

Fənn 2992 - Mikrobiologiya, sanitariya və gigiyena

1. Mikrobiologiya nəyi öyrənir?

heyvanlar aləmi

bitkilər aləmi

şibyələr

mikroorqanizmlər

yosunlar

2. Vиноgradskiy hansı kəşfi ilə məşhur olub?

heterotrof qidalanmanı kəşf edib;

avtotrof qidalanmanı kəşf edib;

hemotrof qidalanmanı kəşf edib

adi qidalanmanı kəşf edib;

mürəkkəb qidalanmanı kəşf edib;

3. Antibiotiklər ilk dəfə nə vaxt sintez olunub?

1938 ildə;

1942 ildə;

1939 ildə;

1940 ildə;

1947 ildə.

4. Bir hüceyrədə neçə spor əmələ gəlir?

3

4

5

2

1

5. Qıcqırmanın tiplərini göstərin

sirkə turşusu, spirtli, aseton-butil, yağlı-turşulu, süd turşulu, propion-turşulu, aseton-butil

metan, yağlı, süd turşulu, aseton-etil.

metan, yağlı-turşulu, qarışqa turşusu, propion-turşulu

spirtli, aseton-etil, süd turşulu, fumar turşusu

yuxarıda adları çəkilənlər

6. Qıcqırma nədir?

insanın və heyvanın bağırsaqlarında üzvü maddələrin çevrilməsi;

üzvi maddələrin mikroorqanizm tərəfindən çevrilməsi

qeyri-üzvi maddələrin mikroorqanizm tərəfindən çevrilməsi;

üzvi maddələrin anaerob şəraitdə çevrilməsi;

şəkərlərin mikroskopik göbələklər tərəfindən çevrilməsi.

7.Məişətdə hansı üzvi turşulardan istifadə olunur?

yağ turşusu;

sirkə turşusu;

kəhrəba turşusu;

süd turşusu;

propion turşusu.

8.Gen mühəndisliyi nəyi öyrənir?

hüceyrələrin ribosomları

virus hissəciklərin səthi

plazmidilər

rekombinant DNK molekullarının alınması

transpozonlar

9.Mikrobiologiyanın inkişaf tarixi

XVII əsr

XVIII əsr

XVI əsr

XVIII-XIX əsrlər

XVI-XVIII əsrlər

10.Mikroorqanizmlərin ilk müşahidənin təsviri kimə məxsusdur?

Levenquka

Terexovskiye

Pasterə

Libixə

Möllerə

11.Paster neçənci ildə vaksinanı və infeksiyanı kəşf edib?

1887

1885

1881

1883

1882

12.Hansı kəşflər Pasterin adı ilə bağlıdır?

tənəffüs

aqositoz

vərəm

quduzluq

çürümə

13.Vitaminlər sintez edirlər

təkhüceyrəlilər

bitkilər

heyvanlar

yosunlar

bakteriyalar və mikroskopik göbələklər.

14.Hüceyrə teoriyasının əsasını kim qoymuşdur?

Levenquk

Paster

Quk

Lister

Kox

15.Quduzluğa qarşı vaksinasiyanı kim hazırlayıb?

Fleyminq

Meçnikov

Paster

Lister

Kox

16.Koxun nəliyyətlərinə aiddir:

tədqiq olunmuş mikroorqanizmlərin müşahidəsi və onların
ümumiləşdirilməsi

bakteriyaların təmiz kulturalarının alınması

spontan çoxalmanı təsdiq etməyən eksperimentləri

hüceyrə teoriyasının kəşfi

tütünün mozaikası xəstəliyinin virusunun kəşfi

17.Mikrobiologiyanın təsviri dövrünün əsasını kim qoyub?

Paster

Aristotel

Levenquk

Klüver

Kox

18.Cenner elmi nə ilə zənginləşdirmişdir?

işıq mikroskopiyasının inkişafı

hüceyrə teoriyası

çiçəyə qarşı immunizasiyası

quduzluğa qarşı immunizasiya

təmiz kulturanın alınması üsulu

19.Qıcqırmanın bioloji teoriyasının müəllifi kimdir?

Ivanovski

Paster

Vinoqradskiy

Beyering

Libix

20.Mikrobların inkişafı və artması teoriyasını kim işləyib hazırlayıb?

I.Rabotnova

Z.Yermolyev

N.Ierusalimskiy

A.Imşenetskiy

21.Bakteriyaların differensial rənglənməsini təklif etmişdir:

Kox

Qram

Qiss

Tsil

Löfler

22.Pasterizasiya metodunu kim işləyib hazırlayıb?

Paster

Kox

Tindal

Şapoşnikov

Lister

23.Mikroorqanizmləri birinci dəfə kim təsvir edib?

Levenquk

Beyerinq

Paster

Fleminq

Klüver

24.Kox elmi nə ilə zənginləşdirmişdir?

işıq mikroskopiyasının inkişafı

vərəm törədicisinin yaranması

qripə qarşı immunizasiya

quduzluğa qarşı immunizasiya

vəbaya qarşı immunizasiya

25.Qram üsulu ilə bakteriyaların rənglənməsi zamanı istifadə olunur

: fuksin

gensianviolet

eozin

sudan III

hematoksin

26.Vaksinasıyanı kim kəşf etmişdir

Tvanovski

Vinoqradski

Kox

Paster

Beyerink

27.Quduzluğa qarşı peyvəndi kim işləyib hazırlayıb

lister

Kox

Meçnikov

Paster

Flemminq

28.Faqositoz nəzəriyyəsinin əsasını kim qoymuşdur

Meçnikov

Kmoyver

Paster

Şapoşnikov

Timakov

29.Mikrobiologiyanın inkişafına Kox hansı yeniliyi gətirmişdir

qrip əleyhinə immunizasiya

quduzluğa qarşı immunizasiya

qara yaraya qarşı immuzasiya

çiçəyə qarşı kəşf

vərəm törədicisinin kəşfi

30.Pasterin adı ilə hansı kəşflər bağlıdır

çürümə

faqositor

vərəm

tənəffüs

quduzluq

31.Mikroorqanizmlərə nə aiddir

Bakteriyalar

Viruslar

Göbələklər

İbtidailər

Bütün yuxarıdakılar

32.Mikrobların inkişaf və çoxalma nəzəriyyəsini kim işləyib hazırlamışdır

İvanovski

Vinoqradski

Şapoşnikov

Kvasnikov

Qasimov

33.Aşağıdakılardan hansı eykariotlara aiddir

bakteriyalar

rikketsiyalar

göbələklər

xlamidlər

aktinomisetlər

34.Aşağıdakılar hansı prokariotlara aiddir

bakteriyalar

göbələklər

viruslar

faqlar

bütün yuxarıdakılar

35. Maya göbləklərini birinci dəfə kimi təyin edib?

Ivanovskiy

Cenner

Beyerink

Kanyar de Latur

Paster

36. Bərk qidalı mühitlərin təmiz kultura almaq üçün istifadəsi ideyasını kim irəli sürüb?

Kox

Paster

Fleminq

Meçnikov

Vinoqradskiy

37. Mikroorqanizmlərin rənglənməsi üçün anilin rənglərinin tətbiqini kim irəli sürüb?

Paster

Qram

Klüver

Levenquk

Kox

38.Lefenqukun nailiyyətlərinə aiddir:

xəstəlikləri mikroorqanizmlər törədir

bakteriyaları və tək hüceyrələrin təmiz kulturasının alınması

spontan çoxalma nəzəriyyəsini təsdiq etməyən eksperimentlər

mikroskopun köməyi ilə mikroorqanizmlər üzərində müşahidələr və ümumiləşmələr

hüceyrə nəzəriyyəsinin kəşfi

39.Hissəvi sterilizasiya kimə məxsusdur?

Paster

Kox

Tindal

Lister

Libix

40.Faqositoz nəzəriyyəsinin əsasını kim qoyub?

