

2910y_Az_Q2017_Yekun imtahan testinin sualları

Fənn : 2910Y Mikrobiologiya, sanitariya və gigiyena

1 Aşağıdakılardan hansı Koxun adı ilə bağlıdır?

- ☒ Təmiz kulturaya çıxarma
- ☐ Qripə qarşı peyvənd
- ☐ Qarayara xəstəliyinə qarşı peyvənd
- ☐ Işıq mikroskopunu təkmilləşdirilməsi
- ☐ Hüceyrə nəzəriyyəsinin kəşfi

2 Bioloji amilləri göstərin:

- ☐ Deyilənlərin hamısı
- ☒ Bakteriyalar, helmintozlar
- ☐ Fenol, katexol
- ☐ Rutubət, vibrasiya
- ☐ Oksigen, vibrasiya

3 Qida gigiyenasının inkişafında əməyi olan alim kimdir?

- ☐ Qamaleya N.F.
- ☒ Erisman F.F.
- ☐ Robert Kox
- ☐ Anton Levehuk
- ☐ Meçnikov İ.İ.

4 Həyatı üçün optimal şəraiti yaratmaq haqqında elm necə adlanır?

- ☐ Biokimya
- ☒ Gigiyena
- ☐ Sanitariya
- ☐ Ekologiya
- ☐ Bioizika

5 Gigiyena sözünün yunancadan tərcüməsi necədir?

- ☐ səhv cavab yoxdur
- ☐ "yoluxdurma"
- ☐ "hər hansı şeydən azad olmaq"
- ☒ "sağlamlıq gətirən"
- ☐ "sağlamlıq"

6 Aerob və anaerob terminini elmə kim daxil etmiş alim?

- ☐ Klyuver
- ☐ Aristotel
- ☒ Paster
- ☐ Levenquk
- ☐ Kox

7 Gigiyena-haqqında deyilənlərdən hansı doğrudur.

- ☐ Mikrobların həyat və xassələrini öyrənən elmdir.
- ☐ Göbələklər haqqında elmdir.
- ☒ Həyat üçün optimal şəraiti yaratmaq haqqında elmdir.
- ☐ Təbiətdə maddələr dövrənini öyrənən elmdir

- ☐ Canlı orqanizmlərin müxtəlifliyi haqqında elmdir.

8 Yalnız fiziki amillər verilmiş sıranı seçin:

- ☐ Benzol, fenol
☐ Viruslar, bakteriyalar
☐ Helmintrlər, radiaktiv şüalanma
☒ Rütubət, atmosfer təzyiqi
☐ Patoloji mikroorqanizmlər, səs-küy

9 Mikroorqanizmlərin ilk təsvirini verən alim kim olmuşdur?

- ☐ Klyuver
☐ Fleminq
☐ Beyrinq
☐ Paster
☒ Levenhuk

10 Hansı alim foqositoz nəzəriyyəsinin banisi hesab olunur?

- ☐ Kox
☒ Meçnikov
☐ Aristotel
☐ Levenquk
☐ Klyuver

11 Gigiyena nədir?

- ☐ Təbiətdə maddələr dövrənini öyrənən elmdir
☐ Mikroorqanizmlərin həyaf fəaliyyətini və xüsusiyyətlərini öyrənən elmdir
☐ Canlı orqanizmlərin müxtəlifliyini öyrənən elmdir
☒ Əhəlinin həyat şəraiti üçün elmi surətdə əsaslandırılmış optimal şəraitin yaradılması haqqında elmdir
☐ Səhv cavab yoxdur

12 Qıcqırma nəzəriyyəsinin banisi kimdir?

- ☐ Levenquk
☐ Klyuver
☐ Kox
☒ Paster
☐ Aristotel

13 Kimyəvi amilləri göstərin:

- ☒ Fenol, katexol
☐ Deyilənlərin hamısı
☐ Bakteriyalar, vibrasiya
☐ Rutubət, vibrasiya
☐ Bakteriyalar, helmintozlar

14 Mikrobiologiyanın təsviri dövrünün əsasını qoyan alim kimdir?

- ☐ Kox
☐ Klyuver
☒ Paster
☐ Aristotel
☐ Levenquk

15 Mikrobiologiya elmnə Koxun əsas töhfəsi nə olmuşdur?

- ☐ Qarayara xəstəliyinə qarşı peyvənd
- ☐ Işıq mikroskopunu təkmilləşdirilməsi
- ☒ Vərəm çöpünün kəşfi
- ☐ Qripə qarşı peyvənd
- ☐ Quduzluq qarşı peyvənd

16 Yalnız fiziki amillər göstərilən variantı seçin:

- ☐ Fenol, katexol
- ☐ Bakteriyalar, helmintozlar
- ☐ Deyilənlərin hamısı
- ☐ Bakteriyalar, vibrasiya
- ☒ Rutubət, vibrasiya

17 İlk dəfə quduzluğa qarşı vaksin kim tərəfindən icad olunub?

- ☐ Kox
- ☐ Fleminq
- ☐ Meçnikov
- ☒ Paster
- ☐ Lister

18 İlk dəfə olaraq vərəm və vəba törədiciisini kəşf etmiş alim?

- ☐ Vinqradskiy
- ☐ Paster
- ☐ Lister
- ☒ Kox
- ☐ Fleminq

19 Orqanizmdə kifayət qədər qidalanma olmadıqda, baş verən patoloji prosesləri öyrənən alim kimdir?

- ☐ L.Paster
- ☐ R.Kox
- ☒ V.V. Paşutin
- ☐ F.P .Dobroslavin
- ☐ Q.V. Xlopin

20 Gigiyenəni ictimai sağlamlıq haqqında elm adlandırmış alim kimdir

- ☐ L.Paster
- ☐ F.P .Dobroslavin
- ☒ F.F. Erisman
- ☐ R.Kox
- ☐ Q.V. Xlopin

21 Moskvada sanitariya stansiyası hansı alimin təşəbbüsü ilə yaradılmışdır

- ☒ F.F. Erisman
- ☐ R.Kox
- ☐ L.Paster
- ☐ F.P .Dobroslavin
- ☐ Q.V. Xlopin

22 Peterburqda Tibb-cərrahlıq Akademiyasında təşkil edilmiş Gigiyena kafedrasına rəhbəri kim olmuşdur

- ☐ L.Paster
- ☒ F.P .Dobroslavin
- ☐ F.F. Erisman

- ☐ R.Kox
- ☐ Q.V. Xlopin

23 Sanitariya nədir?

- ☐ Təbiətdə gedən maddələr dövrənini öyrənən elmdir
- ☐ Əhalinin həyat şəraiti üçün elmi surətdə əsaslandırılmış optimal şəraitin yaradılmasını təmin edən elmdir
- ☐ Mikroorqanizmlərin həyaf fəaliyyətini və xüsusiyyətlərini öyrən elmdir
- ☒ Sanitar qanunvericilik və nəzarət vasitəsi ilə gigiyena elminin tələblərinin həyata keçməsinə təmin edən elmdir
- ☐ Canlı orqanizmlərin müxtəlifliyini öyrənən elmdir

24 Penisillinin kimyəvi tərkibini kim öyrənmişdir?

- ☐ Düzgün cavab yoxdur
- ☐ A. Fleminq, L.Paster
- ☐ V.N. Şapoşnikov, V. Beyering
- ☒ Q.Flori və E.Çeyn
- ☐ İ.İ. Meçnikov, L.Paster

25 Fleminqin adı ilə bağlı olan kəşf hansıdır?

- ☒ Antibiotikin kəşfi
- ☐ Mikroskopun kəşfi
- ☐ düzgün cavab yoxdur
- ☐ Virus termini
- ☐ Faqositoz

26 Hərbi və ümumi gigiyena üzrə drsliyin müəllifi kimdir?

- ☐ L.Paster
- ☐ F.F. Erisman
- ☒ F.P .Dobroslavin
- ☐ Q.V. Xlopin
- ☐ İ.Meçnikov

27 Moskva Universitetinin tibb fakültəsində Gigiyena kafedrasına rəhbərlik edən kim olmuşdur?

- ☐ R.Kox
- ☒ F.F. Erisman
- ☐ L.Paster
- ☐ F.P .Dobroslavin
- ☐ Q.V. Xlopin

28 Tibbi sanitar-profilaktikanın inkişafında böyük rolu olmuş alim kimdir?

- ☐ L.Paster
- ☐ F.P .Dobroslavin
- ☐ V.V. Paşutin
- ☐ R.Kox
- ☒ Q.V. Xlopin

29 Aşağıdakılardan hansı R. Koxun adı ilə bağlıdır?

- ☐ Mikroskopun kəşfi
- ☐ Səhv cavab yoxdur
- ☐ Virus termini
- ☐ Faqositoz
- ☒ Vərəm çöplərinin kəşfi

30 Sanitar qanunvericilik və nəzarət vasitəsi ilə gigiyena elminin tələblərinin həyata keçməsinə təmin edən elm hansıdır?

- ☐ Mikrobiologiya
- ☐ Biokimya
- ☐ Ekologiya
- ☐ Fiziologiya
- ☒ Sanitariya

31 Rusiyada gigiyena üzrə ilk professor kim olmuşdur?

- ☐ Q.V. Xlopin
- ☒ F.P. Dobroslavin
- ☐ F.F. Erisman
- ☐ R.Kox
- ☐ L.Paster

32 Yalnız oksigensiz mühitdə yaşayan mikroorqanizmlər necə adlanırlar?

- ☐ Səhv cavab yoxdur
- ☒ Anaeroblar
- ☐ Aeroblar
- ☐ Aerofillər
- ☐ anaeroblar

33 Oksigensiz mühitdə yaşayan mikroorqanizmlər necə adlanırlar?

- ☐ Səhv cavab yoxdur
- ☐ Autotrof mikroorqanizmlər
- ☒ Anaeroblar
- ☐ Aeroblar
- ☐ Heterotrof mikroorqanizmlər

34 Anaerob mikroorqanizmlər hansılardır?

- ☐ Düzgün cavab yoxdur
- ☐ Karbon mənbəyi kimi üzvi maddələrdən istifadə edən mikroorqanizmlər
- ☐ Oksigenli mühitdə yaşayan mikroorqanizmlər
- ☒ Oksigensiz mühitdə yaşayan mikroorqanizmlər
- ☐ Karbon mənbəyi kimi qeyri-üzvi maddələrdən istifadə edən mikroorqanizmlər

35 İnkişafı üçün oksigen vacib olan bakteriyalar necə adlanırlar?

- ☐ Səhv cavab yoxdur
- ☐ Fakültativ anaeroblar
- ☐ Oblıqat anaeroblar
- ☒ Oblıqat aeroblar
- ☐ Fakültativ aeroblar

36 Sərbəst atmosfer oksigeni olmayan mühitdə yaşayıb inkişaf edən mikroorqanizmlər necə adlanırlar?

- ☒ anaeroblar
- ☐ termofillər
- ☐ mezofillər
- ☐ psixrofillər
- ☐ aeroblar

37 Sərbəst atmosfer oksigeni olan mühitdə yaşayıb inkişaf edən mikroorqanizmlər necə adlanırlar?

- ☐ anaeroblar
- ☐ termofillər
- ☐ mezofillər
- ☐ psixrofillər
- ☒ aeroblar

38 Aeroblar, anaeroblar, fakultativ anaeroblar – mikroorqanizmlərin hansı amilə münasibətini göstərir?

- ☐ Rütubətə
- ☐ Qidalanmaya
- ☒ Oksigenə
- ☐ Temperatura
- ☐ Fermentlərə

39 Sadə birləşmələrdən mürəkkəb birləşmələrin əmələ gəlməsində iştirak edən fermentlər necə adlanırlar?

- ☐ yuxarıda deyilənlərin hamısı
- ☐ hidrolazalar
- ☐ transferazalar
- ☐ oksireduktazalar
- ☒ liqazalar

40 Hüceyrə daxilində fəaliyyət göstərən fermentlər necə adlanırlar?

- ☐ yuxarıda deyilənlərin hamısı
- ☐ boy maddələri
- ☐ eksofermentlər
- ☒ endofermentlər
- ☐ antibiotiklər

41 Bakteriyaların diferensial rənglənməsini kim təklif etmişdir

- ☐ Səhv cavab yoxdur.
- ☐ Qins.
- ☒ Qram.
- ☐ Kox
- ☐ Tsil-Nilson.

42 Aşağıdakılardan hansı qrammüsbət bakteriyaların hüceyrə divarının tərkibinə daxildir?

- ☐ Səhv cavab yoxdur
- ☐ Yantar turşusu
- ☐ Lipoproteidlər
- ☐ Lipopolisaxaridlər
- ☒ Teyxua turşusu

43 Bakterial hüceyrədə genetik məlumat harada toplanılır?

- ☐ Səhv cavab yoxdur.
- ☐ Sitoplazmada
- ☐ Nüvə RNT-də
- ☐ Nüvə DNT-də
- ☒ Nukleoidin DNT-də

44 Lizis termini aşağıdakılardan hansının bakteriyalara təsir formasına uyğun gəlir?

- ☐ Rikketsilərin
- ☐ Kapsulaların
- ☐ Spiroxtələrin

- ☐ Sporların
- ☒ Bakteriofaqların

45 Qamçıların olması hansı hüceyrələr üçün xarakterikdir

- ☐ Streptokokklar
- ☐ Kokklar üçün
- ☒ Çöplər
- ☐ Vibrionlar
- ☐ Stafilokokklar

46 Aerob mikroorqanizmlər hansılardır?

- ☐ Düzgün cavab yoxdur
- ☐ Karbon mənbəyi kimi üzvi maddələrdən istifadə edən mikroorqanizmlər
- ☒ Oksigenli mühitdə yaşayan mikroorqanizmlər
- ☐ Oksigensiz mühitdə yaşayan mikroorqanizmlər
- ☐ Karbon mənbəyi kimi qeyri-üzvi maddələrdən istifadə edən mikroorqanizmlər

47 Asılı damla üsulu ilə hazırlanmış preparatdan nəyə baxmaq üçün istifadə olunur?

- ☒ Hərəkətə
- ☐ Spora
- ☐ Qamçıya
- ☐ Kapsula
- ☐ Hüceyrə divarına

48 Oksigenli mühitdə yaşayan mikroorqanizmlər necə adlanırlar?

- ☐ Səhv cavab yoxdur
- ☐ Autotrof mikroorqanizmlər
- ☒ Aeroblar
- ☐ Anaeroblar
- ☐ Heterotrof mikroorqanizmlər

49 Molekulyar oksigenə münasibətinə görə mikroorqanizm qruplarını göstərin?

- ☐ Deyilənlərin hamısı
- ☐ Autotrof, heterotrof
- ☐ Termofillər, mezofillər, psixrofillər
- ☒ Aeroblar, anaeroblar, fakultativ anaeroblar
- ☐ Hidrofitlər, mezofitlər, kserofitlər

50 Tənəffüs növünə bakteriyaları hansı 2 əsas qrupa bölürlər

- ☐ Düzgün cavab yoxdur
- ☒ Aeroblar, anaerobl
- ☐ Autotroflar, heterotroflar
- ☐ Saprofitlər, parazitlər
- ☐ Səhv cavab yoxdur

51 İndusibel fermentlər hansılardır?

- ☐ Yuxarıda deyilənlərin hamısı
- ☐ Hüceyrə daxilində sintez olunan fermentlər
- ☒ Mühitdə hüceyrə üçün vacib olan substratın- induktorun iştirakı zamanı sintez olunan fermentlər
- ☐ Substratdan asılı olmayaraq sintez olunan fermentlər
- ☐ Hüceyrədən xaricə sintez olunan fermentlər

52 Mühitdə hüceyrə üçün vacib olan substratın- induktorun iştirakı zamanı sintez olunan fermentlər necə adlanır?

- ☐ yuxarıda deyilənlərin hamısı
- ☐ Konstitutiv fermentlər
- ☐ Ekzofermentlər
- ☐ Endofermentlər
- ☒ İndusibel fermentlər

53 Konstitutiv fermentlər hansılardır?

- ☐ Hüceyrə daxilində sintez olunan fermentlər
- ☐ Hüceyrədən xaricə sintez olunan fermentlər
- ☐ Mühitdə hüceyrə üçün vacib olan substratın- induktorun iştirakı zamanı sintez olunan fermentlər
- ☒ Substratdan asılı olmayaraq sintez olunan fermentlər
- ☐ Yuxarıda deyilənlərin hamısı

54 İzomerazalar hansı fermentlərdir?

- ☐ yuxarıda deyilənlərin hamısı
- ☐ Mürəkkəb birləşmələrin parçalanması və sintezində iştirak edən
- ☐ Daşıyıcı funksiya yerinə yetirən
- ☐ Qıcqırma və tənəffüsdə iştirak edən
- ☒ Üzvi maddələrin izomerlərinə çevrilməsini kataliz edən

55 Substratdan bu və ya digər qrupun ayrılmasını kataliz edən fermentlər?

- ☐ hidrolazalar
- ☒ liazalar
- ☐ transferazalar
- ☐ oksireduktazalar
- ☐ yuxarıda deyilənlərin hamısı

56 Hidrolazalar hansı fermentlərdir?

- ☐ Yuxarıda deyilənlərin hamısı
- ☐ Daşıyıcı funksiya yerinə yetirən
- ☐ Qıcqırma və tənəffüsdə iştirak edən
- ☒ Mürəkkəb birləşmələrin parçalanması və sintezinin reaksiyalarını kataliz edən fermentlər necə adlanırlar?
- ☐ Substratdan bu və ya digər qrupun ayrılmasını kataliz edən

57 Mürəkkəb birləşmələrin parçalanması və sintezinin reaksiyalarını kataliz edən fermentlər necə adlanırlar?

- ☐ oksireduktazalar
- ☐ liazalar
- ☒ hidrolazalar
- ☐ transferazalar
- ☐ yuxarıda deyilənlərin hamısı

58 Oksireduktazalar hansı fermentlərdir?

- ☐ yuxarıda deyilənlərin hamısı
- ☐ mürəkkəb birləşmələrin parçalanması və sintezində iştirak edən
- ☐ daşıyıcı funksiya yerinə yetirən
- ☒ qıcqırma və tənəffüsdə iştirak edən
- ☐ substratdan bu və ya digər qrupun ayrılmasını kataliz edən

59 Sintetazalar hansı fermentlərdir?

- ☒ Sadə birləşmələrdən mürəkkəb birləşmələrin əmələ gəlməsində iştirak edən
- ☐ Üzvi maddələrin izomerlərinə çevrilməsini kataliz edən
- ☐ Daşıyıcı funksiya yerinə yetirən
- ☐ Qıcqırma və tənəffüsdə iştirak edən
- ☐ yuxarıda deyilənlərin hamısı

60 Liqazalar hansı fermentlərdir?

- ☐ yuxarıda deyilənlərin hamısı
- ☐ Üzvi maddələrin izoçevrilməsini merlərinə
- ☐ Daşıyıcı funksiya yerinə yetirən
- ☐ Qıcqırma və tənəffüsdə iştirak edən
- ☒ Sadə birləşmələrdən mürəkkəb birləşmələrin əmələ gəlməsində iştirak edən

61 Üzvi maddələrin izomerlərinə çevrilməsini kataliz edən fermentlər necə adlanırlar?

- ☐ yuxarıda deyilənlərin hamısı
- ☐ hidrolazalar
- ☐ transferazalar
- ☐ oksireduktazalar
- ☒ izomerazalar

62 Liqazalar hansı fermentlərdir

- ☐ Yuxarıda deyilənlərin hamısı
- ☐ Mürəkkəb birləşmələrin parçalanması və sintezində iştirak edən
- ☐ Daşıyıcı funksiya yerinə yetirən
- ☐ Qıcqırma və tənəffüsdə iştirak edən
- ☒ Substratdan bu və ya digər qrupun ayrılmasını kataliz edən

63 Transferazalar hansı fermentlərdir?

- ☐ yuxarıda deyilənlərin hamısı
- ☐ mürəkkəb birləşmələrin parçalanması və sintezində iştirak edən
- ☒ daşıyıcı funksiya yerinə yetirən
- ☐ qıcqırma və tənəffüsdə iştirak edən
- ☐ substratdan bu və ya digər qrupun ayrılmasını kataliz edən

64 Daşıyıcı funksiya yerinə yetirən fermentlər necə adlanırlar

- ☐ yuxarıda deyilənlərin hamısı
- ☐ hidrolazalar
- ☒ transferazalar
- ☐ oksireduktazalar
- ☐ liqazalar

65 Qıcqırma və tənəffüsdə iştirak edən fermentlər necə adlanırlar?

- ☐ yuxarıda deyilənlərin hamısı
- ☐ hidrolazalar
- ☐ transferazalar
- ☒ oksireduktazalar
- ☐ liqazalar

66 Substratdan asılı olmayaraq sintez olunan fermentlər necə adlanırlar?

- ☐ Endofermentlər
- ☐ İndusibel fermentlər
- ☒ Konstitutiv fermentlər

- ☐ Ekzofermentlər
- ☐ yuxarıda deyilənlərin hamısı

67 Hüceyrədən xaricə ifraz olunan fermentlər necə adlanırlar

- ☐ yuxarıda deyilənlərin hamısı
- ☐ boy maddələri
- ☒ ekzofermentlər
- ☐ endofermentlər
- ☐ antibiotiklər

68 Ekzofermentlər hansılardır?

- ☐ antibiotiklər
- ☐ yağlar
- ☒ hüceyrədən xaricə ifraz olunan fermentlər
- ☐ hüceyrə daxilində fəaliyyət göstərən fermentlər
- ☐ yuxarıda deyilənlərin hamısı

69 Prokariot hüceyrələrin qamçıların əsas tərkib hissəsini hansı zülal təşkil edir?

- ☐ Peptidoqlikan
- ☒ Flaqellin
- ☐ Murein
- ☐ Turbulin
- ☐ Pilin

70 Qozdan alınan fitonsid necə adlanır?

- ☐ ekmalin
- ☐ eritrin
- ☒ yuqlon
- ☐ lizosim
- ☐ pamalin

71 Mikroorqanizmlərdə olan dəyişkənlik formaları necə adlanır?

- ☒ mutasiya və modifikasiya
- ☐ termofil və mezofil
- ☐ simbioz və metabioz
- ☐ deyilənlərin hamısı
- ☐ aerob və anaerob

72 İri buynuzlu heyvanların tüpürcək vəzilərindən alınan maddə necə adlanır? fitonsid

- ☐ fitonsid
- ☒ pamalin
- ☐ ekmalin
- ☐ lizosim
- ☐ eritrin

73 Eritrin nədir?

- ☐ İri buynuzlu heyvanların tüpürcək vəzilərindən alınan maddə
- ☒ Heyvanların qırmızı qan hüceyrələrindən (eritrositlərdən) alınan antibiotik maddə
- ☐ Bitki mənşəli antibiotik maddələr
- ☐ Heyvan və insan hüceyrələri tərəfindən sintez olunan zülal mənşəli antibiotik maddə
- ☐ Balıq hüceyrələrindən alınan antibiotik maddə

74 Metabioz nədir?

- ☐ Bir mikroorqanizmin digərini sıxışdırıb çıxarması, yəni məhv etməsi
- ☐ İki müxtəlif növdən olan mikroorqanizmlərin bir-birinin yaşaması üçün şərait yaratması
- ☒ Bir mikrob növünün əmələ gətirdiyi məhsulun digərinin həyat fəaliyyəti üçün zəruri qida kimi sərf olunması
- ☐ Mikroorqanizmlərdən birinin digərinin həyat fəaliyyətini stimula edən boy maddələri, vitaminlər və s. ifraz etməsi
- ☐ Bir mikroorqanizmin inkişafının digər mikroorqanizmin hesabına getməsi

75 Satellitizm nədir?

- ☐ Bir mikroorqanizmin digərini sıxışdırıb çıxarması, yəni məhv etməsi
- ☐ İki müxtəlif növdən olan mikroorqanizmlərin bir-birinin yaşaması üçün şərait yaratması
- ☐ Bir mikrob növünün əmələ gətirdiyi məhsulun digərinin həyat fəaliyyəti üçün zəruri qida kimi sərf olunması
- ☒ Mikroorqanizmlərdən birinin digərinin həyat fəaliyyətini stimula edən boy maddələri, vitaminlər və s. ifraz etməsi
- ☐ Bir mikroorqanizmin inkişafının digər mikroorqanizmin hesabına getməsi

76 Fitonsid nəyə deyilir?

- ☐ Heyvan və insan hüceyrələri tərəfindən sintez olunana zülal mənşəli antibiotik maddələrə
- ☒ Bitki mənşəli antibiotik maddələrə
- ☐ Balıq hüceyrələrindən alınan antibiotik maddələrə
- ☐ İri buynuzlu heyvanların tüpürcək vəzilərindən alınan maddələrə
- ☐ Heyvanların qırmızı qan hüceyrələrindən (eritrositlərdən) alınan antibiotik maddələrə

77 Parazitizm nədir

- ☐ İki müxtəlif növdən olan mikroorqanizmlərin bir-birinin yaşaması üçün şərait yaratması
- ☐ Mikroorqanizmlərdən birinin digərinin həyat fəaliyyətini stimula edən boy maddələri, vitaminlər və s. ifraz etməsi
- ☐ Bir mikroorqanizmin digərini sıxışdırıb çıxarması, yəni məhv etməsi
- ☒ Bir mikroorqanizmin inkişafının digər mikroorqanizmin hesabına getməsi
- ☐ Bir mikrob növünün əmələ gətirdiyi məhsulun digərinin həyat fəaliyyəti üçün zəruri qida kimi sərf olunması

78 Mikroorqanizmlərdən birinin digərinin həyat fəaliyyətini stimula edən boy maddələri, vitaminlər və s. ifraz etməsi necə adlanır?

- ☐ Antaqonizm
- ☐ Metabioz
- ☒ Satellitizm
- ☐ Parazitizm
- ☐ Simbioz

79 Antaqonizm nədir?

- ☒ Bir mikroorqanizmin digərini sıxışdırıb çıxarması, yəni məhv etməsi
- ☐ Bir mikroorqanizmin inkişafının digər mikroorqanizmin hesabına getməsi
- ☐ İki müxtəlif növdən olan mikroorqanizmlərin bir-birinin yaşaması üçün şərait yaratması
- ☐ Bir mikrob növünün əmələ gətirdiyi məhsulun digərinin həyat fəaliyyəti üçün zəruri qida kimi sərf olunması
- ☐ Mikroorqanizmlərdən birinin digərinin həyat fəaliyyətini stimula edən boy maddələri, vitaminlər və s. ifraz etməsi

80 Bir mikroorqanizmin inkişafının digər mikroorqanizmin hesabına getməsi necə adlanır?

- ☐ metabioz
- ☐ simbioz
- ☒ parazitizm
- ☐ antaqonizm
- ☐ satellitizm

81 Bitki mənşəli antibiotik maddələr necə adlanırlar?

- ☐ ekmalin
- ☒ fitonsid
- ☐ lizosim
- ☐ pamalin
- ☐ eritrin

82 Balıq hüceyrələrindən alınan antibiotik maddə necə adlanır?

- ☐ pamalin
- ☐ fitonsid
- ☐ lizosim
- ☐ eritrin
- ☒ ekmalin

83 Heyvanların qırmızı qan hüceyrələrindən (eritrositlərdən) alınan antibiotik maddə

- ☐ pamalin
- ☒ eritrin
- ☐ lizosim
- ☐ fitonsid
- ☐ ekmalin

84 Heyvan və insan hüceyrələri tərəfindən sintez olunana zülal mənşəli antibiotik maddə necə adlanır?

- ☐ fitonsid
- ☐ ekmalin
- ☐ eritrin
- ☒ lizosim
- ☐ pamalin

85 Lizosim nədir?

- ☐ İri buynuzlu heyvanların tüpürcək vəzilərindən alınan maddə
- ☐ Heyvanların qırmızı qan hüceyrələrindən (eritrositlərdən) alınan antibiotik maddə
- ☐ Bitki mənşəli antibiotik maddələr
- ☒ Heyvan və insan hüceyrələri tərəfindən sintez olunana zülal mənşəli antibiotik maddə
- ☐ Balıq hüceyrələrindən alınan antibiotik maddə

86 Bir mikroorqanizmin digərini sıxışdırıb çıxarması, yəni məhv etməsi necə adlanır

- ☒ antaqonizm
- ☐ satellitizm
- ☐ metabioz
- ☐ simbioz
- ☐ parazitizm

87 Simbioz nədir?

- ☐ Bir mikroorqanizmin digərini sıxışdırıb çıxarması, yəni məhv etməsi
- ☐ Mikroorqanizmlərdən birinin digərinin həyat fəaliyyətini stimula edən boy maddələri, vitaminlər və s. ifraz etməsi
- ☐ Bir mikrob növünün əmələ gətirdiyi məhsulun digərinin həyat fəaliyyəti üçün zəruri qida kimi sərf olunması
- ☒ İki müxtəlif növdən olan mikroorqanizmlərin bir-birinin yaşaması üçün şərait yaratması
- ☐ Bir mikroorqanizmin inkişafının digər mikroorqanizmin hesabına getməsi

88 İki müxtəlif növdən olan mikroorqanizmlərin bir-birinin yaşaması üçün şərait yaratması necə adlanır?

