

Fənn 2992 – rus
Mikrobiologiya, sanitariya və gigiyena

1. Что изучает микробиология?

мир животных

мир растений

лишайники

микроорганизмы

все выше указанные

2. Что изучает промышленная микробиология?

промышленное значение животных и микроорганизмов

промышленное значение птиц и бактерий

промышленное значение бактерий, рыб и простейших

промышленное значение пресмыкающихся, простейших, микроскопических грибов

промышленное значение бактерий, микроскопических грибов и микроводорослей

3. Какими открытиями прославился Виноградский?

открыл гетеротрофное питание;

открыл автотрофное питание;

открыл хемотрофное питание

открыл простое питание;

открыл сложное питание;

4. Когда впервые были синтезированы антибиотики?

в 1938 году;

в 1942 году;

в 1939 году;

в 1940 году;

в 1947 году.

5. Сколько спор образуется в одной клетке?

3

4

5

2

1

6. Укажите типы брожения

спиртовое, маслянокислое, молочнокислое, пропионовокислое, уксуснокислое, ацетонобутиловое

метановое, ацетоноэтиловое, маслянокислое, молочнокислое

маслянокислое, муравьинокислое, метановое, пропионовокислое

спиртовое, фумаровокислое, ацетоноэтиловое, молочнокислое

все выше перечисленные брожения

7. Что такое брожение?

превращение органических веществ в кишечном тракте человека и животных;

превращение органических веществ микроорганизмами;

превращение неорганических веществ микроорганизмами;

превращение органических веществ в анаэробных условиях;

превращение сахаров микроскопическими грибами.

8. Какие органические кислоты широко применяются в быту?

масляная кислота;

уксусная кислота;

янтарная кислота;

молочная кислота;

пропионовая кислота.

9. Что изучает генная инженерия?

рибосомы клеток

поверхность вирусных частиц

плазмидии

получение рекомбинантных молекул ДНК

транспозоны

10. Применение каротиноидов

в сельском хозяйстве

в медицине

в пищевой промышленности

в сельском хозяйстве, в медицине, в пищевой промышленности

в металлургии

11. Где используются Ферменты

в сельском хозяйстве

в медицине

пивоварении

в пищевой промышленности

все выше указанные

12. История развития микробиологии

XVII век

XVIII век

XVI век

XVIII-XIX века

XVI-XVIII века

13. Кому принадлежит первое наблюдение описания микроорганизмов?

Антонио Левенгуку

М.М.Тереховскому

Л.Пастеру

Либиху

Мюллеру

14. В каком году было открыто Пастером вакцинация и инфекция?

1887

1885

1881

1883

1882

15. Какие открытия связаны с именем Пастера?

дыхание

фагоцитоз

туберкулез

бешенство

гниение

16. Витамины синтезируют

простейшие

растения

животные

водоросли

бактерии и микроскопические грибы

17. Полагают, что основоположником клеточной теории является:

Левенгук.

Пастер.

Гук.

Листер.

Кох.

18. Вакцину против бешенства разработал:

Флеминг.

Мечников.

Пастер.

Листер.

Кох.

19. К достижениям Коха относятся:

его наблюдения и обобщения об исследованных микроорганизмах.

выделению чистых культур бактерий.

его экспериментам, опровергнувшим теорию спонтанного размножения

открытию клеточной теории.

открытию вируса мозаичной болезни табака.

20. Кто считается основоположником описательного периода микробиологии:

Пастер.

Аристотель.

Левенгук.

Клюйвер.

Кох.

21. Основным вкладом Э.Дженнера было:

развитие световой микроскопии.

клеточная теория.

иммунизация против оспы.

иммунизация против бешенства.

метод выделения чистой культуры.

22. Автор биологической теории брожения:

Ивановский.

Пастер.

Виноградский.

Бейеринк.

Либих.

23. Теория развития и роста микробов была разработана:

В. Шапошниковым.

И. Работновой.

З. Ермольевой.

Н. Иерусалимским.

А. Имшенецким.

24. Дифференциальную окраску бактерий предложил:

Кох.

Грам.

Гисс.

Циль

Леффлер

25. Кто открыл процесс нитрификации

Виноградский.

Омелянский.

Ивановский.

Шапошников

Ценковский.

26. Кто разработал метод пастеризации

Пастер.

Кох.

Тиндаль.

Шапошников.

Листер.

27. Кто впервые описал микроорганизмы:

Левенгук.

Бейеринк.

Пастер.

Флеминг.

Клюйвер.

28. Основным вкладом Коха было:

развитие световой микроскопии

открытие возбудителя туберкулёза

иммунизация против гриппа

иммунизация против бешенства

иммунизация против сибирской язвы

29. При окрашивании бактерий по Граму применяются:

фуксин

генцианвиолетовый

эозин

судан III

гемаксин

30. Что относят к микроорганизмам?

бактерии

вирусы

грибы

простейшие

все вышеперечисленное

31. Кому принадлежит первое наблюдение и описание микроорганизмов?

Пастеру

Левенгуку

Тереховскому

Мюллеру

Либиху

32. Кем было открыта вакцинация?

Ивановским

Виноградским

Кохом

Пастером

Бейринком

33. Начало развития микробиологии

XVI век

XVII век

XVIII – XIX века

XVI – XVIII века

XVIII век

34. Какие открытия связаны с именем Пастера?

гниение

фагоцитоз

туберкулез

дыхание

бешенство

35. Кто разработал вакцину против бешенства?

Листер

Кох

Мечников

Пастер

Флеминг

36. Кто считается основоположником теории фагоцитоза?

Мечников

Клюйвер

Пастер

Шапошников

Тимаков

37. Кем впервые были описаны микроорганизмы?

Флемингом

Кохом

Грамом

Клекером

Левенгуком

38. Какой вклад внес Кох в развитии микробиологии?

иммунизация против гриппа

иммунизация против бешенства

иммунизация против сибирской язвы

открытие против оспы

открытие возбудителя туберкулеза

39. Общие свойства микроорганизмов:

это организмы видимые только под лупой

это особи имеющие малую величину и видимые только под микроскопом, имеющие большое отношение поверхности к объему

это особи размножающие только на жидкой питательной среде

это особи имеющие большое отношение поверхности к объему

это особи имеющие большую величину и видимые под микроскопом

40. Из перечисленных микроорганизмов к эукариотам относятся:

бактерии

риккетсии

грибы

хламидии

актиномицеты

41. Из перечисленных микроорганизмов к прокариотам относятся:

бактерии

грибы

вирусы

фаги

все вышеперечисленные

42. Сущность открытия Ивановского:

создание первого микроскопа

открытие вирусов

открытие явления фагоцитоза

получение вакцины

открытие явления трансформации

43. Каковы основные свойства прокариот?