Klüver

Paster

Meçnikov

Şaporşnikov

Timokov

41. Mikroorqanizmlərin ilkin müşahidəsini və təsvirini kim irəli sürmüşdür

Paster

Levenquk

Terexovski

Myuller

Libix

42. Mikrobiologiyanın inkişafı nə vaxt başlamışdır

XVI əsrdə

XVII əsrdə

XVIII-XIX əsrdə

XVI-XVIII əsrdə

XVIII əsrdə

43. Mikroorqanizmləri ilk dəfə kim təsvir etmişdir

Flemminq

Kox

Qram

Kleker

Levenquk

44. Vaksinasıya hansı ildə kəşf olunmuşdur

1885-ci ildə

1881-ci ildə

1887-ci ildə

1883-cü ildə

1882-ci ildə

45.Prokariotların əsas xüsusiyyətləri?

formalaşmış nüvəsi və mitoxondriləri var

nüvəsi formalaşmışdır və mitoxondriləri var

hüceyrə divarı heteropolimer mureindən ibarətdir

nüvəsi formalaşmamışdır; hüceyrə divarı DL lizin, diaminopimelin turşusu, teyxoy turşusu var

formalaşmış nüvəsi, mitoxondriləri var; hüceyrə divarında DL lizin, diaminopimelin turşusu, teyxoy turşusu

46.E. Cennerin mikrobiologiyaya gətirdiyi yenilik

Hüceyrə nəzəriyyəsi

quduzluğa qarşı immunizasiya

təmiz kulturanın aşkar olunması üsulu

Çiçəyə qarşı immunaziya

ışığı mikroskopiyasının inkişafı

47. İnsan orqanizmində olan mikroorqanizmləri ilk dəfə kim kəşf etmişdir

R. Kox

Paster

Levenquk

İ. Meçnikov

Master

48. Bərk qidalı mühitlərdən təmiz kultura üçün istifadə ideyasını kim irəli sürmüşdür

Meçnikov

Vinoqradski

Flemminq

Kox

Paster

49. Mikroorqanizmlərin rənglənməsi üçün anilin boyalarının tətbiqini kim irəli sürmüşdür

Tindal

İvanovski

Kox

Libix

Vinoqradski

50.Canlı orqanizmdə baş verən biokimyəvi çevrilmələr və xəstəliklərdə mikroorqanizmlərin törədici kimi rolunu ilk dəfə kim göstərmişdir

Levenkuq

Paster

Vinoqradski

Kox

Beyerink

51.Hüceyrə nəzəriyyəsinin əsasını kim qoymuşdur

Kox

Fleminq

Qmelyanski

Quk

Lister

52.Levenkuqun kəşflərinə nə aiddir

hüceyrə nəzəriyyəsinin kəşfi

bakteriyaların təmiz kulturasının aşkar olunması

spordan çoxalma nəzəriyyəsini inkar edən eksperiment

xəstəlikləri mikroorqanizmlərin törətdiyi haqqında onun nəzəriyyəsi

mikroskopun köməyi ilə tədqiq olunmuş mikroorqanizmlərin müşahidəsi və ümmuniləşdirilməsi

53. Mikrobiologiyanın inkişafında Koxun rolu

bakteriyaların təmiz kulturasının aşkar olunması

hüceyrə nəzəriyyəsinin kəşfi

tütünün mozaik virusunun kəşfi

qıcqırma prisesinin kəşfi

bütün yuxarıdakılar

54. Tərkibinə görə qidalı mühitlər necə olur

təbii və süni

təbii və bərk

süni və elektiv

duru və sintetik

sintetik və yarım maye

55. Yaxmanın funksiyasının məqsədi

mikrobları rənglənməyə daha davamlı etmək

mikrobları hərəkətsizləşdirmək

mikroorqanizmlərin hüceyrələrini öldürmək

yaxmanı qurutmaq

bütün yuxarıdakılar

56.Yaxmanın fiksasiya üsullarını göstərin

alovun üzərində yandırmaq

havada qurutmaq

alovun üzərində qurutmaq

otaq temperaturunda qurutmaq

rəngləmək

57.Mürəkkəb üsulla rəngləmə prosesində hansı maddələr tətbiq olunur

oksidləşdiricilər

bərpa edicilər

anilin boyalar

stabilizatorla

distillə olunmuş su ilə

58.Qram- mənfi bakteriyalar qram üzrə hansı rəngə boyanırlar

bənövşəyi

yaşıl

çəhrayı

qırmızı

mavi

59. Canlı rənglənmiş mikroorqanizmləri tədqiq etmək üçün mikroskopiyanın hansı üsulu tətbiq olunur

Binokulyar

Baxışla

Faza kontrastı

Kontrast sahədə

Bütün yuxarıdakılar

60. Mikroorqanizmlər neçə çoxalırlar?

vegetativ yolla

binar bölünmə ilə

cinsi yolla

sporların köməyi ilə

yuxarıda qeyd edilənlərin hamısı

61. Ştamm nədir?

mikrobun təmiz kulturasıdır

mikrobun bulyon kulturasıdır

eyni növə aid olub morfologiyasına görə seçilən mikroblardır

eyni növə aid olub antigen strukturuna görə seçilən mikroblar

eyni növə aid olub yaşayış ərazisinə görə seçilən mikroblar

62. Təmiz kultura nədir?

torpaqdan alınan mikroflora;

bir hüceyrədən inkişaf edən koloniya;

süd-turşulu bakteriyalar;

S-şəkilli koloniyalar.

63. Mikroorqanizmlərin təmiz kulturası nədir?

eyni növün bir neçə hüceyrələrinin nəsli

eyni növün çoxlu hüceyrələrinin nəsli

müxtəlif növdən olan 2 hüceyrənin nəsli

tək bir hüceyrənin nəsli

bərk mühitin səthində mikrob hüceyrələrinin nəsli

64. Şarabənzər bakteriyaları göstərin:

vibrionlar

sarsinlər

diplobakteriyalar

spirallar

basillər

65.Zəncir formasında yerləşiblər:

stafilokokklar

streptokokklar

tetrakokklar

meninqokokklar

sarıını

66.«Üzüm salxımı» formasında yerləşiblər:

meninqokokklər

streptokokklar

stafilokokklar

tetrakokklar

mikrokokklar

67.Bakteriyaların rənglənməsi üsulunu kim işləyib hazırlamışdır

Qram

Paster

Kox

Tindal

Libix

68. Bakteriyaların Qram üsulu ilə rənglənməsi neçənci ildə irəli sürülmüşdür

1887-ci ildə

1881-ci ildə

1884-cü ildə

1880-ci ildə

1885-ci ildə

69. Streptokokklar nədir

ayrıca yerləşmiş hüceyrələr

zəncir yaradan girdə və ya dartılmış formada hüceyrələr

ayrıca hüceyrələrlə yerləşmişdir

bir və ya bir neçə burulması olan bədən ayrılıqları

hüceyrələr cüt-cüt yerləşmişdir

70. Stafilokokklar necə yerləşirlər

cüt-cüt yerləşirlər

ayrıca yerləşmiş hüceyrələr

müxtəlif səthlərdə bölünmə nəticəsində üzüm salxımları şəklində yerləşən koklar

8 və daha çox kokklardan ibarət formasında yerləşirlər

zəncir yaradan girdə və ya dartılmış formada hüceyrələr

71. Bakteriyaların formasını göstərin

Mikrokokklar

Diplokokklar necə yerləşirlər

Stafilokokklar

Streptokokklar

Bütün yuxarıda göstərilənlər

72. Birleşmiş mikroorqanizlərə hansı mikroorqanizm aiddir

basillər

stafilokokklar

Sarsinlər

Spirillər

Klostridlər

73. Qamçıların sayı və yerləşməsi müxtəlif ola bilər

monotrixlər

safotrixlər

amfitrixlər

peritrixlər

bütün yuxarıdakılar

74. Bakteriyaların formalarını göstərin

mikrokokklar

diplokokklar

stafilokokklar

strepfokokklar

bütün yuxarıdakılar

75.Stafilokokklar necə yerləşirlər

cüt-cüt yerləşirlər

ayrıca yerləşmiş hüceyrələr

müxtəlif səthlərdə bölünmə nəticəsində uzun salxımları şəklində yerləşən kokklar

8 və daha çox kokklardan ibarət paketlər formasında yerləşirlər

zəncir yaradan girdə və ya dartılmış formada hüceyrələr

76.Streptokokklar nədir?

ayrıca yerləşmiş hüceyrələr

zəncir yaradan girdə və yadartılmış formalı hüceyrələr

ayrıca hüceyrələrlə yerləşmişdir

bir və ya bir necə burulmuş olan bədən ayrılıqları

hüceyrələr cüt - cüt yerləşmişdir

77.Prokariotlara aid olan mikroorqanizmi göstərin

Viruslar

Göbələklər

Plazmodilər

Bakteriyalar

Bütün yuxarıdakılar

78. Burulmuş mikroorqanizmlərə hansı mikroorqanizm aiddir

Basillər

Stafilokokklar

Sarsinlər

Spirillər

Klostridilər

79. Aktinomisetlər:

qram (-), çöpvari bakteriyalar

kapsullalı mikroorqanizmlər

hərəkətli kokklardır

mitseliy var, qram (-)

mitseliy var, qram (+)

80. Antibiotik yaradan orqanizmləri göstərin:

bakteriyalar;
mikroskopik göbælæklær;
aktinomisellær
bitkilær væ heyvanlar;
bütün yuxarıdakılar.