- ☐ Antaqonizm
- ☐ Satellitizm
- ☐ Metabioz

- ☒ Simbioz
- ☐ Parazitizm

89 Temperatur hansı amillərə aiddir?

- ☐ Heç birinə
- ☐ Bioloji
- ☒ Fiziki
- ☐ Kimyəvi
- ☐ Deyilənlərin hamısına

90 Osmofillər hansı mikroorqanizmlərdir?

- ☐ Səhv cavab yoxdur
- ☐ Aşağı temperaturlu mühitdə yaşayan mikroorqanizmlər
- ☐ Yüksək temperaturlu mühitdə yaşayan mikroorqanizmlər
- ☒ Çox yüksək təzyiqli mühitdə öz həyat fəaliyyətlərini davam etdirən mikroorqanizmlər
- ☐ Yüksək rütubətli mühitdə yaşayan mikroorqanizmlər

91 Termofillər hansı mikroorqanizmlərdir?

- ☐ Oksigensiz mühitdə yaşayan
- ☐ Orta temperaturda yaşayan
- ☒ İstilik sevən
- ☐ Soyuq sevən
- ☐ Oksigenlə tənəffüs edən

92 Quraqlığa davamlı mikroorqanizmlər necə adlanırlar?

- ☐ anaeroblar
- ☒ kserofitlər
- ☐ mezofitlər
- ☐ hidrofiflər
- ☐ aeroblar

93 Aşağı temperaturda yaşayan mikroorqanizmlər necə adlanırlar

- ☐ Anaeroblar
- ☐ Termofillər
- ☐ Mezofillər
- ☒ Psixrofillər
- ☐ Aeroblar

94 Autotroflar, heterotroflar— mikroorqanizmlərin hansı amilə görə bölgüsünü göstərir?

- ☐ Rütubətə
- ☒ Qidaya
- ☐ Oksigenə
- ☐ Temperatura
- ☐ Fermenlərə

95 Temperatura münasibətinə görə hansı mikroorqanizm qrupları mövcuddur

- ☐ Düzgün cavab yoxdur
- ☐ Autotrof, heterotrof
- ☒ Termofillər, mezofillər, psixrofillər
- ☐ Aeroblar, anaeroblar, fakultativ anaeroblar
- ☐ Hidrofiflər, mezofiflər, kserofiflər

96 Termofillər, mezofillər, psixrofillər– mikroorqanizmlərin hansı amilə münasibətini göstərir

- ☐ Fermenlərə
- ☐ Rütubətə
- ☒ Temperatura
- ☐ Oksigenə
- ☐ Qidaya

97 Az rütubətli mühit sevən mikroorqanizmlər necə adlanırlar?

- ☐ aeroblar
- ☐ kserofitlər
- ☒ mezofitlər
- ☐ hidrofiflər
- ☐ anaeroblar

98 Rütubətə çox həssas olan mikroorqanizmlər necə adlanırlar?

- ☐ anaeroblar
- ☐ kserofitlər
- ☐ mezofitlər
- ☒ hidrofiflər
- ☐ aeroblar

99 Kserofitlər hansı mikroorqanizmlərə deyilir?

- ☐ Deyilənlərin hamısı doğrudur
- ☒ Quraqlığa davamlı mikroorqanizmlərə
- ☐ Nisbətən az rütubətli mühit sevənlərə
- ☐ Rütubətə çox həssas olanlara
- ☐ Düzgün cavab yoxdur

100 Mezofitlər hansı mikroorqanizmlərə deyilir

- ☐ Deyilənlərin hamısı doğrudur
- ☐ Quraqlığa davamlı mikroorqanizmlərə
- ☒ Nisbətən az rütubətli mühit sevənlərə
- ☐ Rütubətə çox həssas olanlara
- ☐ Düzgün cavab yoxdur

101 Hidrofiflər hansı mikroorqanizmlərə deyilir?

- ☐ Deyilənlərin hamısı doğrudur
- ☐ Quraqlığa davamlı mikroorqanizmlərə
- ☐ Nisbətən az rütubətli mühit sevənlərə
- ☒ Rütubətə çox həssas olanlara
- ☐ Düzgün cavab yoxdur

102 Termofillər üçün xarakterik olan optimal temperaturu göstərin

- ☐ Səhv cavab yoxdur
- ☒ 50-60°C
- ☐ 25-35°C
- ☐ 10°-15°C
- ☐ Düzgün cavab yoxdur

103 Çox yüksəktəzyiqli mühitdə öz həyat fəaliyyətlərini davam etdirən mikroorqanizmlər necə adlanırlar?

- ☐ psixrofillər

- ☐ hidrofillər
- ☐ termofillər
- ☒ osmofillər
- ☐ mezofillər

104 Mezofillər üçün xarakterik olan optimal temperaturu göstərin.

- ☐ Səhv cavab yoxdur
- ☐ 50-60°C
- ☒ 25-35°C
- ☐ 10°-15°C
- ☐ Düzgün cavab yoxdur

105 Psixrofillər üçün xarakterik olan optimal temperaturu göstərin.

- ☐ Səhv cavab yoxdur
- ☐ 50-60°C
- ☐ 25-35°C
- ☒ 10°-15°C
- ☐ Düzgün cavab yoxdur

106 Turqor nəyə deyilir?

- ☐ Düzgün cavab yoxdur
- ☐ nuklein turşularının molekul quruluşunun dəyişməsi və ya nukleidlərin parçalanması yolu ilə meydana çıxan dəyişkənliyə
- ☐ bakteriofaq vasitəsilə bir bakteriya hüceyrəsindən genomun müəyyən hissəsinin digər bakteriya hüceyrəsinə köçürülməsinə
- ☒ aşağı osmotik təzyiqli mühitə düşdükdə mühitdə olan suyun hüceyrəyə daxil olub onu şişirtməsi hadisəsinə
- ☐ genetik materialın bir mikrob hüceyrəsindən digərinə köçürülməsi ilə gedən dəyişkənliyə

107 Pamalin nədir?

- ☒ İri buynuzlu heyvanların tüpürcək vəzilərindən alınan maddə
- ☐ Balıq hüceyrələrindən alınan antibiotik maddə
- ☐ Heyvan və insan hüceyrələri tərəfindən sintez olunana zülal mənşəli antibiotik
- ☐ Bitki mənşəli antibiotik maddələr
- ☐ Heyvanların qırmızı qan hüceyrələrindən (eritrositlərdən) alınan antibiotikmaddə

108 Psixrofillər hansı mikroorqanizmlərdir?

- ☐ Oksigensiz mühitdə yaşayan
- ☐ Orta temperaturda yaşayan
- ☐ İstilik sevən Psixrofillər hansı mikroorqanizmlərdir
- ☒ Soyuq sevən
- ☐ Oksigenlə tənəffüs edən

109 İstilik sevən mikroorqanizmlər necə adlanırlar?

- ☐ Aeroblar
- ☐ Mezofillər
- ☐ Psixrofillər
- ☐ Anaeroblar
- ☒ Termofillər

110 Orta temperaturu sevən mikroorqanizmlər necə adlanırlar?

- ☐ Anaeroblar
- ☐ Termofillər
- ☒ Mezofillər

- ☐ Psixrofillər
- ☐ Aeroblar

111 Yüksək temperaturda yaşayan mikroorqanizmlər necə adlanırlar

- ☐ Anaeroblar
- ☒ Termofillər
- ☐ Mezofillər
- ☐ Psixrofillər
- ☐ Aeroblar

112 Duz sevən mikroorqanizmlər necə adlanırlar?

- ☐ Səhv cavab yoxdur
- ☐ hidrofillər
- ☐ termofillər
- ☒ holofillər
- ☐ temofillər

113 Antibiotik maddələr hansı amilə daxildir?

- ☐ Düzgün cavab yoxdur
- ☒ Bioloji
- ☐ Kimyəvi
- ☐ Fiziki
- ☐ Fiziki və kimyəvi

114 Aşağıdakılardan hansı fiziki amillərə aiddir?

- ☐ Səhv cavab yoxdur
- ☐ Molekulyar oksigenə münasibət
- ☐ Mühitin pH-ı
- ☒ Temperatur
- ☐ Səthi aktiv maddələr

115 Aşağıdakılardan hansı fiziki amildir

- ☐ Səhv cavab yoxdur
- ☐ Molekulyar oksigenə münasibət
- ☐ Mühitin pH-ı
- ☒ Rütubət
- ☐ Səthi aktiv maddələr

116 Mikroorqanizmlərə təsir edən bioloji amillərə hansılar aiddir

- ☐ Duzluluq
- ☐ Temperatur
- ☐ Rütubət
- ☒ Antibiotiklər
- ☐ Təzyiq

117 Fiziki amillərə aid olmayanı göstərin

- ☐ Yuxarıda deyilənlərin hamısı
- ☒ Mühitin pH-ı
- ☐ Rütubət
- ☐ Temperatur
- ☐ Şüa enerjisi

118 Fitonsid nədir?

- ☐ Səhv cavab yoxdur
- ☐ Aşağı temperaturlu mühitdə yaşayan mikroorqanizmlərdir
- ☐ Yüksək temperaturlu mühitdə yaşayan mikroorqanizmlərdir
- ☒ Mikroorqanizmlərə təsir edən bioloji amildir
- ☐ Yüksək rütubətli mühitdə yaşayan mikroorqanizmlərdir

119 Mikroorqanizmlərə təsir edən bioloji amillərə hansılar aiddir?

- ☐ Duzluluq
- ☐ Temperatur
- ☐ Rütubət
- ☒ Fitonsidlər
- ☐ Təzyiq

120 Rütubətə münasibətinə görə mikroorqanizmlərin hansı qrupları mövcuddur?

- ☐ Düzgün cavab yoxdur
- ☐ Aeroblar, anaeroblar, fakultativ anaeroblar
- ☐ Autotrof, heterotrof
- ☒ Hidrofitlər, mezofitlər, kserofitlər
- ☐ Termofillər, mezofillər, psixrofillər

121 Şüa enerjisi hansı amillərə aiddir

- ☐ Heç birinə
- ☐ Bioloji
- ☒ Fiziki
- ☐ Kimyəvi
- ☐ Deyilənlərin hamısına

122 Mühitin pH-ı hansı amillərə aiddir?

- ☐ Bioloji
- ☒ Kimyəvi
- ☐ Heç birinə
- ☐ Deyilənlərin hamısına
- ☐ Fiziki

123 Halofillər hansı mikroorqanizmlərdir?

- ☐ Rütubət sevən
- ☐ İsti sevən
- ☒ Duz sevən
- ☐ Səhv cavab yoxdur
- ☐ Soyuğa davamlı

124 Rütubət hansı amillərə aiddir?

- ☐ Heç birinə
- ☐ Bioloji
- ☒ Fiziki
- ☐ Kimyəvi
- ☐ Deyilənlərin hamısına

125 Hidrofitlər, mezofitlər, kserofitlər- mikroorqanizmlərin hansı amilə münasibətini göstərir?

- ☒ Rütubətə

- ☐ Qidalanmaya
- ☐ Oksigenə
- ☐ Temperatura
- ☐ Fermentlərə

126 Fitonsidlər hansı amilə daxildir?

- ☐ Düzgün cavab yoxdur
- ☒ Bioloji
- ☐ Kimyəvi
- ☐ Fiziki
- ☐ Səhv cavab yoxdur

127 Ekmalin nədir?

- ☐ İri buynuzlu heyvanların tüpürcək vəzilərindən alınan maddə
- ☐ Heyvanların qırmızı qan hüceyrələrindən (eritrositlərdən) alınan antibiotik maddə
- ☐ Heyvan və insan hüceyrələri tərəfindən sintez olunana
- ☐ Bitki mənşəli antibiotik maddələr
- ☒ Balıq hüceyrələrindən alınan antibiotik maddə

128 Aşağı temperaturu sevən mikroorqanizmlər necə adlanırlar?

- ☐ Anaeroblar
- ☒ Psixrofillər
- ☐ Termofillər
- ☐ Mezofillər
- ☐ Aeroblar

129 Mezofillər hansı mikroorqanizmlərdir?

- ☐ Oksigensiz mühitdə yaşayan
- ☒ Orta temperaturda yaşayan
- ☐ İstilik sevən
- ☐ Soyuq sevən
- ☐ Oksigenlə tənəffüs edən

130 Yuqlon nədən alınır?

- ☐ heyvanlardan
- ☐ sarımsaqdan
- ☐ soğandan
- ☒ qozdan
- ☐ balıqdan

131 Mikroorqanizmlərə öldürücü təsir necə adlanır?

- ☐ Bakteriolitik təsir
- ☒ Bakteriosid təsir
- ☐ Stimuləedici təsir
- ☐ Bakteriostatik təsir
- ☐ Səhv cavab yoxdur

132 Bakteriosid təsir nədir?

- ☐ Səhv cavab yoxdur
- ☐ Mikroorqanizmləri öldürən və hüceyrə divarını parçalayan təsir
- ☐ Mikroorqanizmlər tərəfindən mənimsənilən maddənin mikroorqanizmlərə stimuləedici təsiri
- ☐ Mikroorqanizmlərin inkişafını müvəqqəti dayandıran maddələrin təsiri

☒ Mikroorqanizmləri öldürən təsir

133 Bakteriolitik təsir nədir?

- ☐ Səhv cavab yoxdur
- ☒ Mikroorqanizmləri öldürən və hüceyrə divarını parçalayan maddələrin təsiri
- ☐ Mikroorqanizmlər tərəfindən mənimsənilən maddənin mikroorqanizmlərə stimüləedici təsiri
- ☐ Mikroorqanizmlərin inkişafını müvəqqəti dayandıran maddələrin təsiri
- ☐ Mikroorqanizmləri öldürən maddələrin təsiri

134 Mikroorqanizmlər tərəfindən ətraf mühitə yaşadığı dövrdə ifraz olunan zülal təbiətli yüksək zəhərli maddələr necə adlanırlar.

- ☐ eritrin
- ☐ fitonsid
- ☒ endotoksin
- ☐ lizosim
- ☐ ekzotoksin

135 Virulentlik nədir?

- ☐ öldürülmüş və ya diri vaksinlə əldə edilən immunitet
- ☐ orqanizmin xəstəliyə tutulmamaq qabiliyyəti və ya orqanizmin yoluxucu xəstəliyə davamlılığı
- ☒ patogen mikrobun xəstəlik törətmə qabiliyyətinin dərəcəsi
- ☐ mikroorqanizmlər tərəfindən ətraf mühitə yaşadığı dövrdə ifraz olunan zülal təbiətli yüksək zəhərli maddələr
- ☐ mikroorqanizmlər öldükdən və hüceyrə parçalandıqdan sonra xaricə çıxan maddələr

136 Aşağıdakılardan hansı bruselyoz mənbəyi hesab olunur?

- ☒ Xəstə heyvan əti
- ☐ Xəstə insan
- ☐ torpaq
- ☐ Su
- ☐ Hava

137 İnsan, heyvan və bitkilərdə müxtəlif xəstəlik əmələ gətirən mikroorqanizmlər necə adlanırlar?

- ☐ saprofit
- ☐ aerob
- ☒ patogen
- ☐ anaerob
- ☐ autotrof

138 Mikroorqanizmlər öldükdən və hüceyrə parçalandıqdan sonra xaricə çıxan maddələr necə adlanır?

- ☐ eritrin
- ☒ endotoksin
- ☐ fitonsid
- ☐ lizosim
- ☐ ekzotoksin

139 Qarın yatalağı xəstəliyinin törədiciləri hansı cinsdən olan bakteriyalar hesab olunurlar?

- ☐ Mycobacterium
- ☐ Escherichia
- ☐ Vibrio
- ☐ Shigella
- ☒ Salmonella

140 Şiqlər hansı tip infeksiyalara aiddirlər?

- ☒ Antroponozlara
- ☐ Zoonozlara
- ☐ Helmintozlara
- ☐ Düzgün cavab yoxdur.
- ☐ Sapronozlara

141 Shigella cinsindən olan bakteriyalar hansı xəstəliyi törədirlər?

- ☐ Brüselyoz
- ☐ Vəba
- ☒ Dizenteriya
- ☐ Qarın yatalağı
- ☐ Eşerixioz

142 İmmunitet haqqında deyilənlərdən hansı doğru deyildir.

- ☐ Süni immunitet orqanizmin vaksinlərlə peyvənd olunması nəticəsində yaranır.
- ☐ İmmunitetin anadangəlmə və qazanılan formaları mövcuddur.
- ☒ Anadangəlmə immunitet əmələ gəlmə mexanizmindən asılı olaraq təbii və süni olur.
- ☐ Qazanılmış immunitet insanın fərdi həyat fəaliyyəti zamanı müvafiq infeksiya törədiciləri ilə qarşılıqlı təsiri nəticəsində baş verir.
- ☐ İmmunitet-orqanizmə daxil olan bütün yad cisimləri tanıyan və məhv edən bioloji özünümüdafiə mexanizmi sistemidir.

143 Ekzotoksin nədir?

- ☐ öldürülmüş və ya diri vaksinlə əldə edilən immunitet
- ☐ orqanizmin xəstəliyə tutulmamaq qabiliyyəti və ya orqanizmin yoluxucu xəstəliyə davamlılığı
- ☒ mikroorqanizmlər tərəfindən ətraf mühitə yaşadığı dövrdə ifraz olunan zülal təbiətli yüksək zəhərli maddələr
- ☐ patogen mikrobun xəstəlik törətmə qabiliyyətinin dərəcəsi
- ☐ mikroorqanizmlər öldükdən və hüceyrə parçalandıqdan sonra xaricə çıxan maddələr

144 Patogen mikrobun xəstəlik törətmə qabiliyyətinin dərəcəsi necə adlanır

- ☐ İmmunitet
- ☒ Virulentlik
- ☐ ekzotoksin
- ☐ Deyilənlərin hamısı
- ☐ Endotoksin

145 İnfeksiya haqqında düzgün olmayan cavab variantını göstərin.

- ☐ Patogen mikroorqanizmlərlə yoluxmuş qida məhsulları infeksiyon xəstəliklərin əsas səbəbkarlarıdır.
- ☐ İnfeksiya-orqanizmin xəstəlik törədən mikroblarla yoluxmasıdır.
- ☐ İnfeksiyanın əsas üç mənbəyi mövcuddur: insanlar, heyvanlar və xarici mühit amilləri
- ☐ Patogen mikroorqanizmlərlə yoluxmuş qida infeksiyon xəstəliklərin baş verməsinə səbəb ola bilər.
- ☒ İnfeksiyon xəstəliyin baş verməsi üçün qidada az miqdarda ölmüş patogen hüceyrələrin olması kifayətdir.

146 Vəba törədicisi necə adlanır?

- ☐ Mikoplazma
- ☐ Virion
- ☒ Vibrion
- ☐ Virus
- ☐ Salmonella

147 Düzgün olmayan variantı göstərin.

- ☒ Sağalma dövründə əvvəl bakterioloji sağalma, sonra isə klinik sağalma baş verir.
- ☐ İnkubasiya dövrü- yoluxma anından ilk əlamətlərin müşahidə olunmasına qədər olan dövrüdür.
- ☐ Sağalma dövründə kliniki sağalma baş verir ki, bu da bakterioloji sağalmadan əvvəl müşahidə olunur.
- ☐ İnkişaf dövründə simptomların çoxalması baş verir.
- ☐ Titrətmə dövrü- orqanizmdə ümumi qeyri-spesifik görünmələrin: zəifliyin, əzginliyin və s. müşahidə olunması dövrüdür.

148 İnfeksiyon xəstəliklərin dövrlərinin düzgün verilmiş ardıcılığını göstərin.

- ☐ Titrətmə dövrü, inkubasiya dövrü, inkişaf dövrü, sağalma dövrü.
- ☐ Sağalma dövrü, titrətmə dövrü, inkubasiya dövrü, inkişaf dövrü
- ☒ İnkubasiya dövrü, titrətmə dövrü, inkişaf dövrü, sağalma dövrü.
- ☐ Sağalma dövrü, inkişaf dövrü, titrətmə dövrü, inkubasiya dövrü.
- ☐ İnkişaf dövrü, titrətmə dövrü, inkubasiya dövrü, sağalma dövrü.

149 Düzgün olmayan variantı göstərin.

- ☐ Virulentlik- Patogenlik dərəcəsidir.
- ☐ Toksin əmələgətirmək- patogen mikroorqanizmlərə aid xüsusiyyətdir.
- ☐ Endotoksinləri yalnız qram-mənfi bakteriyalar yaradırlar.
- ☐ Patogenlik – patogen mikroorqanizmlərin xəstəlik törətmə qabiliyyətidir.
- ☒ Bütün endotoksinlər yalnız zülallardır

150 Patogen mikroorqanizmlərin toksin sintezi prosesi necə adlanır?

- ☐ Endotoksin
- ☐ Virulentlik
- ☒ Toksin əmələ gətirmə
- ☐ İmmunitet
- ☐ Ekzotoksin

151 Toksin əmələ gətirmək nədir?

- ☐ orqanizmin xəstəliyə tutulmamaq qabiliyyəti və ya orqanizmin yoluxucu xəstəliyə davamlılığı
- ☐ mikroorqanizmlər öldükdən və hüceyrə parçalandıqdan sonra xaricə çıxan maddələr
- ☒ patogen mikroorqanizmlərin toksin sintezi prosesi
- ☐ patogen mikrobun xəstəlik törətmə qabiliyyətinin dərəcəsi
- ☐ mikroorqanizmlər tərəfindən ətraf mühitə yaşadığı dövrdə ifraz olunan zülal təbiətli yüksək zəhərli maddələr

152 Endotoksin nədir?

- ☐ öldürülmüş və ya diri vaksinlə əldə edilən immunitet
- ☐ mikroorqanizmlər tərəfindən ətraf mühitə yaşadığı dövrdə ifraz olunan zülal təbiətli yüksək zəhərli maddələr
- ☐ patogen mikrobun xəstəlik törətmə qabiliyyətinin dərəcəsi
- ☒ mikroorqanizmlər öldükdən və hüceyrə parçalandıqdan sonra xaricə çıxan maddələr
- ☐ orqanizmin xəstəliyə tutulmamaq qabiliyyəti və ya orqanizmin yoluxucu xəstəliyə davamlılığı

153 Düzgün olmayan cavab variantını göstərin.

- ☐ Endotoksinlər kapilyarların keçiriciliyini artırır və hüceyrəyə dağıdıcı təsir göstərir.
- ☐ Ekzotoksini həm qram-mənfi, həm də qram-müsbət bakteriyalar sintez edirlər.
- ☒ Endotoksinləri həm qram-mənfi, həm də qram-müsbət bakteriyalar sintez edirlər.
- ☐ Bütün məlum ekzotoksinlər zülallar tərkibli olub, termolabil və termostabil növlərə ayrılırlar.
- ☐ Endotoksinlər yalnız qram-mənfi bakteriyalar tərəfindən yaradılır, lipopolisəkarlardan və onlarla birləşmiş zülallardan təşkil olunmuşdur.

154tərkibində cüzi miqdarda xəstəlik törədiciləri olan qidadan istifadə zamanı yaranır.

- ☐ Qida zəhərlənmələri
- ☐ Zoonozlar

- ☐ Mikotoksikozlar
- ☐ Helmintozlar
- ☒ Qida infeksiyaları

155 Hansı bakteriyalar dizenteriya törədiciyə hesab edilirler.

- ☒ Shigella
- ☐ Mycobacterium
- ☐ Escherichia
- ☐ Salmonella
- ☐ Vibrio

156 Patogen mikroorqanizmlər hansılardır?

- ☐ Qeyri üzvi maddələrdən üzvi maddələr sintez edən
- ☐ Ölmüş orqanizmlərlə qidalanan
- ☒ Xəstəlik törədən
- ☐ Oksigenlə tənəffüs edən
- ☐ Oksigensiz mühitdə yaşayan

157 Salmonella cinsindən olan bakteriyalar hansı xəstəliyi törədirlər?

- ☐ Brüselyoz
- ☐ Vəba
- ☐ Dizenteriya
- ☒ Qarın yatalağı
- ☐ Eşerixioz

158 cinsindən olan bakteriyalar vəba törədiciyə hesab edilirler.

- ☐ Shigella
- ☒ Vibrio
- ☐ Mycobacterium
- ☐ Escherichia
- ☐ Salmonella

159 Vibrio cinsindən olan bakteriyalar hansı xəstəliyi törədirlər?

- ☐ Brüselyoz
- ☒ Vəba
- ☐ Dizenteriya
- ☐ Qarın yatalağı
- ☐ Eşerixioz

160 Steptokokk infeksiyalarının mənbəyi nə hesab olunur?

- ☐ Düzgün cavab yoxdur.
- ☒ Xəstə insan
- ☐ Xəstə heyvan
- ☐ Süd məhsulları
- ☐ Çirklənmiş su və torpaq

161 İmmunitet nəyə deyilir?

- ☐ səhv cavab yoxdur
- ☐ patogen mikrobu xəstəlik törətmə qabiliyyətinin dərəcəsi
- ☐ mikroorqanizmlər tərəfindən ətraf mühitə yaşadığı dövrdə ifraz olunan zülal təbiətli yüksək zəhərli maddələrə
- ☒ Mikrobu və ya onun həyat fəaliyyəti məhsullarına qarşı orqanizmin verdiyi mürəkkəb kompleks fizioloji müdafiə reaksiyasına

- ☐ mikroorqanizmlər öldükdən və hüceyrə parçalandıqdan sonra xaricə çıxan maddələr

162 Klinik əlamətləri aşkar nəzərə çarpmayan infeksiya necə adlanır?

- ☐ xroniki infeksiya
☐ qarışıq infeksiya
☐ sadə infeksiya
☐ reinfeksiya
☒ simptomsuz infeksiya

163 İnfeksiya sözü latın sözü (infectio) olub, mənası ----- deməkdir

- ☐ Nədənsə azad olma
☐ Ölüm
☐ Zəhər, toksin
☐ Düzgün cavab yoxdur
☒ Yoluxdurma

164 Serumların yeridilməsi ilə aparılan immunizasiya necə adlanır?

- ☐ Səhv cavab yoxdur
☐ Təbii immunitet
☒ Qeyri-fəal immunizasiya
☐ Fəal immunizasiya
☐ Düzgün cavab yoxdur

165 Qeyri-fəal immunizasiya nəyə deyilir?

- ☐ Səhv cavab yoxdur
☐ Keçirilən xəstəlikdən sonra əldə edilən immunitetə
☒ Serumların yeridilməsinə
☐ Vaksinlərin parenteral yolla yeridilməsinə
☐ Düzgün cavab yoxdur

166 Hər hansı bir yoluxucu xəstəliyin müəyyən bir ərazidə uzun müddət davam etməsi necə adlanır?

- ☐ səhv cavab yoxdur
☐ pandemiya
☐ epidemiya
☐ poradik hal
☒ endemiya

167 Endemiya nəyə deyilir?

- ☐ səhv cavab yoxdur
☐ epidemiyanın yayılıb bütün ölkələri və hətta qitələri əhatə etməsinə
☐ eyni bir mənbədən yayılan infeksiya ilə çoxlu miqdarda adamların xəstələnmə halına
☐ tək-tək hallarda təsadüf olunan xəstəlik halına
☒ hər hansı bir yoluxucu xəstəlik müəyyən bir ərazidə uzun müddət davam etməsinə

168 Rezistentlik nəyə deyilir?

- ☐ Səhv cavab yoxdur
☐ Mikroorqanizmlər tərəfindən ətraf mühitə yaşadığı dövrdə ifraz olunan zülal təbiətli yüksək zəhərli maddələrə
☐ Mikrobun və ya onun həyat fəaliyyəti məhsullarına qarşı orqanizmin verdiyi mürəkkəb kompleks fizioloji müdafiə reaksiyasına
☒ Orqanizmin davamlılığında iştirak edən qeyri-spesifik amillərin cəminə
☐ Patogen mikrobun xəstəlik törətmə qabiliyyətinin dərəcəsinə

169 İnfeksion xəstəliklərə yoluxma nə zaman baş verir?