имеет оформленное ядро и митохондрии

нет оформленного ядра и митохондрий

клеточная стенка состоит из гетерополимерного муреина

нет оформленного ядра, клеточная стенка содержит DL лизин, диаминопимелиновую кислоту, тейхоевую кислоту

имеет оформленное ядро и митохондрии, клеточная стенка содержит DL лизин, диаминопимелиновую кислоту, тейхоевую кислоту

44. Роль бактериофагов в промышленной микробиологии

способствуют лизису промышленных культур

способствуют активациям промышленных культур

производственный процесс усиливается

получают качественную продукцию

окончательно останавливается процесс синтеза

45. Кто выделил первую чистую культуру клубеньковых бактерий из рода *Rhizobium*:

С. Виноградский.

М. Бейеринк.

В. Шапошников

В. Омелянский.

Д. Ивановский.

46. К достижениям Левенгука относятся

открытия клеточной теории

выделенно чистых культур бактерий

экспериментом опровергнувшим теорию спонтанного размножения

его теория о том, что болезни вызываются микроорганизмами

наблюдение и обобщения о микроорганизмах исследованных с помощью микроскопа

47. Роль Коха в развитии микробиологии

выделенно чистых культур бактерии

открытию клеточной теории

открытию вируса мозаичной болезни табака

наблюдение и обобщение об исследованных микроорганизмах

открытие процесса брожения

48. Вклад Э.Дженнера в микробиологии

клеточная теория

иммунизация против бешенства

метод выделения чистой культуры

иммунизация против оспы

развитие световой микроскопии

49. Какими открытиями прославился Виноградский?

открыл автотрофное питание

открыл гетеротрофное питание

открыл простое питание

открыл хемотрофное питание

открыл сложное питание

50. Идея использования твердых питательных сред для чистых культур принадлежит Мечникову

Виноградскому

Флемингу

Коху

Пастеру

51. Кем было предложено применение анилиновых красителей для окрашивания микроорганизмов? Гиндалем

Ивановским

Кохом

Либихом

Винограским

52. Кто открыл процесс нитрификации?

Виноградский

Шапошников

Омелянский

Ивановский

Шиковский

53. Укажите научные достижения Шапошникова

создал теорию физиологической двухфазности брожений

предложения использовать для культивирования микроорганизмов элективные среды

установил антоганизм между гнилостными и молочнокислыми бактериями

открыл природу процесса брожения

открыл механизм фиксации азота атмосферы азот фиксирующими бактериями

54. Кто является основоположником экологического направления микробиологии?

Букин и Быховский

Успенский и Кузнецов

Виноградский и Бейеринк

Иванов и Кузнецов

Иманов и Заварзин

55. Кто впервые показал роль микроорганизмов как возбудителей биохимических превращений и заболеваний живых существ

Левенгук

Пастер

Виноградский

Кох

Бейеринк

56. Кто является основоположником клеточной теории

Кох

Флеминг

Омелянский

Гук

Мистер

57. По происхождению питательные среды бывают:

естественные и искусственные

естественные и твердые

искусственные и элективные

жидкие и синтетические

синтетические и полужидкие

58. Какой метод микроскопии применяется для изучения живых неокрашенных микроорганизмов? бинокулярная

зрительная

фазово-контрастная

в контрастном поле

все вышеперечисленное

59. Микроорганизмы, населяющие организм человека, были впервые описаны:

Р.Кохом

Л.Пастером

Левенгуком

И.Мечниковым

Перетцем

60. В чем измеряются размеры микроорганизмов?

микрометрах

нанометрах

миллиметрах

метрах

сантиметрах

61. Назовите требования, предъявляемые к питательным средам:

изотоничность

стерильность

достаточное содержание веществ необходимых для роста и размножения данного микроба

оптимальная рН среды

все вышеперечисленное

62. Цель проведения фиксации мазка:

сделать микробы более стойкими к окраски

чтобы обездвижить микробы

умертвить клетки микроорганизмов

для высушивания мазка

все вышеперечисленное

63. Бактерии размножаются:

митозом

спорами

репродукцией

мейозом

простым делением

64. Функции жгутиков:

половое размножение

органы передвижения

органы прикрепления к субстрату

привлекают питательные вещества

все вышеперечисленные

65. Грамотрицательные бактерии окрашиваются:

метиленовым синим

генцианвиолетом

фуксином

раствором Люголя

спиртом

66. Укажите антибиотики синтезируемые бактериями пенициллин

гелиомицин

баситрацин

стрептомицин

не один из них

67. Вирусы, поражающие человека и животных, вызывают такие заболевания как:

ветрянка

корь

полиомиелит

грипп, насморк

все вышеперечисленное

68. Вирусы поражают:

растения

человека

животных

микроорганизмы

все вышеперечисленное

69. Бактериофаги (фаги) – это:

вирусы, поражающие клетки бактерий

бактерии

клеточные частицы

простейшие

все вышеперечисленное

70. В состав простого вируса входят:

капсид, нуклеиновая кислота

суперкапсид

ДНК и РНК

хлоропласты

все вышеперечисленное

71. Чем отличаются вирусы от бактерий?

по размерам

по строению

грамположительные

грамотрицательные

анаэробы

72. Палочковидную форму имеют:

спириллы

сарцины

вибрионы

спирохеты

стрептобактерии

73. К извитым формам бактерий относятся:

кокки

вибрионы

сарцины

тетракокки

стрептококки

74. Какие из этих терминов не используются в микробиологии:

колония

культура

штамм

варианты

парад

75. Грибы вызывают:

микотоксикозы

дизентерию

сап

малярию

ОРЗ

76. Субстраты использованные в хозяйственном производстве

бурые и зеленые водоросли

дрожжи и плесневые грибы

вирусы

растительные остатки, углеводороды нефти

животные остатки

77. Какими способами размножаются актиномицеты:

спорами (конидиями)

почкованием

поперечным делением

вегетативным

конъюгацией

78. Назовите отличительное свойство споры актиномицет от спор бактерий:

прочнее

лучше воспринимают окраску

служат для питания

более устойчивы, чем споры микробов

окраску не воспринимают

79. Дрожжи широко распространены в природе:

в почве

на поверхности растений

на поверхности плодов и ягод, овощей

на самых разных субстратах, содержащих сахар

все вышеперечисленное

80. *Saccharomyces cerevisiae* используют для получения:

этилового спирта

в пивоварении

в квасоварении

в хлебопечении

все вышеперечисленное

81. Какими симптомами характеризуется кровообразное заболевание хлеба?

Мягкая часть хлеба бывает липкий и дает запах валерьянки

На хлебе образуются красные пятна

Хлеб начинает покрываться плесенью

На корке и мягкой части хлеба формируется белые порошкообразные вещества

Нет правильного ответа

82. При каком заболевании хлеба мягкая часть становится липкой и пахнет валерьянкой?

Пигментация хлеба

Картофельная болезнь хлеба

Болезнь мела

Болезнь плесени

Фузариос

83. Укажите болезнь муки?