81.Mikroskopik göbælæklærin sintez etdiyi antibiotiklær;

penisillin
heliomisin
basitrasin
streptomisin
heç biri

82.Spirtli qıcqırmanı nə yaradır

mayalar, bakteriyalar, kif göbælækləri;
tæk hüceyrælilær, bakteriyalar;
viruslar, süd turşulu bakteriyalar;
yosunlar væ mayalar
tæk hüceyrælilær væ yosunlar.

83.İnsan orqanizmindæ væ xarici mühitdæ olan aktinomiselærin formasını göstærin:

qiflær

çöpvari

kapsullar

sistalar

örtüklər

84.Kif göbələklərinin nümayəndəsini göstərin:

mukor

askomisetlər

kandidalar

maya göbələkləri

bazidiomisetlər

85.Maya göbələklərinin morfoloji xüsusiyyətlərini göstərin:

mitseliy yaradır

hüceyrələr çöp formasındadır

örtük qatı yoxdur

nüvədə əlavə hissəciklər var

örtük qatı var

86.Askomisetlər sinfinə aid olan göbələklərin cinsini göstərin:

Asperqillus

Candida

Mucor

Rhizopus

Zygomusetes

87. Maya göbələklərinin çoxalmasının yolunu göstərin:

qırılmaqla

tumurcuqla

qıflərlə

konidilərlə

seqmentləşmə ilə

88. Mayaların təsnifatını ilk dəfə kim irəli sürmüşdür

Kvasnikov, Beyering

Skryabin, Kvasnikov

Xansen, Paster

Skryabin, Paster

Beyering, Kvasnikov

89. Mayalar necə çoxalırlar

Qırılmaqla

Tumurcuqla

Qıflarla

Konioliylarla

Seqmentlərlə

90. Askomisetləri göstərin

Canolida

Mucor

Luqomucetes

Aspergillus

Rhizopus

91. Mayalardan harada istifadə olunur çaxır hazırlanmada

Pivə hazırlanmada

Çörək bişibmədə

Yeyinti sənayesində

bütün yuxarıdakılarda

92. Sterilizasiya nədir?

hüceyrə komponentlərinin hissəvi zədələnməsi

mikrobun inkişafı üçün şəraitin yaradılması

qidalı maddələrin ləğv edilməsi

mikrobların tam öldürülməsi

bütün yuxarıdakılar

93. Bakteriyaların əksəriyyəti hansı pH-da bitir?

7,2

9,0

3,0

4,5

6,5

94. Sterilizasiya hansı terminin sinonimi deyil?

dezinfeksiyanın

sanitar təmizləmənin

bakteriostatik təmizləmə

kimyəvi sterilizasiya

quru parla təmizləmə

95. Qıcqırma nəzəriyyəsinin müəllifi kimdir

Kox

Meçnikov

Paster

Libix

Qamaleya

96.Pasterizasiya üsulunu kim işləyib hazırlamışdır

Kox

Tindal

Şapoşnikov

Paster

Kmover

97.Antibiotiklər ilk dəfə neçənci ildə sintez olunmuşdur

1939-cu ildə

1942-ci ildə

1938-ci ildə

1940-cı ildə

1941-ci ildə

98.Aşağı temperaturda inkişaf edən mikroorqanizmlər

psixrofillər

termofillər

merofillər

alkalofillər

bütün yuxarıdakılar

99. Yüksək temperaturda inkişaf edən mikroorqanizmlər

mezofillər

termofillər

merofillər

alkalofillər

bütün yuxarıdakılar

100. Sterilizasiya üsullarına nə aiddir

qaynama

mikrob antaqonizmi

pasterizasiya

bakteriofagiya

dezinfeksiya

101. Mikroorqanizmlərin birgə mövcud olma üsullarından hansı əlverişlidir

Kommensalizm

Mutualizm

Endosimbioz

Ektosimbioz

Antoqomist simbioz

102. Süni aktiv immunitet nəyin vurulmasından sonra yaranır?

tuberkulin

bifikol

BSC

pinisilin

aspirin

103. Antigenin xüsusiyyətlərinə aiddir:

yad cisimlilik

virulentlik

patogenlik

toksiklik

komplement

104. Antroponoz infeksiyalara aiddir:

qara yara

sap

dabaq

qızılca

quduzluq

105. Hansı infeksiyalar torpaqla ötürülür:

qarın yatalağı

qepatit B

qepatit C

KRX

tetanus

106. Aktiv immunizasiya vasitələrinə aiddir:

zərdablar

vaksinlər

brusellin

malein

antraksin

107. Qida ilə ötürülür:

malyariya

qızılca

qripp

salmonellyoz

parotit

108. Bilavasitə kontakla ötürülür:

skarlatina

difteriya

salmonellyoz

sifilis

malyariya

109. Dış ərpində olan mikroorqanizmi göstərin

müxtəlif kokklar

difteroidlər

bakteroidlər

mikobakteriyalar

fuzobakteriyalar

110. İnfeksion xəstəliklərin fərqləndirici xüsusiyyətlərini göstərin:

orqanizmin törədiciyə spesifik reaksiyası

mütləq bakteriya daşıyıcı olmalıdır

xəstəliyin kəskin gedişi

xroniki formaya keçir

prodromal dövrün çoxluğu

111. İnfeksion prosesin baş verməsi üçün lazım olan hissəni göstərin:

patogen mikroorqanizm

bakteriya daşıyıcılıq

zəif immunitet

orqanizmin rezistetnliyi

vitaminləşmə

112. İnfeksion xəstəliklərin baş verməsi hansı amildən asılıdır:

insan orqanizminin reaktivliyindən

infeksion xəstəliklərə meylik

mikrobun növündən

irsiyyətdən

iqlim şəraitindən

113. Törədicinin qanda olmasının vəziyyətini göstərin:

bakteriemiya

sepsis-septikopiemiya

toksinemiya

bakterioz

dermatomikoz

114. Passiv immunizasiya vasitəsi hansıdır?

tulyaremiya vaksini

qripp vaksini

qarın yatalağı vaksini

immun zərdabı

tetanus əleyhinə zərdab

115. Təbii aktiv immunitet necə yaranır?

vaksin yeridildikdən sonra

xəstəlikdən sonra

anatoksin vurulduqdan sonra

immunoqlobulin yeridilməsindən sonra

antibiotik vurulduqdan sonra

116. Təbii passiv immunitet necə yaranır?

anadan cift vasitəsilə antitellərin alınması

bakteriofaqın yeridilməsi

zərdabın yeridilməsi

xəstəlikdən sonra

anatoksinin yeridilməsi

117. Patogen mikroorqanizmlər necə qıalanır?

avtotrof

miksotrof

parazit qidalanma

fitotrof

heterotrof

118. Immunitet nədir?

orqanizmin müqavimət qabiliyyəti

xəstəlik törətmə

orqanizmin yoluxması

orqanizmin sağlamlığı

xəstəliyin qarşısının alınması

119. Infeksiya nədir?

zəhərlənmə

yoluxma

yoluxmamaq

sağlamlığın itməsi

xəstəlikdən qorunma

120. Infeksiyanın müəyyən qitədə yayılması necə adlanır?

sporodik

epidemiya

endemiya

pandemiya

ekzotik

121. Qrammüsbæt bakteriyaların törætdiy xəstælik:

Escherichia coli

Leptospira

Salmonella

Streptococcus

Spiroxet

122. Qrammænfi bakteriyaların xəstælik törædicisi:

stafilakokklar

streptokokklar

Bac.subtilis

Neisseria gonorrhoeae

sarsinlær

123. Immunitet tæliminin banisi kimdir?

Ibn-Sina

Ivanovski

Meçnikov

Fleminq

Hamaley

124. Qrammænfi bakteriyaların törætdiyi xəstəlik:

kandidoz

aktinomikoz

qanlı ishal

væræm

zeismania

125. Bağırsaq infeksiya törædicisi hansıdır?

stafilakokklar

sarsinlər

leptospiirlər

sigellər

trepanozomlar

126. Qida toksikoinfeksiya törædicisi hansıdır?

azotobakteriyalar

klostridilər

kartof çöpləri

saman çöpləri

salmonellær

127. Bruselloz xəstəlik törədicisi hansıdır?

Bac. anthrasis

Esch.coli

Mycob.leprae

Brusella melitensis

Trepanema pallidum

128. Botulizm törədicisi hansıdır?

vəba vibrionları

Neisseria meningitis

Clostridium botulinum

Streptococcus pneumoniae

Act.hominis

129. Patogen mikobakteriyaya hansı aiddir?

mikokokklar

vərəm çöpləri

stafilokokklar

bağırsağ çöpləri

saman çöpləri

130. Difteriya törədicisi hansıdır?

St.aureus

Mycobact.leprae

Corynebacterium diphtheria

Pseudomonas pyocyanum

Clostridium perfringens

131. Qara yara törədicisinə hansı aiddir?

Bac. mesentericus

Bac.cereus

Bac.anthraxis

Bac.idosus

Proteus vulgaris

132. Sporlu bakteriyalardan insanı yoluxdurən hansıdır?

Bac.subtilis

Bac.idosus

Bac.anthraxis

Bac.cereus

Bac.mesenterium

133. Insanda v  r  m t  r  dicisin   hansı aiddir?

Mycob.mucosum

Mycob.leprae

Mycob.tuberculosis

Mycob.album

Mycob.pseudotuberculosis

134. Mikoplazmalar  n insanda t  r  tdiyi x  st  lik:

Micrococcus aureus

Mycoplasma arthritidis

Mycobacterium albus

Mycobacterium murosium

Mycobacterium tuberculosis

135. Qida toksikoinfeksiya t  r  dicisin   hansı aiddir?

Salmonella

Shigella

Escherichia

Iersinia

Mycoplasma

136. Qara yara törədicisinin sporu nə qədər vaxt qaynadıqda məhv olur?

20 dəq

15 dəq

1 saat

1,5 saat

50 dəq

137. Vəba törədicisi hansıdır?

virion

vibrion

virus

salmonella

mikoplazma

138. Mikrobioloji laboratoriyada tədqiqat materialı deyil:

bakteriyalar

ölmüş orqanizmlərin hüceyrə və toxumaları

su

torpaq

viruslar

139. Mikroorqanizmləri Qram üsulu ilə rənglədikdə nə tətbiq olunur?

neytral qırmızı

gensianviolet

metilen göyü

Sudan III

hematoksin

140. Qara yara törədicisində sporlar necə yerləşir?

mərkəzi

ekssentral

qütblərdə

ekspolyar

terminal

141. Evkariotlara hansı mikroorqanizmlər aiddir?

salmonellalar

şigellalar

maya göbələkləri

pasterellalar

bağırsağ çöpü

142. Mikroorganizmlərin təmiz kulturasını hansı məqsədlər üçün aşkar etmək vacib deyil?

növ mənsubiyyətini təyin etmək üçün

tip mənsubiyyətini təyin etmək üçün

antibiotiklər əldə etmək üçün

vaksin əldə etmək üçün

morfologiyanı təyin etmək üçün

143. Vərəmin törədicisi hansıdır?

Coli-aerogenes qrupu.

Escherichia coli.

Mycobacterium tuberculosis

Brucella.

Pasteurella.

144. Birtərəfli mənəfəətlə digər partnyora mənfi təsir etmə necə adlanır?

antanoqonizm

pararitizm

neytralizm

kommensalizm

mutualizm

145. E. Coli növündən bakteriyanın inkişafı üçün optimal temperatur hansıdır

40°S

37°S

25°S

20°S

30°S

146. Eserixiyaların törətdiyi xəstəlikləri göstərin

salmanellyoza oxşar

vəba

salmanellyoz

bohelizm

dizenteriya

147. Hansı məhsullar stafilokklarla çirklənir

dondurma

pirojna

süd məhsulları

yağlı konservlər

bütün yuxarıdakılar

148. Stafilokokkların xüsusiyyətləri

qaynar quru havaya qarşı davamlıdır (110°C)

qızdırılmaya qarşı davamlıdır (80°C)

qızdırılmaya qarşı dözümsüzdür (15-20°C)

37 °C- də yaxşı inkişaf edirlər.

Bütün yuxarıdakılar

149. Stafilokokkların xarakteristikası

qram-müsbət, spor əmələ gətirməyən şar şəkilli hüceyrələr

qram- mənfi , spor əmələ gətirən çöplər

qram –mənfi ,spor əmələ gətirməyən basillər

qram- müsbət ,spor əmələ gətirən basillər

Bütün yuxarıdakılar

150. Clostridium botulinumun daşıyıcıları hansılardır?

atlar

buynuzlu heyvan

donuzlar

toyuqlar

bütün yuxarıdakılar

151. Clostridium botulinum təbiətdə , qida məhsullarında uzun müddət qalır, ona görə ki, onda nə yaranır?

mikrokapsula

sista

spor

koloniya

kapsula

152. Botulizmə xas olan spesifik klinik əlamətlər

sinir sisteminin zədələnməsi

böyrəklərin zədələnməsi

qara ciyərin zədələnməsi

qan yaradıcı orqanların zədələnməsi

bütün yuxarıdakılar

153. Bac. cereus harada nadir hallarda tapılır

Torpaqda

Heyvanların dərisi üzərində

İnsanların əlləri üzərində

Sağlam insan və heyvanların bağırsaqlarında

Avadanlığın üzərində

154. Qida məhsullarına Bac. cereus necə düşür

Endogen yolla

Ekzogen yolla

Ekzotoksinlərə

Toksinlərə

Bütün yuxarıdakılar

155. Çörəyin seliklənməsinə hansı mikroorqanizmlər səbəb olur?

Bac. prodigiosum və Bac. subtilis

Bac. prodigiosum və Bac. mesenterijus

Bac. mesenterijus və Bac. subtilis

Fusarium və Bac. subtilis

Fusarium və Bac. Mesenterijus

156. Çörəyin içərisinin qızarmasına səbəb olan mikroorqanizm hansıdır?

Bac. prodigiosum

Bac. subtilis

Bac. mesenterijus

Fusarium

Candida

157. Qalıq mikrofloranı yox etmək üçün məhsulu neyə emal etmək lazımdır?

dondurmalı və soyutmalı

qızdırmalı və soyutmalı

turşu mühitini artırmalı

dondurmalı və qurutmalı

suda islatmalı

158. Meyvə konservlərində «bombac»lara səbəb hansı mikroorqanizmlərdir?

Bac. mesenterijus

Bac. subtilis

E.joli

Bac. polumyxa

P.Vulqaris

159. Süd konservlərində «bombac»lara səbəb hansı mikroorqanizmlərdir?

Bac. mesenterijus

maya göbələkləri

P.Vulqaris

Bac. subtilis

Bac. Botulinus

160. Çörəkdə kif göbələklərini hansı mühit yayır?

karbohidrat, aldehyd

aldehyd, yağ turşusu

karbohidrat, yağ turşusu

yağ turşusu, spirt

aldehyd, spirt

161. Çörəyin seliklənməsinə hansı mikroorqanizmlər səbəb olur?

Bac.prodigiosum və Bac.subtilis

Bac.prodigiosum və Bac.mesentericus

Bac.mesentericus və Bac.subtilis

Fusarium və Bac.subtilis

Fusarium və Bac.mesentericus

162. Çörəyin içərisinin qızarmasına səbəb olan mikroorqanizm hansıdır?