- ☐ Düz cavab yoxdur
- ☐ İsti qida qəbulu zamanı
- ☐ Soyuq qida qəbulu zamanı
- ☒ Patogen mikroorqanizmlərlə yoluxmuş qida qəbulu zamanı
- ☐ Səhv cavab yoxdur

170 Epidemiya nəyə deyilir?

- ☐ epidemiyanın yayılıb bütün ölkələri və hətta qitələri əhatə etməsinə
- ☐ tək-tək hallarda təsadüf olunan xəstəlik halına
- ☐ səhv cavab yoxdur
- ☐ hər hansı bir yoluxucu xəstəliyin müəyyən bir ərazidə uzun müddət davam etməsi halına
- ☒ eyni bir mənbədən yayılan infeksiya ilə çoxlu miqdarda adamların xəstələnmə halına

171 Eyni bir mənbədən yayılan infeksiya ilə çoxlu miqdarda adamların xəstələnmə halı necə adlanır?

- ☐ səhv cavab yoxdur
- ☐ pandemiya
- ☒ epidemiya
- ☐ poradik hal
- ☐ endemiya

172 Simptomsuz infeksiya nəyə deyilir?

- ☒ Klinik əlamətləri aşkar nəzərə çarpmayan infeksiyaya
- ☐ İki və ya daha çox növ mikrob tərəfindən törədilən infeksiyaya
- ☐ Bir növ mikrob tərəfindən törədilən infeksiyaya
- ☐ İnsanın keçirmiş olduğu yoluxucu xəstəliyə təkrar yoluxmasına
- ☐ Yoluxmuş orqanizmin sağalma dövründə prosesin yenidən şiddətlənməsinə

173 Poradik hal nəyə deyilir?

- ☐ səhv cavab yoxdur
- ☐ epidemiyanın yayılıb bütün ölkələri və hətta qitələri əhatə etməsinə
- ☐ eyni bir mənbədən yayılan infeksiya ilə çoxlu miqdarda adamların xəstələnmə hallarına
- ☒ tək-tək hallarda təsadüf olunan xəstəlik halına
- ☐ hər hansı bir yoluxucu xəstəliyin müəyyən bir ərazidə uzun müddət davam etməsi halına

174 Tək-tək hallarda təsadüf olunan xəstəlik halı necə adlanır?

- ☐ səhv cavab yoxdur
- ☐ pandemiya
- ☐ epidemiya
- ☒ poradik hal
- ☐ endemiya

175 İki və ya daha çox növ mikrob tərəfindən törədilən infeksiya necə adlanır?

- ☐ xroniki infeksiya
- ☐ reinfeksiya
- ☐ sadə infeksiya
- ☒ qarışıq infeksiya
- ☐ kəskin infeksiya

176 Bir növ mikrob tərəfindən törədilən infeksiya necə adlanır?

- ☐ qarışıq infeksiya
- ☐ reinfeksiya

- ☐ xroniki infeksiya
- ☐ kəskin infeksiya
- ☒ sadə infeksiya

177 Sadə infeksiya nəyə deyilir?

- ☐ Klinik əlamətləri aşkar nəzərə çarpmayan infeksiyaya
- ☐ İki və ya daha çox növ mikrob tərəfindən törədilən infeksiyaya
- ☒ Bir növ mikrob tərəfindən törədilən infeksiyaya
- ☐ İnsanın keçirmiş olduğu yoluxucu xəstəliyə təkrar yoluxmasına
- ☐ Yoluxmuş orqanizmin sağalma dövründə prosesin yenidən şiddətlənməsinə

178 Reinfeksiya nəyə deyilir?

- ☐ Klinik əlamətləri aşkar nəzərə çarpmayan infeksiyaya
- ☐ İki və ya daha çox növ mikrob tərəfindən törədilən infeksiyaya
- ☐ Bir növ mikrob tərəfindən törədilən infeksiyaya
- ☒ İnsanın keçirmiş olduğu yoluxucu xəstəliyə təkrar yoluxmasına
- ☐ Yoluxmuş orqanizmin sağalma dövründə prosesin yenidən şiddətlənməsinə

179 Təbii qazanılan immunitet nəyə deyilir?

- ☐ Səhv cavab yoxdur
- ☒ Keçirilən xəstəlikdən sonra əldə edilən immunitetə
- ☐ İrsi xarakter daşıyan və növün bioloji xüsusiyyətlərindən asılı olaraq nəsildən-nəslə keçən immunitetə
- ☐ İnsan müdaxiləsi ilə, yəni orqanizmə müxtəlif peyvəndlər etmə yolu ilə də əldə edilən immunitetə
- ☐ Düzgün cavab yoxdur

180 Keçirilən xəstəlikdən sonra əldə edilən immunitet necə adlanır?

- ☐ Səhv cavab yoxdur
- ☒ Təbii qazanılan
- ☐ Süni qazanılan
- ☐ Təbii immunitet
- ☐ Düzgün cavab yoxdur

181 Təbii immunitet nəyə deyilir?

- ☐ Səhv cavab yoxdur
- ☐ Keçirilən xəstəlikdən sonra əldə edilən immunitetə
- ☒ İrsi xarakter daşıyan və növün bioloji xüsusiyyətlərindən asılı olaraq nəsildən-nəslə keçən immunitetə
- ☐ İnsan müdaxiləsi ilə, yəni orqanizmə müxtəlif peyvəndlər etmə yolu ilə də əldə edilən immunitetə
- ☐ Düzgün cavab yoxdur

182 Mikrobu və ya onun həyat fəaliyyəti məhsullarına qarşı orqanizmin verdiyi mürəkkəb kompleks fizioloji müdafiə reaksiyası necə adlanır?

- ☐ səhv cavab yoxdur
- ☐ poradik hal
- ☐ infeksiya
- ☒ immunitet
- ☐ epidemiya

183 İnsanın keçirmiş olduğu yoluxucu xəstəliyə təkrar yoluxması necə adlanır?

- ☐ kəskin infeksiya
- ☐ sadə infeksiya
- ☒ reinfeksiya
- ☐ xroniki infeksiya

- ☐ qarışıq infeksiya

184 Pandemiya nəyə deyilir?

- ☐ hər hansı bir yoluxucu xəstəliyin müəyyən bir ərazidə uzun müddət davam etməsinə
☒ epidemiyanın yayılıb bütün ölkələri və hətta qitələri əhatə etməsinə
☐ eyni bir mənbədən yayılan infeksiya ilə çoxlu miqdarda adamların xəstələnmə halına
☐ tək-tək hallarda təsadüf olunan xəstəlik halına

185 Süni qazanılan immunitet nəyə deyilir?

- ☐ Səhv cavab yoxdur
☐ Keçirilən xəstəlikdən sonra əldə edilən immunitetə
☐ İrsi xarakter daşıyan və növün bioloji xüsusiyyətlərindən asılı olaraq nəsildən-nəslə keçən immunitetə
☒ İnsan müdaxiləsi ilə, yəni orqanizmə müxtəlif peyvəndlər etmə yolu ilə də əldə edilən immunitetə
☐ Düzgün cavab yoxdur

186 İnsan müdaxiləsi ilə, yəni orqanizmə müxtəlif peyvəndlər etmə yolu ilə də əldə edilən immunitet necə adlanır?

- ☐ Səhv cavab yoxdur
☐ Təbii qazanılan
☒ Süni qazanılan
☐ Təbii
☐ Düzgün cavab yoxdur

187 İmmunitet haqqında səhv cavabı göstərin:

- ☐ Səhv cavab yoxdur
☐ İmmunitet- mənşəyinə görə anadangəlmə və həyatda qazanılma olur
☐ Mikroba və ya onun həyat fəaliyyəti məhsullarına qarşı orqanizmin verdiyi mürəkkəb kompleks fizioloji müdafiə reaksiyasına immunitet deyilir
☐ Anadangəlmə, təbii və ya irsi immunitet – orqanizmin genetik xüsusiyyəti ilə əlaqədardır
☒ Patogen mikrobun xəstəlik törətmə qabiliyyətinə immunitet deyilir

188 Rəssidiv nəyə deyilir?

- ☐ Klinik əlamətləri aşkar nəzərə çarpmayan infeksiyaya
☐ İki və ya daha çox növ mikrob tərəfindən törədilən infeksiyaya
☐ Bir növ mikrob tərəfindən törədilən infeksiyaya
☐ İnsanın keçirmiş olduğu yoluxucu xəstəliyə təkrar yoluxmasına
☒ Yoluxmuş orqanizmin sağalma dövründə prosesin yenidən şiddətlənməsinə

189 Orqanizmin davamlılığında iştirak edən qeyri-spesifik amillərin cəmi necə adlanır?

- ☐ səhv cavab yoxdur
☐ epidemiya
☐ poradik hal
☒ rezistentlik
☐ endemiya

190 Yoluxmuş orqanizmin sağalma dövründə prosesin yenidən şiddətlənməsi necə adlanır?

- ☐ xroniki infeksiya
☐ qarışıq infeksiya
☐ sadə infeksiya
☐ reinfeksiya
☒ rəssidiv

191 Qarışıq infeksiya nəyə deyilir?

- ☐ Klinik əlamətləri aşkar nəzərə çarpmayan infeksiyaya
- ☒ İki və ya daha çox növ mikrob tərəfindən törədilən infeksiyaya
- ☐ Bir növ mikrob tərəfindən törədilən infeksiyaya
- ☐ İnsanın keçirmiş olduğu yoluxucu xəstəliyə təkrar yoluxmasına
- ☐ Yoluxmuş orqanizmin sağalma dövründə prosesin yenidən şiddətlənməsinə

192 Fəal immunizasiya nəyə deyilir?

- ☐ Səhv cavab yoxdur
- ☐ Keçirilən xəstəlikdən sonra əldə edilən immunitetə
- ☐ Serumların yeridilməsinə
- ☒ Vaksinlərin parenteral yolla yeridilməsinə
- ☐ Düzgün cavab yoxdur

193 İnfeksiya sözünün latıncadan tərcüməsi nədir?

- ☐ səhv cavab yoxdur
- ☐ “sağlamlıq gətirən”
- ☐ “hər hansı şeydən azad olmaq”
- ☒ “yoluxdurma”
- ☐ “sağlamlıq”

194 İrsi xarakter daşıyan və növün bioloji xüsusiyyətlərindən asılı olaraq nəsilən-nəslə keçən immunitet necə adlanır?

- ☐ Səhv cavab yoxdur
- ☐ Təbii qazanılan
- ☐ Süni qazanılan
- ☒ Təbii immunitet
- ☐ Düzgün cavab yoxdur

195 Epidemiyanın yayılıb bütün ölkələri və hətta qitələri əhatə etməsi necə adlanır?

- ☐ səhv cavab yoxdur
- ☒ pandemiya
- ☐ epidemiya
- ☐ poradik hal
- ☐ endemiya

196 Erqotizm nədir?

- ☐ düz cavab yoxdur
- ☐ stafilokokk infeksiyası
- ☐ virus mənşəli infeksiya
- ☐ bakteriya mənşəli infeksiya
- ☒ mikotoksikoz

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

- ☐ Çobanyastığı, inciçiçəyi
- ☐ Ardıç, cökə
- ☒ Xanımotu, radodendron
- ☐ Qızılgül, itburnu
- ☐ Süsən, jasmin

198 Faqin nədə əmələ gəlir?

- ☐ Çiy lobyada

- ☐ Kartofda
- ☐ Heç birində
- ☒ Qoz-fındıqda
- ☐ Meyvə və toxumlarda

199 Salmonellyoz nəyə aiddir?

- ☐ Helmintozlara
- ☒ Toksikoinfeksiyalara
- ☐ Stafilokokk mənşəli zəhərlənmələrə
- ☐ Zoonozlara
- ☐ Mikotoksikozlar

200 Göbələk mənşəli toksikozları göstərin

- ☐ Salmonellez, listerioz
- ☐ Brüselyoz, vərəm
- ☒ Fuzarioz, alimentar-toksik allergiya
- ☐ Qarın yatalağı, qarayara
- ☐ Eşerixioz, dizenteriya

201 Mikotoksikozlar olan variantı seçin.

- ☐ Brüselyoz, salmonelyoz, vərəm
- ☒ Erqotizm, fuzarioz, alimentar-toksik allergiya
- ☐ Vəba, vərəm, dizenteriya
- ☐ Eşerixozlar, qarın yatalağı, qanlı ishal
- ☐ Listerioz, iyersinioz, brüselyoz

202 Toksikoinfeksiya verilən variantı seçin

- ☐ Eşerixioz
- ☐ Brüselyoz
- ☐ Listerioz
- ☒ Salmonellyoz
- ☐ Qarın yatalağı

203 Alimentar-toksik allerkiyanı törədən mikroorqanizmi seçin

- ☐ Clostridium botulinum
- ☐ Fusarium graminearum
- ☐ Escherichia coli
- ☒ Fusarium sporotrichiella
- ☐ Brucella melitensis

204 Alimentar-toksik allergiya nədir?

- ☐ düz cavab yoxdur
- ☒ mikotoksikoz
- ☐ stafilokokk infeksiyası
- ☐ virus mənşəli infeksiya
- ☐ bakteriya mənşəli infeksiya

205 Fuzarioz nədir?

- ☐ düz cavab yoxdur
- ☐ bakteriya mənşəli infeksiya
- ☒ mikotoksikoz
- ☐ stafilokokk infeksiyası

- ☐ virus mənşəli infeksiya

206 Mikroskopik göbələklərlə zəhərlənmə necə adlanır?

- ☐ Helmintozlar
☐ Qida infeksiyaları
☐ Stafilokokk mənşəli zəhərlənmələr
☐ Zoonozlar
☒ Mikotoksikozlar

207 Mikotoksikozlardan hansı konserogen təsir göstərərək sarkomanın əmələ gəlməsinə səbəb ola bilər?

- ☐ Heç biri
☐ Sərxoş çörəklə” zəhərlənmə
☐ Alimentar-toksiki allerkiya
☐ Erqotizm
☒ Aflatoksikoz

208 Düzgün olmayan variantını göstərin:

- ☐ Toksiinfeksiyaların törədiciləri endotoksinlər hazırlayır
☐ Qida zəhərlənmələri toksikozlara və toksiinfeksiyalara bölünürlər.
☐ Toksikozlar ekzotoksinlər tərəfindən törədilir.
☒ Toksiinfeksiyalar ekzotoksinlər tərəfindən törədilir.
☐ Toksikozlar göbələk və bakteriya mənşəli olurlar.

209 Süd və süd məhsulları hansı zəhərlənməni törədirlər?

- ☐ Salmonelyozu
☒ Stafilokokk mənşəli
☐ Göbələk mənşəli
☐ Quduzluğu
☐ Streptokokk mənşəli

210 Botulinium mikrobunun güclü təsir gücünə malik zəhəri ilə baş verən qida zəhərlənməsi-

- ☐ Brüselyoz
☐ Stafilokokk mənşəli qida zəhərlənmələri
☒ Botulizm
☐ Fuzariotoksikozlar
☐ Aflotoksikozlar

211 Kartofun tərkibində hansı zəhərli maddəvar?

- ☐ Faqin
☒ Solanin
☐ Heç biri
☐ Amiqdalin
☐ Fazin

212 Solanin nəyin tərkibinə daxildir?

- ☐ Çiy lobyanın
☒ Kartofun
☐ Heç birinin
☐ Qoz-fındığın
☐ Meyvə və toxumların

213 Bacillus cinsindən olan bakteriyalar hansı xəstəliyi törədirlər? Sibir xorası

- ☐ Eşerixioz
- ☒ Sibir xorası
- ☐ Vərəm
- ☐ İyersinoz
- ☐ Brüselyoz

214 Brüselyoz törədicilərinin məxsus olduğu cinsi göstərin:

- ☐ Mycobacterium
- ☒ Brucella
- ☐ Salmonella
- ☐ Yersinia
- ☐ Bacillus

215 Brucella cinsindən olan bakteriyalar hansı xəstəliyi törədirlər?

- ☐ Eşerixioz
- ☐ Dizenteriya
- ☐ Vəba
- ☐ Qarın yatalağı
- ☒ Bruselyoz

216 Escherichia cinsindən olan bakteriyalar hansı xəstəliyi törədirlər?

- ☐ Dizenteriya
- ☐ Vəba
- ☒ Eşerixioz
- ☐ Brüselyoz
- ☐ Qarın yatalağı

217 Eşerixioz xəstəliyinin törədiciləri hansı bakteriya cinsləri hesab olunurlar?

- ☐ Vibrio
- ☐ Shigella
- ☐ Salmonella
- ☒ Escherichia
- ☐ Yersinia

218 Qoz-fındıqda hansı zəhərli maddə vardır?

- ☐ Fazin
- ☐ Heç biri
- ☐ Amiqdalin
- ☐ Solanin
- ☒ Faqin

219 Fazin nəyin tərkibinə daxildir?

- ☐ Meyvə və toxumların
- ☐ Heç birinin
- ☒ Çiy lobyanın
- ☐ Kartofun
- ☐ Qoz-fındığın

220 Çiy lobyada olan zəhərli maddə necə adlanır

- ☐ Amiqdalin
- ☐ Heç biri
- ☒ Fazin

- ☐ Faqin
- ☐ Solanin

221 İyersinozun törədici hansı cins bakteriyalardır?

- ☐ Salmonella
- ☐ Mycobacterium
- ☐ Bacillus
- ☐ Brucella
- ☒ Yersinia

222 Mikotoksikozlar nədir?

- ☐ Qida infeksiyaları
- ☒ Mikroskopik göbələklərlə zəhərlənmələr
- ☐ Qurdların törətdiyi xəstəliklər
- ☐ Heyvan mənşəli zəhərlənmələr
- ☐ Bakterial intoksikasiya

223 Stafilokokk mənşəli zəhərlənmələr törədən əsas məhsullar:

- ☐ Göbələklər
- ☒ Süd və süd məhsulları
- ☐ yağlar
- ☐ Ət və ət məhsulları
- ☐ Meyvələr

224 Banka konservlərin botulizmi nə ilə əlaqədardır?

- ☒ Kifayət qədər sterilizasiya olunmamaqla
- ☐ Düzgün variant yoxdur.
- ☐ Şəkərin miqdarının az olması ilə
- ☐ Duzun miqdarının az olması ilə
- ☐ Konservantların miqdarının az olması ilə

225 Zəhərlənmə törədən alaq otlarını göstərin.

- ☐ Heç birində
- ☐ Maranka, ilan balığı ilə zəhərlənmə
- ☒ əkin qərənfil, acı yonca, kəkrə
- ☐ Dovşan, mal əti ilə zəhərlənmə
- ☐ Qızıl gül, itburnu ilə zəhərlənmə

226 Orqanizm üçün zəhərli olan, mikrob və qeyri-mikrob təbiətli qidaların qəbulu nəticəsində orqanizmdə baş verən kəskin xəstəliklərə

- ☐ Qida infeksiyaları
- ☐ Mikotoksikozlar
- ☐ Helmintozlar
- ☐ Zoonozlar
- ☒ Qida zəhərlənmələri

227 Mycobacterium cinsindən olan bakteriyalar hansı xəstəliyi törədirlər?

- ☐ Brüselyoz
- ☒ Vərəm
- ☐ İyersinoz
- ☐ Eşerixioz
- ☐ Sibir xorası

228 Hidrolizi zamanı insan orqanizmində sinil turşusu əmələ gətirən, tərkibində qlikozid-amiqdalin olan zəhərlənmə necə adlanır?

- ☐ Göbələk zəhərlənməsi
- ☐ Sink ilə zəhərlənmə
- ☐ Mikotoksikozlar
- ☐ Çiy lobya ilə zəhərlənmə
- ☒ Çəyirdəkli meyvə ilə zəhərlənmə

229 Vərəm törədicisi hansı cinsə aiddir?

- ☐ Bacillus
- ☐ Brucella
- ☐ Salmonella
- ☐ Yersinia
- ☒ Mycobacterium

230 Yersinia cinsindən olan bakteriyalar hansı xəstəliyi törədirlər?

- ☐ Eşerixioz
- ☒ İyersinoz
- ☐ Tuberkulyoz
- ☐ Sibir xorası
- ☐ Brüselyoz

231 Heyvan mənşəli yeyinti məhsulları ilə zəhərlənmələr hansıvariantda düzgün verilmişdir?

- ☒ Maranka, ilan balığı ilə zəhərlənmə
- ☐ Dovşan, mal əti ilə zəhərlənmə
- ☐ Xanımotu, radodendron ilə zəhərlənmə
- ☐ Maranka, acı yonca zəhərlənmə
- ☐ Heç birində

232 Mikroskopik göbələklərlə yoluxmuş qida məhsullarının insan orqanizminə daxil olmasından yaranan zəhərlənmələr

- ☐ Stafilokokk mənşəli zəhərlənmələr
- ☐ Qida infeksiyaları
- ☐ Helmintozlar
- ☒ Mikotoksikozlar
- ☐ Zoonozlar

233 Qara yara xəstəliyinin törədicisi hansı cinsə aiddir?

- ☒ Bacillus
- ☐ Brucella
- ☐ Salmonella
- ☐ Yersinia
- ☐ Mycobacterium

234 Hansı proses istilik hasilatını ifadə etmir?

- ☐ deyilənlərin hamısı
- ☐ Qida məhsullarının oksidləşməsi
- ☐ Deyilənlərin hamısı
- ☐ Əzələ yığılması
- ☒ Buxarlanma

235 Toz hissəcikləri ilə birləşmiş ionlar necə adlanırlar?

- ☒ ağır ionlar
- ☐ düzgün cavab yoxdur
- ☐ tozlar
- ☐ yüngül ionlar
- ☐ səhv cavab yoxdur

236 İlkin ionlar necə adlanırlar?

- ☐ Səhv cavab yoxdur
- ☐ tozlar
- ☐ ağır ionlar
- ☒ yüngül ionlar
- ☐ Düzgün cavab yoxdur

237 Hansı hava mühitinin çirklənmə göstəricisi hesab edilir ?

- ☐ Deyilənlərin heç biri
- ☐ Havada nəmliliyin 40%-dən az olması
- ☐ Yüngül ionların ağır ionlardan üstünlüyü
- ☒ Ağır ionların yüngül ionlardan üstünlüyü
- ☐ Deyilənlərin hamısı

238 Ağır ionlar nəyə deyilir?

- ☐ səhv cavab yoxdur
- ☐ ionlaşma zamanı əmələ gələn ilk ionlara
- ☒ toz hissəciyi ilə birləşmiş ionlara
- ☐ bakteriyalarla birləşmiş ionlara
- ☐ düzgün cavab yoxdur

239 Ölmüş canlıların üzvi birləşmələrindən istifadə edən mikroorqanizmlər?

- ☒ Saprofitlər
- ☐ Halofillər
- ☐ Termofillər
- ☐ Autotroflar
- ☐ Parazitlər

240 Yaşayış yerlərində karbonun yol verilən qatılıq həddi necə faiz qəbul edilib:

- ☐ 8%
- ☐ 79%
- ☒ 0.1%
- ☐ 0.03%
- ☐ 3%

241 Havada karbon qazının miqdarı necə faiz olduqda tənəffüs sürətlənir?

- ☐ Deyilənlərin hamısında
- ☐ 0.05%
- ☐ 0.1%
- ☐ 0.03%
- ☒ 3%

242 Karbon qazından kəskin zəhərlənmə nə zaman baş verir?

- ☐ Deyilənlərin hamısında
- ☐ Havada miqdarı 0.03 % olduqda
- ☐ Havada miqdarı 3% olduqda

- ☒ Havada miqdarı 8% olduqda
- ☐ Havada miqdarı 0.1% olduqda

243 Aşağıdakı qazlardan hansının fizioloji əhəmiyyəti yoxdur

- ☐ Deyilənlərdən hamısının
- ☐ Azotun
- ☐ Oksigenin
- ☐ Karbon qazının
- ☒ Neonun

244 Tənəffüs zamanı verdiyimiz havada karbon qazının miqdarı necə faiz təşkil edir?

- ☐ 15,4-16%
- ☒ 3%
- ☐ 79.2%
- ☐ 20.95%
- ☐ 0.03%

245 Atmosfer havasında olan karbon qazının miqdarı necə faizdir?

- ☐ 95%
- ☐ 78,9%
- ☐ 79.2%
- ☐ 15.4-16%
- ☒ 0.03%

246 Atmosfer havasında olan azotun miqdarı necə faizdir?

- ☐ 0.03%
- ☒ 79.2%
- ☐ 15.4-16%
- ☐ 20.95%
- ☐ 78,9%

247 Tənəffüs zamanı verdiyimiz havada oksigenin miqdarı necə faizdir?

- ☒ 15,4-16%
- ☐ 20.95%
- ☐ 78,9%
- ☐ 79.2%
- ☐ 0.03%

248 Rütubətin miqdarı havanın hansı xüsusiyyətlərinə aid edilir?

- ☐ Hec birinə
- ☒ Fiziki
- ☐ Kimyəvi
- ☐ Bioloji
- ☐ Hamısına

249 Suyun sanitar göstəricisi dedikdə hansı mikrooranzimlər nəzərdə tutulur?

- ☐ stafilokokklar
- ☒ Bağırsaq çöpü bakteriyaları
- ☐ Viruslar
- ☐ Streptokokklar
- ☐ Vibrionlar

250 Mikroorqanizmlərin ekologiyası nəyi öyrənir?

- ☐ Səhv cavab yoxdur
- ☒ Mikroorqanizmlərin bir-biri ilə və ətraf mühitlə qarşılıqlı münasibətini :
- ☐ Mikroorqanizmlərdə baş verən dəyişkənlikləri :
- ☐ Mikroorqanizmlərin həyat fəaliyyəti prosesslərini, o cümlədən böyüməsini, inkişafını, qidalanmasını və çoxalmasını:
- ☐ Mikroorqanizmlərin formasını, quruluşunu, hərəkət və çoxalma üsullarını:

251 Günəş şüasının intensivliyi havanın hansı xassələrinə aid edilir?

- ☐ Hec birinə
- ☒ Fiziki
- ☐ Kimyəvi
- ☐ Bioloji
- ☐ Hamısına

252 Biometrik təzyiq havanın hansı xassələrinə aid edilir?

- ☐ Hec birinə
- ☒ Fiziki
- ☐ Kimyəvi
- ☐ Bioloji
- ☐ Hamısına

253 Havanın fiziki xassələrinə aid edilir:

- ☐ Un tozu
- ☐ Təsirsiz qazların miqdarı
- ☐ Oksigenin və azotun miqdarı
- ☒ Temperatura, nəmlilik, elektrik vəziyyəti
- ☐ Ammonyak

254 Havada bakteriyaların miqdarı havanın hansı xüsusiyyətlərinə aid edilir?

- ☐ Hec birinə
- ☐ Fiziki
- ☐ Kimyəvi
- ☒ Bioloji
- ☐ Hamısına

255 İonlaşma xarakteri havanın hansı xüsusiyyətlərinə aid edilir

- ☐ Hec birinə
- ☒ Fiziki
- ☐ Kimyəvi
- ☐ Bioloji
- ☐ Hamısına

256 Havanın kimyəvi xassələrinə aid edilir:

- ☐ Bakteriyaların miqdarı
- ☐ İonlaşma xarakteri
- ☒ Oksigenin və azotun miqdarı
- ☐ Temperatura, nəmlilik, elektrik vəziyyəti
- ☐ İonlaşma dərəcəsi

257 Hansı xüsusiyyət müsbət ionlara aid deyildir:

- ☐ deyilənlərin hamısı

- ☐ yuxusuzluq
- ☐ depressiya
- ☒ maddələr mübadiləsini yüksəltmək xüsusiyyəti
- ☐ əmək qabiliyyətinin azalması

258 Hansı xüsusiyyət mənfi ionlara aid deyildir:

- ☐ səhv cavab yoxdur
- ☐ maddələr mübadiləsini yüksəltmək xüsusiyyəti
- ☐ həyat tonusunu qaldırmaq xüsusiyyəti
- ☒ depressiya
- ☐ düzgün cavab yoxdur

259 Un tozu nəyə səbəb olur

- ☐ deyilənlərin heç birinə
- ☐ qida zəhərlənmələrinə
- ☐ toksiki infeksiyaya
- ☒ allergiyaya
- ☐ deyilənlərin hamısına

260 Atmosfer havasında olan oksigenin miqdarı necə faizdir?

- ☐ 15.4-16%
- ☐ 0.03%
- ☐ 78,9%
- ☐ 79.2%
- ☒ 20.95%

261 Tənəffüs zamanı verdiyimiz havada azotun miqdarı necə faizdir?

- ☐ 15,4-16%
- ☒ 78,9%
- ☐ 79.2%
- ☐ 20.95%
- ☐ 0.03%

262 Mikroorqanizmlərin bir-biri ilə və ətraf mühitlə qarşılıqlı münasibətini öyrənən elm necə adlanır?

- ☐ Səhv cavab yoxdur
- ☒ Ekologiya
- ☐ Fiziologiya
- ☐ Morfologiya
- ☐ Genetika

263 Havanın ionlaşması nədir?

- ☐ Havanın soyuması
- ☐ Havanın kimyəvi maddələrə oksidləşməsi
- ☐ Su molekulunun ionlaşması
- ☒ Neytral qaz molekulunun və atomunun mənfi və müsbət yüklər daşıyan ionlaracevrilməsi
- ☐ Havanın isinməsi

264 Fiziki iş zamanı suya olan tələbat nə qədər artır

- ☐ Düzgün cavab yoxdur
- ☐ 1l
- ☐ 0.25 l
- ☒ 4-6 l

☐ 0.5 1

265 YVQ haqqında deyilənlərdən hansı səhvdir?

- ☐ deyilənlərin hamısı
- ☒ havanın fiziki xüsusiyyətini ifadə edir
- ☐ orta sutkalıq və maksimuma görə birdəfəlik təyin olunur
- ☐ zərərli maddələrin yol verilə bilən qatılığını ifadə edir
- ☐ sanitariya norma göstəricisidir

266 Aşağıdakılardan hansı mexaniki qatışıqlara aid deyil?

- ☒ Ammonyak
- ☐ Torpaq hissəcikləri
- ☐ Tüstü
- ☐ Toz
- ☐ Qurum

267 YVQ nədir?

- ☐ deyilənlərin hamısı
- ☐ zərərli maddələrin miqdarı
- ☐ zərərsiz maddələrin yol verilə bilən qatılığı
- ☒ zərərli maddələrin yol verilə bilən qatılığı
- ☐ sutkalıq yuxunun miqdarı

268 Aşağıdakılardan hansı istilikverməni ifadə etmir?

- ☒ qida məhsullarının oksidləşməsi
- ☐ buxarlanma
- ☐ şüa buraxma
- ☐ konvensiya
- ☐ radiasiya

269 Aşağıdakılardan hansı içməli suyun orqanoleptik xüsusiyyətinə aid deyil?

- ☒ xloridlər
- ☐ rəngi
- ☐ dadı
- ☐ şəffaflığı
- ☐ iyi

270 İşə müəssisələrində xörəklərin və kulinar məmulatlarının hazırlanmasında gedən müxtəlif texnoloji prosesləri əsasən hansı mərhələlərə ayırmaq olar:

- ☐ düz cavab yoxdur
- ☒ mexaniki və isti kulinar emalına
- ☐ mexaniki və soyuq kulinar emalına
- ☐ isti və soyuq kulinar emalına
- ☐ səhv cavab yoxdur

271 Kulinar emalının düzgün aparılmaması nəyə səbəb olur?

- ☒ Deyilənlərin hamısına
- ☐ Qida maddələrinin, vitaminlərin, mineral maddələrin əhəmiyyətli dərəcədə itirilməsinə
- ☐ Yarımfabrikatların və hazır xörəklərin çirklənməsinə
- ☐ Məhsulun keyfiyyətini dəyişilməsinə
- ☐ Deyilənlərin heç birinə

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

- ☒ Mexaniki emal
- ☐ İsti emal
- ☐ Düz cavab yoxdur
- ☐ Səhv cavab yoxdur
- ☐ Qənnadı məhsullarının isti emalı

273 İşə müəssisələrində xörəklərin və kulinar məmulatlarının hazırlanmasında gedən müxtəlif texnoloji prosesləri əsasən necə mərhələyə ayırmaq olar:

- ☒ 2
- ☐ 1
- ☐ 5
- ☐ 4
- ☐ 3

274 Bişmiş kolbasa məmulatlarının xarab olmasını törədən mikroorqanizm:

- ☐ Kif göbələkləri
- ☐ Düzgün cavab yoxdur
- ☐ Rəngli bakteriyalar
- ☒ Clostridium perfringens
- ☐ Pseudomonas

275 Soyudulmuş ətin saxlanması üçün optimal şərait hansı variantda düzgün verilmişdir?

- ☐ Səhv cavab yoxdur
- ☐ Düzgün cavab yoxdur
- ☐ Temperatur 5-9°C, nisbi rütubət 30-60%
- ☐ Temperatur 2-4°C, nisbi rütubət 25-30%
- ☒ Temperatur 0-1 °C, nisbi rütubət 85-90%

276 Aerob şəraitdə aşağı müsbət temperaturda saxlanılan soyudulmuş ətin xarab olmasına səbəb olan mikroorqanizmlər hansılardır?