Плесень

Окисление

Брожение

Комочки

Все выше перечисленные

84. Что не является болезнью хлеба?

Болезнь картофеля

Болезнь похожая на кровь

Плесень

Болезнь парша

Фузариос.

85. Выберите правильный вариант?

Большинство микроорганизмов найденные в зерновых растений это мезофилы

Влияние температуры на развитие микроорганизмы тесно связано с влажностью зерна

Термофилы встречаются только на последнем этапе процесса самостоятельного разогревания;

Замораживание зерна прекращает подачу роста микроорганизмов, но не бывает причиной их смерти

Все сказанное правильно

86. Какой типичный ксерофит из плесневых грибов встречается в зерновых растениях?

Aspergillus

Penicillium

Mucor

Bacillus

Pseudomonas

87. К какой группе относятся в соответствии с требованием влаги микроорганизмы встречающиеся в зерновых растениях?

Только к гидрофитам

Только к ксерофитам

Только к мезофитам

И к гидрофитам, и к ксерофитам

К гидрофитам, мезофитам и ксерофитам

88. Какие важные условия позволяют развитию микроорганизмов в зерновой массе во время хранения?

Влажность зерна и его отдельных компонентов

Скорость аэрации

Полнота и состояние поверхности ткани зерна

Количество и состав примесей

Все выше указанное

89. Какие группы микроорганизмов встречаются в зерновых растений?

Сапрофит

Фитопатогенные

Патогенные для человека

Патогенные для животных

Все выше перечисленное

90. Что из сказанных про заражения микроорганизмами зерновых растений не правильно?

При сборе и биение основным источником попадания считается пыль, песок и сорняки

Первоначальное заражение зерновых растений происходит в земле

Количество плесневых грибов в зерне изначально зависит от времени и способа сбора

Для перевозки зерна не должно быть позволено использовать грязный транспорт и упаковочные тары

Механические повреждения которые происходят в процессе обработки зерна не имеет никакого значения в росте микробов в зерне

91. Укажите начальное заражение зерновых растений?

Землей

С водой

Воздухом

Через больного человека

Нет правильного ответа

92. Что такое стерилизация?

частичное повреждение клеточных компонентов

создание условий для развития микробов

ликвидация питательных веществ

полное уничтожение микробов

все вышеперечисленные

93. Большинство бактерий лучше растут при pH:

7,2

9,0

3,0

4,5

6,5.

94. Стерилизация не является синонимом:

Дезинфекции

Санитарной очистки

Бактериостатической обработки.

Химической стерилизации

Обработки сухим паром

95. Кто является автором биологической теории брожения?

Кох

Мечников

Пастер

Либих

Тамалея

96. Кто разработал метод пастеризации

Кох

Тиндаль

Шапошников

Пастер

Кмовер

97. Какой из перечисленных ниже способов сосуществования микроорганизмов выгоден:
комменсализм

мутуализм

эндосимбиоз

эктосимбиоз

антагонистический симбиоз

98. Для уничтожения микроорганизмов в пищевых продуктах действием высоких температур основаны приемы:

кипячение

варка

обжарка

бланширование

все вышеперечисленное

99. Микроорганизмы которые развиваются при низких температурах:

психрофилы

термофилы

мезофилы

алкалофилы

все вышеперечисленное

100. Микроорганизмы которые развиваются при высоких температурах:

мезофилы

термофилы

психрофилы

алкалофилы

все вышеперечисленное

101. К методам стерилизации относятся:

тиндализация

заражение

инкубация в термостате

лизогенин

бактериологическое исследование

102. К фитонцидам относятся

лизоцим

эритрин

экмолин

алмицин

стрептомицин

103. В каких условиях растут факультативные анаэробы?

в присутствии и отсутствии кислорода

только в бескислородных условиях

в условиях 5%-ного кислорода

только при наличии кислорода

во всех условиях

104. Какая температура оптимальна для термофильных микроорганизмов?

20-25°C

56-65°C

28-37°C

0-10°C

16-20°C

105. Какая температура оптимальна для мезофильных микроорганизмов?

20-25°C

56-65°C

28-37°C

0-10°C

16-20°C

106. Сколько видов дезинфекции существуют на предприятиях?

физическая, химическая и биологическая

физическая, химическая, биологическая и микробиологическая

физическая и химическая

физическая, химическая, органолептическая, биологическая и микробиологическая

физическая, химическая, органолептическая, биохимическая, биологическая и микробиологическая

107. В чем заключается сущность дезинфекции?

меры борьбы проводимые для уничтожения различных микробов

меры борьбы проводимые для уничтожения различных вирусов

меры борьбы проводимые для уничтожения различных бактерий

меры борьбы проводимые для уничтожения различных насекомых

все вышеперечисленные

108. Что такое прерывное культивирование?

развитие микроба проходит с перерывами

в среде накапливаются продукты метаболизма

в среде пищевые вещества уменьшаются

начинается фаза отмирания

останавливается цикл развития

109. Где проводится стерилизация?

в кухонных печах

в автоклаве

с помощью фильтров

горячей водой

все вышеперечисленные

110. Охарактеризуйте термофильные бактерии:

выделяют ряд органических кислот

вибриоподобные палочки

живут при высокой температуре

энергию получают в процессе брожения

характерный продукт – муравьиная кислота

111. Перечислите метод тепловой стерилизации:

сухой жар

высушивание

фильтрование

вибрация

ультразвук

112. Назовите метод холодной стерилизации:

тиндализация

ионизирующе излучение

пастеризация

текучий пар

сухой жар

113. Препараты, которые останавливают рост бактерий, но не убивают клетки, определяются как: **Бактерицидный**

Дезинфицирующий

Бактериостатический

Химическая стерилизация

Антисептический

114. Стерилизация означает:

Освобождение от всех живых организмов

Уменьшение микробной флоры до уровня, рассматриваемого как безопасного в смысле передачи болезни

Разрушение всех патогенных микроорганизмов

Предотвращение роста микроорганизмов

Уничтожение всех форм жизни

115. Высушивание является процессом:

Пастеризации

Дегидратации

Дезинфекции

Стерилизации

Гидратации

116. Природными преимуществами антибиотиков являются:

стафилококки

грибы

актиномицеты

бациллы

энтеробактерии

117. К методам стерилизации относятся

тиндализация

заражение

инкубация в термостате

лизогенин

бактериологическое исследование

118. Природными преимуществами антибиотиков являются:

стафилококки

грибы

актиномицеты

бациллы

энтеробактерии

119. Для стерилизации жидкостей, портящихся при нагревании используют:

прокаливание

автоклавирование

сухой жар

бактериальные фильтры

дезинсекцию

120. Для стерилизации лабораторном и аптечной посуды используют:

сухой жар

пастеризацию

тиндализацию

дератизации

бактериальные фильтры

121. В основе классификации антибиотиков лежит:

происхождение

химическая структура

спектр действия

механизм действия

все вышеперечисленное

122. Основные свойства антибиотиков:

оказывают бактериостатическое действие

обладают бактерицидным действием

обладают определенным антимикробным действием

являются незаменимыми лечебными препаратами

все вышеперечисленное

123. Какой из перечисленных ниже способов сосуществования микроорганизмов взаимовыгоден: комменсализм

мутуализм

эндосимбиоз

эктосимбиоз

антагонистический симбиоз

124. К факторам антагонистических отношений между микробами в биоценозах относятся: комменсализм

синергизм

мутуализм

паразитизм

симбиоз

125. Стерилизация сухим паром проводится:

в автоклаве

на водной бане

в печи Пастера

в аппарате Коха

в термостате

126. Для стерилизации лабораторной посуды используют:

кипячение

прокаливание

сухожаровой шкаф

водяную баню

термостат

127. Микоплазмы являются:

психрофилами

мезофилами

голофилами

термофилами

все вышеперечисленное

128. К антибиотикам синтезируемым животным относятся

ЛИЗОЦИМ

аллицин

рафинин

фитоалексин

стрептомицин

129. Укажите типы брожения?

спиртовое

молочнокислое

маслянокислое

пропионово – кислое

все вышеперечисленное

130. Маслянокислые бактерии широко распространены:

почве

в молоке

в хлебе

в зелени

в муке

131. Какие патогенные микробы не могут передаваться человеку через фрукты и овощи?

Ботулизм

Зайчонок

Сибирская язва

Фузариоз

Дизентерия.

132. Какую болезнь вызывают грибы из рода пенициллиум?

Мокрая гниль

Сухая гниль

Гниение цитрусовых фруктов

Мучной картофель

Горькая гниль

133. Что из сказанных не относится к болезни картофеля как мокрое гниение ?

Вызывается видами бактерий Bacillus

Поврежденный картофель становится мягким, превращается в густую или водяную массу

Поврежденные картофель имеют неприятный запах

Творители распространяются в паренхимие картофеля

Возникают вирусами

134. Какими микроорганизмами вызывается болезнь мозаика помидоров?

Бактерии

Грибы

Вирусы

Животные

Растения

135. Какая растения повреждает болезнь столбур?

Картофель, баклажан

Яблоко, груша

Цитрусовые фрукты

Капуста

Помидоры.

136. Какое из указанных вызывается вирусами?

Болезнь мозаика

Серое гниение

Фитофтороз

Болезнь Парша

Горькое гниение

137. Какие болезни вызываются вирусами?

Болезнь столбур

Серое гниение

Фитофтора

Болезнь парша

Горькое гниение

138. Какие болезни в помидорах вызываются вирусами?

Черная гниль

Фитофтороз

Гнилье вышки

Болезнь мозаика

Бактериальное заболевание рака

139. Укажите правильный вариант болезни рака помидора?

Clavibacterium michiganense является причиной

Творители являются без движением, грамположительными и аэробные

Особенно повреждается рассада, вегетативные члены и фрукты

Во время болезни образуются пятно " птичьего глаза

Все выше указанное

140. Что означает токсичный бактериоз у арбуза

Причиной возникновения считается бактерии вида Proteus

У заболевших людей наблюдаются отравления в желудочно-кишечном тракте, диарея и так далее;

На арбузной коре образуются пятна горохового цвета

При заболевании идет процесс гниения арбуза изнутри и арбуз желтеет

Все сказанное

141. Что из сказанных про серую гниль болезни капусты неправильно?

Причиной возникновения считается грибы плесени

Повреждение может произойти при сборе урожая и хранении продукта на складе;

Повреждение может перейти с больной капусты на здоровое

При болезни на листьях может образоваться пятна покрытые серо-пепельным слоем

Творители этой болезни могут увеличиться при высокой температуре

142. Творители болезни парша

Грибы вида Fusucladium

Грибы вида Penicillium

Грибы вида Fusarium

Бактерии вида Basillus

Бактерии вида Corynebacterium

143. Укажите заболевания яблок и груш:

Черный рак, горькая гниль , мягкое серое гниение

Фитофтороз, алтернариоз, гниение шеи

Мокрое гниение, фомоз , сухое гниение

Коричневое гниение , розавое гниение , белое гниение

Нет правильного ответа.

144. Какое из следующих утверждений не является болезнью помидора

Фитофтороз

Алтернариоз

Мокрое гниение

Токсичный бактериоз

Бактериальный рак

145. Какое из следующих утверждений не является болезнью лука?

Фитофтороз

Фузариоз

Гнилье вышки

Фомоз

Белая гниль

146. Какое заболевание вызывают почвенные бактерии видов *Bacillus*?

Гниение хвоста свеклы

Сухое гниение картошки

Серая гниение моркови

Пуговица образное гниение картошки

Бактериальный рак помидора

147. Какие из нижних считаются творением болезни капусты серая гниль?

Грибы Botrytis cinerea

Грибы Botrytis cinerea

Бактерии вида Erwini

Phomatuberosa

Бактерии вида Proteus

148. Какое из следующих утверждений не является болезнью картофеля

Фитофтороз

Фузариоз

Серая гниль

Мокрая гниль

Токсичный бактериоз

149. Укажите неправильный вариант.

Грибы которые способны повредить различные виды фруктов и овощей называются полифагами

Грибы которые способны повредить различные виды фруктов и овощей называются монофаги

Только грибы могут быть причиной испорченности фруктов

Процесс старение фруктов и овощей ускоряется при повреждение

При механических повреждений фруктов и овощей на их поверхность выходит сок, в которых есть вещества для питания микроорганизмов

150. Как называются грибы которые способны повредить различные виды фруктов и овощей? Монофаги

Олигофаги

Полифаги

Экоморфы

Нет правильного ответа.

151. Применяют против вредителей растений

фенол

бацитрацин

энтеробактериум

смешанный раствор спиртов

органические кислоты

152. Антибиотики :

это вещества биологического происхождения

это любые вещества

это вещества всех живых организмов

это синтетические вещества

актиномицеты

153. Какие группы микроорганизмов существуют по отношению к температуре

мезофилы, термофилы и криофилы

мезофилы, термофилы, психрофилы и термотолерантные

мезофилы, термофилы, психрофилы, термотолерантные и экстратермофильные

мезофилы, термофилы и психрофилы

мезофилы, термофилы, криофилы и экстратермофильные

154. Какие методы существуют для культивирования микроорганизмов?

глубинный, твердофазный и поверхностный

периодический и непрерывный

аэробный и анаэробный, поверхностный и глубинный

поверхностный, глубинный, непрерывный и твердофазный

периодический поверхностный глубинный, твердофазный и непрерывный

155. Где применяются антибиотики?

в сельском хозяйстве

в медицине

в химическом производстве

в садоводстве

все выше указанные

156. Спиртовое брожение характерно для:

стрептококков

бацилл

грибов

сарцин

кlostридий

157. Кто открыл инфекцию?