Bac. prodigiosum

Bac.subtilis

Bac.mesentericus

Fusarium

Candida

163. Hansı temperaturda konservləri sterilizə olunur?

125-130°S

120-128°S

75-100°S

100-115°S

122-128°S

164. Hansi mikroorqanizmlær konservlærdæ bombaj æmælæ gætirir?

Bac.mesentericus

Bac.subtilis

E.coli

Clostridium

P.vulgaris

165. Clostridium hansı bakteriyalara aiddir?

sirkæ turşusu bakteriyalarına

propion turşusu bakteriyalarına

yağ turşusu bakteriyalarına

çürümæ bakteriyalarına

bağırsaq çöpü bakteriyalarına

166. Bac. Subtilis hansı bakteriyalara aiddir?

aerob çürümə bakteriyalarına

yağ turşusu bakteriyalarına

süd turşusu bakteriyalarına

propion turşusu bakteriyalarına

sirkə turşusu bakteriyalarına

167. Bac. Cereus hansı bakteriyalara aiddir?

sirkə turşusu bakteriyalarına

yağ turşusu bakteriyalarına

süd turşusu bakteriyalarına

propion turşusu bakteriyalarına

aerob çürümə bakteriyalarına

168. Süd-turşulu bakteriyaların istifadəsi:

turş süd məhsullarının alınması, silosun və turş kələmin hazırlanması, süd turşusunun alınması, B12 vitamininin alınması

turş-süd məhsullarının alınması, silosin və turş kələmin hazırlanması, süd turşusunun alınması, kolbasanın alınması, xəmirin qalxması üçün

turş-süd məhsullarının alınması, silos və turş kələmin hazırlanması, süd məhsullarının alınması, solyami və sərvelatın hazırlanması

turş-süd məhsullarının alınması, silos və turş kələmin hazırlanması, süd turşusunun alınması

silos və turş kələmin hazırlanması, süd turşusunun alınması, hissə verilmiş kolbasanın alınması

turş-süd mæhsullarının və pendirin alınması, silos və turş kælæmin hazırlanması, süd turşusunun alınması

169. Sacch. cerevisiae harada istifadə olunur?

etil spirti, çaxır, pivæ almaq üçün

çaxır və pivæ almaq üçün

etil spirti almaq üçün və çöræk bişirmædæ

etil spirti, pivæ almaq üçün və çöræk bişirmædæ

çaxır, pivæ almaq üçün və çöræk bişirmædæ

170. Yabanı maya göbælæklæri hansı istehsalat proseslærindæ istifadə olunur?

çaxır və pivænin alınması

etil spirtinin alınması

pivænin alınması

çaxırın alınması

çöræk bişirmædæ

171. Sænayedæ istifadə olunan substratlar

su-zærdab mühitlær

qliserin mühitlær

müxtælif otlar

şækær tozu

melassa

172. Pivənin istehsalında tətbiq olunur

biokimyəvi dəyişikliklər

sintetik metodlar

sirkə-turş qıcqırma

propion turşulu qıcqırma

spirtli qıcqırma

173. Şərabın istehsalında hansı mikroorqanizmlərdən istifadə olunur?

bağırsaq çöpü

kif göbələyi

maya

yosunlar

aqar-aqar

174. Pendirin yetişdirilməsində istifadə olunur:

sirkə turşu qıcqırması

propion turşu qıcqırması

spirtli qıcqırma

yağ turşusu qıcqırması

süd turşusu qıcqırması

175. Mikroblar südə hansı yollarla daxil olur. I Xəstə heyvanlar ilə II Milçəklər ilə III Ağcaqanadlar ilə IV Su ilə

I, II

II, III

III, IV

II, IV

Düzgün cavab yoxdur

176. Süd mikroblarla necə yoluxur? I Xəstə heyvanlar ilə II Milçəklər ilə III Ağcaqanadlar ilə IV Su ilə

II, III

I, II

III, IV

II, IV

Düzgün cavab yoxdur

177. Südün bakterisid fazası-

Südün yelində olan dövr

Südün sağılma dövrü

Sterilizasiyaya qədər olan dövr

Südün antimikrob xassəsini saxladığı dövr

Südün mikroblarla yoluxma dövrü

178. Hansı dövr südün bakterisid xassəsinin saxladığı dövr adlanır?

Südün yelində olduğu dövr

Südün sağılma dövrü

Sterilizasiyaya qədər olan dövr

Südün antimikrob xassəsini saxladığı dövr

Südün mikroblarla yoluxma dövrü

179. Südün bakterisid fazasını hansı üsullarla uzatmaq olar? I Südün məhsuldarlığını artırmaqla; II Temperaturu artırmaqla; III Südün saxlanma temperaturunu azaltmaqla; IV Südün ilkin çirklənməsinin qarşısını almaqla

I, II

II, III

III, IV

II, IV

Deyilənlərin hamısı ilə

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

Brüselyoz

Vərəm

Qrip

Dizenteriya

Askaridoz

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. Südə xəstəlik törədicilərinin daxil olma yolları arasında düzgün olmayanı göstərin

Xəstələrdən

Batsildaşıyan şəxslərdən

Milçəklərdən

Sağıcılardan

Sudan

183. Südün 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 pasteurizasiya etməklə mikrobları öldürülmüş süddən istifadə etməli

Sadalananların hamısı

184. Südü mikroblardan necə azad edirlər?

Pasteurizasiya ilə

Dezinfeksiya ilə

Deratizasiya ilə

Dezinfeksiya ilə

Düzgün cavab variantı yoxdur

185. Aşağıdakılardan hansı süd məhsullarına aid deyildir?

Qaymaq

Ryajenko

Asidofil

Kumus

Hamısı süd məhsullarına aiddirlər

186. Süd hansı fazada qıcqırır-

Bakterisid fazada

Qarışıq mikroflora fazasında

Süd turşusu fazasında

Mikroskopik göbələklər və maya göbələyi fazasında

Heç birində

187. 63-95°C temperaturda südün zərərsizləşdirilməsi necə adlanır?

Pasterilizasiya

Sterilizasiya

Ultrasterilizasiya

Qaynama

Düzgün cavab yoxdur

188. Ev şəraitində südün zərərsizləşdirilməsi hansı metodla aparılır?

Pasterilizasiya ilə

Sterilizasiya ilə

Ultrasterilizasiya ilə

Qaynatma ilə

Düzgün cavab yoxdur

189. Quru süd neçə faiz nəmliyə malikdir?

1-3%

4-7%

8-10%

11-15%

20-25%

190. Südün və süd məhsullarının sənaye səviyyəsində emalı zamanı hansı proses baş verir?

Oksidləşmə

Qatılaşma

Qıcqırma

Turşuma

Heç biri

191. Sağlam mal əti harada yoluxur? I Heyvanın sağlığında; II nəqli dövründə; III kəsərkən; IV qidalanma zamanı

I, II

I, IV

II, III

Düzgün cavab yoxdur

II, III

192. Hansı əlamətlər ətin korlanmasını göstərir?

Rəngin, iyin dəyişilməsi

Seliyin əmələ gəlməsi

Yapışqan səthin əmələ gəlməsi

Yuxarıda göstərilənlərin hamısı

Düzgün cavab yoxdur

193. Ətin səthinin artması nəyə kömək edir?

Ətin çəkisinin artmasına

Saxlanma müddətinin artmasına

Yoluxmanın artmasına

Qidalılığının artmasına

Düzgün cavab yoxdur

194. Hansı əlamətlər toyuq ətinin sanitar cəhətdən çox təhlükəli olduğunu göstərir?

Quşların uçub, yumurta qoymaları

Lələk örtüyü və dimdiyə malik olmaları

Quşların yarımariqlamış vəziyyətdə daxil olması və bağırsaqlarında çoxlu miqdarda salmonellaların müşahidə olunması

Quşlar yumurta qabığına yarıb çıxırlar

Düzgün cavab yoxdur

195. Nəyə görə ət məhsulları iaşə müəssisələrinə dondurulmuş halda daxil olur? I Belə daha dadlı olur. II Belə halda yeməklərin hazırlanma müddəti qısılır. III Digər halda ətraf mühətdən ayaqlara, quyruğa, başa, qulaqlara mikroorqanizmlər daxil olur. IV Nəm saxlayır.

I, II

I, IV

III, IV

II, III

Düzgün cavab yoxdur

196. Kolbasa məmulatlarının hazırlanması zamanı mikrobların tam məhvini əldə etmək üçün nədən istifadə etmək olmaz?

Istiliklə işlənmədən

Ətin aşağı növlərindən

Az nəmli xammaldan

Hisə vermək üçün duz və maddələrdən

Düzgün cavab yoxdur

197. “Ətdə əzələ toxulmalarının dağılması izləri müşahidə edilir, cizgiləri hamardır. Yaxmada 30-dan çox kokk və çöplər müşahidə edilmir” – sözləri hansı ət növünə aiddir

Təzə ətə

Şərti yararlı ətə

Köhnə ətə

Xarab olmuş ətə

Heç birinə

198. Ətdə mikroorqanizmlərin inkişafı nədən asılıdır?