- ☐ Səhv cavab yoxdur
- ☐ Viruslar
- ☒ Pseudomonoslar
- ☐ Kif göbələkləri
- ☐ Bakteriofaqlar

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

- ☒ Səthinin və nəmliliyinin artması ilə əlaqədar
- ☐ Düzgün cavab yoxdur
- ☐ Xoş ətrinə görə
- ☐ Xoş iyinə görə
- ☐ Səhv cavab yoxdur

278 ətin xarab olmasında ən az iştirak edən mikroorqanizmlər hansılardır?

- ☐ Düz cavab yoxdur
- ☐ Səhv cavab yoxdur
- ☒ Psixrofillər
- ☐ Termofillər
- ☐ Mezofillər

279 Aşağıdakılardan hansı ətin xarab olmasını göstərmir?

- ☐ Ətin seliklənməsi
- ☐ Ətin qızışması
- ☒ Bombaj
- ☐ Ətin piqmentasiyası
- ☐ Ətin qızışması

280 Kolbasa məmulatlarının yol verilən çirklənmə dərəcəsi nə qədər olmalıdır? (1 q məhsulda)

- ☒ 103
- ☐ 105
- ☐ 104
- ☐ Düzgün cavab yoxdur
- ☐ 107

281 ətin üzərinin qabıq bağlaması nəyə səbəb olur?

- ☐ Düzgün cavab yoxdur.
- ☐ Mikrobların daxil olması üçün şərait yaradır.
- ☐ Əti dadlı edir.
- ☐ Ətin tez bişməsinə kömək edir.
- ☒ Mikrobların daxil olmasının qarşısını alır.

282 Balıq hansı helimentozlarla yoluxma mənbəyi ola bilər?

- ☐ Opistroxoz
- ☐ Exinokokk
- ☐ Finnoz
- ☐ Trixinelloz
- ☒ Difillobotrioz

283 ət vasitəsi ilə insanlara hansı xəstəlik keçə bilər?

- ☐ Angina
- ☒ Brüselyoz
- ☐ Heç biri
- ☐ Fuzarioz
- ☐ Hepatit

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

- ☐ Xarab olmuş ətə
- ☒ Şərti yararlı ətə
- ☐ Təzə ətə
- ☐ Köhnə ətə
- ☐ Heç birinə

285 Suyun əsas hissəsinin buxarlandırılması ilə aparılan balıq emalı necə adlanır?

- ☐ Düz cavab yoxdur
- ☐ Duza qoyma
- ☒ Qurutma
- ☐ Səhv cavab yoxdur
- ☐ Hissə vermə

286 Kolbosa məmulatlarına acı dad verən mikroorqanizm:

- ☐ clostridium perfringens
- ☐ Düzgün cavab yoxdur
- ☐ Kif göbələkləri
- ☐ Rəngli bakteriyalar
- ☒ Pseudomonas

287 Brüselyozla yoluxmuş ətdən harada istifadə etmək olar?

- ☒ Konserv istehsalında
- ☐ Satışda
- ☐ Kolbasa istehsalında
- ☐ Düzgün cavab yoxdur
- ☐ Zərərsizləşdirildikdən sonra iaşə müəssisələrində

288 Xəstə heyvanların kəsilmə yeri haqqında deyilənlərdən hansı səhvdir?

- ☐ Deyilənlərin hamısı səhvdir
- ☐ Onları ayrı binada kəsmək lazımdır
- ☐ Onları ümumi binada iş vaxtının sonunda kəsmək lazımdır
- ☒ Onları ümumi binada sağlam heyvanlarla eyni vaxtda kəsmək lazımdır
- ☐ Deyilənlərin hamısı doğrudur

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

- ☒ Ətin aşağı növlərindən
- ☐ Düzgün cavab yoxdur
- ☐ Hisə vermək üçün duz və maddələrdən
- ☐ Az nəmli xammaldan
- ☐ İstiliklə işlənmədən

290 Balıq haqqında deyilənlərdən hansı səhvdir?

- ☒ Səhv cavab yoxdur.
- ☐ Balığı əsas etibarilə dondurur, duza qoyur, yaxud duzladıqdan sonra isti və ya soyuq halda hisə verirlər.
- ☐ Balıq əti tez xarab olan yeyinti məhsullarına aiddir.
- ☐ Balıq insanın helmintozla: difillobotrioz (enli lent qurd), opistorxoz və s. ilə xəstələnməsinə səbəb olur.
- ☐ Balıqların əzələ toxuması qida dəyərliliyinə və kimyəvi tərkibinə görə ətə oxşayır.

291 Dondurulmuş balıq hansı temperaturda saxlanılır?

- ☐ Düzgün cavab yoxdur
- ☐ 0°C
- ☐ -50°C
- ☐ 10°C
- ☒ -12°C

292 Təzə tutulmuş balığın səthində ən çox hansı mikroorqanizmlər olur?

- ☒ Axromobakteriyalar
- ☐ Kif göbələkləri
- ☐ Düzgün cavab yoxdur
- ☐ Səhv cavab yoxdur
- ☐ Batsillər

293 Hansı heyvanın əti trixenellozla yoluxmaya səbəb olur?

- ☐ Ayının
- ☒ Donuzun

- ☐ Mal-qaranın
- ☐ Qoyunun
- ☐ Dovşanın

294 Duza qoyularaq və dondurularaq zərərsizləşdirilən ət növü hansıdır?

- ☐ Heç biri
- ☒ Şərti yararlı ət
- ☐ Təzə ət
- ☐ Köhnə ət
- ☐ Xarab olmuş ət

295 Süd turşusunun toplandığı dövr necə adlanır?

- ☐ düzgün cavab yoxdur.
- ☒ süd turşusu fazası.
- ☐ mikrobiotanın qarışıq fazası.
- ☐ səhv cavab yoxdur.
- ☐ bakterisid faza.

296 Süd turşusu fazası:

- ☐ Düzgün cavab yoxdur
- ☐ Səhv cavab yoxdur.
- ☐ Mezofil mikrofloranın inkişaf fazasıdır
- ☐ Südün antimikrob xassəsinin saxlanıldığı dövrdür
- ☒ Süd turşusunun toplandığı dövrdür

297 Mezofil mikrofloranın inkişaf fazası necə adlanır?

- ☒ mikrobiotanın qarışıq fazası.
- ☐ bakterisid faza.
- ☐ düzgün cavab yoxdur.
- ☐ səhv cavab yoxdur.
- ☐ süd turşusu fazası.

298 Bakterisid faza nədir?

- ☐ Səhv cavab yoxdur.
- ☒ Südün antimikrob xassəsinin saxlanıldığı dövrdür
- ☐ Mezofil mikrofloranın inkişaf fazasıdır
- ☐ Süd turşusunun toplandığı dövrdür
- ☐ Düzgün cavab yoxdur.

299 Pasterizasiya-

- ☐ Düzgün cavab yoxdur.
- ☐ Gəmiricilərə qarşı aparılan kompleks tədbirlərdir.
- ☐ Həşəratlara qarşı aparılan kompleks tədbirlərdir.
- ☐ Səhv cavab yoxdur.
- ☒ Çox yüksək temperaturda tərkibini dəyişən yeyinti məhsullarını qorumaq və orada olan mikroorqanizmlərin vegetativ formalarını məhv etmək üçün onların 60-80°C-də 20-30 dəqiqə qızdırılmasıdır.

300 Pasterizasiyanın məqsədi:

- ☐ Səhv cavab yoxdur
- ☐ Kimyəvi tərkibinin yaxşılaşdırılması
- ☒ Xəstəlik törədicilərinin məhvi
- ☐ Dad keyfiyyətinin yüksəldilməsi

- ☐ Miqdarın yüksəldilməsi

301 Təzə sağılmış südün tərkibindəki antimikrob maddə necə adlanır?

- ☐ Fitonsid
☒ Lizosim
☐ Deratizator
☐ Səhv cavab yoxdur
☐ Dezinseksid

302 Mikrobiotanın qarışıq fazası-

- ☐ Düzgün cavab yoxdur.
☒ Mezofil mikrofloranın inkişaf fazasıdır
☐ Südün antimikrob xassəsinin saxlanıldığı dövrdür
☐ Süd turşusunun toplandığı dövrdür
☐ Səhv cavab yoxdur.

303 Südün əsas keyfiyyət göstəricisi nədir:

- ☐ Rəngi
☒ Onun bakteriyalarla ümumi çirklənmə dərəcəsi
☐ Düzgün cavab yoxdur.
☐ Səhv cavab yoxdur.
☐ Dadı

304 Süddə xəstəlik törədən mikroorqanizmlərin məhvi məqsədi ilə nədən istifadə olunur?

- ☐ Səhv cavab yoxdur
☐ Deratizasiya
☒ Pasterizasiya
☐ Dezinseksiya
☐ Düz cavab yoxdur

305 Südün antimikrob xassəsinin saxlanıldığı dövr necə adlanır?

- ☐ mikrobiotanın qarışıq fazası
☒ bakterisid faza
☐ səhv cavab yoxdur
☐ Düzgün cavab yoxdur
☐ süd turşusu fazası

306 Kumusu nədən hazırlayırlar?

- ☐ Qoyun südündən
☐ Keçi südündən
☐ İnək südündən
☒ At südündən
☐ Səhv cavab yoxdur

307 Aşağıdakılardan hansı at südündən hazırlanır?

- ☐ Səhv cavab yoxdur
☐ Ryajenka
☐ Kefir
☐ Bolqar qatığı
☒ Kumus

308 Qatılaşdırılmış südün xarab olmasını göstərən əsas əlamət

- ☐ Düzgün cavab yoxdur
- ☐ Bankaların əzilməsi
- ☒ Bombaj
- ☐ Kağızının soyulması
- ☐ Bankanın rənginin dəyişməsi

309 Bolqar qatığının alınmasında hansı mikroorqanizmlərdən istifadə olunur?

- ☐ Mezofil homofermentativ süd turşusu bakteriyalarından
- ☒ Termofil süd turşusu bakteriyalarından
- ☐ Kefir mayalarından
- ☐ Səhv cavab yoxdur
- ☐ Düzgün cavab yoxdur

310 Simbiotik maddələr nədir?

- ☐ Tərkibində süd turşusu bakteriyaları və bifidobakteriyalar olan maddələr
- ☐ İnsan orqanizminə mənfi təsir göstərən maddələr
- ☐ Düzgün cavab yoxdur
- ☐ Səhv cavab yoxdur
- ☒ Probiotiklərin və parabiotiklərin rəasional kombinasiyaları

311 Kefirin hazırlanmasında nədən istifadə olunur

- ☒ Kefir mayalarından
- ☐ Mezofil homofermentativ süd turşusu bakteriyalarından
- ☐ Səhv cavab yoxdur
- ☐ Düzgün cavab yoxdur
- ☐ Termofil süd turşusu bakteriyalarından

312 Adi qatığın hazırlanmasında hansı mikroorqanizmlər iştirak edir?

- ☒ Mezofil homofermentativ süd turşusu bakteriyaları
- ☐ Səhv cavab yoxdur
- ☐ Düzgün cavab yoxdur
- ☐ Termofil süd turşusu bakteriyaları
- ☐ Kefir mayaları

313 Südün endemik təhlükəsini aradan qaldırmaq üçün hansı tədbirlər görülməlidir?

- ☒ Sadalananların hamısı
- ☐ Fernalarda sanitariya şəraiti yaradılmalı, heyvanların üzərində ciddi baytar nəzarəti olmalıdır
- ☐ İnekləri sağdıqda, südü saxladıqda, daşıdıqda, 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

314 Bombaja səbəb olan mikroorqanizm hansıdır

- ☐ Düzgün cavab yoxdur
- ☒ Catenularia cinsindən olan kif göbələkləri
- ☐ Pseudomonas cinsindən olan bakteriyalar
- ☐ Bacillus cinsindən olan bakteriyalar
- ☐ Səhv cavab yoxdur

315 Süd məhsullarına yaxşı qoxu (aromazmt) verən mikroorqanizm hansıdır?

- ☐ Düzgün cavab yoxdur
- ☒ Streptococcus lactis

- ☐ Bacillus sp.
- ☐ Catenularia sp.
- ☐ Səhv cavab yoxdur

316 63-95°C temperaturda südün zərərsizləşdirilməsi necə adlanır?

- ☐ Düzgün cavab yoxdur
- ☒ Pasterizə
- ☐ Sterilizə
- ☐ Ultra sterilizə
- ☐ Qaynatma

317 Pseudomonas, Alcaligenes, Bacillus cinsindən olan bakteriyalar südə necə təsir edirlər?

- ☐ Şirin dad verirlər
- ☒ Acılıq verirlər
- ☐ Düzgün cavab yoxdur
- ☐ Səhv cavab yoxdur
- ☐ Qara rəng verirlər

318 Sağıcının əli necə olmalıdır?

- ☐ Düzgün variant yoxdur.
- ☒ Kəsilmiş dımaqlarla, irinli yaralarsız olmalı
- ☐ Kəsilmiş dımaqlarla və manikürlü olmalı
- ☐ Kremlə yağlanmış olmalı
- ☐ Manikürlü olmalı

319 Südün açılmasında hansı mikroorqanizmlər iştirak edirlər

- ☐ səhv cavab yoxdur
- ☐ düzgün cavab yoxdur
- ☒ Pseudomonas, Alcaligenes, Bacillus cereus
- ☐ Süd turşusu bakteriyaları
- ☐ Clostridium botulinum

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

- ☐ Qrip
- ☒ Brüselyoz
- ☐ Heç biri
- ☐ Askaridoz
- ☐ Dizenteriya

321 Hansı dövr südün bakterisid xassəsinin saxladığı dövr adlanır?

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

322 Maşınla sağımda əsas mikrob mənbəyi nə hesab edilir?

- ☒ Sadalananların hamısı
- ☐ Süd xətləri
- ☐ Sadalananların heç biri
- ☐ İnəyin dəri örtükləri
- ☐ Çirkli sağım maşınları

323 Ev şəraitində südün zərərsizləşdirilməsi necə aparılır?

- ☐ Düzgün cavab yoxdur
- ☒ Qaynadılma ilə
- ☐ Pasterilizə ilə
- ☐ Ultra sterilizə ilə

324 Stafilokokklarla zəhərlənməyə səbəb olan məhsullar hansılardır?

- ☐ Meyvələr
- ☐ Göbələklər
- ☐ Düzgün cavab yoxdur
- ☒ Süd və süd məhsulları
- ☐ Ət və ət məhsulları

325 Hansı yolla süd xəstəlik törədiciləri daxil olmur?.

- ☐ Sağıcılardan
- ☒ Sudan
- ☐ Milçəklərdən
- ☐ Batsildaşıyan şəxslərdən
- ☐ Xəstələrdən

326 Südlə nə vaxt yoluxucu xəstəliklərə yoluxmaq olar?

- ☐ Düzgün cavab yoxdur
- ☐ Süddə saprofit mikroflora artdıqda
- ☐ Südü soyuq halda içdikdə
- ☐ Südü isti halda içdikdə
- ☒ Süddə patogen mikroflora artdıqda

327 Aşağıdakılardan hansı süd məhsullarına aid deyildir?

- ☒ Tumat
- ☐ Kumus
- ☐ Qaymaq
- ☐ Ryajenko
- ☐ Asidofil

328 Hansı fazada südün turşuması baş verir?

- ☐ səhv cavab yoxdur
- ☐ bakterisid fazada.
- ☐ mikrobiotanın qarışıq fazasında
- ☐ düzgün cavab yoxdur
- ☒ süd turşusu fazasında

329 Melanj dedikdə nə başa düşülür?

- ☐ Yumurta ağı
- ☐ Yumurta tozu
- ☐ Düzgün cavab yoxdur
- ☐ Yumurta sarısı
- ☒ Dondurulmuş yumurta kütləsi

330 Formalaşma zamanı yumurtanın mikroorqanizmlərlə çirklənməsi necə adlanır?

- ☐ Ekzogen və endogen çirklənmə
- ☒ Endogen çirklənmə

- ☐ Ekzogen çirklənmə
- ☐ Kimyəvi çirklənmə
- ☐ Səhv cavab yoxdur

331 Yumurtanın təzəliyi hansı göstəriciyə əsasən təyin olunur?

- ☐ Qabığın rənginə görə
- ☒ Hava kamerasının ölçüsünə görə
- ☐ Səhv cavab yoxdur
- ☐ Düz cavab yoxdur
- ☐ Yumurtanın ölçüsünə görə

332 «Bakterial tumak» nədir?

- ☐ Meyvə xəstəliyi
- ☐ Balığın xarab olma növü
- ☒ Yumurta qüsuru
- ☐ Ətin xarab olma növü
- ☐ Tərəvəz xəstəliyi

333 «Kiçik ləkə» nədir?

- ☒ Yumurta qüsuru
- ☐ Balığın xarab olma növü
- ☐ Tərəvəz xəstəliyi
- ☐ Meyvə xəstəliyi
- ☐ Ətin xarab olma növü

334 «Böyük ləkə» nədir?

- ☐ Balığın xarab olma növü
- ☐ Tərəvəz xəstəliyi
- ☐ Meyvə xəstəliyi
- ☒ Yumurta qüsuru
- ☐ Ətin xarab olma növü

335 Yumurtaların mikroorqanizmlərlə çirklənməsi hansı yollarla baş verir?

- ☐ Yumurta mikroorqanizmlərlə çirklənməyə məruz qalmır
- ☒ Endogen və ekzogen yollarla
- ☐ Endogen
- ☐ Ekzogen
- ☐ Düzgün cavab yoxdur

336 Yumurta və yumurta məmulatları ilə hansı xəstəliklər ötürülə bilər?

- ☐ Brüselyoz
- ☐ Dizenteriya
- ☒ Salmonelyoz
- ☐ Heç biri
- ☐ Angina

337 Yumurta və yumurta məmulatları ilə ötürülə bilən xəstəlik:

- ☐ Dizenteriya
- ☒ Salmonelyoz
- ☐ Brüselyoz
- ☐ Düzgün cavab yoxdur
- ☐ Vərəm

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

- ☐ Düzgün cavab yoxdur.
- ☒ 5 ay
- ☐ 1 ay
- ☐ 1 il
- ☐ 10 gün

339 Quşçuluq fabrikalarında toyuq yumurtasının qabığından salmonellalar necə təmizlənir?

- ☐ Düzgün cavab yoxdur.
- ☒ 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.

340 Melanj haqqında deyilənlərdən hansı səhvdir?

- ☐ Melanj dondurulmuş yumurta kütləsidir.
- ☐ Ancaq soyuducuda saxlayırlar və işlətməzdən bir qədər qabaq çıxardırlar.
- ☐ Yumurta konservi kimi çox qidalıdır
- ☐ Melnaj +10°C temperaturda soyuducuda saxlayırlar
- ☒ Melanj yumurta qabığıdır

341 Yumurtaları nəm və pis havalandırılan yerdə saxladıqda nə baş verir?

- ☐ Yumurtanın tərkibinin fiziki-kimyəvi xüsusiyyətləri dəyişir
- ☐ Zülalın lizosininin tədricən parçalanması baş verir.
- ☒ Sadalananların hamısı
- ☐ Yumurtaların keçiriciliyi artır və mikroorqanizmlərin yumurtaya daxil olmasına şərait yaranır
- ☐ Yumurtanın qabığı tutqun rəngini itirir, parıltılı rəng alır.

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

- ☐ Düzgün cavab yoxdur.
- ☒ Ekomorflar
- ☐ Oliqofaqlar
- ☐ Polifaqlar
- ☐ Monofaqlar

343 Düzgün olmayan variantı göstərin.

- ☐ Tərəvəz və meyvələrin cürbəcür növlərini zədələməyə qadir olan göbələklər polifaq adlanır.
- ☐ Meyvə və tərəvəzlərin köhnəlmə prosesi zədələndikdən tezləşir.
- ☐ Meyvə-tərəvəz mexaniki zədələndikdə səthində şirə çıxır ki, onun da tərkibində mikroorqanizmlərin qidalanması üçün maddələr olur.
- ☒ Meyvələrin xarab olmasına yalnız göbələklər səbəb olur.
- ☐ Meyvə və tərəvəzlərin müəyyən növlərini zədələyən göbələklər monofaq adlanırlar

344 Kələmin boz çürümə xəstəliyinin törədiciləri hansılardır?

- ☒ Botrytis cinerea göbələkləri
- ☐ Proteus cinsindən olan bakteriyalar
- ☐ Botrytis cinerea göbələkləri
- ☐ Erwinia cinsindən olan bakteriyalar
- ☐ Phoma tuberosa

345 Aşağıda göstərilənlərdən hansı kartof xəstəliyi deyil.

- ☐ Fitofroz

- ☐ Nəm çürümə
- ☐ Fuzarioz
- ☐ Boz çürümə
- ☒ Toksiki bakterioz

346 Bacillus cinsindən olan torpaq bakteriyaları hansı xəstəliyi törədirlər.

- ☐ Kartofda düyməşəkilli çürümə
- ☐ Pamidaorda bakterial xərcəngi
- ☒ Çuğundurdaquyruq çürüməsi
- ☐ Kartofda quru çürümə
- ☐ Yerkökündə boz çürümə

347 Aşağıdakılardan hansı pamidorun xəstəliyi deyildir?

- ☐ Bakterial xərcəng
- ☐ Yaş çürümə
- ☐ Alternarioz
- ☐ Fitofloroz
- ☒ Toksiki bakterioz

348 Aşağıdakılardan hansı soğanın xəstəliyi deyildir?

- ☐ Fomoz
- ☐ Fuzarioz
- ☒ Zirvə çürüməsi
- ☐ Ağ çürümə
- ☐ Fitofloroz

349 Taxıl bitkilərində rast gəlinən kif göbələklərindən tipik kserofit hansıdır?

- ☐ Mucor
- ☐ Pseudomonas
- ☐ Bacillus
- ☒ Aspergillus
- ☐ Penicillium

350 Dənli bitkilərdə rast gəlinən mikroorqanizmlər rütubətə tələbinə görə hansı qruplara aid edirlər?

- ☐ Yalnız kserofitlərə,
- ☐ Yalnız hidrofitalərə,
- ☒ Hidrofitalərə, mezofitalərə və kserofitalərə
- ☐ Həm hidrofitalərə, həm də kserofitalərə
- ☐ Yalnız mezofitalərə,

351 Saxlanma zamanı taxıl kütləsində mikroorqanizmlərin inkişafına imkan verən mühüm şərtlər hansıdır?

- ☐ Aerasiya dərəcəsi;
- ☐ Taxıl kütləsinin və onun ayrı –ayrı komponentlərinin nəmliyi;
- ☒ Sadalananların hamısı.
- ☐ Qatışıqların miqdarı və növ tərkibi;
- ☐ Dənin tamlığı və onun örtük toxumasının vəziyyəti;

352 Hansı göbələklər saxlanma kifləri adını almışdır?

- ☐ Ascochyta, Alternaria,
- ☐ Alternaria, Cladosporium
- ☒ Penisillium, Aspergillus, Mucor
- ☐ Trichoderma, Cladosporium

☐ Düz cavab yoxdur

353 Taxıl bitkilərinin ilkin yoluxması nə ilə baş verir?

- ☐ Düzgün cavab yoxdur.
- ☒ Torpaqla
- ☐ Xəstə adam vasitəsilə
- ☐ Su ilə
- ☐ Hava ilə

354 Aşağıdakılardan hansı çörək xəstəliyi deyildir?

- ☐ “Təbaşir xəstəliyi”
- ☐ “Kartof xəstəliyi”
- ☐ “Piqmentli ləkələr”
- ☒ “Bakterial tumak”
- ☐ “Sərxoş” çörək

355 Çörəyin təbaşir xəstəliyini hansı mikroorqanizmlər törədirlər?

- ☒ Maya göbələkləri
- ☐ Kif göbələkləri
- ☐ Bakteriyalar
- ☐ Viruslar
- ☐ Düz cavab yoxdur

356 Taxılın öz-özünə qızışma prosesi neçə mərhələdə gedir?

- ☐ 2
- ☐ 1
- ☐ 3
- ☐ 5
- ☒ 4

357 Öz-özünə qızışmanın üçüncü mərhələsində hansı mikroorqanizmə daha çox rast gəlinir?

- ☐ Pseudomonas herbicola
- ☐ Heç birinə
- ☐ Penicillium
- ☐ Bacillus mesentericus
- ☒ Aspergillus

358 Öz-özünə qızışmanın yalnız birinci mərhələsinin əvvəlində fəal çoxalan mikroorqanizm hansıdır?

- ☐ Bacillus subtilis
- ☒ Pseudomonas herbicola
- ☐ Bacillus mesentericus
- ☐ Penicillium
- ☐ Aspergillus

359 Çörəyin qanabənzər xəstəliyi hansı əlamətlərlə xarakterizə edilir?

