdakılardan hansı kimyəvi dezinfeksiyaya aiddir?

Qaynar su ilə dezinfeksiya

Ultrabənövşəyi şüa ilə dezinfeksiya

Buxar ilə dezinfeksiya

İsti hava ilə dezinfeksiya

Xlorlu əhəng ilə dezinfeksiya

290. Dezinfeksiya nədir?

Cürbəcür həşəratların tələf edilməsi üçün aparılan mübarizə tədbirləridir.

Siçan və siçovulların tələf edilməsi üçün aparılan mübarizə tədbirləridir

Orqanizmin xəstəliktörədən mikroorqanizmlərlə yoluxmasıdır

Patogen mikroorqanizmlərin məhv edilməsinə yönəldilmiş mübarizə tədbirləridir

Təbiətdə maddələr dövrənini öyrənən elmdir

291. Dezinseksiya nədir?

Cürbəcür həşəratların tələf edilməsi üçün aparılan mübarizə tədbirləridir.

Siçan və siçovulların tələf edilməsi üçün aparılan mübarizə tədbirləridir.

Orqanizmin xəstəliktörədən mikroorqanizmlərlə yoluxmasıdır.

Patogen mikroorqanizmlərin məhv edilməsinə yönəldilmiş mübarizə tədbirləridir.

Təbiətdə maddələr dövrənini öyrənən elmdir

292. İaşə müəssisələrində dezinfeksiyanın hansı üsullarından istifadə edilir?

Fiziki

Kimyəvi

Bioloji

Fiziki və kimyəvi

Fiziki və bioloji

293. İaşə müəssisələrində məcburi dezinfeksiya tədbirləri nə qədər vaxtdan bir aparılır?

Ayda 1 dəfə

Həftədə 1 dəfə

Hər gün

İldə 1 dəfə

6 aydan bir

294. Qabların mexaniki təmizlənməsi hansı ardıcılıqla həyata keçirilməlidir?

Boşqabın dibinin silinərək təmizlənməsi; yuyucu vasitələrlə 40°C yuyulması; daha az yuyucu vasitələr istifadə etməklə 40°C yuyulma; isti su ilə yaxalama; qabların qurudulması

Az yuyucu vasitələr istifadə etməklə 40°C yuyulma; boşqabın dibinin silinərək təmizlənməsi; yuyucu vasitələrlə 40°C yuyulması; isti su ilə yaxalama; qabların qurudulması

İsti su ilə yaxalama; boşqabın dibinin silinərək təmizlənməsi; yuyucu vasitələrlə 40°C yuyulması; daha az yuyucu vasitələr istifadə etməklə 40°C yuyulma; qabların qurudulması

Boşqabın dibinin silinərək təmizlənməsi; isti su ilə yaxalama; yuyucu vasitələrlə 40°C yuyulması; daha az yuyucu vasitələr istifadə etməklə 40°C yuyulma; qabların qurudulması

İsti su ilə yaxalama; az yuyucu vasitələr istifadə etməklə 40°C yuyulma; yuyucu vasitələrlə 40°C yuyulması; qabların qurudulması

295. Aşağıdakılardan hansı kimyəvi dezinfeksiyaya aiddir?

Qaynar su ilə dezinfeksiya

Ultrabənövşəyi şüa ilə dezinfeksiya

Buxar ilə dezinfeksiya

İsti hava ilə dezinfeksiya

Xlorlu əhəng ilə dezinfeksiya

296. İşə müəssisələrində məcburi dezinfeksiya tədbirləri nə qədər vaxtdan bir aparılır?

Ayda 1 dəfə

Həftədə 1 dəfə

Hər gün

İldə 1 dəfə

6 aydan bir

297. İşə müəssisələrində işləyənlər ildə neçə dəfə döş qəfəsinin rentgen müayinəsindən və flyuoroqrafiyadan keçməlidirlər?

İldə bir dəfə

Üç dəfə

İki dəfə

Hər rüb

Hər il keçməyə ehtiyac yoxdur

298. Deratizasiya nədir?

Cürbəcür həşəratların tələf edilməsi üçün aparılan mübarizə tədbirləridir.

Sıçan və siçovulların tələf edilməsi üçün aparılan mübarizə tədbirləridir.

Orqanizmin xəstəliktörədən mikroorqanizmlərlə yoluxmasıdır.

Patogen mikroorqanizmlərin məhv edilməsinə yönəldilmiş mübarizə tədbirləridir.

Təbiətdə maddələr dövrənini öyrənən elmdir

299. İaşə müəssisələrində əl ilə yumada şüşə qabları yumaq üçün neçə seksiyalı vannalardan istifadə edirlər?

1

2

3

4

5

300. Qida müəssisələrində hansı dezinfeksiya üsulundan istifadə olunmur?

Bioloji

Kimyəvi

Fiziki

Hamısından istifadə olunur

Düzgün cavab yoxdur