Onun necə daşınmasından

Saxlanmasından

Bişirilməsindən

Deyilənlərin hamısından

Deyilənlərin heç birindən

199. Ət vasitəsi ilə insanlara hansı xəstəlik keçə bilər?

Brüselyoz

Vərəm

Hepatit

Fuzarioz

Heç biri

200. Hansı heyvanın əti trixenellozla yoluxmaya səbəb olur?

Donuzun

Mal-qaranın

Qoyunun

Dovşanın

Ayının

201. 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 heyvanarla eyni vaxtda kəsmək lazımdır

Deyilənlərin hamısı doğrudur

Deyilənlərin hamısı səhvdir

202. Brüselyozla yoluxmuş ətdən harada istifadə etmək olar?

Satışda

Konserva istehsalında

Zərərsizləşdirildikdən sonra iaşə müəssisələrində

Kolbasa istehsalında

Düzgün cavab yoxdur

203. Ət məhsulları haqqında deyilənlərdən hansı səhvdir?

Helmintozların mənbəyi ola bilərlər

Yoluxucu xəstəliklərin mənbəyi ola bilərlər

Qida zəhərlənmələrinin mənbəyi ola bilərlər

Deyilənlərin hər üçü doğrudur

Düzgün cavab yoxdur

204. Ətin üzərinin “qabıq bağlaması” nəyə səbəb olur?

Mikrobların daxil olmasının qarşısını alır

Əti dadlı edir

Mikrobların daxil olması üçün şərait yaradır

Ətin tez bişməsinə kömək edir

Düzgün cavab yoxdur

205. Dondurulmuş ətin saxlanılma temperaturu neçədir?

-10...-12°C

-12...-15°C

-15...-17°C

-17...-20°C

-2.....22°C

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

10 kvadratı 7

10 kvadratı 5

10 kvadratı 4

10 kvadratı 3

10 kvadratı 1

207. Duza qoyularaq və dondurularaq zərərsizləşdirilən ət növü hansıdır?

Şərti yararlı ət

Təzə ət

Köhnə ət

Xarab olmuş ət

Heç biri

208. Balıq hansı helimentozlarla yoluxma mənbəyi ola bilər?

Finnoz

Trixinelloz

Difillobotrioz

Exinokokk

Opistroxoz

209. Yumurta və yumurta məmulatları ilə hansı xəstəliklər ötürülə bilər?
Brüselyoz

Vərəm

Dizenteriya

Salmonelyoz

Heç biri

210. Yumurtaların mikroorqanizmlərlə çirklənməsi hansı yollarla baş verir?
Endogen

Ekzogen

Endogen və ekzogen yollarla

Yumurta mikroorqanizmlərlə çirklənməyə məruz qalmır

Düzgün cavab yoxdur

211. Melanj nədir?

Yumurta tozu

Dondurulmuş yumurta kütləsi

Yumurta ağı

Yumurta sarısı

Heç biri

212. 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

213. Quşçuluq fabrikalarında toyuq yumurtasının 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

214. Deyilənlərdən hansı səhvdir?

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

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

Patogen mikroorqanizmləri olan melanjdan 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 melanjdan yeyinti məqsədləri üçün istifadəyə icazə verilir

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

5 ay

1 ay

1 il

10 gün

Düzgün cavab yoxdur

216. Yumurtaları nəm və pis havalandırılan yerdə saxladıqda 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

217. Aşağıdakılardan hansı ymurta çatışmamazlığına aid deyil?

“kiçik ləkə”

“bakterial tumak”

“böyük ləkə”

“qırmızı kif”

“qan ləkəsi”

218. Tərəvəz və meyvələrin cürbəcür növlərini zədələməyə qadir olan göbələklər necə adlanırlar?

Monofaqlar

Oliqofaqlar

Polifaqlar

Ekomorflar

Düzgün cavab yoxdur

219. Düzgün olmayan variantı göstərin

Tərəvəz və meyvələrin cürbəcür növlərini zədələməyə qadir olan göbələklər polifaq adlanır

Meyvə və tərəvəzlərin müəyyən növlərini zədələyən göbələklər monofaq adlanırlar

Meyvələrin xarab olmasına yalnız göbələklər səbəb olur

Meyvə və tərəvəzlərin köhnəlmə prosesi zədələnərkən tezləşir

Meyvə-tərəvəz mexaniki zədələndikdə səthinə şirə çıxır ki, onun da tərkibində mikroorqanizmlərin qidalanması üçün maddələr olur

220. Aşağıda göstərilənlərdən hansı kartof xəstəliyi deyil

Fitofroz

Fuzarioz

Boz çürümə

Nəm çürümə

Toksiki bakterioz

221. Kələmin boz çürümə xəstəliyinin törədiciləri hansılardır?

Botrytis cinerea göbələkləri

Botrytis cinerea göbələkləri

Erwinia cinsindən olan bakteriyalar

Phoma tuberosa

Proteus cinsindən olan bakteriyalar

222. Bacillus cinsindən olan torpaq bakteriyaları hansı xəstəliyi törədirlər

Çuğundurda quyruq çürüməsi

Kartofda quru çürümə

Yerkökündə boz çürümə

Kartofda düyməşəkilli çürümə

Pamidaorda bakterial xərçəngi

223. Aşağıdakılardan hansı soğanın xəstəliyi deyildir?

Fitoftoroz

Fuzarioz

Zirvə çürüməsi

Fomoz

Ağ çürümə

224. Aşağıdakılardan hansı pamidorun xəstəliyi deyildir?

Fitoftoroz

Alternarioz

Yaş çürümə

Toksiki bakterioz

Bakterial xərçəng

225. 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

226. Dəmgil xəstəliyinin törədiciləri-

Fuscladium cinsli göbələklərdir

Penicillium cinsli göbələklərdir

Fusarium cinsli göbələklərdir

Basillus cinsli bakteriyalarıdır

Corynebacterium cinsli bakteriyalardır

227. 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 təbəqə ilə örtülmüş ləkələr əmələ gəlir

Bu xəstəliyin törədiciləri yüksək temperaturda arta bilər

228. Qida müəssisələrində hansı dezinfeksiya üsulundan istifadə olunur?

Bioloji

Kimyəvi

Fiziki

Hamısından istifadə olunur

Düzgün cavab yoxdur

229. 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

230. Fakultativ anaeroblar haqqında deyilənlərdən hansı düzgündür?

Bakteriyaların qidalanma növünə görə bölgüsüdür

Oksigenli mühitdə inkişaf edirlər

Az miqdarda oksigen olan mühitdə inkişaf edirlər

Həm oksigenli, həm də oksigen olmayan mühitdə inkişaf edə bilirlər

Düzgün cavab yoxdur

231. Anaerob mikroorqanizmlər haqqında deyilənlərdən hansı düzgündür?

Bakteriyaların qidalanma növünə görə bölgüsüdür

Oksigenli mühitdə inkişaf edirlər

Az miqdarda oksigen olan mühitdə inkişaf edirlər

Oksigen olmayan mühitdə inkişaf edə bilirlər

Düzgün cavab yoxdur

232. Aerob mikroorqanizmlər haqqında deyilənlərdən hansı düzgündür?

Bakteriyaların qidalanma növünə görə bölgüsüdür

Oksigenli mühitdə inkişaf edirlər

Az miqdarda oksigen olan mühitdə inkişaf edirlər

Oksigen olmayan mühitdə də inkişaf edə bilirlər

Düzgün cavab yoxdur

233. Autotroflar haqqında deyilənlərdən düzgün olanı göstərin.

Ölmüş orqanizmlərin üzvi maddələri ilə qidalanırlar

Canlı orqanizmlərin üzvi maddələri ilə qidalanırlar

Bakteriyaların tənəffüs növünə görə bölgüsüdür

Eukariot orqanizmlərə aiddirlər

Qeyi-üzvi maddələrdən üzvi maddələr sintez edirlər

234. Parazitlər haqqında deyilənlərdən düzgün olanı göstərin.

Ölmüş orqanizmlərin üzvi maddələri ilə qidalanırlar

Canlı orqanizmlərin üzvi maddələri ilə qidalanırlar

Bakteriyaların tənəffüs növünə görə bölgüsüdür

Eukariot orqanizmlərə aiddirlər

Qeyi-üzvi maddələrdən üzvi maddələr sintez edirlər

235. Saprofitlər haqqında deyilənlərdən düzgün olanı göstərin.

Ölmüş orqanizmlərin üzvi maddələri ilə qidalanırlar

Canlı orqanizmlərin üzvi maddələri ilə qidalanırlar

Bakteriyaların tənəffüs növünə görə bölgüsüdür

Eukariot orqanizmlərə aiddirlər

Qeyi-üzvi maddələrdən üzvi maddələr sintez edirlər.