- ☐ Çörəyin yumşaq hissəsi yapışqan şəkilli olur və valerian iyi verir
- ☐ Düzgün cavab yoxdur
- ☐ Çörəyin qabığında və yumşaq hissəsində ağ toz şəkilli maddələr əmələ gəlir
- ☐ Çörəkdə kiflənmə baş verir
- ☒ Çörəkdə qırmızı ləkələr əmələ gəlir

360 Un xəstəlikləri hansılardır?

- ☐ Kiflənmə
- ☐ Heç biri
- ☒ Hamısı
- ☐ Acıma
- ☐ Turşuma

361 Hansı çörək xəstəliyi deyil?

- ☐ Kartof xəstəliyi
- ☐ Fuzarios
- ☒ Dəmgil xəstəliyi
- ☐ Kiflənmə
- ☐ Qanabənzər xəstəlik

362 Deyilənlərdən doğru olan variantı seçin?

- ☐ Taxıl kütləsinin dondurulması mikroorqanizmlərin inkişafını dayandırır, lakin onların ölmünə səbəb olmur.
- ☐ Temperaturun taxıl kütləsindəki mikroorqanizmlərin inkişafına təsiri taxılın rütubətliliyi ilə sıx əlaqədardır.
- ☒ Hamısı doğrudur.
- ☐ taxıl bitkilərində rast gəlinən mikroorqanizmlərin əksəriyyəti mezofildirlər.
- ☐ Termofillərə yalnız taxılların öz-özünə qızışma prosesinin axırıncı mərhələsində rast gəlinir.

363 Çörək zavodlarında duru mayaların çoxalması üçün hansı mikroorqanizmdən istifadə olunur?

- ☐ Pseudomonas herbicola
- ☒ Saccharomyces cerevisiae
- ☐ Bacillus mesentericus
- ☐ Aspergellus sp.
- ☐ Penicillium sp.

364 Öz-özünə qızışmanın ikinci mərhələsində hansı mikroorqanizmə rast gəlinir?

- ☐ Pseudomonas herbicola
- ☒ Bacillus mesentericus
- ☐ Heçbirinə
- ☐ Penicillium
- ☐ Aspergellus

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

- ☒ Çörəyin kartof xəstəliyi
- ☐ Çörəyin piqmentasiyası
- ☐ Fuzarios
- ☐ Kif xəstəliyi
- ☐ Təbaşir xəstəliyi

366 Məhsulun istilik emalının aparılmasının əsas məqsədi hansıdır?

- ☐ onun bioloji qidalıq dəyərini saxlamaq,
- ☐ Deyilənlərin heç biri
- ☒ Deyilənlərin hamısı
- ☐ həmçinin mikroorqanizmləri məhv etmək
- ☐ qidaya müəyyən orqanoleptiki xassə vermək,

367 Yağlı məhsullarda mikroblar nəyə görə daha çox sağ qalır?

- ☐ Düz cavab yoxdur
- ☐ Səhv cavab yoxdur
- ☒ çünki yağlar istiliyi pis keçirir

- ☐ çünki yağlar istiliyi yaxşı keçirir
- ☐ yağın tərkibində mikroorqanizmləri qoruyan maddə vardır

368 Mikroorqanizmlərin məhvi hansı temperaturda baş verir?

- ☒ 50-60°C
- ☐ 1-5°C
- ☐ 5-10°C
- ☐ 20-30°C
- ☐ 30-40°C

369 İşə müəssisələrinin yarımfabrikatlar hazırlanan sexlərində təmizlənmiş kartofu hansı məhlulla isladılar ki, qaralmasın?

- ☐ 2%-li sirkə turşusu məhlulu ilə
- ☒ 1%-li natrium-bisulfit (Na_2SO_3) məhlulu ilə
- ☐ 1%-li xörək duzu məhlulu ilə
- ☐ 2%-li qələvi məhlulu ilə
- ☐ 3%-li sulfat turşusu məhlulu ilə

370 əksər qida məhsullarında istilik emalı zamanı hansı vitamininin aktivliyi demək olar ki bütövlükdə saxlanılır?

- ☐ D vitaminin
- ☒ A vitamininin
- ☐ B vitaminin
- ☐ C vitaminin
- ☐ E vitaminin

371 Bütün istilik emalı üsullarından ərzaq məhsullarına daha yaxşı bakteriosid effekt verəni hansı növ bişirilmədir

- ☐ deyilənlərin hamısı
- ☒ suda bişirmə
- ☐ qızartma
- ☐ pörtlətmə
- ☐ qurudulma

372 2-3 saat müddətində satılmayan xörəkləri ancaq 80°C temperaturadan aşağı temperaturada ən çoxu necə saat saxlamağa icazə verilir

- ☐ 24 saat
- ☐ 48 saat
- ☐ düz cavab yoxdur
- ☐ 36 saat
- ☒ 12 saat

373 ətdə olan B qrupu vitaminləri müxtəlif növ istilik emalında necə faiz qalır?

- ☐ Düz cavab yoxdur
- ☐ 40%-dən 50%-ə qədər
- ☐ 15%-dən 20%-ə qədər
- ☒ 40%-dən 85%-ə qədər
- ☐ 10%-dən 30%-ə qədər

374 Bitki məhsullarının bişirməsi zamanı B1, B2 vitaminləri necə faiz saxlanılır

- ☐ 40%-ə qədər
- ☐ 30%-ə qədər

- ☒ 80%-ə qədər
- ☐ 50%-ə qədər
- ☐ 10%-ə qədər

375 İsti birinci və ikinci xörəklər plitənin üzərində və ya marmitdə ən çoxunecə saat qala bilər?

- ☐ 3-6 saat müddətində
- ☒ 2-3 saat müddətində
- ☐ 4-5 saat müddətində
- ☐ 0.5-1 saat müddətində
- ☐ 6-8 saat müddətində

376 Hansı xörəklərin isti emal zamanı mikroorqanizmlərlə yoluxma minimuma çatır?

- ☐ Düz cavab yoxdur
- ☒ Duru xörəklərin
- ☐ Qarnirlərin
- ☐ İkinci xörəklərin
- ☐ Salatların

377 Kulinar emal zamanı C vitamini necə faizə qədər azalır ?

- ☐ Düz cavab yoxdur
- ☒ 50%-ə qədər azalır
- ☐ 10%-ə qədər azalır
- ☐ 30%-ə qədər azalır
- ☐ 80%-ə qədər azalır

378 ət, balıq və subməhsullar daşınan zaman qoşma sənəddə hansı məlumatlar göstərməlidir?

- ☐ Düz cavab yoxdur
- ☐ Hazırlayan müəssisəsinin adı
- ☐ Satılmasının son müddəti,
- ☒ Deyilənlərin hamısı
- ☐ Yarımfabrikatların hər növünün hazırlanma vaxtı (adı, tarixi və saati),

379 Qida məhsullarının daşınması üçün istifadə olunan ağac taraların içərisinə hansı təbəqədən üz çəkilir?

- ☐ gümüş təbəqədən
- ☐ dəmir təbəqədən
- ☒ sinklənmiş dəmir və yaxud alüminium təbəqədən
- ☐ cıvə təbəqədən
- ☐ qızıl təbəqədən

380 Qida məhsullarının daşınması üçün hansı metaldan hazırlanmış təbəqələrdən üz vurulur?

- ☐ Dəmir
- ☐ Mis
- ☐ Volfram
- ☐ Xrom
- ☒ Aliminium

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

- ☐ Xloraminin 2-3%-li məhlulu
- ☐ 3%-li peroksid məhlulu
- ☒ 1%-li kalsiumlu soda məhlulu
- ☐ 3%-li NaCl məhlulu ilə
- ☐ Hamısı ilə

382 Ət və balıq məhsulları nədə daşınır?

- ☐ Deyilənlərin heç birində
- ☐ Aliminium qablarda
- ☐ Dəmir çənlərdə
- ☐ Deyilənlərin hamısında
- ☒ Yeşiklərdə

383 Soyudulmuş ət qarmaqdan asılı olaraq hansı temperaturda saxlanılır?

- ☐ 12-20°C temperaturda
- ☐ 10-12°C temperaturda
- ☒ 0-2°C temperaturda
- ☐ 2-6°C temperaturda
- ☐ 4-6°C temperaturda

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

- ☒ 1-2 saat
- ☐ 3-5 saat
- ☐ 6 saat
- ☐ 12 saat
- ☐ yarım saat

385 Dənəvər (səpələnən) məhsullar nədə saxlanılır?

- ☐ polietilen kisələrdə saxlanılır
- ☐ çənlərdə saxlanılır
- ☒ qapaqlı iri sandıqlarda və yaxud torbada, rəfdə saxlanılır
- ☐ avtofurqonlarda saxlanılır
- ☐ alüminium konteynerlərdə saxlanılır

386 Soyuduucu kameralarda nəmliyin aşağı düşməsi nəyə səbəb olur?

- ☐ düz cavb yoxdur
- ☒ məhsulun qurumasına
- ☐ kif göbələklərinin inkişafına
- ☐ məhsulun sulanmasına
- ☐ məhsulun iylənməsinə

387 Qida məhsullarını saxlamaq üçün olan kameralarda nə olmalıdır?

- ☐ deyilənlərin heç biri
- ☐ qoruyucu ventilyasiya avadanlığı
- ☐ temperatur rejiminə daimi nəzarət etmək üçün termometr
- ☐ nəmlik rejiminə daimi nəzarət etmək psixrometr
- ☒ deyilənlərin hamısı

388 Nə üçün tərəvəz yarımfabrikatları möhkəm bağlanan qapaqlı alüminium konteynerlərdə daşınır?

- ☐ Düz cavab yoxdur
- ☐ Bu tərəvəz yarımfabrikatlarına xüsusi dad verir
- ☒ Bu havanın daxil olmasını azaltmaqla C vitamini itkisinin qarşısını alır
- ☐ Bu tərəvəz yarımfabrikatlarının rənginin dəyişməsinə təsir göstərir
- ☐ Bu tərəvəz yarımfabrikatlarının rənginin dəyişməsinə təsir göstərir

389 Çörək-bulka məmulatlarını daşımaq üçün nədən istifadə olunur?

- ☐ çənlərdən

- ☒ avtofurqonlardan
- ☐ alüminium konteynerlərdən
- ☐ plastmass qutulardan
- ☐ polietilen kisələrdən

390 Südü, xamanı, qaymağı daşımaq üçün nədən istifadə olunur?

- ☐ alüminium konteynerlərdən
- ☒ metal qablardan və yaxud perqamentlə möhkəm qablaşdırılmış metal qablardan-flyaq-mehitərdən
- ☐ yeşikdən və yaxud boçkadan
- ☐ polietilen kisələrdən
- ☐ plastmass və ağac qutulardan

391 Ət, balıq və subməhsullar nədə daşınır?

- ☐ polietilen kisələrdən
- ☐ flyaq-mehitərdə
- ☐ alüminium konteynerlərdən
- ☐ plastmass və ağac qutulardan
- ☒ yeşikdə

392 Yağın daşınma vaxtı neçə saatdan çox olmamalıdır?

- ☐ 10 saatdan
- ☐ 5 saatdan
- ☐ 1 saatdan
- ☐ 4 saatdan
- ☒ 2 saatdan

393 Soyuducu kamerada ət saxlamaq üçün nə olmalıdır?

- ☐ bakterisid lampa
- ☒ ət tirəsi altlığı və asan qurulan stellaj
- ☐ səhv cavb yoxdur
- ☐ düz cavab yoxdur
- ☐ sinklənmiş dəmir

394 Yağın daşınması üçün nədən istifadə olunur?

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

395 Kartof və tərəvəz haradasaxlanılır?

- ☐ soyuducu kameralarda
- ☐ yaxşı yuyulmuş və qaynadılmış termosda
- ☐ polietilen kisələrdə
- ☐ flyaq-mehitərdə
- ☐ flyaq-mehitərdə
- ☒ 1,5 metrəndən hündür olmayan quru və qaranlıq otaqlarda

396 Birinci xörəklər bufetdə və yeməxanada nəyə doldurulur?

- ☐ flyaq-mehitə
- ☐ plastmass və ağac qutularda
- ☐ ağzı möhkəm bağlanan qazanlara tökülür

- ☒ yaxşı yuyulmuş və qaynadılmış termosə
☐ çənlərə

397 Sulfidləşmiş kartof nədə daşınır ?

- ☒ polietilen kisələrdə
☐ çənlərdə
☐ flyaqə-mehitərdə
☐ plastmass və ağac qutularda
☐ alüminium konteynerlərdə

398 əgər pendir saxlanma zamanı kiflənirsə və ya seliklənirsə, onda nə etmək lazımdır?

- ☒ onu xörək duzunun 8% məhlulu ilə isladılmış təmiz salfetlə silmək
☐ onu ultrabənövşəyi şüa ilə dezinfeksiya etmək lazımdır
☐ onu atmaq lazımdır
☐ onu xlorlu əhəngin 1%-li məhlulu ilə silmək lazımdır
☐ onu 1%-li kalsiumlu soda məhlulu ilə yumaq lazımdır

399 İkinci xörəklər bufetdə və yeməxanada nəyə doldurulur?

- ☒ ağzı möhkəm bağlanan qazanlara tökülür
☐ yaxşı yuyulmuş və qaynadılmış termosə
☐ plastmass və ağac qutularda
☐ flyaqə-mehitərə
☐ çənlərə

400 Tez xarab olan yeyinti məhsulları harada saxlanılır?

- ☐ səhv cavab yoxdur
☐ 1,5 metrən hündür olmayan quru və qaranlıq otaqlarda
☐ açıq havada
☒ soyuducu kameralarda
☐ düz cavab yoxdur

401 Tərəvəz yarımfabrikatların daşınması üçün nədən istifadə olunur?

- ☐ polietilen kisələrdən
☐ flyaqə-mehitərdə
☐ plastmass və ağac qutulardan
☐ çənlərdən
☒ möhkəm bağlanan qapaqlı alüminium konteynerlərdən

402 Aşağıdakılardan hansı kimyəvi dezinfeksiyaya aiddir?

- ☒ Xlorlu əhəng ilə dezinfeksiya
☐ İsti hava ilə dezinfeksiya
☐ Ultrabənövşəyi şüa ilə dezinfeksiya
☐ Qaynar su ilə dezinfeksiya
☐ Buxar ilə dezinfeksiya

403 Yuyucu vannalar hansı avadanlıq növünə aid edilir?

- ☐ Heç birinə
☐ Soyutma avadanlıqlarına
☐ İstilik avadanlıqlarına
☐ Mexaniki avadanlıqlara
☒ Qeyri-mexaniki avadanlıqlara

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

- ☐ Duzgun cavab yoxdur.
- ☐ Bioloji dezinfeksiya üsullarına
- ☒ Fiziki dezinfeksiya metodlarına
- ☐ Kimyəvi dezinfeksiya metodlarına
- ☐ Fizioloji dezinfeksiya metodlarına

405 İşə müəssisələrində profilaktik tədbirlər hansı məqsədlə həyata keçirilir?

- ☐ Düzgün cavab yoxdur.
- ☐ Hazır yeməklərin estetik görünüşü məqsədi ilə
- ☐ Qidanı dadlı etmək məqsədi ilə
- ☒ Hazır yeməklərin və qida məhsullarının mikrobə çirklənməsinin qarşısını almaq məqsədi ilə
- ☐ Qida məhsullarını uzun müddət saxlamaq məqsədi ilə

406 Avadanlıqların dezinfeksiyası üçün xlorlu əhəngin neçə faizli məhlulundan istifadə olunur?

- ☐ 2%
- ☐ 1%
- ☐ 0,2%
- ☒ 0,5%
- ☐ 5%

407 Xlorlu əhəng, xloramin, kalsium hipoxlorit məhlullarından istifadə-

- ☐ Fizioloji dezinfeksiya üsullarına aid edilir
- ☐ Bioloji dezinfeksiya üsullarına aid edilir.
- ☐ Fiziki dezinfeksiya üsullarına aid edilir
- ☒ Kimyəvi dezinfeksiya üsullarına aid edilir
- ☐ Duzgun cavab yoxdur

408 Aşağıdakılardan hansı fiziki dezinfeksiya aid deyildir?

- ☒ Xloramin ilə dezinfeksiya
- ☐ Buxar ilə dezinfeksiya
- ☐ Ultrabənövşəyi şüa dezinfeksiya
- ☐ Qaynar su dezinfeksiya
- ☐ İsti hava ilə dezinfeksiya

409 Qabların mexaniki təmizlənməsi hansı ardıcılıqla həyata keçirilməlidir?

- ☐ İsti su ilə yaxalama; az yuyucu vasitələr istifadə etməklə 40°C yuyulma; yuyucu vasitələrlə 40°C yuyulması; qabların qurudulması.
- ☐ İsti su ilə yaxalama; boşqabın dibinin silinərək təmizlənməsi; yuyucu vasitələrlə 40°C yuyulması; daha az yuyucu vasitələr istifadə etməklə 40°C yuyulma; qabların qurudulması.
- ☐ Az yuyucu vasitələr istifadə etməklə 40°C yuyulma; boşqabın dibinin silinərək təmizlənməsi; yuyucu vasitələrlə 40°C yuyulması; isti su ilə yaxalama; qabların qurudulması.
- ☒ Boşqabın dibinin silinərək təmizlənməsi; yuyucu vasitələrlə 40°C yuyulması; daha az yuyucu vasitələr istifadə etməklə 40°C yuyulma; isti su ilə yaxalama; qabların qurudulması.
- ☐ Boşqabın dibinin silinərək təmizlənməsi; isti su ilə yaxalama; yuyucu vasitələrlə 40°C yuyulması; daha az yuyucu vasitələr istifadə etməklə 40°C yuyulma; qabların qurudulması

410 Yuyucu vannalar hansı avadanlıq növünə aid edilir?

- ☐ Heç birinə
- ☐ Soyutma avadanlıqlarına
- ☐ İstilik avadanlıqlarına
- ☐ Mexaniki avadanlıqlara
- ☒ Qeyri-mexaniki avadanlıqlara

411 Elektroplitələr hansı avadanlıqlara aid edilir?

- ☐ Hec birinə
- ☐ Qeyri-mexaniki avadanlıqlara
- ☒ İstilik avadanlıqlarına
- ☐ Mexaniki avadanlıqlara
- ☐ Soyutma avadanlıqlarına

412 Binanın saxlanması göstərilən sanitariya tələblər hansı variantda düzgün ifadə edilməmişdir?

- ☐ Hər gün işin axırında təmizləmə üçün olan inventarlar qaynar su ilə yuyulub xlorlu əhəngin 2%-li məhlulu ilə dezinfeksiya edilməlidir
- ☐ Anbar binalarının təmizlənməsi hər gün aparılmalıdır
- ☒ Binanın əsas təmizlənməsi hər gün iş vaxtı aparılır
- ☐ Döşəmələr gün ərzində çirkləndikcə təmizlənməlidir
- ☐ Cari gündəlik təmizlənmədən başqa, bütün işə müəssisələrində ayda bir dəfə sanitariya günü təyin edilir

413 əllərin, qab qacaqların dezinfeksiyasında xlorlu əhəngin-

- ☐ 2%-li məhlulundan istifadə olunur.
- ☒ 0,2%-li məhlulundan
- ☐ 1%-li məhlulundan
- ☐ 0,5%-li məhlulundan
- ☐ 5%-li məhlulundan

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

- ☐ 5%
- ☒ 1%
- ☐ 0,2%
- ☐ 0,5%
- ☐ 2%

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

- ☐ 2%
- ☒ 1%
- ☐ 0,2%
- ☐ 0,5%
- ☐ 5%

416 Qida müəssisələrində hansı dezinfeksiya metodlarından istifadə olunur:

- ☐ Yalnız bioloji
- ☐ Fiziki və bioloji
- ☐ Bioloji və kimyəvi
- ☒ Fiziki və kimyəvi
- ☐ Yalnız fiziki

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

- ☐ E. Düzgün cavab yoxdur.
- ☐ C. Bioloji dezinfeksiya üsullarına
- ☒ B. Fiziki dezinfeksiya metodlarına
- ☐ A. Kimyəvi dezinfeksiya metodlarına
- ☐ D. Fizioloji dezinfeksiya metodlarına

418 Aşbaz üçün işə müəssisələrində havanın optimal temperaturu

- ☐ 5-6°C

- ☐ 20-24°C
- ☐ 25-29°C
- ☐ 30-36°C
- ☒ 18-20°C

419 Xlorlu əhəng, xloramin, kalsium hipoxlorit məhlullarından istifadə-

- ☐ Düzgün cavab yoxdur.
- ☐ Bioloji dezinfeksiya üsullarına aid edilir
- ☐ Fiziki dezinfeksiya üsullarına aid edilir.
- ☒ Kimyəvi dezinfeksiya üsullarına aid edilir
- ☐ Fizioloji dezinfeksiya üsullarına aid edilir.

420 Qabları yumaq üçün suyun temperaturu

- ☐ 20-30°C olmalıdır.
- ☐ 70-80°C
- ☐ 50-60°C
- ☐ 30-40°C
- ☒ 90-100°C

421 Düzgün olmayan variantı seçin.

- ☐ Qaynar su ilə zərərsizləşdirmə ən effektiv və sadə vasitələrdən biridir
- ☐ Qaynar su ilə zərərsizləşdirmə zamanı mikrob hüceyrələri zülalların denaturasiyası nəticəsində 1-2 dəqiqə müddətində tələf olur.
- ☒ Qaynar su ilə maşınların bütün metal hissələri, yeməxana alətləri, şüşəqablar dezinfeksiya edilir.
- ☐ Qaynar su ilə işə müəssisələrində qab-qacaqları, inventarı avadanlıqları zərərsizləşdirmək məqsədi ilə geniş tətbiq edilir.
- ☐ Ultrabənövşəyi şüalar və cıvəli kvarts lampalarla dezinfeksiya zamanı binada heç kəs olmamalıdır

422 İşə müəssisələrində məcburi dezinfeksiya tədbirləri nə qədər vaxtdan bir aparılır?

- ☐ 6 aydan bir
- ☒ Ayda 1 dəfə
- ☐ Həftədə 1 dəfə
- ☐ Hər gün
- ☐ İldə 1 dəfə

423 İşə müəssisələrində dezinfeksiyanın hansı üsullarından istifadə edilir?

- ☐ Fiziki və bioloji
- ☐ Fiziki
- ☐ Kimyəvi
- ☐ Bioloji
- ☒ Fiziki və kimyəvi

424 Dezinfeksiya nədir?

- ☐ Siçan və siçovulların tələf edilməsi üçün aparılan mübarizə tədbirləridir
- ☐ Cürbəcür həşəratların tələf edilməsi üçün aparılan mübarizə tədbirləridir.
- ☐ Təbiətdə maddələr dövrənini öyrənən elmdir
- ☒ Patogen mikroorqanizmlərin məhv edilməsinə yönəldilmiş mübarizə tədbirləridir
- ☐ Orqanizmin xəstəliktörədən mikroorqanizmlərlə yoluxmasıdır

425 Dezinfeksiya nədir?

- ☐ Siçan və siçovulların tələf edilməsi üçün aparılan mübarizə tədbirləridir.
- ☒ Cürbəcür həşəratların tələf edilməsi üçün aparılan mübarizə tədbirləridir.
- ☐ Təbiətdə maddələr dövrənini öyrənən elmdir

- ☐ Patogen mikroorqanizmlərin məhv edilməsinə yönəldilmiş mübarizə tədbirləridir.
- ☐ Orqanizmin xəstəliktörədən mikroorqanizmlərlə yoluxmasıdır.

426 İşə müəssisələrində əl ilə yumada yemək qablarını yumaq üçün neçə seksiyalı vannalardan istifadə edirlər?

- ☐ 2
- ☐ 1
- ☐ 5
- ☐ 4
- ☒ 3

427 Qabların mexaniki təmizlənməsi hansı ardıcılıqla həyata keçirilməlidir?

- ☐ Az yuyucu vasitələr istifadə etməklə 40°C yuyulma; boşqabın dibinin silinərək təmizlənməsi; yuyucu vasitələrlə 40°C yuyulması; isti su ilə yaxalama; qabların qurudulması
- ☐ İsti su ilə yaxalama; az yuyucu vasitələr istifadə etməklə 40°C yuyulma; yuyucu vasitələrlə 40°C yuyulması; qabların qurudulması
- ☐ Boşqabın dibinin silinərək təmizlənməsi; isti su ilə yaxalama; yuyucu vasitələrlə 40°C yuyulması; daha az yuyucu vasitələr istifadə etməklə 40°C yuyulma; qabların qurudulması
- ☐ İsti su ilə yaxalama; boşqabın dibinin silinərək təmizlənməsi; yuyucu vasitələrlə 40°C yuyulması; daha az yuyucu vasitələr istifadə etməklə 40°C yuyulma; qabların qurudulması
- ☒ Boşqabın dibinin silinərək təmizlənməsi; yuyucu vasitələrlə 40°C yuyulması; daha az yuyucu vasitələr istifadə etməklə 40°C yuyulma; isti su ilə yaxalama; qabların qurudulması

428 Deyilənlərdən hansı ultrabənövşəyi şüa ilə dezinfeksiyaya aid deyildir?

- ☒ Bioloji dezinfeksiya üsullarına aiddir.
- ☐ Yüksək bakterisid aktivliyə malikdir.
- ☐ Qida məhsullarına toksiki təsir göstərmir.
- ☐ Qidanın orqanoleptik xüsusiyyətlərini dəyişmir.
- ☐ Havanın dezinfeksiyası üçün istifadə edilir.

429 Ultrabənövşəyi şüa ilə dezinfeksiya hansı dezinfeksiya növünə aiddir?

- ☐ Kimyəvi
- ☐ Heç birinə
- ☐ Hər üçünə
- ☒ Fiziki
- ☐ Bioloji

430 Deratizasiya nədir?

- ☐ Cürbəcür həşəratların tələf edilməsi üçün aparılan mübarizə tədbirləridir.
- ☐ Patogen mikroorqanizmlərin məhv edilməsinə yönəldilmiş mübarizə tədbirləridir.
- ☐ Təbiətdə maddələr dövrənini öyrənən elmdir
- ☐ Orqanizmin xəstəliktörədən mikroorqanizmlərlə yoluxmasıdır.
- ☒ Siçan və siçovulların tələf edilməsi üçün aparılan mübarizə tədbirləridir.

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

- ☐ İki dəfə
- ☒ İldə bir dəfə
- ☐ Hər il keçməyə ehtiyac yoxdur
- ☐ Hər rüb
- ☐ Üç dəfə

432 İşə müəssisələrində əl ilə yumada şüşə qabları yumaq üçün neçə seksiyalı vannalardan istifadə edirlər?

- ☐ 4
- ☒ 2
- ☐ 1
- ☐ 3
- ☐ 5

433 Qida müəssisələrində hansı dezinfeksiya üsulundan istifadə olunmur?

- ☐ Kimyəvi
- ☒ Bioloji
- ☐ Hamısından istifadə olunur
- ☐ Düzgün cavab yoxdur
- ☐ Fiziki

434 əti doğramaq üçün stolların hazırlanması üçün hansı ölçülü ağac gövdələrdən istifadə olunur?

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

435 Nə üçün qabları yumaq üçün aliminium vaannalardan istifadə olunmur?

- ☐ düz cavab yoxdur
- ☐ səhv cavab yoxdur
- ☒ çünki yuyucu məhlullar ilə əlaqədə o, qaralır və qüsurlu olur
- ☐ qablara qırmızı rəng verir
- ☐ qablara xüsusi dad verir

436 İstehsal vannaları üçün gigiyenik cəhətdən ən davamlı material hansıdır?

- ☐ Mis
- ☒ paslanmayan polad
- ☐ aliminium
- ☐ Gümüş
- ☐ dəmir

437 Xəmir hazırlamaq üçün istifadə olunan stollar hansı ağac növündən hazırlanırlar?

- ☒ Palıd, fısıq, göyrüş
- ☐ Şam, küknar, şabalıd
- ☐ Səhv cavab yoxdur
- ☐ Düz cavab yoxdur
- ☐ Cökə, küknar, şam

438 Sellofan nədir?

- ☐ Düz cavab yoxdur
- ☐ Qlükozadan hazırlanmış şəffav material
- ☒ Sellülozadan hazırlanmış nazik,parıltılı, şəffav material
- ☐ Qlükozadan hazırlanmış qalın, parıltısız, qara material
- ☐ Səhv cavab yoxdur

439 Qida məhsullarının və kulinar məmulatlarının emalı üçün istifadə olunan stollar haqqında deyilənlərdən hansı səhvdir?

- ☐ Deyilənlərin hamısı
- ☐ Stolların örtüyü tikişsiz olmalı

- ☐ Küncləri dəyirmi olmalı
- ☒ Stolların örtüyü tikişli olmalı
- ☐ Örtük səthi hamar olmalı

440 Alüminium və qalay zər vərəqləri nə məqsədlə istifadə olunur?

- ☐ Ət və ət məhsullarının qablaşdırılması üçün
- ☒ Qənnadı məmulatlarını, çayı qablaşdırmaq üçün
- ☐ Quru məhsulların qablaşdırılması üçün
- ☐ Dondurulmuş giləmeyvə və tərəvəz məhsullarının saxlanılmasında
- ☐ Süd və süd məhsullarının qablaşdırılması üçün

441 Yüksək təzyiqli polietilen torbadan harada istifadə olunur?

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

442 Sellofon ən çox hansı məhsulların qablaşdırılmasında istifadə olunur?

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

443 İstehsal sexlərində qida tullantılarının yığılması üçün istifadə olunan pedallı çəlləklərin həcmi nə qədər olmalıdır?