Мюллер

Ивановский

Пастер

Дженнер

Мечников

158. Возбудителям брюшного тифа являются:

Escherichia

Shigella

Salmonella

Brucella

Bacillus

159. Источником инфекции при брюшном тифе является:

больные животные и растения

комары

бактерионосители и больные люди

пищевые продукты

выше перечисленное

160. В каком биологическом субстрате чаще обнаруживаются возбудители брюшного тифа в первую неделю заболевания:

кровь

кал
моча
желчь
выше перечисленное

161. Человек заражается бруцеллезом от домашних животных

овцы
козы
коровы
свиньи
выше перечисленное

162. Заражение бруцеллой происходит при употреблении:

воды
овощей
зелени
сырого молока
выше перечисленное

163. В каких пищевых продуктах бруцеллы долго сохраняются?

в молоке
в сыре
в масле
в брынзе
выше перечисленное

164. Бруцеллы проникают в организм человека через:

кожу

слизистые оболочки полости рта

носа

глаза

выше перечисленное

165. Патогенность бруцелл обусловлено:

экзотоксином

эндотоксином

токсичностью

образованием спор или образованием капсул

образованием капсул

166. Туберкулезная палочка проникает в организм:

через воду

через зелень

воздушно-капельным путем

воздушным путем

все вышеперечисленные

167. Микробактерии широко распространены в природе:

в почве

в воде

в организме теплокровных животных

в организме холоднокровных животных

все вышеперечисленное

168. От больного человека возбудитель *Mycobacterium tuberculosis* выделяется

с мокротой

с мочой

испражнениями

гноем

все вышеперечисленное

169. Укажите кишечные инфекционные заболевания:

дизентерия

сальмонеллез

эшерихноз

холера

все вышеперечисленное

170. Фагоцитоз – это:

адгезии

хемотаксис

поглощение

заражение

переваривание

171. Основоположниками учения об иммунитете были:

Гамалея и Чистяков

Виноградский и Кмойвер

Ивановский и Омелянский

Мечников и Эрлих

Пастер и Кох

172. Что означает термин «инфекционный иммунитет»?

не восприимчивость к инфекционным агентам вообще

иммунитет развившийся в результате выздоровления после инфекционной болезни

иммунитет приобретенный в результате введения АТ какого – либо возбудителя

иммунитет к повторному заражению, обусловленный наличием этого же возбудителя в организме

все вышеперечисленное

173. Приобретенный иммунитет:

возникает при искусственной иммунизации

передается трансплацентарно

создается пассивно

является индивидуальным

все вышеперечисленное

174. Основные свойства живых вакцин: адсорбированы на трудно растворимых веществах

не способны размножаться в организме
отсутствие выраженной реактогенности

высокая иммуногенность

отторжение трансплантата

175. К какому виду инфекции относится холера:

госпитальная

зоонозная

аутоинфекция

особо опасная

хроническая

176. К бактериальным воздушно – капельным инфекциям относятся:

пневмония

дифтерия

коклюш

туберкулез легких

менингокковая инфекция

177. При бактериоскопической диагностике туберкулеза используют:

метод Бурри

метод Нейссера

метод «висячей капли»

метод Грама

метод Циль – Нильсена

178. Инфекция – это:

совокупность биологических реакций, которыми макроорганизм отвечает на внедрение возбудителя

симбиотические взаимоотношения микроорганизмов

совокупность физических реакций, которыми отвечает организм

совокупность химических реакций, которыми отвечает организм

все вышеперечисленное

179. Какие инфекции бывают?

бактериальные

вирусные

протозойные

микозы

все вышеперечисленное

180. *Clostridium botulinum* вызывает:

дизентерию

сибирскую язву

туберкулез

ботулизм

все вышеперечисленное

181. *Mycobacterium tuberculosis* вызывает:

бруцеллез

холеру

ботулизм

сальмонеллез

туберкулез

182. Какие симптомы показывают опасность куриного мяса с санитарной точки зрения.

Летение птиц и кладение яиц

Перья и клюв

Похудевший вид птиц и обнаружения в кишках большое количество сальмонелл

Птицы разбивают скорлупу яиц и выходят

Нет правильного ответа

183. Что нельзя использовать для уничтожения микробов в приготовлении колбас?

Использовать отопление

Не качественное вида мяса

Менее влажное сырье

Соль и вещества для копчения

Нет правильного ответа.

184. " Мышечные ткани в мясе бывают разрушенными, линии плавные. На мазке обнаруживаются кокки и палочки не выше 30" – какому типу мяса относятся эти слова?

Свежое мясо

Подходит для обычного мяса

Старое мясо

Испорченное мясо

К ни одному

185. От чего зависит развитие микроорганизмов в мясе?

От его перевозки

От хранения

От варения

Все выше указанное

186. Какое заболевание может перейти к человеку через мясо?

Бруцеллез

Туберкулез

Гепатит

Фузариоз

Ни один

187. Какое животное мясо может причиной заражения трихенеллозой?

Свинья

Крупный рогатый скот

Баранина

Заяц

Медведь.

188. Какое из сказанных про место резания больных животных не правильно ?

Их нужно резать в разных зданиях

Их надо резать в общем здании в конце рабочего дня

Их надо резать в общем здании вместе со здоровыми животными одновременно

Все что сказано верно

Все что сказано неверно

189. Где нельзя использовать мясо зараженное Бруцеллезом

В продаже

В производство консервов

После нейтрализации в предприятиях общественного питания

В производство колбас

Все выше указанное

190. Что из сказанных о мясе не правильно?

Может быть источником гельминтозов

Может быть источником инфекционных заболеваний;

Может быть источником пищевых отравлений

Все что сказано верно

Нет правильного ответа

191. Чему может быть причиной " корка " поверхности мясо ?

Предотвращает микробы от входа

Делает мясо вкусным

Создает условия для входа микробов

Помогает мясу быстро свариться

Нет правильного ответа.

192. Какова температура хранения замороженного мяса ?

-10...-12°C

-12...-15°C

-15...-17°C

-17...-20°C

-2.....22°C

193. Сколько клеток бактерий должно содержаться в 1 грамме колбасных изделий?

10^7

10^5

10^4

10^3

10^1

194. Какой вид мяса нейтрализуют солью и замораживанием?

Условно допустимое мясо

Свежее мясо

Старое мясо

Испорченное мясо

Ни один.

195. Заражением каких гельминтозов может быть источником рыба?

Финноз

Трихинеллоз

Дифиллоботриоз

Эхинококк

Опистрохоз.