236. Aşağıdakı variantlardan hansında bakteriyaların tənəffüs növünə görə bölgüsü verilmişdir?

Saprofit

Parazit

Fakultativ anaerob

Diplokokk

Düzgün cavab yoxdur

237. Aşağıdakı variantlardan hansında bakteriyaların tənəffüs növünə görə bölgüsü verilmişdir?

Saprofit

Parazit

Anaerob

Diplokokk

Düzgün cavab yoxdur

238. Aşağıdakı variantlardan hansında bakteriyaların tənəffüs növünə görə bölgüsü verilmişdir?

Saprofit

Parazit

Aerob

Diplokokk

Düzgün cavab yoxdur

239. Aşağıdakı variantlardan hansında bakteriyaların qidalanma növünə görə bölgüsü verilmişdir?

Parazit

Anaerob

Aerob

Diplokokk

Düzgün cavab yoxdur

240. Aşağıdakı variantlardan hansında bakteriyaların qidalanma növünə görə bölgüsü verilmişdir?

Saprofit

Anaerob

Aerob

Diplokokk

Düzgün cavab yoxdur

241. Variantlardan hansında brusellyoz mənbəyi düzgün göstərilmişdir?

Xəstə heyvan

Su

Xəstə heyvan əti

Xəstə insan

Düzgün cavab yoxdur

242. Taxılın və unun keyfiyyətinin aşağı düşməsi nə ilə əlaqədar ola bilər?

Mikroorqanizmlərin olması ilə

Alaq qatışığının olması ilə

Anbar zərərvericiləri ilə

Saxlanma şəraitinin pozulması ilə

Sadalananların hamısı ilə

243. Süd məhsulları ilə yayılmayan infeksiya törədicisi hansıdır?

Qarın yatalağı

Brusellyoz

Polimielit

Vərəm

Botulizm

244. Kolbasa məmulatlarının üzərinə çəkilmiş örtük haqqında deyilən fikirlərdən hansı səhvdir?

Təbii və süni örtüklərdən istifadə olunur

Təbii örtük süni örtüklə müqayisədə daha gigiyenikdir

Süni örtük təbii örtüklə müqayisədə daha gigiyenikdir

Düzgün cavab yoxdur

Səhv cavab yoxdur

245. Ətin xarab olmasını göstərən əlamətlər hansılardır?

Seliyin əmələ gəlməsi

Çürümə

Piqment əmələ gətirmə

Kiflənmə və pariltı

Sadalananların hamısı

246. Ətdə mikroorqanizmlərin yayılamsı nədən asılı deyildir?

Ətraf mühitin temperaturundan

Nəmliliyindən

Osmotik təzyiqdən

Heyvanın yaşından

Ətin pH-dan

247. 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

Düzgün cavab yoxdur

Səhv cavab yoxdur

248. Kəsimdən əvvəl heyvan ətinin mikroorqanizmlərlə yoluxması nə vaxt baş verir?

Heyvanın kəsimdən əvvəl həddindən artıq yorulması və tükənməsi zamanı

Heyvan otlayan zaman

Tövlədə saxlanılan zaman

Düzgün cavab yoxdur

Səhv cavab yoxdur

249. Kartofun rizoktinoz xəstəliyinin törədicisi hansı mikroorqanizmdir?

Rhizoctoma solani

Fusarium solani

Phoma exigua

Alternnana solani

Colletotrichum antramentarium

250. *Rhizoctoma solani* kartofun hansı xəstəliyinin törədicisidir?

Fomoz

Fitoftoroz

Fuzarioz

Makrosparioz

Rizoktinoz

251. Kartofun fitoftoroz xəstəliyinin törədicisi hansı mikroorqanizmdir?

Phytophthora infestans

Fusarium solani

Phoma exigua

Alternnana solani

Colletotrichum antramentarium

252. *Phytophthora infestans* kartofun hansı xəstəliyinin törədicisidir?

Fomoz

Fitoftoroz

Fuzarioz

Makrosparioz

Rizoktinoz

253. *Fusarium solanikartofun* hansı xəstəliyinin törədicisidir?