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

444 Xörək bişirən qazanların pəncərinin qarşısına qoyulması nə üçün qadağandır?

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

445 Avadanlıqların xətt prinsipi üzrə yerləşdirilməsi nəyə səbəb olur?

- ☐ Düz cavab yoxdur
- ☐ İstehsal olunan məhsulun dadının dəyişməsinə səbəb olur
- ☒ İstehsal sahəsindən qənaət etməyə imkan yaradır
- ☐ İstehsal olunan məhsulun mikroblarla çirkənməsinə səbəb olur
- ☐ Səhv cavab yoxdur

446 Perqament kağızlardan nə məqsədlə istifadə olunur?

- ☐ Ət və ət məhsullarının qablaşdırılması üçün
- ☐ Dondurulmuş giləmeyvə və tərəvəz məhsullarının saxlanılmasında
- ☐ Quru məhsulların qablaşdırılması üçün
- ☒ Yağlı məhsulların qablaşdırılması üçün

- ☐ Süd və süd məhsullarının qablaşdırılması üçün

447 Mayonezi, povidlo, mürəbbə, cemi və çayı qablaşdırmaq üçün nədən istifadə olunur?

- ☐ polixlorvinilli pərdədən (B-118)
☐ Səhv cavab yoxdur
☐ Yüksək təzyiqli polietilen torbadan
☐ Penopolistrollardan
☒ PÇ-2 nazik polietilen-sellofan materiallardan

448 Quru məhsulların, çörəyin saxlanılmasında üçün nədən istifadə olunur?

- ☐ Heç birindən
☐ Polietilen torbadan
☐ Sellofandan
☒ polixlorvinilli pərdədən
☐ Penopolistrolladan

449 Penopolistrolla nə qablaşdırılır?

- ☐ Mayonez
☐ Dondurulmuş giləmeyvə və tərəvəz məhsullarının
☒ «Yantar» pendiri
☐ Çay
☐ Süd və süd məhsullarının

450 Polixlorvinilli pərdədən (B-118) nədə istifadə olunur?

- ☐ Ət və ət məhsullarının saxlanılmasında
☐ Süd və süd məhsullarının saxlanılmasında
☐ Yantar pendirin saxlanılmasında
☒ Quru məhsulların, çörəyin saxlanılmasında
☐ Dondurulmuş giləmeyvə və tərəvəz məhsullarının saxlanılmasında

451 Dondurulmuş giləmeyvə və tərəvəz məhsullarının saxlanılmasında nədən istifadə olunur?

- ☐ Heç birindən
☐ Sellofandan
☐ Polixlorvinilli pərdədən
☐ Penopolistrolladan
☒ Polietilen torbadan

452 ət məhsullarını qablaşdırmaq üçün nədən istifadə olunur?

- ☐ Heç birindən
☐ polixlorvinilli pərdədən
☒ Sellofandan
☐ Penopolistrolladan
☐ Polietilen torbadan

453 Nə üçün istehsalatda mis qablardan demək olar ki, istifadə olunmur?

- ☒ Tez oksidləşir
☐ Düz cavab yoxdur
☐ Mikroorqanizmlərlə tez çirklənməyə məruz qalır
☐ Tez soyuyur
☐ Tez qızır

454 Qida sənayesində hansı materialdan olan qablardan istifadə etmək olar?

- ☐ Sinklənmiş dəmirdən
- ☒ Paslanmayan poladdan
- ☐ Sinklənmiş dəmirdən
- ☐ misdən
- ☐ Dəmir və cuğundan

455 Müstəsna hal kimi, mis qablardan qənnadı sexlərində nə məqsədlə istifadə olunur?

- ☒ Şirə və mürəbbə qaynatmaq üçün
- ☐ Düz cavab yoxdur
- ☐ Səhv cavab yoxdur
- ☐ Xəmiri bişirmək üçün
- ☐ Krem hazırlamaq üçün

456 Yeməxana alətlərinin hazırlanması üçün ən çox hansı metaldan istifadə olunur?

- ☐ Deyilənlərin hamısından
- ☐ Qalay
- ☒ Melxior
- ☐ Deyilənlərin heç birindən
- ☐ Platin

457 Saxsı qabların tərkibindəki qurğuşun necə aşkarlanır?

- ☒ 4%-li sirkə turşusu məhlulu ilə
- ☐ səhv cavab yoxdur
- ☐ 2%-li limon turşusu məhlulu ilə
- ☐ 0.5 %-li sirkə turşusu məhlulu ilə
- ☐ 2%-li alma turşusu məhlulu ilə

458 Sinklənmiş dəmirdən olan qablar nə məqsədlə istifadə olunur?

- ☐ Krem hazırlamaq üçün
- ☐ Səhv cavab yoxdur
- ☐ Düz cavab yoxdur
- ☐ Yeməyin saxlanması və hazırlanması üçün
- ☒ Quru dənəvər məhsulları və suyu saxlamaq olar

459 Hansı materialdan olan qablar yeməyin saxlanması və hazırlanması üçün yararsızdır?

- ☐ Düz cavab yoxdur
- ☒ Sinklənmiş dəmirdən olan qablar
- ☐ Misdən olan qablar
- ☐ Nikeldən olan qablar
- ☐ Sink qatışığından – melxiordan olan qablar

460 Quru məhsullar və tərəvəz harada saxlanılır?

- ☐ düzgün cavab yoxdur
- ☐ soyuduculu anbarda
- ☐ isti sexlərdə
- ☐ qənnadı sexlərində
- ☒ soyuducusuz anbarda

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

- ☐ 50 m aralı
- ☐ 10m aralı

- ☒ 100 m aralı
- ☐ 1 km aralı
- ☐ 400m aralı

462 Ət məhsulları harada saxlanılır?

- ☒ soyuduculu anbarda
- ☐ soyuducusuz anbarda
- ☐ düzgün cavab yoxdur
- ☐ qənnadı sexlərində
- ☐ isti sexlərdə

463 Tikinti sahələri zibillikdən hansı məsafədə yerləşməlidirlər?

- ☐ 10 m məsafədə
- ☒ 1 km məsafədə
- ☐ 50 m məsafədə
- ☐ 100 m məsafədə
- ☐ 500 m məsafədə

464 Müəssisənin soyuducusuz anbarında nə saxlanılır?

- ☐ Düzgün cavab yoxdur
- ☒ Quru məhsullar və tərəvəz
- ☐ Ət məhsulları
- ☐ Süd məhsulları
- ☐ Balıq

465 Anbar binasının düzgün layihələndirilməməsi nəyə səbəb olur?

- ☐ Qidanın potensial bakterial zəhərlənməsinə
- ☐ Məhsulun bu və ya digər orqanoleptik xassəsinin pozulmasına
- ☒ Deyilənlərin hamısına
- ☐ Məhsulun saxlanma davamlılığının azalmasına
- ☐ İnfeksiya təhlükəsinə

466 İşə müəssisələri üçün ərazini seçərkən nəyi nəzərə almaq lazımdır?

- ☐ sūxur sularının yerinin hündürlüyünü,
- ☐ yerin relyefini
- ☒ Deyilənlərin hamısını
- ☐ kommunal obyektlərin yaxınlığını
- ☐ sənaye obyektlərin yaxınlığını

467 Anbar binasını layihələndirərkən hansı gigiyenik qaydalar əsas götürülür:

- ☐ məhsulun növünə uyğun olaraq anbarda temperatura rejiminə riayət olunmalıdır
- ☐ məhsulun növünə uyğun olaraq anbarda nəmlik rejiminə riayət olunmalıdır.
- ☐ Sadalananların hec biri doğru deyil
- ☐ məhsulun saxlanması növlər üzrə bölünməlidir
- ☒ Sadalananların hamısı doğrudur

468 Tikinti sahələri yaşayış məhəllələrindən hansı məsafədə yerləşməlidir—

- ☐ 2 km aralı
- ☒ 50-500 m aralı
- ☐ 10m aralı
- ☐ 1km aralı
- ☐ 30m aralı

469 Qida sənayesi, ticarət və iaşə müəssisələrinin layihələndirilməsinə göstərilən gigiyenik tələblər aşağıda deyilənlərdən hansından asılıdır?

- ☒ Deyilənlərin hamısından asılıdır
- ☐ Funksional təyinatından
- ☐ İstehsalın mərkəzləşdirilməsi dərəcəsindən
- ☐ İstehsal dövrünün davam etməsindən
- ☐ Müəssisənin tipindən

470 Soyuq sexlərə qoyulan gigiyenik tələblərdən hansı səhvdir?

- ☒ Səhv cavab yoxdur
- ☐ Soyuq sex isti sexlə və xörək paylama xətti ilə yanaşı yerləşməlidir
- ☐ Soyuq sexlər ticarət (yemək) zalları ilə birlikdə eyni səviyyədə lahiyələndirilməlidir
- ☐ Soyuq sex digər istehsal yerlərindən arakəsmələrlə təcrid olunmalıdır
- ☐ Yarımfabrikatlarla işləyən iaşə müəssisələrində isti və soyuq sexlərin bir binada olmasına icazə verilir

471 İsti sexlərə qoyulan gigiyenik tələblərdən hansı səhvdir?

- ☐ İsti sexdən xammalın, yarımfabrikatların və istifadə olunan qabların axını kəsilməməlidir
- ☐ İsti sexlər ticarət (yemək) zalları ilə birlikdə eyni səviyyədə lahiyələndirilməlidir
- ☐ Əgər zallar bir neçə mərtəbədə yerləşdirilsə, onda sex hər bir mərtəbədə, yaxud az yeri olan zaldakı mərtəbədə layihələndirilir
- ☐ İsti sexin mətbəx qabları yuyulan şöbə ilə birbaşa əlaqəsi olmalıdır
- ☒ Səhv cavab yoxdur

472 Balıq sexlərinə qoyulan gigiyenik tələblərdən hansı səhvdir?

- ☐ Balığın emalı və ondan yarımfabrikatların hazırlanması ciddi sanitariya tələblərini yerinə yetirməyi nəzərdə tutur
- ☐ Sexlərdə bir qayda olaraq iki texnoloji xətt nəzərdə tutulur: balığın emalı və yarımfabrikatların hazırlanması xətləri
- ☐ Gündə 1 tondan çox balıq emal edən iri sexlərdə sıx torla tutulan balıqların və nərə balığın emalı da ayrı xəttə nəzərdə tutulur.
- ☐ Böyük gücü olmayan (400 yerə qədər) müəssisələrdə gigiyenik normalara görə ətin və balığın bir ət-balıq sexində emalına icazə verilir
- ☒ Səhv cavab yoxdur

473 Ət sexlərinə qoyulan gigiyenik tələblərdən hansı səhvdir?

- ☐ Onların təşkilində texnoloji proseslərin ardıcılığına riayət olunması böyük gigiyenik əhəmiyyət daşıyır
- ☐ Ət yarımfabrikatı istehsalı üzrə olan sexlər, adətən xammalın saxlanması üçün lazım olan kameranın yanında planlaşdırılır
- ☒ Səhv cavab yoxdur
- ☐ Orta və xırda müəssisələrdə isə bu proseslər müstəqil (ayrıca) xətdə (cərgədə) həyata keçirilir.
- ☐ İri tədarük müəssisələrində bu proseslər xüsusi yerdə (binada) həyata keçirilir

474 Təzərvəz sexlərinə qoyulan gigiyenik tələblərdən hansı səhvdir?

- ☐ Yarımfabrikatlar üçün xüsusi qaldırıcı qurğularla təchiz edilir
- ☐ Müəssisələr iki mərtəbəli planlaşdırıldıqda, təzərvəz sexi birinci mərtəbədə lahiyələndirilir
- ☒ Səhv cavab yoxdur
- ☐ Sexin gücü kartof üzrə gündə 18 ton olan tədarük müəssisəsində nişasta şöbəsinin təşkil olunması məsləhət görülür
- ☐ Soğan emal edilən iş stolunun üstündə yerli sorucu qurğu nəzərdə tutulur.

475 Alma və armudun xəstəlikləri

- ☐ Düzgün cavab yoxdur.
- ☐ Yaş çürümə, fomo, quru çürümə
- ☐ Fitofloroz, alternarioz, boyun çürüməsi

- ☒ Qara xərçəng, acı çürümə, yumşaq boz çürümə
- ☐ qəhvəyi çürümə, çəhrayı çürümə, ağ çürümə

476 Pomidorun hansı xəstəliyinin törədiciləri viruslardır?

- ☐ Qara çürümənin
- ☐ Fitoftora
- ☐ Pomidorda zirvə çürüməsi xəstəliyinin
- ☒ Mozaika xəstəliyinin
- ☐ Pomidorun bakterial xərçəngi xəstəliyinin

477 Aşağıdakı xəstəlikərdən hansının törədiciləri viruslardır?

- ☐ Acı çürümənin
- ☐ Fitoftoranın
- ☐ Boz çürümənin
- ☒ Stolbur xəstəliyinin
- ☐ Dəmgil xəstəliyinin

478 Stolbur xəstəliyi hansı bitkiləri zədələyir?

- ☐ Pomidoru
- ☐ Sitrus meyvələrini
- ☐ Almanı, armudu
- ☒ Kartofu, badımcanı
- ☐ Kələmi

479 Pomidorun mozaika xəstəliyi hansı orqanizmlərlə törədilir?

- ☐ Bitkilərlə
- ☒ Viruslarla
- ☐ Göbələklərlə
- ☐ Bakteriyalarla
- ☐ Heyvanlarla

480 Göstərilənlərdən hansı viruslar tərəfindən törədilir.

- ☐ Acı çürümə
- ☐ Fitoftora
- ☐ Boz çürümə
- ☒ Stolbur xəstəliyi
- ☐ Dəmgil xəstəliyi

481 Deyilənlərdən hansı kartofun nəm çürüməsinə aid deyildir?

- ☒ Törədicisi viruslardır.
- ☐ Zədələnmiş kartoflar pis qoxu verirlər.
- ☐ Zədələnmiş kartoflar yumşalır, qatı və ya sulu kütləyə çevrilirlər.
- ☐ Bacillus cinsli bakteriyalar tərəfindən törədilir.
- ☐ Törədiciləri kartofun parenximasında yayılırlar.

482 Patogen mikroblardan hansı meyvə-tərəvəz vasitəsi ilə insanlara keçə bilər?

- ☐ Dizenteriya
- ☐ Qarayara
- ☐ Dovşancıq
- ☐ Botulizm
- ☒ Fuzarioz

483 Fitoftoroz nədir?

- ☐ Səhv cavab yoxdur
- ☐ Ətin xarab olma növü
- ☐ Yumurta qüsuru
- ☒ Kartof xəstəliyi
- ☐ Balığın xarab olma növü

484 Pensillium cinsindən olan göbələklərhansı xəstəliyi törədirlər?

- ☐ Acı çürüməni
- ☒ Sitrus meyvələrinin çürüməsini
- ☐ Quru çürümə
- ☐ Nəm çürümə
- ☐ Kartofda unlu dəmgili

485 Göstərilənlərdən hansı viruslar tərəfindən törədilir.

- ☐ Acı çürümə
- ☐ Fitoftora
- ☐ Boz çürümə
- ☒ Mozaika xəstəliyi
- ☐ Dəmgil xəstəliyi

486 Kələmin boz çürümə xəstəliyi haqqında deyilənlərdən hansı səhvdir?

- ☒ Bu xəstəliyin törədiciləri yüksək temperaturda arta bilir.
- ☐ Zədələnmə xəstə kələmdən sağlam kələmə keçə bilir.
- ☐ Zədələnmə məhsul yığımı zamanı və məhsulun anbarda saxlandığı dövrdə baş verə bilər
- ☐ Kif göbələyi tərəfindən törədilir
- ☐ Xəstəlik zamanı yarpaqlar üzərində boz kül rəngdə təbəqqə ilə örtülmüş ləkələr əmələ gəlir.

487 Dəmgil xəstəliyinin törədiciləri-

- ☐ Corynebacterium cinsli bakteriyalardır.
- ☐ Fusarium cinsli göbələklərdir.
- ☐ Penicillium cinsli göbələklərdir.
- ☒ Fusucladium cinsli göbələklərdir.
- ☐ Basilluscinsli bakteriyalardır.

488 Pomidorun bakterial xərçəngi haqqında deyilənlərdən hansı doğrudur?

- ☒ Deyilənlərin hamısı.
- ☐ Əsasən pomidorun şitilləri, vegetativ üzvləri və meyvələri zədələnilir.
- ☐ Törədiciləri hərəkətsiz, qrammüsbət və aerobdurlar
- ☐ Törədiciyi Corynebacterium michiganense-dir.
- ☐ Xəstəlik zamanı “quş gözü” adlanan ləkələr əmələ gəlir.

489 Qarpızın toksiki bakteriozu xəstəliyi haqqında hansı doğrudur?

- ☒ Deyilənlərin hamısı.
- ☐ Qarpızın qabığında noxud rəngli dikəlmiş ləkələr əmələ gəlir.
- ☐ Xəstələnmiş adamın mədə-bağırsaq sistemində zəhərlənmə, ishal və s. müşahidə olunur.
- ☐ Proteus cinsli bakteriyalarla törədilir.
- ☐ Xəstəlik zamanı qarpızın daxilində çürümə prosesi gedir və qarpız saralır.

490 Meyvə xəstəlikləri hansılardır:

- ☐ Düzgün cavab yoxdur.

- ☐ Bakterial tumak, böyük ləkə
- ☐ Yaş çürümə, fomo, quru çürümə
- ☐ Fitofloroz, alternarioz, boyun çürüməsi
- ☒ Qara xərcəng, acı çürümə, yumşaq boz çürümə

491 Fuzarioz nədir?

- ☐ Yumurta qüsuru
- ☒ Kartof xəstəliyi
- ☐ Ətin xarab olma növü
- ☐ Balığın xarab olma növü
- ☐ Səhv cavab yoxdur

492 Aşağıdakılardan hansı kartof xəstəliyi deyildir?

- ☐ Fuzarioz
- ☐ Yaş bakterial çürümə
- ☐ Fomo
- ☒ Bakterial tumak
- ☐ Fitofloroz

493 Kartofun fomo xəstəliyinin törədici hansıdır?

- ☒ *Phoma exigua*
- ☐ Deyilənlərin hamısı
- ☐ *Erwinia carotovora*.
- ☐ *Spondilocladium atrovirens*.
- ☐ *Botrytis cinerea*

494 Almada dəngil xəstəliyini hansı mikroorqanizm törədir?

- ☒ *Fusicladium dendriticum*
- ☐ Viruslar
- ☐ *Fusarium* sp.
- ☐ *Penicillium* sp.
- ☐ *Botrytis cinerea*

495 Pazının əsas xəstəliklərindən birini hansıdır?

- ☐ Bakterial tumak
- ☐ Səhv cavab yoxdur
- ☐ Kartof xəstəliyi
- ☒ Boz çürümə
- ☐ Qırmızı ləkə

496 Kartof xəstəliyi nədir?

- ☐ Tərəvəz xəstəliyi
- ☒ Çörək xəstəliyi
- ☐ Yumurta qüsuru
- ☐ Ət xarab olma növü
- ☐ Düzgün cavab yoxdur.

497 Yalnız təzə yığılmış buğda dənində rast gəlinən mikroorqanizmlər hansılardır?

- ☐ *Penicillium*, *Aspergillus*
- ☐ Düz cavab yoxdur
- ☒ *Alternaria*, *Cladosporium*
- ☐ *Ascochyta*, *Pseudomonas*

- ☐ Mucor, Trichoderma

498 Hansı göbələklər tarla kifi adını almışdır?

- ☒ Alternaria, Cladosporium
☐ Düz cavab yoxdur
☐ Mucor, Trichoderma
☐ Ascochyta, Pseudomonas
☐ Penisillium, Aspergillus

499 Unun kiflənməsinə səbəb olan mikroorqanizmlər hansılardır?

- ☐ Viruslar
☒ Kif göbələkləri
☐ Düz cavab yoxdur
☐ Bakteriyalar
☐ Maya göbələkləri

500 Çörəyin kiflənməsinə səbəb olan mikroorqanizmlər hansılardır?

- ☐ Düz cavab yoxdur
☒ Kif göbələkləri
☐ Viruslar
☐ Bakteriyalar
☐ Maya göbələkləri

501 İnsanın fizioloji tələbatı üçün içməli suyun optimal temperaturu və qəbuledilən pH həddi necə olmalıdır?

- ☐ 80-90 C, pH 6.0-9.0
☐ Düzgün cavab yoxdur
☐ -5-3 C, pH 3.0-4.0
☒ 11-12 C, pH 6.0-9.0
☐ 100 C, pH 6.0-9.0

502 Koli- indeks nədir?

- ☐ düzgün cavab yoxdur
☒ 1 litr suda, yaxud 1 kq quru maddədə olan bağırsaq çöplərinin ümumi miqdarı
☐ bağırsaq çöpləri aşkar olunan mayenin və ya bərk maddənin ən az miqdarı (ml və ya q ifadə olunmuş
☐ bakteriyaların ümumi miqdarının təyini
☐ səhv cavab yoxdur

503 Syun keyfiyyət göstəricisi hansı bakteriyaların miqdarına görə təyin edilir? Bağırsaq çöpu bakteriyalarının miqdarına görə

- ☐ Düzgün cavab yoxdur
☐ Səhv cavab yoxdur
☒ Bağırsaq çöpu bakteriyalarının miqdarına görə
☐ Pseudomonasların miqdarına görə
☐ Qlastridilərin miqdarına görə

504 İşməli suyun təmizlənməsi üçün hansı maddədən istifadə olunur?

- ☐ seləndən
☒ poliakrilamiddən
☐ civədən
☐ arsendən
☐ molibdendən

505 Suda yod çatışmadıqda baş verən xəstəlik necə adlanır?

- ☐ karies
- ☐ flyuoroz
- ☐ deyilənlərin hamısı
- ☐ zəhərlənmə
- ☒ zob

506 Koli –titir nədir?

- ☒ bağırsaq çöpləri aşkar olunan mayenin və ya bərk maddənin ən az miqdarı (ml və ya q ifadə olunmuş
- ☐ 1 litr suda, yaxud 1 kq quru maddədə olan bağırsaq çöplərinin ümumi miqdarı
- ☐ Düzgün cavab yoxdur
- ☐ Səhv cavab yoxdur
- ☐ bakteriyaların ümumi miqdarının təyini

507 İçməli suda koli-indeks necə olmalıdır?

- ☐ 7
- ☒ 3
- ☐ Deyilənlərin hamısı
- ☐ 5
- ☐ 8

508 Aşağıdakılardan hansı su kəmərinə axan suyun keyfiyyətini yaxşılaşdırmaq üçün istifadə olunan metod deyil?

- ☐ Deyilənlərdən hamısı
- ☐ durultma
- ☐ rəngsizləşdirmə
- ☐ zərərsizləşdirmə
- ☒ buxarlandırma

509 Suda fltorun miqdarı azaldıqda baş verən xəstəlik necə adlanır?

- ☐ deyilənlərin hamısı
- ☐ flyuoroz
- ☒ karies
- ☐ zob
- ☐ zəhərlənmə

510 Suda fltorun miqdarı artıqda baş verən xəstəlik necə adlanır?

- ☐ karies
- ☒ flyuoroz
- ☐ zəhərlənmə
- ☐ deyilənlərin hamısı
- ☐ Zob

511 Xlorlaşdırma suyun hansı üsullarla zərərsizləşdirilməsinə aid edilir?

- ☐ Bioloji
- ☐ Fiziki
- ☐ hamısına
- ☐ heç birinə
- ☒ Kimyəvi

512 Ozonlaşdırma və xlorlaşdırma suyun hansı üsullarla zərərsizləşdirilməsinə

- ☐ səhv cavab yoxdur
- ☒ kimyəvi
- ☐ bioloji
- ☐ fiziki
- ☐ düz cavab yoxdur

513 Ultrasəsle zərərsizləşdirmə hansı üsullarla suyun zərərsizləşdirilməsinə aid edilir?

- ☐ hamısına
- ☒ Fiziki
- ☐ Kimyəvi
- ☐ Bioloji
- ☐ heç birinə

514 Suyun kimyəvi zərərsizləşdirilməsi hansı üsullarla aparılır?

- ☐ Ultrasəsle
- ☒ Ozonlaşdırma və xlorlaşdırma ilə
- ☐ Deyilənlərdən hamısı ilə
- ☐ Elektrik yükü impulsları ilə
- ☐ Ultrabənövşəyi şüalarla

515 Suyun cökdürülməsi üçün hansı maddədən istifadə olunur?

- ☐ ammonyakdan
- ☐ sulfat turşusundan
- ☒ dəmir xloriddən
- ☐ karbon qazından
- ☐ deyilənlərdən hamısından

516 Ultrabənövşəyi şüalarla zərərsizləşdirmə üsullu suyun hansı üsulla zərərsizləşdirilməsidir?

- ☐ Kimyəvi
- ☒ Fiziki
- ☐ hamısına
- ☐ heç birinə
- ☐ Bioloji

517 Süni işıqlanmaya verilən gigiyenik tələblərdən hansı səhvdir?

- ☐ Süni işıq mənbəyi spektri gündüz işığının spektrinə yaxın olmalıdır
- ☐ Işıq mənbələrinin göz qamaşdırıcı təsiri aradan qaldırılmalıdır
- ☒ Süni işıq mənbəyi spektri gecə işığının spektrinə yaxın olmalıdır
- ☐ Işıqlanma bir bərabərdə və həmişə olmalıdır
- ☐ Kəskin nəzərə çarpan kölgələr azaldılmalıdır

518 Elektrik yükü impulsları ilə zərərsizləşdirmə üsullu suyun hansı üsulla zərərsizləşdirilməsidir?

- ☐ hamısına
- ☒ Fiziki
- ☐ Kimyəvi
- ☐ Bioloji
- ☐ heç birinə

519 Ultrabənövşəyi şüalarla zərərsizləşdirmə üsullu suyun hansı üsulla zərərsizləşdirilməsidir?

- ☐ Kimyəvi
- ☒ Fiziki
- ☐ heç birinə

- ☐ hamısına
- ☐ Bioloji

520 Sağlam heyvanın əti mikroorqanizmlərlə nə vaxt yoluxur?

- ☒ Kəsim dövründə
- ☐ Yaşadığı dövrdə
- ☐ Yemləmə zamanı
- ☐ Səhv cavab yoxdur
- ☐ Düzgün cavab yoxdur

521 Aşağıdakılardan hansı ətin çürüməsinə aid deyildir?

- ☐ Rəngi bozarır, elastikliyini itirir, seliklənir və yumşalır
- ☐ Karbohidratlarda parçalanmaya məruz qalır
- ☐ Piy tünd boz rəng alır
- ☒ Ət xoş iyi alır
- ☐ Zülalların və amin turşularının parçalanması baş verir

522 Nə üçün qiymə mikroorqanizmlərin inkişafı üçün daha əlverişli mühit hesab edilir

- ☐ Xoş ətrinə görə
- ☒ Səthinin və nəmliliyinin artması ilə əlaqədar
- ☐ Xoş iyinə görə
- ☐ Düzgün cavab yoxdur
- ☐ Səhv cavab yoxdur

523 Nə üçün içalat işə müəssisələrinə dondurulmuş vəziyyətdə daxil olur?

- ☐ Belə daha dadlı olur
- ☐ Düzgün cavab yoxdur
- ☐ Səhv cavab yoxdur
- ☐ Bu zaman hazırlanma müddəti qısalır
- ☒ Mikroorqanizmlərlə çirklənmənin qarşısını alınması üçün

524 Suyun əsas hissəsinin buxarlanmasına səbəb olan balıq emalı necə adlanır?

- ☒ Qurutma
- ☐ Hisə vermə
- ☐ Duza qoyma
- ☐ Düz cavab yoxdur
- ☐ Səhv cavab yoxdur

525 Balıq haqqında deyilənlərdən hansı səhvdir?

- ☐ Balıq əti tez xarab olan yeyinti məhsullarına aiddir.
- ☒ Səhv cavab yoxdur.
- ☐ Balığı əsas etibarilə dondurur, duza qoyur, yaxud duzladıqdan sonra isti və ya soyuq halda hisə verirlər
- ☐ Balıqların əzələ toxuması qida dəyərliyinə və kimyəvi tərkibinə görə ətə oxşayır
- ☐ Balıq insanın helmintozla: difillobotrioz (enli lent qurd), opistorxoz və s. ilə xəstələnməsinə səbəb olur.