196. К антибиотикам относят:

нистатин

раствор глюкозы

риванол

анальгин

витамин С

197. В кишечнике практически здоровых людей должны преобладать микроорганизмы
анаэробные

аэробные

микроаэрофильные

факультативно-анаэробные

никакие

198. Bac. cereus является спорообразующим микробом, поэтому обладает устойчивостью к: нагреванию

высушиванию

высоким концентрациям поваренной соли

высоким концентрациям сахара

выше перечисленное

199. Размножение сальмонелл в пищевых продуктах:

салатах

винегретах

кровяных колбасах

рыбопродукты

выше перечисленное

200. Для возникновения токсикоинфекций необходимо:

попадания в организм с пищей микробов и продуктов их жизнедеятельности - токсинов

внедряться в эпителиальные клетки, размножаться в них и вызывать их гибель

проникновение в эпителиальные клетки кишечника, размножаться в них и вызывать их разрушения

проникновение через кожу и слизистую оболочку желудочно-кишечного тракта и дыхательных путей

проникновение в организм воздушно-капельным или воздушно-пылевым путем

201. Среди токсикоинфекционных заболеваний ведущее место занимает:

ботулизм
туберкулез
листерез
сибирская язва
сальмонеллез

202. К бактериальным токсикозом относится:

ботулизм
дизентерия
брюшной тиф
бруцеллез
туберкулез

203. Факторы передачи пищевых токсикоинфекций:

продукты питания: мясные, молочные, кондитерские, яйца
вода
воздух
почва
предметы домашнего обихода

204. Укажите основные факторы патогенности возбудителя ботулизма:

эндотоксин
экзотоксин (нейротоксин)
капсула
протеолитические ферменты

жгутики

205. Патогенные микроорганизмы попадают на пищевые продукты разными путями:

с рук персонала

из воздуха с пылью

при контакте с зараженной тарой

с загрязненных вод или льда, которые используются при хранении

все вышеперечисленное

206. Пути передачи инфекции:

воздушно – капельный

фекально - оральный

контактный

половой

все вышеперечисленное

207. К токсичным микроорганизмам относятся патогенные бактерии родов:

Salmonella

Escherichia

Proteus

Clostridium

все вышеперечисленное

208. К каким бактериям молочной кислоты относится *Strept.laktis*?

стрептококкам молочной кислоты

молочной кислоты

ароматизирующим стрептококкам

термофильным стрептококкам

стрептококкам сливочного масла и термофильным стрептококкам

209. К каким бактериям молочной кислоты относится *Strept.cremoris*?

термофильным стрептококкам

ароматизирующим стрептококкам

стрептококкам сливочного масла

стрептококкам молочной кислоты

ароматизирующим и термофильным стрептококкам

210. В каких продуктах возникает молочнокислое брожение:

молоко

вино

пиво

безалкогольные напитки

все вышеперечисленное

211. К каким бактериям молочной кислоты относится *Strept.citrovorus*?
- термофильным стрептококкам
 - стрептококкам сливочного масла
 - стрептококкам молочной кислоты
 - стрептококкам сливочного масла и термофильным стрептококкам
 - ароматизирующим стрептококкам**
212. К каким бактериям молочной кислоты относится *Strept.thermophilus*?
- стрептококкам сливочного масла
 - термофильным стрептококкам**
 - стрептококкам молочной кислоты
 - ароматизирующим стрептококкам
 - стрептококкам сливочного масла и молочной кислоты
213. Какой витамин синтезируют бактерии пропионовой кислоты развивающиеся в молоке?
- витамин С
 - витамин А
 - витамин Д
 - витамин В₁₂**
 - витамин Е
214. Где не встречаются молочнокислые бактерии?
- в кишечнике человека
 - в молоке

на растениях

в молочных продуктах

в воде

215. Присутствие каких микроорганизмов в тесте улучшают его качество?

дрожжи сахаромицеты и молочнокислые бактерии

плесневые грибы и молочнокислые бактерии

Bacillus mesentericus и *Bacillus subtilis*

Bacillus mesentericus и молочнокислые бактерии

Bacillus subtilis и дрожжевые грибы

216. Какие микроорганизмы улучшают качество хлеба:

дрожжевые грибы и молочнокислые бактерии

плесневые грибы и молочнокислые бактерии

Bac.mesentericus и *Bac.subtilis*

Bac.mesentericus и молочнокислые бактерии

Bac.subtilis и дрожжевые грибы

217. Чтобы уничтожить остаточную микрофлору надо:

заморозить

нагреть

увеличить кислую среду

заморозить и увеличить кислую среду

ни один из них

218. При какой температуре плесневет хлеб?

20-40⁰C

20-30⁰C

25-30⁰C

15-20⁰C

17-30⁰C

219. Какие микроорганизмы способствуют слизистости хлеба?

Bacillus subtilis

Bacillus cereus и Bacillus mesentericus

Bacillus mesentericus и Bacillus subtilis

Fuzarium и Bacillus cereus

Bacillus megaterium

220. Какие микроорганизмы способствуют покраснению мякиши хлеба?

Bac.prodigiosum

Bacillus subtilis

Bacillus mesentericus

Fuzarium

Candida

221. Как надо обработать продукт, чтобы уничтожить остаточную микрофлору?

заморозить

подогреть

увеличить кислотную среду

заморозить и охладить

замочить в воде

222. Какие микроорганизмы способствуют «Бомбаж»у в фруктовых консервах?

Bacillus mesentericus

Bacillus subtilis

E.coli

Bac.polumуха

Pr.vulgaris

223. Какие микроорганизмы способствуют «Бомбаж»у в молочных консервах?

Bacillus mesentericus

дрожжевые грибы

Pr.vulgaris

Bacillus subtilis

Bac.Botulinus

224. Какие вещества разлагают в хлебе плесневые грибы?

углероды, альдегиды

альдегиды, жирные кислоты

углероды, жирные кислоты

жирные кислоты, спирт

альдегиды, спирт

225. Какие микроорганизмы участвуют в промокании хлеба?

Bac.prodigiosum и *Bac.subtilis*

Bac.prodigiosum и *Bac.mesentericus*

Bac.mesentericus* и *Bac.subtilis

Fusarium и *Bac.subtilis*

Fusarium и *Bac.mesentericus*

226. Какие микроорганизмы участвуют в покраснении внутри хлеба?

Bac. prodigiosum

Bac.subtilis

Bac.mesentericus

Fusarium

Candida

227. При какой температуре стерилизуют консервы?

125-130⁰C

120-128⁰C

100-115⁰С

122-128⁰С

75-100⁰С

228. Какие микроорганизмы создают бомбаж в консервах?

Bac.mesentericus

Bac.subtilis

E.coli

Clostridium

P.vulgaris

229. Какой способ обезвреживания молока необходимо проводить в домашних условиях? пастеризация

стерилизация

ультрастерилизация

кипячение

держат в холодильнике

230. Сухое молоко имеет влажность

от 1 до 3%

от 4 до 7%

от 8 до 10%

от 11 до 15%

от 15 до 20%

231. При промышленной переработки молока в молочнокислых продуктах протекает процесс окисления

свертывания

брожения

закисания

прокисание

232. Где заражается мясо здорового скота? I. при жизни животного II. при транспортировке III. при убое IV. при кормлении

I, II

I, V

II, III

I, IV

III, IV

233. Какие признаки говорят о порче свежего мяса?