Fomoz

Fitoftoroz

Fuzarioz

Makrosparioz

Rizoktinoz

254. Kartofun fuzarioz xəstəliyinin törədicisi hansı mikroorqanizmdir?

Phytophthora infestans

Fusarium solani

Phoma exigua

Alternaria solani

Colletotrichum antramentarium

255. Kartofun fomoz xəstəliyinin törədicisi hansı mikroorqanizmdir?

Phytophthora infestans

Fusarium solani

Phoma exigua

Alternaria solani

Colletotrichum antramentarium

256. Kartofun hansı xəstəliyi viruslar tərəfindən törədilir?

Fitoftoroz

Makrosprarioz

Fomoz

Fuzarioz

Daxili nekroz

257. Daxili nekroz hansı mikroorqanizmlər tərəfindən törədilir?

Viruslar

Bakteriyalar

Göbələklər

Mikroskopik göbələklər tərəfindən

Düzgün cavab yoxdur

258. Meyvə və tərəvəzdə inkişaf edən mikroorqanizmləri onların inkişaf yerinə və zamanına görə neçə qrupa bölmək olar?

2

3

5

6

259. 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

260. Fuzarioz xəstəliyi hansı qrup mikroorqanizmlər tərəfindən törədilir?

Bakteriyalar

Göbələklər

Viruslar

Göbələklər və viruslar

Heç biri tərəfindən

261. Aşağıdakılardan hansı kartofun göbələk xəstəliyinə aid deyildir?

Həlqəvi çürümə və qara ayaq xəstəliyi

Qara qaysaq və adiqaysaq xəstəliyi

Fomoz xəstəliyi

Quru çürümə

Makrosporioz

262. Kartofun qara ayaq xəstəliyi hansı qrup mikroorqanizmlər tərəfindən törədilir?

Bakteriyalar

Göbələklər

Viruslar

Göbələklər və viruslar

Heç biri tərəfindən

263. Aşağıdakılardan hansı meyvə və tərəvəz xəstəliklərinə aid deyildir?

Fitoftoroz

Makrosprarioz

Fomoz

Fuzarioz

Salmanelyoz

264. Aşağıdakılardan hansı meyvə və tərəvəz xəstəliklərinin xarab olma əlamətlərinə aid deyildir?

ləkə

quru və yaş çürümə

ərp

səpgi

yara

265. Aşağıda göstərilənlərdən hansı yumurtadan istehsal olunur

Melanj

Kolbasa

Bombaj

Jele

Düzgün cavab yoxdur

266. Aşağıdakılardan hansı yumurtanın xarab olma əlaməti deyildir

Bombaj

tumak

Böyük ləkə

Kiçik ləkə

Düzgün cavab yoxdur

267. Konservə məmulatlarının xarab olmasını göstərən əlamət necə adlanır?

Bombaj

tumak

Böyük ləkə

Kiçik ləkə

Düzgün cavab yoxdur

268. Balığın səthindəki mikroflora nədən asılıdır?

Suyun temperaturundan

Qidalanma növündən

Qidalanma dərəcəsindən

Suyun duzluluğundan

Heç birindən

269. Balığın mikoorqanizmlərlə çirklənmə dərəcəsi aşağıdakılardan hansından asılıdır?

atraf mühitdən

ilin fəsilindən

su hövzəsinin coğrafi quruluşundan

balığın tutulma mexanizmindən

Hamısından

270. Mikroorqanizmlərin həyat fəaliyyətinə təsir göstərən əsas faktorlar hansılardır?

Qidalanma və tənəffüs üsulları

Temperatur, nəmlilik, işıq, qidalı mühitin xarakteri

Çoxalma üsulları və mühitin xüsusiyyəti

Nəmlilik, temperatur, tənəffüs üsulları

Düzgün cavab yoxdur

271. Həyat fəaliyyəti üçün optimal temperatur şəraiti 10-15°C olan mikroorqanizmlər necə adlanırlar?

Psixrofillər

Mezofillər

Termofillər

Sadalananların hamısı

Düzgün cavab yoxdur

272. Həyat fəaliyyəti üçün optimal temperatur şəraiti 25-35°C olan mikroorqanizmlər necə adlanırlar?

Psixrofillər

Mezofillər

Termofillər

Sadalananların hamısı

Düzgün cavab yoxdur

273. Həyat fəaliyyəti üçün optimal temperatur şəraiti 50°C olan mikroorqanizmlər necə adlanırlar?

Psixrofillər

Mezofillər

Termofillər

Sadalananların hamısı

Düzgün cavab yoxdur

274. Aşağıdakı faktorlardan hansı mikroorqanizmlərin inkişafına təsir göstərir?

Ətraf mühitdə olan qeyri-üzvi ionların miqdarı

Ətraf mühitdə olan üzvi ionların miqdarı

Artım amillərinin mövcudluğu

Sadalananların hamısı

Düzgün cavab yoxdur

275. Bakteriyaların çoxalması hansı yolla baş verir?

Tumurcuqlama

Hüceyrənin çəpinə ikiyə bölünməsi ilə

Sporəməgətirməklə

Hiflərin parçalanması ilə

Düzgün cavab yoxdur

276. Həm daxildən, həm də xaricdən mikrob hüceyrəsinin biokimyəvi proseslərini sürətləndirən maddələr necə adlanırlar?

Fermentlər

Karbohidratlar

Zülallar

Yağlar

Düzgün cavab yoxdur

277. Mikrob hüceyrəsinin əsas hissəsini (70-85%) hansı maddə təşkil edir?

Su

Karbohidratlar

Zülallar

Yağlar

Düzgün cavab yoxdur

278. Şəraitdən asılı olaraq həm oksigensiz, həm də oksigenli mühitdə inkişaf edən mikroorqanizmlər necə adlanırlar?

Aeroblar

Fakultativ anaeroblar

Anaeroblar

Mikroaerofillər

Düzgün cavab yoxdur

279. Oksigensiz mühitdə inkişaf edən mikroorqanizmlər necə adlanırlar?

Aeroblar

Fakultativ anaeroblar

Anaeroblar

Mikroaerofillər

Düzgün cavab yoxdur

280. Az miqdarda oksigen olan mühitdə inkişaf edən mikroorqanizmlər necə adlanırlar?

Aeroblar

Fakultativ anaeroblar

Anaeroblar

Mikroaerofillər

Düzgün cavab yoxdur

281. Oksigenli mühitdə inkişaf edən mikroorqanizmlər necə adlanırlar?

Aeroblar

Fakultativ anaeroblar

Anaeroblar

Mikroaerofillər

Düzgün cavab yoxdur

282. Oksigensiz mühitdə inkişaf edən mikroorqanizmlər necə adlanırlar?

Aeroblar

Fakultativ anaeroblar

Anaeroblar

Mikroaerofillər

Düzgün cavab yoxdur

283. Enerji mənbəyinə görə bakteriyalar hansı qruplara ayrılırlar?

Autotroflar, fototroflar

Fototroflar, xemotroflar

Heterotroflar, auksotroflar

Autotroflar, auksotroflar

Düzgün cavab yoxdur

284. Karbon mənbəyinə görə bakteriyalar hansı qruplara bölünürlər?

Fototroflar, heterotroflar

Autotroflar, heterotroflar

Xemotroflar, auksotroflar

Fototroflar, autotroflar

Düzgün cavab yoxdur

285. Qida maddələri hansı yolla membrandan hüceyrəyə daxil olurlar?

Sorma vasitəsilə

Osmos vasitəsilə

Həll olma ilə

Tənəffüs vasitəsilə

Düzgün cavab yoxdur

286. Qeyri-üzvi maddələrdən üzvi maddələr sintez edən mikroorqanizmlər necə adlanırlar?

Saprofitlər

Parazitlər

Autotroflar

Heterotroflar

Düzgün cavab yoxdur

287. Canlı orqanizmlərin üzvi maddələri ilə qidalanan mikroorqanizmlər necə adlanırlar?

Saprofitlər

Parazitlər

Autotroflar

Heterotroflar

Düzgün cavab yoxdur

288. Parazit mikroorqanizmlər hansılardır?

Qeyri-üzvi maddələrdən üzvi maddələr sintez edən mikroorqanizmlər

Hazır üzvi maddələrlə qidalanan mikroorqanizmlər

Ölmüş bitki və heyvan qalıqları ilə qidalanan mikroorqanizmlər

Canlı orqanizmlərin üzvi maddələri ilə qidalanan mikroorqanizmlər

Düzgün cavab yoxdur

289. Ölmüş orqanizmlərin üzvi maddələri ilə qidalanan mikroorqanizmlərnecə adlanırlar

Saprofitlər

Parazitlər

Autotroflar

Heterotroflar

Düzgün cavab yoxdur

290. Qeyri-üzvi birləşmələrdən karbon və azot mənimsəyən mikroorqanizmlər necə adlanırlar?

Autotrof

Paratrof

Heterotrof

Saprofit

Düzgün cavab yoxdur

291. Aşağıdakılardan hansı maya göbələklərinə aiddir?

Bacillus

Penicillium

Saccharomyces

Staphylococcus

Heç biri

292. Göbələklərdə hansı çoxalma üsulu mövcuddur?

Vegetativ çoxalma

Qeyri-cinsi çoxalma

Cinsi çoxalma

Vegetativ, qeyri-cinsi və cinsi çoxalma

Düzgün cavab yoxdur

293. Aşağıdakılardan hansı göbələklər üçün xarakterik deyildir?

Göbələklərdə xloroplast olmur

Göbələklər ətraf mühitdən qidalı maddələri sormaqla qidalanırlar

Göbələklər özləri üzvi maddə sintez edə bilirlər

Göbələklərin vegetativ cismi mitselilərdən təşkil olunmuşdur

Düzgün cavab yoxdur

294. Viruslarla hansı orqanizmlər yoluxurlar?

Yalnız heyvanlar

Yalnız bitkilər

Yalnız bitkilər

Bütün tip orqanizmlər

Düzgün cavab yoxdur

295. Qlastridilər

Sporəmələgətirən kokklardır

Sporəmələgətirməyən çöplərdir

Sporəmələgətirən anaerob çöplərdir

Sporəmələgətirən anaerob çöplərdir

Düzgün cavab yoxdur

296. Batsillər-

Qrammənfi oxşəkilli cubuqlardır

Qrammüsbət sporəmələgətirən kokklardır

Qrammüsbət sporəmələgətirən çöplərdilər

Qrammüsbət əyilmiş çöplərdirlər

Düzgün cavab yoxdur

297. Mikoplazmalar digər bakteriyalardan nə ilə fərqlənirlər?

Hüceyrə divarının olmaması ilə

Hükleoidi əhatə edən membranın olmaması ilə

Mezasomun olması ilə

Yalnız canlı orqanizmlərdə inkişaf etmək xüsusiyyətinə malik olmaları ilə

Düzgün cavab yoxdur

298. Rikketsilər digər mikroorqanizmlərdən nə ilə fərqlənirlər?

Hüceyrə divarının olmaması ilə.

Hukleoidi əhatə edən membranın olmaması ilə

Mezasomun olması ilə

Yalnız canlı orqanizmlərdə inkişaf etmək xüsusiyyətinə malik olmaları ilə

Düzgün cavab yoxdur

299. Streptokokklar qrammüsbət bakteriyalar olub,əmələ gətirirlər.

zəncir

“üzüm salxımı”şəklində qrup

dörd kokdan ibarət qrup

iki kokdan ibarət qrup

Düzgün cavab yoxdur

300. Stafilokokklar qrammənfi bakteriyalar olub,əmələ gətirirlər.

zəncir

“üzüm salxımı”şəklində qrup

dörd kokdan ibarət qrup

iki kokdan ibarət qrup

Düzgün cavab yoxdur