526 Bombaj nədir?

- ☐ Sintez reaksiyalarını kataliz edən ferment
- ☐ Mikroorqanizmlərin həyat fəaliyyəti nəticəsində ətraf mühitə sintez olunan zülal
- ☐ Səhv cavab yoxdur
- ☐ Müxtəlif növ orqanizmlər arasında əlaqə forması
- ☒ Mikroorqanizmlərin həyat fəaliyyəti nəticəsində ətraf mühitə sintez olunan zülal

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

- ☒ Bombaj
- ☐ Simbioz
- ☐ Metabioz
- ☐ Anaerobioz
- ☐ Aerobioz

528 Tüstünün antiseptik maddələrinin təsiri ilə yüksək temperaturda aparılan balıq emalı necə adlanır?

- ☒ Hisə vermə
- ☐ Düz cavab yoxdur
- ☐ Səhv cavab yoxdur
- ☐ Qurutma
- ☐ Duza qoyma

529 Üzüm salxımı şəklində olan bakteriyalar

- ☒ Stafilokokklar
- ☐ Vibrionlar
- ☐ Streptokokklar
- ☐ Batsillər
- ☐ Tetrakokklar
- ☐ Vibrionlar

530 Hansı əlamət bakteriyaları prokariotlara aid etməyə imkan verir

- ☒ Nüvə membranının olmaması
- ☐ İki membrana malik olmaları
- ☐ Bir membrana malik olmaları
- ☐ DNT və RNT-yə malik olmaları
- ☐ Düzgün cavab yoxdur

531 Prokariotlarda nüvə törəməsi necə adlanır

- ☒ Nukleoid
- ☐ Nukleosoma
- ☐ Nukleotid
- ☐ Nukleus
- ☐ Nukleokapsid

532 Morfologiya nədir?

- ☐ Mikroorqanizmlərdə baş verən dəyişkənlikləri öyrənən elmdir
- ☐ Mikroorqanizmlərin bir-biri ilə və ətraf mühitlə qarşılıqlı münasibətini öyrənən elmdir:
- ☐ Səhv cavab yoxdur
- ☒ Mikroorqanizmlərin formasını, quruluşunu, hərəkət və çoxalma üsullarını öyrənən elmdir:
- ☐ Mikroorqanizmlərin həyat fəaliyyəti prosesslərini, o cümlədən böyüməsini, inkişafını, qidalanmasını və çoxalmasını öyrənən elmdir:

533 Dairəvi bakteriyalara hansılar aiddirlər?

- ☐ Spirillər
- ☐ Batsillər
- ☐ Spiroxtələr
- ☒ Sarsinlər
- ☐ Vibrionlar

534 Hüceyrələrin zəncir şəklində toplanması xarakterikdir

- ☐ Vibrionlara
- ☐ Stafilokokklara
- ☐ Diplokokklara
- ☐ Səhv cavab yoxdur
- ☒ Streptokokklara

535 Hüceyrələrinin salxım şəklində toplanması hansı orqanizmlərə xarakterikdir?

- ☒ Stafilokokklara
- ☐ Sarsinlərə
- ☐ Spirillərə
- ☐ Tetrakokklara
- ☐ Streptokokklara

536 Bakteriyalar aşağıdakılardan hansına aid edilir?

- ☒ Protislərə
- ☐ Göbələklərə
- ☐ Həşəratlara
- ☐ Bitkilərə
- ☐ Heyvanlara

537 Zəncirvari bakteriyalara aiddir

- ☐ Vibrionlar
- ☐ Batsillər
- ☐ Tetrakokklar
- ☐ Stafilokokkla
- ☒ Streptokokklar

538 Sarsinlər üçün xarakterik xüsusiyyət

- ☐ Düzgün cavab yoxdur
- ☐ Əyilmiş formalıdırlar
- ☒ Şarşəkilli bakterialadırlar
- ☐ Zəncirvari bakteriyalıdırlar
- ☐ Çöpşəkillidirlər

539 Fiziologiya nədir?

- ☒ Mikroorqanizmlərin heyat fəalliyəti prosesslərini, o cümlədən böyüməsini, inkişafını, qidalanmasını və çoxalmasını öyrənən elmdir
- ☐ Mikroorqanizmlərin bir-biri ilə və ətraf mühitlə qarşılıqlı münasibətini öyrənən elmdir:
- ☐ Mikroorqanizmlərdə baş verən dəyişiklikləri öyrənən elmdir:
- ☐ Mikroorqanizmlərin formasını, quruluşunu, hərəkət və çoxalma üsullarını öyrənən elmdir:
- ☐ Səhv cavab yoxdur

540 Nukleoid üçün xarakterik olanı seçin:

- ☐ Hərəkət funksiyasını yerinə yetirir
- ☐ Morfoloji funksiya (quruluş funksiyası) daşıyır
- ☐ Ətraf mühitin əlverişsiz şəraitindən müdafiə edir
- ☐ Fəqositədən müdafiə edir
- ☒ Genetik materialın daşıyıcısıdır

541 Spor üçün xarakterik olanı seçin:

- ☐ Fəqositədən müdafiə edir

- ☐ Genetik materialın daşıyıcısıdır
- ☐ Morfoloji funksiya (quruluş funksiyası) daşıyır
- ☒ Ətraf mühitin əlverişsiz şəraitindən müdafiə edir
- ☐ Hərəkət funksiyasını yerinə yetirir

542 Bir qamçılılar necə adlanır?

- ☐ Səhv cavab yoxdur
- ☐ Amfitrixlər
- ☒ Monotrixlər
- ☐ Lifotrixlər
- ☐ Peritrixlər

543 Peritrixlər hansılardır?

- ☐ Səhv cavab yoxdur
- ☐ Hüceyrənin hər iki ucunda dəstə halında yerləşən qamçılara malik olanlar
- ☐ Hüceyrənin bir ucunda yerləşən topa halında qamçılara malik olanlar
- ☐ Bir qamçılılar
- ☒ Hüceyrəni hər tərəfdən əhatə edən dövrə qamçılılar

544 Amfitrixilərin xarakterik xüsusiyyəti

- ☐ Səhv cavab yoxdur
- ☒ Hüceyrənin hər iki ucunda yerləşən dəstə halında qamçılara malikdirlər
- ☐ Hüceyrənin bir ucunda yerləşən topa halında qamçılara malikdirlər
- ☐ Bir qamçılıdırlar
- ☐ Hüceyrəni hər tərəfdən əhatə edən dövrə qamçılara malikdirlər

545 Monotrixlərin xarakterik xüsusiyyəti

- ☐ Səhv cavab yoxdur
- ☐ Hüceyrənin bir ucunda yerləşən topa halında qamçılara malikdirlər
- ☐ Hüceyrənin hər iki ucunda dəstə halında yerləşən qamçılara malikdirlər
- ☒ Bir qamçılıdırlar
- ☐ Hüceyrəni hər tərəfdən əhatə edən dövrə qamçılara malikdirlər

546 Lifotrixlərin xarakterik xüsusiyyəti

- ☐ Səhv cavab yoxdur
- ☒ Hüceyrənin bir ucunda yerləşən topa halında qamçılara malikdirlər
- ☐ Hüceyrənin hər iki ucunda yerləşən dəstə halında qamçılara malikdirlər
- ☐ Bir qamçılıdırlar
- ☐ Hüceyrəni hər tərəfdən əhatə edən dövrə qamçılaramalikdirlər

547 əyilmiş formalı bakteriyalara aiddir:

- ☐ Streptokokklar
- ☐ Çöplər
- ☒ Vibrionlar
- ☐ Kokklar
- ☐ Tetrakokklar

548 Qamçıların funksiyası:

- ☒ Hərəkət funksiyasını yerinə yetirir
- ☐ Morfoloji funksiya (quruluş funksiyası) daşıyır
- ☐ Ətraf mühitin əlverişsiz şəraitindən müdafiə edir
- ☐ Foqositozdan müdafiə edir

- ☐ Genetik materialın daşıyıcısıdır

549 Spiral formalı bakteriyalar?

- ☐ Spiroxtələr
☐ Stafilokokklar
☐ Sarsinlər
☒ Spirillər
☐ Batsillər

550 Çöp formalı bakteriyalar?

- ☐ Spiroxtələr
☐ Stafilokokklar
☐ Sarsinlər
☐ Spirillər
☒ Batsillər

551 Bakteriya kapsulunun funksiyası nədir?

- ☐ Səhv cavab yoxdur
☒ Faqositozu çətinləşdirir
☐ Maddələr mübadiləsində iştirak edir
☐ Işıqdan qoruyur
☐ Hüceyrənin formasını saxlayır

552 Kimyəvi reaksiyalardan əmələ gələn enerjidən istifadə edən edən mikroorqanizmlər necə adlanırlar?

- ☐ Səhv cavab yoxdur
☒ Xemotroflar
☐ Anaeroblar
☐ Aeroblar
☐ fototroflar

553 Karbon mənbəyi kimi qeyri-üzvi maddələrdən istifadə edən mikroorqanizmlərnecə adlanır?

- ☐ Səhv cavab yoxdur
☒ Autotrof mikroorqanizmlər
☐ Anaeroblar
☐ Aeroblar
☐ Heterotrof mikroorqanizmlər

554 Mikroorqanizmlərin həyat fəaliyyəti prosesslərini, o cümlədən böyüməsini, inkişafını, qidalanmasını və çoxalmasını öyrənən elm?

- ☐ Səhv cavab yoxdur
☐ Ekologiya
☒ Fiziologiya
☐ Morfologiya
☐ Genetika

555 Bakteriaların sporları hansı funksiyanı yerinə yetitirirlər?

- ☐ Hərəkət
☐ Tənəffüs
☒ Ətraf mühitin əlverişsiz şəraitindən müdafiə
☐ Foqositozdan müdafiə
☐ Çoxalma

556 Biokimyəvi reaksiyalarda iştirak edən zülal təbiətli üzvi katalizatorlar necə adlanırlar?

- ☐ yuxarıda deyilənlərin hamısı
- ☐ karbohidratlar
- ☐ yağlar
- ☒ fermentlər
- ☐ antibiotiklər

557 Mikroorqanizmlərin formasını, quruluşunu, hərəkət və çoxalma üsullarını öyrənən elm necə adlanır?

- ☐ Səhv cavab yoxdur
- ☐ Ekologiya
- ☐ Fiziologiya
- ☒ Morfologiya
- ☐ Genetika

558 Günəş enerjisindən istifadə edən mikroorqanizmlər necə adlanırlar?

- ☐ səhv cavab yoxdur
- ☐ xemotroflar
- ☐ anaeroblar
- ☐ aeroblar
- ☒ fototroflar

559 Hüceyrə üçün lazım olan bütün komponentləri karbon qazından istifadə edərək sintez edən orqanizmlər necə adlanırlar?

- ☐ Anaeroblar
- ☒ Avtotroflar
- ☐ Termofillər
- ☐ Heterotroflar
- ☐ Aeroblar

560 Zülal təbiətli bioloji katalizatorlar necə adlanırlar?

- ☐ yuxarıda deyilənlərin hamısı
- ☐ antibiotiklər
- ☐ karbohidratlar
- ☒ fermentlər
- ☐ yağlar

561 Karbondan istifadə formasına görə mikroorqanizmlər hansı qruplara ayrılırlar?

- ☐ Düzgün cavab yoxdur
- ☐ Saprofitlərə, parazitlərə
- ☒ Autotroflara, heterotroflara
- ☐ Aeroblara, anaeroblara
- ☐ Səhv cavab yoxdur

562 Fermentlər-

- ☐ səhv cavab yoxdur
- ☐ qeyri-üzvi maddələrdən üzvi maddələrin sintezi prosesi
- ☐ tənəffüs prosesində iştirak edən karbohidrat mənşəli bioloji katalizatorlardır
- ☒ biokimyəvi prosesdə iştirak edən zülal təbiətli üzvi katalizatorlardır
- ☐ biokimyəvi prosesdə iştirak edən kimyəvi maddələrdir

563 Flaqelin zülalına harada rast gəlinir?

- ☒ Qamçılarda
- ☐ Sporda
- ☐ Kapsulada
- ☐ Selikli qışada
- ☐ Hüceyrə divarında

564 Endofermentlər nədir?

- ☐ yuxanda deyilənlərin hamısı
- ☐ yağlar
- ☐ hüceyrədən xaricə ifraz olunan fermentlər
- ☒ hüceyrə daxilində fəaliyyət göstərən fermentlər
- ☐ antibiotiklər

565 Yeganə enerji və karbon mənbəyi kimi karbon qazından istifadə edən mikroorqanizmlər necə adlanırlar?

- ☐ Parazitlər
- ☐ Termofillər
- ☒ Autotroflar
- ☐ Heterotroflar
- ☐ Halofillər

566 Hazır üzvi maddələr hesabına yaşayan mikroorqanizmlər necə adlanırlar?

- ☐ Termofillər
- ☐ Aeroblar
- ☐ Anaeroblar
- ☐ Avtotroflar
- ☒ Heterotroflar

567 Fototrof mikroorqanizmlər hansılardır?

- ☐ Düzgün cavab yoxdur
- ☒ Günəş enerjisindən istifadə edən mikroorqanizmlər
- ☐ Karbon mənbəyi kimi qeyri-üzvi maddələrdən istifadə edən mikroorqanizmlər
- ☐ Karbon mənbəyi kimi üzvi maddələrdən istifadə edən mikroorqanizmlər
- ☐ Kimyəvi reaksiyalardan əmələ gələn enerjiden istifadə edən mikroorqanizmlər

568 Cümləni tamamlayın: Qamçılar kimyəvi tərkibinə görə

- ☐ lipidlərdən əmələ gəlmişdir.
- ☐ fosfolipidlərdən əmələ gəlmişdir.
- ☒ flaqellin zülalından əmələ gəlmişdir.
- ☐ lipopolisaxaridlərdən əmələ gəlmişdir.
- ☐ peptidoqlukandan əmələ gəlmişdir.

569 Teyxua turşusuna harada rast gəlinir?

- ☐ Qamçılarda
- ☐ Sporda
- ☐ Kapsulada
- ☐ Selikli qışada
- ☒ Hüceyrə divarında

570 Streptokokk termininin mənası

- ☐ Əyilmiş hüceyrələr
- ☒ Zəncir əmələ gətirən dairəvi hüceyrələr
- ☐ Zəncir şəklində çöp şəkilli hüceyrələr

- ☐ Üzüm salxımı şəklində toplanmış dairəvi hüceyrələr
- ☐ Paket şəklində toplanmış dairəvi hüceyrələr

571 Qamçıların yerləşməsinə görə bakteriyalar bölünür:

- ☐ Səhv cavab yoxdur
- ☐ Avtotroflara
- ☐ Aeroblara
- ☒ Amfitrixlərə
- ☐ Diplokokklara

572 Hüceyrə divarı üçün xarakterik funksiyanı seçin:

- ☐ Hərəkət funksiyasını yerinə yetirir
- ☐ Morfoloji funksiya (quruluş funksiyası) daşıyır
- ☒ Ətraf mühitin əlverişsiz şəraitindən müdafiə edir
- ☐ Foqositozdan müdafiə edir
- ☐ Genetik materialın daşıyıcısıdır

573 Hüceyrəni hər tərəfdən əhatə edən dövrə qamçıları necə adlanırlar?

- ☐ Səhv cavab yoxdur
- ☐ Amfitrixlər
- ☐ Lifotrixlər
- ☐ Monotrixlər
- ☒ Peritrixlər

574 Hər iki ucunda dəstə halında yerləşən qamçılara malik olanlar necə adlanırlar?

- ☐ Səhv cavab yoxdur
- ☒ Amfitrixlər
- ☐ Lifotrixlər
- ☐ Monotrixlər
- ☐ Peritrixlər

575 Hüceyrənin bir ucunda olan topa halında qamçılara malik olanlar:

- ☐ Düz cavab yoxdur
- ☐ Amfitrixlər
- ☐ Monotrixlər
- ☒ Lifotrixlər
- ☐ Səhv cavab yoxdur

576 Hansı orqanizmlər üçün metabolizmdə karbon mənbəyi rolunu üzvi birləşmələr oynayır?

- ☐ Səhv cavab yoxdur
- ☐ Aeroblar üçün
- ☒ Heterotroflar üçün
- ☐ Avtotroflar üçün
- ☐ Anaeroblar üçün

577 Heterotrof mikroorqanizmlər hansılardır?

- ☐ Oksigensiz mühitdə yaşayan mikroorqanizmlər
- ☐ Karbon mənbəyi kimi qeyri-üzvi maddələrdən istifadə edən mikroorqanizmlər
- ☒ Karbon mənbəyi kimi hazır üzvi maddələrdən istifadə edən mikroorqanizmlər
- ☐ Oksigenli mühitdə yaşayan mikroorqanizmlər
- ☐ Düzgün cavab yoxdur

578 Karbon mənbəyi kimi hazır üzvi maddələrdən istifadə edən mikroorqanizmlər

- ☐ Səhv cavab yoxdur
- ☐ Autotrof mikroorqanizmlər
- ☐ Anaeroblar
- ☐ Aeroblar
- ☒ Heterotrof mikroorqanizmlər

579 Autotrof mikroorqanizmlər hansılardır?

- ☐ Düzgün cavab yoxdur
- ☐ Günəş enerjisindən istifadə edən mikroorqanizmlər
- ☒ Karbon mənbəyi kimi qeyri-üzvi maddələrdən istifadə edən mikroorqanizmlər
- ☐ Karbon mənbəyi kimi hazır üzvi maddələrdən istifadə edən mikroorqanizmlər
- ☐ Kimyəvi reaksiyalardan əmələ gələn enerjiden istifadə edən edən mikroorqanizmlər

580 Qeyri-üzvi maddələrdən üzvi maddələr sintez edən mikroorqanizmlər necə adlanırlar?

- ☐ Səhv cavab yoxdur
- ☒ Autotrof mikroorqanizmlər
- ☐ Anaeroblar
- ☐ Aeroblar
- ☐ Heterotrof mikroorqanizmlər

581 Xemotrof mikroorqanizmlər hansılardır?

- ☐ Düzgün cavab yoxdur
- ☐ Günəş enerjisindən istifadə edən mikroorqanizmlər
- ☐ Karbon mənbəyi kimi qeyri-üzvi maddələrdən istifadə edən mikroorqanizmlər
- ☐ Karbon mənbəyi kimi üzvi maddələrdən istifadə edən mikroorqanizmlər
- ☒ Kimyəvi reaksiyalardan əmələ gələn enerjiden istifadə edən edən mikroorqanizmlər

582 əmələ gələn məhsullara görə süd turşusuna qıcqırmanı neçə tipi mövcuddur?

- ☐ dörd
- ☐ beş
- ☐ bir
- ☐ üç
- ☒ iki

583 Fenol , krezol hansı amillərə aiddir?

- ☐ Hamısına
- ☐ Fiziki
- ☒ Kimyəvi
- ☐ Bioloji
- ☐ Heç birinə

584 Mikroorqanizmlərdə baş verən dəyişkənlikləri öyrənən elm necə adlanır?

- ☐ Səhv cavab yoxdur
- ☒ Genetika
- ☐ Morfologiya
- ☐ Fiziologiya
- ☐ Ekologiya

585 Qıcqırma nədir?

- ☐ deyilənlərin hamısı

- ☒ üzvi maddələrin, əsasən karbohidratların mikroorqanizmlərin və ya onların fermentlərinin təsiri altında sadə birləşmələrə parçalanması prosesidir
- ☐ genetik materialın bir mikrob hüceyrəsindən digərinə köçürülməsi ilə gedən dəyişkənlik
- ☐ bakteriofaq vasitəsilə bir bakteriya hüceyrəsindən genomun müəyyən hissəsinin digər bakteriya hüceyrəsinə köçürülməsi ilə meydana çıxan dəyişkənlik
- ☐ morfoloji cəhətdən oxşar, lakin fizioloji cəhətdən fərqli olan cinsi hüceyrələrin birləşməsidir

586 Bakteriostatik təsir nəyə deyilir?

- ☐ Mikroorqanizmləri öldürən maddələrin təsirinə
- ☒ Mikroorqanizmlərin inkişafını müvəqqəti dayandıran maddələrin təsirinə
- ☐ Mikroorqanizmlər tərəfindən mənimsənilən maddənin mikroorqanizmlərə stimulyedici təsirinə
- ☐ Mikroorqanizmləri öldürən və hüceyrə divarını parçalayan maddələrin təsirinə
- ☐ Səhv cavab yoxdur

587 Mühitin reaksiyası hansı amillərə aiddir?

- ☐ Fiziki
- ☐ Bioloji
- ☐ Hamısına
- ☐ Heç birinə
- ☒ Kimyəvi

588 Mikroorqanizmlərin molekulyar oksigenə münasibəti hansı amillərə aiddir?

- ☒ Kimyəvi
- ☐ Fiziki
- ☐ Hamısına
- ☐ Heç birinə
- ☐ Bioloji

589 Kimyəvi amil göstərilmiş variantı seçin?

- ☐ Yuxarıda deyilənlərin hamısı
- ☐ Temperatur
- ☒ Mühitin reaksiyası
- ☐ Rütubət
- ☐ Şüa enerjisi

590 Faqlar vasitəsilə genetik materialın bir bakterial hüceyrədən digərinə ötürülməsi necə adlanır?

- ☐ İntroduksiya
- ☐ Transformasiya
- ☒ Transduksiya
- ☐ Konyuqasiya
- ☐ Mutasiya

591 Mikroorqanizmlərin genetikası nəyi öyrənir?

- ☒ Mikroorqanizmlərdə baş verən dəyişkənlikləri:
- ☐ Mikroorqanizmlərin bir-biri ilə və ətraf mühitlə qarşılıqlı münasibətini:
- ☐ Mikroorqanizmlərin formasını, quruluşunu, hərəkət və çoxalma üsullarını:
- ☐ Səhv cavab yoxdur
- ☐ Mikroorqanizmlərin həyat fəaliyyəti prosesslərini, o cümlədən böyüməsini, inkişafını, qidalanmasını və çoxalmasını:

592 Mikroorqanizmləri öldürən və hüceyrə divarını parçalayan maddələrin təsiri necə adlanır?

- ☒ Bakteriolitik təsir
- ☐ Bakteriostatik təsir

- ☐ Stimuləedici təsir
- ☐ Bakteriosid təsir
- ☐ Səhv cavab yoxdur

593 əmələ gələn son məhsullara görə süd turşusuna qıcırmanı hansı tipləri mövcuddur?

- ☐ səhv cavab yoxdur
- ☒ homofermentativ və heterofermentativ
- ☐ aerob və anaerob
- ☐ autotrof və heterotrof
- ☐ düzgün cavab yoxdur

594 Mikroorqanizmlərin inkişafını müvəqqəti dayandıran maddələrin təsiri necə adlanır?

- ☐ Səhv cavab yoxdur
- ☐ Bakteriosid təsir
- ☐ Stimuləedici təsir
- ☐ Bakteriolitik təsir
- ☒ Bakteriostatik təsir

595 Stimuləedici təsir nədir?

- ☐ Səhv cavab yoxdur
- ☐ Mikroorqanizmləri ölümü və hüceyrə divarının dağılması
- ☐ Mikroorqanizmlər tərəfindən mənimsənilən maddənin mikroorqanizmin inkişafını dayandırması
- ☒ Mikroorqanizmlər tərəfindən mənimsənilən maddənin stimuləedici effekti
- ☐ Mikroorqanizmlər tərəfindən mənimsənilən maddənin mikroorqanizmin inkişafının dayandırması, ancaq bu birləşmənin mühitdən ayrıldığı zamanı mikrobun normal inkişafı

596 Dezinfeksiya məqsədi ilə istifadə olunan maddələr hansı amillərə aiddirlər?

- ☒ Kimyəvi
- ☐ Fiziki
- ☐ Hamısına
- ☐ Heç birinə
- ☐ Bioloji

597 Səthi aktiv maddələr hansı amillərə aiddirlər?

- ☐ Heç birinə
- ☒ Kimyəvi
- ☐ Fiziki
- ☐ Bioloji
- ☐ Hamısına

598 Bakteriyaların bölünmə sürəti:

- ☐ 2 saat
- ☐ 5 dəq
- ☒ 20 dəq
- ☐ 1 saat
- ☐ 30 dəq

599 Müxtəlif növ orqanizmlərin birgə yaşayış forması:

- ☐ Düzgün cavab yoxdur
- ☐ Səhv cavab yoxdur
- ☒ Simbioz
- ☐ Anaerobioz

☐ Parazitizm

600 Mikroorqanizmlərə təsir edən kimyəvi amil hansıdır?

- ☐ Temperaturu
- ☒ Mühitin reaksiyası
- ☐ Şüa enerjisi
- ☐ Yuxarıda deyilənlərin hamısı
- ☐ Rütubət

601 Mutasiya və modifikasiya nədir?

- ☒ dəyişkənlik forması
- ☐ tənəffüs forması
- ☐ qidalanma forması
- ☐ ferment növü
- ☐ səhv cavab yoxdur

602 Anaerob şəraitdə mikroorqanizmlər tərəfindən karbohidratların parçalanması prosesinə hansılar aiddir?

- ☐ deyilənlərin heç biri
- ☐ limon turşusuna qıcqırma
- ☐ sirkə turşusuna qıcqırma
- ☒ spirt və süd turşusuna qıcqırma
- ☐ deyilənlərin hamısı

603 $-10+10^{\circ}\text{C}$ temperaturda inkişaf edən bakteriyalar:

- ☐ Fakultativ anaeroblar
- ☐ Termofillər
- ☐ Mezofillər
- ☒ Psixrofillər
- ☐ Aeroblar

604 Aerob şəraitdə mikroorqanizmlər tərəfindən karbohidratların parçalanması prosesinə hansılar aiddir?

- ☐ səhv cavab yoxdur
- ☒ sirkə turşusuna qıcqırma
- ☐ süd turşusuna qıcqırma
- ☐ spirt turşusuna qıcqırma
- ☐ yağ turşusuna qıcqırma

605 Hansı qıcqırma anaerob qıcqırmaya aid deyil?

- ☐ spirt qıcqırması
- ☐ yağ turşusu qıcqırması
- ☒ limon turşusu qıcqırması
- ☐ süd turşusu qıcqırması
- ☐ səhv cavab yoxdur

606 Aşağıdakılardan hansında pasteurizasiyadan istifadə olunur?

- ☐ Düzgün cavab yoxdur
- ☐ Qidalı mühitlərin sterilizasiyasında
- ☒ Süd məhsullarının sterilizasiyasında
- ☐ Bakterioloji qələmin sterilizasiyasında
- ☐ Süşə qbların sterilizasiyasında

607 Qızdırılma ilə xarab olan mayelərin sterilizasiyada nədən istifadə olunur?

- ☐ Termostatdan
- ☒ Bakterial filtirdən
- ☐ Avtoklavdan
- ☐ Quru buxardan
- ☐ Qaynadılmadan

608 Anaerob qıcqırmaya aid olmayan qıcqırma tipini göstərin.

- ☐ səhv cavab yoxdur
- ☒ sirkə turşusuna qıcqırma
- ☐ süd turşusuna qıcqırma
- ☐ spirtə qıcqırma
- ☐ yağ turşusuna qıcqırma

609 Aşağıdakılardan hansı aerob qıcqırmaya aiddir?

- ☐ səhv cavab yoxdur
- ☒ sirkə turşusuna qıcqırma
- ☐ süd turşusuna qıcqırma
- ☐ spirtə qıcqırma
- ☐ yağ turşusuna qıcqırma

610 Aerob qıcqırmanın hansı tipləri var?

- ☐ düzgün cavab yoxdur
- ☐ yağ turşusuna qıcqırma
- ☒ sirkə və limon turşusuna qıcqırma
- ☐ spirt və süd turşusuna qıcqırma
- ☐ spirtə qıcqırma

611 Anaerob qıcqırmanın tiplərini göstərin.

- ☐ səhv cavab yoxdur
- ☐ limon turşusuna qıcqırma
- ☐ sirkə turşusuna qıcqırma
- ☒ spirt və süd turşusuna qıcqırma
- ☐ düzgün cavab yoxdur

612 Qıcqırmanın tiplərini göstərin.

- ☒ deyilənlərin hamısı
- ☐ spirtə qıcqırma
- ☐ yağ turşusuna qıcqırma
- ☐ süd turşusuna qıcqırma
- ☐ limon turşusuna qıcqırma

613 Sterilizasiya metodlarına hansı aiddir?

- ☐ Bakterial müayinə
- ☐ Termostatda inkubasiya
- ☐ Laboratoriya heyvanlarının yoluxması
- ☒ Tindalizasiya
- ☐ Lizogenoin

614 0C -10C temperaturda daha yaxşı inkişaf edən bakteriyalar:

- ☐ Anaeroblar
- ☐ Termofillər
- ☒ Psixrofillər

- ☐ Mezofillər
- ☐ Aeroblar

615 20-45C temperaturda daha yaxşı inkişaf edən bakteriyalar:

- ☐ Anaeroblar
- ☐ Termofillər
- ☐ Psixrofillər
- ☒ Mezofillər
- ☐ Aeroblar

616 Aşağıdakılardan hansı sterilizasiyaya daxildir?

- ☐ Səhv cavab yoxdur
- ☐ Deratizasiya
- ☐ Dezinseksiya
- ☒ Pasterizasiya
- ☐ Düzgün cavab yoxdur

617 45C -75C temperaturda daha yaxşı inkişaf edən bakteriyalar:

- ☐ Anaeroblar
- ☒ Termofillər
- ☐ Psixrofillər
- ☐ Mezofillər
- ☐ Aeroblar

618 Rekombinasiya nədir?

- ☐ donorun DNT-nin bir hissəsinin resipientə keçərək onun genomunda baş verdiyi dəyişkənlikdir
- ☐ bakteriofaq vasitəsilə bir bakteriya hüceyrəsindən genomun müəyyən hissəsinin digər bakteriya hüceyrəsinə köçürülməsi ilə meydana çıxan dəyişkənlikdir
- ☐ xarici mühitin təsiri altında orqanizmdə əmələ gələn, irsən keçməyən müvəqqəti dəyişkənlikdir
- ☐ nuklein turşularının molekul quruluşunun dəyişməsi və ya nukleidlərin parçalanması yolu ilə meydana çıxan dəyişkənlikdir
- ☒ DNK molekulunun ardıcıl qırılmaları və bərpası nəticəsində yeni DNK ardıcılıqlarının əmələ gəlməsidir

619 Heterofermentativ süd turşusuna qıcqırmada şəkər nəyə parçalanır?

- ☐ kəhraba, alma, limon turşusuna və s.
- ☐ etil spirtinə və karbon qazına
- ☐ yalnız süd turşusuna
- ☒ süd turşusuna, etil spirtinə, sirkə turşusuna, kəhraba turşusuna, karbon qazına, hidrogenə və s.
- ☐ yağ turşusuna, karbon qazına və hidrogenə

620 Bakteriyaların inkişafını dayandıran, lakin hüceyrələri öldürməyən təsir forması necə adlanır:

- ☐ Kimyəvi sterilizasiya
- ☐ Bakteriolitik
- ☐ Bakterisid
- ☐ Dezinfeksiya
- ☒ Bakteriostatik

621 Yağ turşusuna qıcqırma nəyə deyilir?

- ☐ kif göbələkləri tərəfindən qlükozanın limon turşusuna oksidləşməsinə
- ☐ şəkərin anaerob şəraitdə mikroorqanizmlər tərəfindən etil spirtinə və karbon qazına çevrilmə prosesinə
- ☐ süd turşusu bakteriyalarının anaerob şəraitdə şəkərləri iki molekul süd turşusuna parçalaması prosesinə
- ☒ şəkərlərin anaerob şəraitdə yağ turşusu bakteriyalarının iştirakı ilə parçalanaraq yağ turşusu, karbon qazı və hidrogen əmələ gətirməsinə

- ☐ bakteriyaların etil spirtini sirkə turşusuna oksidləşdirməsi prosesinə

622 Homofermentativ süd turşusuna qıcqırmada şəkər nəyə parçalanır?

- ☐ səhv cavab yoxdur
☐ etil spirtinə və karbon qazına
☒ süd turşusuna
☐ süd turşusuna, etil spirtinə, sirkə turşusuna, kəhraba turşusuna, karbon qazına, hidrogenə və s.
☐ yağ turşusu, karbon qazı və hidrogen

623 24 saat fasilə və 3 mərhələdə mayelərin qızdırılması ilə aparılan sterilizasiya necə adlanır?