изменение цвета, запаха

появление слизи

появление липкой поверхности

все перечисленные

ничего не соответствует

234. Чему способствует изменению цвета поверхности мяса?

увеличению массы мяса
увеличению сроков хранения
увеличению обсеменения
увеличению питательности
увеличение туши

235. Какие признаки говорят, что мясо птицы представляет большую санитарную опасность? птицы летают и высиживают птенцов
имеют перьевой покров и клюв
птицы часто поступают в полупотрашенном виде и в кишечнике имеют много
птенцы выводятся из яичной скорлупы
имеют

236. Почему мясные субпродукты в общественном питании поступают в замороженном виде? I. так вкуснее II. так уменьшается срок приготовления блюд III. так как из внешней среды на ноги, хвосты, головы, уши попадают микроорганизмы IV. так как содержат много влаги (печень, почки, мозги)

I, II

I, IV

III, IV

II, III

II, IV

237. Чтобы достичь гибели микробов, при изготовлении колбасных изделий не нужно использовать тепловой обработки

низших сортов мяса

сырья с меньшей влажностью

использовать соли и веществ для копчения

курицу

238. К какой степени свежести относится следующее мясо: «В мясе наблюдаются следы распада мышечных волокон, исчерченность их сглажена. В мазке насчитывается не более 30 различных кокков и палочек»

свежее мясо

сомнительной свежести

несвежее мясо

испорченное мясо

грязное мясо

239. К какому пороку относится следующее мясо: «Поверхность мяса постепенно размягчается, становится мажущей, изменяет окраску, приобретает неприятный запах»?

К какому пороку относится следующее мясо: «Поверхность мяса постепенно размягчается, становится мажущей, изменяет окраску, приобретает

закисание

плесневение

гниение

брожение

240. Оптимальная температура хранения замороженного мяса

-10...-12°C

-12...-15°C

-15...-17°C

-17...-20°C

-13-16°C

241. Обсеменение яиц микроорганизмами происходит

эндогенным путем

эндогенным путем

эндогенным и экзогенным путями

не одним из них не происходит

закаисанием

242. Обработка мытых яиц маслом позволяет сохранять их стерильными при комнатной температуре **в течение 5 мес.**

в течение 1 мес

в течение года

10 дней

в течение недели

243. Что происходит при хранении яиц в сыром, плохо проветриваемом помещении?

происходит постепенная инактивация лизоцима белка

изменяются и физико-химические свойства содержимого яйца

Скорлупа теряет матовый цвет, приобретает блеск, поры становятся более проницаемыми, что позволяет микроорганизмам проникать внутрь яйца

все перечисленные

скорлупа приобретает блеск

244. Какое из следующих не относится к порокам пищевых яиц?

«малое пятно»

<<тумак бактериальный>>

<<тумак бактериальный>>

<<красная плесень>>

все вышеперечисленное

245. Грибы которые способны поражать разные виды плодов и овощей называются

монофагами

олигофагами

полифагами

экоморфами

все вышеперечисленное

246. Укажите не правильный вариант

Полифагами называются грибы которые способны поражать разные виды плодов и овощей

Монофагами называются грибы которые поражают определенные виды плодов и овощей

Процесс старения плодов и овощей ускоряется при повреждении

все варианты неправильные

Порчи плодов вызывают только грибы

247. Какое из ниже указанных не является болезнью картофеля

фитофтороз

фузариоз

фузариоз

фомоз

шейковая гниль

248. Возбудитель серой гнили капусты являются

грибы Botrytis cinerea

грибы Sclerotinia sclerotiorum

бактерии из рода Erwinia

грибы Phoma tuberosa

все вышеперечисленное

249. Какое из ниже указанных не является болезнью лука?

фитофтороз

фузариоз

. шейковая гниль

фомоз

250. Какое из ниже указанных не является болезнью томата

фитофтороз

альтернариоз

мокрая гниль

. шейковая гниль

плесень

251. Болезни яблок и груш

черный рак, плодовая гниль, серая мягкая гниль,

фитофтороз, альтернариоз, шейковая гниль

мокрая гниль, фомоз, сухая гниль

бурая гниль, розовая гниль, белая гниль

все вышеперечисленное

252. Хранения рыбного фарша в охлажденным виде (-2+2°C) разрешается

всего 48 ч

всего 24 ч

всего 72 ч

всего 12 ч

всего 42ч

253. Замороженный рыбной фарш сохраняется при -18°C

от 3 до 6 мес

от 3 до 6 мес

от 6 до 9 мес.

от 9 до 12 мес

от 6 до 8 мес

254. Срок хранения картофельных и овощных котлет

24 ч

12 ч.

18 ч.

48 ч

36 ч

255. Какой из микотоксикозов оказывает канцерогенное действие, вызывая саркому
отравление «пьяным» хлебом
алиментарно-токсическая алейкия
афлатоксикоз
эрготизм
256. При какой болезни мякиш хлеба темнеет, становится липким и тягучим, приобретая
запах валерианы:
пигментация хлеба
картофельная болезнь пигментация хлеба
плесневение
меловая болезнь
257. Почвенные бактерии из рода *Bacillus* вызывают-
хвостовую гниль свеклы
сухую гниль картофеля
серую гниль маркови
пуговичную гниль картофеля
фитофтороз
258. Что из сказанных про рыбу не правильно?
У свежей рыбы чешуя бывает загрязненной микроорганизмами
У свежей рыбы жабры бывают загрязненными микроорганизмами
У свежей рыбы желудочно-кишечный тракт бывает загрязненным микроорганизмами;
У свежей рыбы система мышц бывает загрязненными микроорганизмами

Нет неверного ответа

259. От чего зависит степень загрязнения рыбы микроорганизмами ?

От среды

От времени года

От географической структуры водного бассейна

От механизма пойманной рыбы

Все вышесказанное

260. От чего зависит микрофлора поверхности рыбы?

От температуры воды

От типа кормления

От степени питания

От солености воды

правильного ответа

261. Как называется признак показывающий испорченность консервных продуктов?

Бомбаж

Тумак

Большое пятно

Маленькое пятно

правильного ответа

262. Какое из следующих утверждений не является признаком испорченности яйца?

Бомбаж

Тумак

Большое пятно

Маленькое пятно

Нет правильного ответа.

263. Что производится из яиц ?

Меланж

Колбаса

Бомбаж

Желе

Нет правильного ответа

264. Когда происходит заражение микроорганизмами животного мяса перед резки?

Крайне усталость и истощение животного перед резки

При выпасе животного

При хранение

Нет правильного ответа

Нет неправильного ответа.

265. Когда и как происходит эндогенное заражение микроорганизмами животного мяса?
Микроорганизмы которые бывают на кожи животного распространяются в мышечной ткани во время резки

После резки повышается проницаемость кишечника и микроорганизмы которые бывают в желудочно-кишечном тракте легко могут проходить в окружающие ткани

Происходит после резки во время контакта работников с мясом

Нет правильного ответа

Нет неправильного ответа

266. От чего не зависит распространение микроорганизмов в мясе?

От температуры окружающей среды

От влажности

От осмотического давления

От возраста животного

От кислотности мяса

267. Каковы признаки испорченного мяса?

Формирование слизи

Гниение

Образования пигмента

Плесень и блеск

Все выше указанное

268. Что из сказанных про покрытие колбас не правильно?

Используются натуральные и искусственные покрытия

Натуральные покрытия более гигиенические чем искусственные

Искусственные покрытия более гигиенические чем натуральные

Нет правильного ответа

Нет неправильного ответа.

269. Какими симптомами характеризуется кромообразное заболевание хлеба?

Мягкая часть хлеба бывает липкой и дает запах валерьянки

На хлебе образуются красные пятна

Хлеб начинает покрываться плесенью

На корке и мягкой части хлеба формируется белое порошкообразное вещество

Нет правильного ответа

270. В каком заболевании хлеба мягкая часть становится липкой и пахнет валерьянкой?

Пигментация хлеба

Картофельная болезнь хлеба

Болезнь мел

Болезнь плесени

Фузариоз

271. Укажите болезнь муки?

Плесень

Окисление

Брожение

Никакое

Все перечисленное

272. Какое не болезнь хлеба?

Болезнь картофеля

Болезнь похожая на кровь

Плесень

Болезнь парша

Фузариос

273. Сколько этапов проходит процесс зерна самостоятельного разогревания?

1

2

3

4

5

274. Что из сказанных про заражения микроорганизмами зерновых растений не правильно?

При сборе и биение основным источником попадания считается пыль, песок и сорняки

Первоначальное заражение зерновых растений происходит в земле

Количество плесневых грибов в зерне изначально зависит от времени и способа сбора

Для перевозки зерна не должно быть позволено использовать грязный транспорт и упаковочные тары

Механические повреждения которые происходят в процессе обработки зерна не имеет никакого значения в росте микробов в зерне

275. Какие группы микроорганизмы встречаются в зерновых растений?

Сапрофит

Фитопатогенные

Патогенные для человека и животных

Все

Ни один

276. Какие важные условия позволяют развитию микроорганизмов в зерновой массе во время хранения?

Влажность зерна и его отдельных компонентов

Скорость аэрации

Полнота и состояние поверхности ткани зерна

Количество и состав примесей

Все указанное выше

277. К какой группе относятся в соответствии с требованием влаги микроорганизмы которые встречаются в зерновых растениях?

Только к гидрофитам

Только к ксерофитам

Только к мезофитам

И к гидрофитам, и к ксерофитам

К гидрофитам, мезофитам и ксерофитам

278. Какие из следующих признаков не относятся к испорченности фруктов и овощей?

Пятно

Сухое и мокрое

Накипь

Сыпь

Рана.

279. Какие из перечисленных ниже не относятся к болезням фруктов и овощей ?

Фитофтороз

Макроспарииоз

Фомоз

Фузариоз

Сальмонеллез.

280. Какими микроорганизмами вызывается болезнь черные ноги картофеля ?

Бактерии

Грибы

Вирусы

Грибы и вирусы

Ни один

281. Какие из перечисленных ниже не относятся к грибковым болезням картофеля ?

Кольцевое гниение и болезнь черная нога

Черный парша и болезнь простая парша

Болезнь фомоз

Сухое гниение

Макроспарииоз

282. Какими микроорганизмами вызывается болезнь фузариоз?

Бактерии

Грибы

Вирусы

Грибы и вирусы

Ни один

283. Какие из следующих не относятся к мерам предотвращения гниения фруктов и овощей ? Относится с осторожностью к фруктам и овощам

Контроль над условиями хранения

Выбрать и выбросить во время испорченные овощи и фрукты

Охладить вскоре после сбора

Работа с химическими веществами

284. На сколько групп можно разделить микроорганизмы которые развиваются в фруктах и овощах в зависимости от место развития и времени?

2

3

5

6

7

285. Какими микроорганизмами вызывается внутренний некроз?

Вирусы

Бактерии

. Грибы

Микроскопические грибы

Нет правильного ответа

286. Какие вирусные заболевания вызываются у картофеля ?

Фитофтороз

Макроспариз

Фомоз

Фузариоз

Внутренняя некроза

287. Какой микроорганизм вызывает фомоз у картофеля ?

Phytophthora infestans

Fusarium solani

Phoma exigua

Alternaria solani

Colletotrichum antramentarium

288. Какой микроорганизм вызывает фузариоз у картофеля ?

Phytophthora infestans

Fusarium Solani

Phoma exigua

Alternaria solani

Colletotrichum antramentarium

289. Какое заболевание вызывает у картофеля *Fusarium solani*?

Фомоз

Фитофтороз

Фузариоз

Макроспориоз

Ризоктиноз.

290. Какое заболевание вызывает у картофеля *Phytophthora infestans*?

Фомоз

Фитофтороз

Фузариоз

Макроспориоз

Ризоктиноз.

291. Какой микроорганизм вызывает фитофтороз у картофеля?

Phytophthora infestans

Fusarium solani

Phoma exigua

Alternaria solani

Colletotrichum antramentarium

292. Какое заболевание вызывает у картофеля *Rhizoctonia solani*?

Фомоз

Фитофтороз

Фузариоз

Макроспориоз

Ризоктиноз

293. Какой микроорганизм вызывает ризоктиоз у картофеля?

Rhizoctoma solani

Fusarium solani

Phoma exigua

Alternanaria solani

Colletotrichum antramentarium

294. Покажите токсикозы грибкового происхождения.

Бруцеллез, туберкулез

Фузариоз, Алиментарна -токсичное аллергия

Брюшной тиф, сибирская язва

Эшерихиоз, дизентерия

Сальмонеллез, листериоз

295. Выберите вариант с токсикоинфекциями.

Бруцеллез

Эшерихиоз

Брюшной тиф

Сальмонеллез

Листериоз

296. К чему относится Сальмонеллез?

Токсикоинфекциям

Отравление стафилококкитического происхождения

Зоонозы

Микотоксикозы

Гельминтозы

297. Как называется отравление которое при гидролизе формирует в человеческом теле кислоту циниль и в котором есть гликозид – амигдалин?

Отравление грибами

Отравление косточковыми плодами

Отравление сырыми бобами

Отравление Цинком

отравления алюминииум

298. Какое ядовитое вещество содержит картофель?

Соланин

Фагин

Фазин

Амигдалин

Ни один

299. Как называется токсичное вещество в сырой фасоли?

Соланин

Фагин

Фазин

Амигдалин

Ни один

300. Во что входит фазин?

Картофель

Сырые бобы

Плоды и семена

Орешки

Ни один