- ☒ Tindalizasiya
☐ Kimyəvi sterilizasiya.
☐ Doymuş buxar sterilizasiya
☐ Quru buxarla sterilizasiya
☐ Şüalanma

624 Mərhələli sterilizasiyanın müəllifi kimdir?

- ☒ Tindal
☐ Kox
☐ Səhv cavab yoxdur
☐ Paster
☐ Şapoşnikov

625 Homofermentativ və heterofermentativ qıcqırma hansı qıcqırmanın növləridir?

- ☒ süd turşusuna qıcqırmanın
☐ spirtə qıcqırmanın
☐ sirkə turşusuna qıcqırmanın
☐ limon turşusuna qıcqırmanın
☐ yağ turşusuna qıcqırmanın

626 Süd turşusuna qıcqırmanın hansı növləri mövcuddur?

- ☐ səhv cavab yoxdur
☐ düzgün cavab yoxdur
☒ homofermentativ və heterofermentativ
☐ aerob və anaerob
☐ autotrof və heterotrof

627 Zülali maddələrin mikroorqanizmlər tərəfindən mürəkkəb çevrilmə prosesi necə adlanır?

- ☐ modifikasiya
☒ çürümə
☐ denitrifikasiya
☐ nitrifikasiya
☐ ammonifikasiya

628 Limon turşusuna qıcqırma nəyə deyilir?

- ☐ bakteriyaların etil spirtini sirkə turşusuna oksidləşdirməsi prosesinə
☐ şəkərin anaerob şəraitdə mikroorqanizmlər tərəfindən etil spirtinə və karbon qazına çevrilmə prosesinə
☐ süd turşusu bakteriyalarının anaerob şəraitdə şəkərləri iki molekul süd turşusuna parçalaması prosesinə
☐ şəkərlərin anaerob şəraitdə yağ turşusu bakteriyalarının iştirakı ilə parçalanaraq yağ turşusu, karbon qazı və hidrogen əmələ gətirməsinə
☒ kif göbələkləri tərəfindən qlükozanın limon turşusuna oksidləşməsinə

629 Bakteriyaların etil spirtini sirkə turşusuna oksidləşdirməsi prosesi necə adlanır?

- ☐ yağ turşusuna qıcqırma
- ☒ sirkə turşusuna qıcqırma
- ☐ limon turşusuna qıcqırma
- ☐ spirtə qıcqırma
- ☐ süd turşusuna qıcqırma

630 Üzvi maddələrin parçalanması nəticəsində torpaq və suda əmələ gələn ammoniyakın tez oksidləşib əvvəlcə nitrit, sonra isə nitrat turşusuna çevrilməsi necə adlanır?

- ☐ mutasiya
- ☐ ammonifikasiya
- ☒ nitrifikasiya
- ☐ denitrifikasiya
- ☐ modifikasiya

631 Denitrifikasiya nədir?

- ☐ morfoloji cəhətdən oxşar, lakin fizioloji cəhətdən fərqli olan cinsi hüceyrələrin birləşməsidir
- ☐ üzvi maddələrin parçalanması nəticəsində torpaq və suda əmələ gələn ammoniyakın tez oksidləşib əvvəlcə nitrit, sonra isə nitrat turşusuna çevrilməsi
- ☐ zülali maddələrin ammoniyaklaşması
- ☒ nitratların molekulyar azota kimi reduksiyası
- ☐ bakteriofaq vasitəsilə bir bakteriya hüceyrəsindən genomun müəyyən hissəsinin digər bakteriya hüceyrəsinə köçürülməsi ilə meydana çıxan dəyişkənlik

632 Nitratların molekulyar azota kimi reduksiyası necə adlanır?

- ☐ mutasiya
- ☐ ammonifikasiya
- ☐ nitrifikasiya
- ☒ denitrifikasiya
- ☐ modifikasiya

633 Çürümə nəyə deyilir?

- ☐ bakteriofaq vasitəsilə bir bakteriya hüceyrəsindən genomun müəyyən hissəsinin digər bakteriya hüceyrəsinə köçürülməsi ilə meydana çıxan dəyişkənlik
- ☐ zülali maddələrin ammoniyaklaşması
- ☐ nitratların molekulyar azota kimi reduksiyası
- ☒ zülali maddələrin mikroorqanizmlər tərəfindən mürəkkəb çevrilmə prosesinə
- ☐ üzvi maddələrin parçalanması nəticəsində torpaq və suda əmələ gələn ammoniyakın tez oksidləşib əvvəlcə nitrit, sonra isə nitrat turşusuna çevrilməsi

634 Kif göbələkləri tərəfindən qlükozanın limon turşusuna oksidləşməsi prosesi necə adlanır?

- ☒ limon turşusuna qıcqırma
- ☐ yağ turşusuna qıcqırma
- ☐ süd turşusuna qıcqırma
- ☐ spirtə qıcqırma
- ☐ sirkə turşusuna qıcqırma

635 Sirkə turşusuna qıcqırma nəyə deyilir?

- ☐ kif göbələkləri tərəfindən qlükozanın limon turşusuna oksidləşməsinə
- ☐ şəkərlərin anaerob şəraitdə yağ turşusu bakteriyalarının iştirakı ilə parçalanaraq yağ turşusu, karbon qazı və hidrogen əmələ gətirməsinə
- ☐ süd turşusu bakteriyalarının anaerob şəraitdə şəkərləri iki molekul süd turşusuna parçalaması prosesinə
- ☐ şəkərin anaerob şəraitdə mikroorqanizmlər tərəfindən etil spirtinə və karbon qazına çevrilmə prosesinə
- ☒ bakteriyaların etil spirtini sirkə turşusuna oksidləşdirməsi prosesinə

636 Şəkərlərin anaerob şəraitdə yağ turşusu bakteriyalarının iştirakı ilə parçalanaraq yağ turşusu, karbon qazı və hidrogen əmələ gətirməsi necə adlanır?

- ☐ Limon turşusuna qıcırma
- ☒ Yağ turşusuna qıcırma
- ☐ Süd turşusuna qıcırma
- ☐ Spirtə qıcırma
- ☐ Sirkə turşusuna qıcırma

637 Sənaye miqyasında süd turşusunun alınmasında hansı tip mikroorqanizmlərdən istifadə olunur?

- ☐ Səhv cavab yoxdur.
- ☒ Homofermentativ
- ☐ Heterotrof
- ☐ Autotrof
- ☐ Saprofit

638 Süd turşusu bakteriyalarının anaerob şəraitdə şəkərləri iki molekul süd turşusuna parçalaması prosesi necə adlanır?

- ☐ yağ turşusuna qıcırma
- ☐ sirkə turşusuna qıcırma
- ☒ süd turşusuna qıcırma
- ☐ spirtə qıcırma
- ☐ limon turşusuna qıcırma

639 Şəkərin anaerob şəraitdə mikroorqanizmlər tərəfindən etil spirtinə və karbon qazına çevrilmə prosesi necə adlanır?

- ☐ limon turşusuna qıcırma
- ☐ yağ turşusuna qıcırma
- ☐ süd turşusuna qıcırma
- ☒ spirtə qıcırma
- ☐ sirkə turşusuna qıcırma

640 Süd turşusuna qıcırma nəyə deyilir?

- ☐ kif göbələkləri tərəfindən qlükozanın limon turşusuna oksidləşməsinə
- ☐ şəkərlərin anaerob şəraitdə yağ turşusu bakteriyalarının iştirakı ilə parçalanaraq yağ turşusu, karbon qazı və hidrogen əmələ gətirməsinə
- ☒ süd turşusu bakteriyalarının anaerob şəraitdə şəkərləri iki molekul süd turşusuna parçalaması prosesinə
- ☐ şəkərin anaerob şəraitdə mikroorqanizmlər tərəfindən etil spirtinə və karbon qazına çevrilmə prosesinə
- ☐ bakteriyaların etil spirtini sirkə turşusuna oksidləşdirməsi prosesinə

641 Spirtə qıcırma nəyə deyilir?

- ☐ kif göbələkləri tərəfindən qlükozanın limon turşusuna oksidləşməsinə
- ☐ şəkərlərin anaerob şəraitdə yağ turşusu bakteriyalarının iştirakı ilə parçalanaraq yağ turşusu, karbon qazı və hidrogen əmələ gətirməsinə
- ☐ süd turşusu bakteriyalarının anaerob şəraitdə şəkərləri iki molekul süd turşusuna parçalaması prosesinə
- ☒ şəkərin anaerob şəraitdə mikroorqanizmlər tərəfindən etil spirtinə və karbon qazına çevrilmə prosesinə
- ☐ bakteriyaların etil spirtini sirkə turşusuna oksidləşdirməsi prosesinə

642 Bakteriyaları öldürən aqentlər üçün istifadə olunan termin:

- ☐ Bakteriosttik
- ☐ Səhv cavab yoxdur.
- ☐ Termotolerant
- ☐ Allerqik
- ☒ Bakterisid

643 Bir mikrob növünün inkişafı digər mikrob növünün inkişafını dayandırması necə adlanır?

- ☐ Anaerobioz
- ☐ Mutalizm
- ☒ Antoqanizm
- ☐ Parazitizm
- ☐ Simbioz

644 Ammonyakın azot turşusuna oksidləşməsi necə adlanır?

- ☐ Azotifikasiya
- ☐ Denitrifikasiya
- ☐ Ammonyaklaşma
- ☐ Minerallaşma
- ☒ Nitrifikasiya

645 Induksion mutasiya nədir?

- ☐ DNK molekulunun ardıcıl qırılmaları və bərpası nəticəsində yeni DNK ardıcılıqlarının əmələ gəlməsidir
- ☐ donorun DNT-nin bir hissəsinin resipientə keçərək onun genomunda baş verdiyi dəyişkənlikdir
- ☒ xüsusi mutagen maddələrin təsiri ilə əmələ gələn mutasiyalar
- ☐ xarici mühit amillərinin təsiri altında təbii baş verən mutasiyalar
- ☐ bakteriofaq vasitəsilə bir bakteriya hüceyrəsindən genomun müəyyən hissəsinin digər bakteriya hüceyrəsinə köçürülməsi ilə meydana çıxan dəyişkənlikdir

646 Xüsusi mutagen maddələrin təsiri ilə əmələ gələn mutasiyalar necə adlanır?

- ☐ rekombinasiya
- ☐ transformasiya
- ☒ induksion
- ☐ Spontan
- ☐ transduksiya

647 Konyuqasiya nədir?

- ☐ DNK molekulunun ardıcıl qırılmaları və bərpası nəticəsində yeni DNK ardıcılıqlarının əmələ gəlməsidir
- ☐ donorun DNT-nin bir hissəsinin resipientə keçərək onun genomunda baş verdiyi dəyişkənlikdir
- ☐ nuklein turşularının molekul quruluşunun dəyişməsi və ya nukleidlərin parçalanması yolu ilə meydana çıxan dəyişkənlikdir
- ☒ Hüceyrələrin birbaşa cinsi əlaqəsi zamanı genetik informasiyanın donor hüceyrəsindən resipientin hüceyrəsinə keçməsi
- ☐ bakteriofaq vasitəsilə bir bakteriya hüceyrəsindən genomun müəyyən hissəsinin digər bakteriya hüceyrəsinə köçürülməsi ilə meydana çıxan dəyişkənlikdir

648 Hüceyrələrin birbaşa cinsi əlaqəsi zamanı genetik informasiyanın donor hüceyrəsindən resipientin hüceyrəsinə keçməsi necə adlanır?

- ☐ modifikasiya
- ☐ transduksiya
- ☐ transformasiya
- ☒ konyuqasiya
- ☐ rekombinasiya

649 Spontan mutasiya nədir?

- ☐ DNK molekulunun ardıcıl qırılmaları və bərpası nəticəsində yeni DNK ardıcılıqlarının əmələ gəlməsidir
- ☐ donorun DNT-nin bir hissəsinin resipientə keçərək onun genomunda baş verdiyi dəyişkənlikdir
- ☐ xüsusi mutagen maddələrin təsiri ilə əmələ gələn mutasiyalar
- ☒ xarici mühit amillərinin təsiri altında təbii baş verən mutasiyalar

- ☐ bakteriofaq vasitəsilə bir bakteriya hüceyrəsindən genomun müəyyən hissəsinin digər bakteriya hüceyrəsinə köçürülməsi ilə meydana çıxan dəyişkənlikdir

650 Xarici mühitin təsiri altında orqanizmdə əmələ gələn, irsən keçməyən müvəqqəti dəyişkənlik necə adlanır?

- ☒ modifikasiya
☐ transduksiya
☐ transformasiya
☐ mutasiya
☐ rekombinasiya

651 Xarici mühit amillərinin təsiri altında təbii baş verən mutasiyalar necə adlanır?

- ☐ rekombinasiya
☐ transformasiya
☐ induksion
☒ spontan
☐ transduksiya

652 Bir bakteriya hüceyrəsinin çəkisinin və ölçüsünün koordinasiyalı artımı necə adlanır?

- ☐ Səhv cavab yoxdur
☐ Çoxalma
☐ Diferensasiya
☐ Morfoqenez
☒ Böymə

653 DNK molekulunun ardıcıl qırılmaları və bərpası nəticəsində yeni DNK ardıcılıqlarının əmələ gəlməsi necə adlanır?

- ☐ Modifikasiya
☐ Transduksiya
☐ Transformasiya
☐ Mutasiya
☒ Rekombinasiya

654 Üzvi azotlu birləşmələrin parçalanması prosesi necə adlanır?

- ☐ Azotifikasiya
☐ Denitrifikasiya
☐ Minerallaşma
☒ Ammonifikasiya
☐ Nitrifikasiya

655 Bakteriofaq vasitəsilə bir bakteriya hüceyrəsindən genomun müəyyən hissəsinin digər bakteriya hüceyrəsinə köçürülməsi ilə meydana çıxan dəyişkənlik-

- ☐ mutasiya
☐ rekombinasiya
☒ transduksiya
☐ transformasiya
☐ modifikasiya

656 Şəkərin anaerob şəraitdə mikroorqanizmlər tərəfindən süd turşusuna çevrilmə prosesi necə adlanır?

- ☐ limon turşusuna qıcqırma
☐ yağ turşusuna qıcqırma
☒ süd turşusuna qıcqırma

- ☐ spirtə qıcqırma
- ☐ sirkə turşusuna qıcqırma

657 Modifikasiya nədir?

- ☒ xarici mühitin təsiri altında orqanizmdə əmələ gələn, irsən keçməyən müvəqqəti dəyişkənlikdir
- ☐ bakteriofaq vasitəsilə bir bakteriya hüceyrəsindən genomun müəyyən hissəsinin digər bakteriya hüceyrəsinə köçürülməsi ilə meydana çıxan dəyişkənlikdir
- ☐ donorun DNT-nin bir hissəsinin resipientə keçərək onun genomunda baş verdiyi dəyişkənlikdir
- ☐ nuklein turşularının molekul quruluşunun dəyişilməsi və ya nukleidlərin parçalanması yolu ilə meydana çıxan dəyişkənlikdir
- ☐ DNK molekulunun ardıcıl qırılmaları və bərpası nəticəsində yeni DNK ardıcılıqlarının əmələ gəlməsidir

658 Transformasiya nədir?

- ☐ xarici mühitin təsiri altında orqanizmdə əmələ gələn, irsən keçməyən müvəqqəti dəyişkənlikdir
- ☐ bakteriofaq vasitəsilə bir bakteriya hüceyrəsindən genomun müəyyən hissəsinin digər bakteriya hüceyrəsinə köçürülməsi ilə meydana çıxan dəyişkənlikdir
- ☒ donorun DNT-nin bir hissəsinin resipientə keçərək onun genomunda baş verdiyi dəyişkənlikdir
- ☐ nuklein turşularının molekul quruluşunun dəyişilməsi və ya nukleidlərin parçalanması yolu ilə meydana çıxan dəyişkənlikdir
- ☐ DNK molekulunun ardıcıl qırılmaları və bərpası nəticəsində yeni DNK ardıcılıqlarının əmələ gəlməsidir

659 Mutasiya nədir?

- ☐ xarici mühitin təsiri altında orqanizmdə əmələ gələn, irsən keçməyən müvəqqəti dəyişkənlikdir
- ☐ bakteriofaq vasitəsilə bir bakteriya hüceyrəsindən genomun müəyyən hissəsinin digər bakteriya hüceyrəsinə köçürülməsi ilə meydana çıxan dəyişkənlikdir
- ☐ donorun DNT-nin bir hissəsinin resipientə keçərək onun genomunda baş verdiyi dəyişkənlikdir
- ☒ nuklein turşularının molekul quruluşunun dəyişilməsi və ya nukleidlərin parçalanması yolu ilə meydana çıxan dəyişkənlikdir
- ☐ DNK molekulunun ardıcıl qırılmaları və bərpası nəticəsində yeni DNK ardıcılıqlarının əmələ gəlməsidir

660 Nuklein turşularının molekul quruluşunun dəyişilməsi və ya nukleidlərin parçalanması yolu ilə meydana çıxan dəyişkənlik necə adlanır?

- ☐ modifikasiya
- ☐ transduksiya
- ☐ transformasiya
- ☒ mutasiya
- ☐ rekombinasiya

661 Nitrifikasiya nədir?

- ☐ morfoloji cəhətdən oxşar, lakin fizioloji cəhətdən fərqli olan cinsi hüceyrələrin birləşməsidir
- ☐ zülali maddələrin ammoniyaklaşması
- ☒ üzvi maddələrin parçalanması nəticəsində torpaq və suda əmələ gələn ammoniyakın tez oksidləşib əvvəlcə nitrit, sonra isə nitrat turşusuna çevrilməsi
- ☐ nitratların molekulyar azota kimi reduksiyası
- ☐ bakteriofaq vasitəsilə bir bakteriya hüceyrəsindən genomun müəyyən hissəsinin digər bakteriya hüceyrəsinə köçürülməsi ilə meydana çıxan dəyişkənlik

662 Aşağıdakı metodlardan hansı soyuq sterilizasiyaya aiddir?

- ☐ Səhv cavab yoxdur
- ☐ Avtoklavlama
- ☐ Tindalizasiya
- ☒ Filtirləmə
- ☐ Qaynatma

663 Zülali maddələrin ammoniyaklaşması necə adlanır?

- ☐ mutasiya
- ☒ ammonifikasiya
- ☐ nitrifikasiya
- ☐ denitrifikasiya
- ☐ modifikasiya

664 Transduksiya nədir?

- ☐ xarici mühitin təsiri altında orqanizmdə əmələ gələn, irsən keçməyən müvəqqəti dəyişkənlikdir
- ☒ bakteriofaq vasitəsilə bir bakteriya hüceyrəsindən genomun müəyyən hissəsinin digər bakteriya hüceyrəsinə köçürülməsi ilə meydana çıxan dəyişkənlikdir
- ☐ donorun DNT-nin bir hissəsinin resseptentə keçərək onun genomunda baş verdiyi dəyişkənlikdir
- ☐ nuklein turşularının molekul quruluşunun dəyişilməsi və ya nukleidlərin parçalanması yolu ilə meydana çıxan dəyişkənlikdir
- ☐ DNK molekulunun ardıcıl qırılmaları və bərpası nəticəsində yeni DNK ardıcılıqlarının əmələ gəlməsidir

665 Donorun DNT-nin bir hissəsinin resseptentə keçərək onun genomunda baş verdiyi dəyişkənlik necə adlanır?

- ☐ modifikasiya
- ☐ transduksiya
- ☒ transformasiya
- ☐ mutasiya
- ☐ rekombinasiya

666 Mikrobioloji yolla spirti hansı göbələklər vasitəsi ilə almaq olar?

- ☐ Blastomyces sp.
- ☐ Bacillus sp.
- ☒ Saccharomyces sp.
- ☐ Aspergillus sp.
- ☐ Pseudomonas sp.

667 Ammonifikasiya nədir?

- ☐ morfoloji cəhətdən oxşar, lakin fizioloji cəhətdən fərqli olan cinsi hüceyrələrin birləşməsidir
- ☒ zülali maddələrin ammoniyaklaşması
- ☐ üzvi maddələrin parçalanması nəticəsində torpaq və suda əmələ gələn ammoniyakın tez oksidləşib əvvəlcə nitrit, sonra isə nitrat turşusuna çevrilməsi
- ☐ nitratların molekulyar azota kimi reduksiyası
- ☐ bakteriofaq vasitəsilə bir bakteriya hüceyrəsindən genomun müəyyən hissəsinin digər bakteriya hüceyrəsinə köçürülməsi ilə meydana çıxan dəyişkənlik

668 Qida məhsulları və içkilərin tədqiqi üsulları dərsliyinin müəllifi kimdir?

- ☐ L.Paster
- ☐ R.Kox
- ☐ İ.P. Pavlov
- ☐ F.P. Dobroslavin
- ☒ Q.V. Xlopin

669 Sterilizasiya ilk dəfə kim tərəfindən təklif olunub?

- ☐ Səhv cavab yoxdur
- ☐ Meçnikov tərəfindən
- ☐ Kox tərəfindən
- ☒ Paster tərəfindən
- ☐ Şapoşnikov tərəfindən

670 Torpaqdan anaerob azot toplayan bakteriya kim tərəfindən kəşf olunub?

- ☐ Kox
- ☐ Baronin
- ☒ Vinqradskiy
- ☐ Paster
- ☐ Omelyanskiy

671 Mikroorqanizmlərin rənglənməsi üçün anilin boyalarından istifadə etməyi ilk dəfə kim təklif etmişdir?

- ☐ Səhv cavab yoxdur
- ☒ Kox
- ☐ Levenhuq
- ☐ Paster
- ☐ Meçnikov

672 Hüceyrə nəzəriyyəsinin müəllifi kimdir?

- ☐ Klyuver
- ☐ L.Paster
- ☐ VBeyrinq
- ☒ R.Huk
- ☐ A.Fleminq

673 Təmiz kulturların alınmasında bərk qidalı mühitlərdən istifadə etmək ideyası hansı alimə məxsusdur?

- ☐ Səhv cavab yoxdur
- ☐ Fleminqə
- ☐ Pasterə
- ☒ Koxa
- ☐ Meçnikova

674 Böyümə və inkişaf nəzəriyyəsinin banisi kimdir?

- ☐ Kox
- ☐ Fleminq
- ☐ Lister
- ☒ İerusalimskiy
- ☐ Vinqradskiy

675 Sanitar nəzarətin formaları göstərilən variantı seçin.

- ☐ Düzgün cavab yoxdur
- ☐ Fərdi sanitariya nəzarət
- ☐ Kütləvi şəkildə həyata keçirilən sanitariya nəzarət
- ☒ Planlı və plansız sanitariya nəzarət
- ☐ Planlı və fərdi sanitariya nəzarət

676 Xəbərdar edici sanitariya nəzarəti nədir?

- ☐ Deyilənlərin hamısı
- ☐ İş qabiliyyətinin saxlanılması üzərində nəzarət
- ☒ Yeni qida məhsulu istehsalı zamanı tətbiq olunan gigiyenik normalara və sanitariya qaydalara nəzarət
- ☐ Tibbi müayinələrin təşkili üzərində sanitariya nəzarət
- ☐ Fəaliyyətdə olan müəssisələrə gündəlik sanitariya nəzarəti

677 Cari sanitariya nəzarətinin vəzifəsi göstərilən variantı seçin.

- ☐ Məmulatların reseptlərinin dəyişilməsinə nəzarət.
- ☐ Yeni texnologiyaların yaradılmasına nəzarət;
- ☐ Yeni ərzaq məhsullarının istehsalı zamanı gigiyena və sanitariya qaydalarına nəzarət.

- ☒ Mövcud müəssisənin sanitar vəziyyətinə nəzarət;
- ☐ Qida müəssisələrinin tikintisi üçün torpaq sahələrinin ayrılması üzərində nəzarət;

678 Qida qiqiyenası, fiziologiyası və həmçinin sanitariya elmlərin inkişafında böyük rolu olan fizioloq:

- ☐ L.Paster
- ☐ R.Kox
- ☒ İ.P. Pavlov
- ☐ F.P .Dobroslavin
- ☐ Q.V. Xlopin

679 Cari sanitar nəzarəti nədir?

- ☐ Ərazinin seçilməsi üzərində nəzarət
- ☐ İlin sonunda aparılan nəzarət
- ☒ Fəaliyyətdə olan müəssisələrə gündəlik sanitariya nəzarəti
- ☐ Yeni qida məhsulu istehsalı zamanı tətbiq olunan gigiyenik normalara və sanitar qaydalara nəzarət
- ☐ Yeni tikilən obyektlər üzərində nəzarət

680 Virus termininin müəllifi kimdir?

- ☐ Düzgün cavab yoxdur
- ☐ V.N. Şapoşnikov
- ☒ V. Beyering
- ☐ L.Paster
- ☐ İ.İ. Meçnikov

681 Xəbərdaredici sanitar nəzarətinin vəzifəsi hansı variantda düzgün göstərilmişdir?

- ☒ Yeni ərzaq məhsullarının istehsalı zamanı gigiyena və sanitariya qaydalarına nəzarət.
- ☐ Qida xəstəliklərinin profilaktikası məqsədi ilə aparılan tədbirlərə nəzarət;
- ☐ Ərzaq məhsullarının keyfiyyətinə nəzarət;
- ☐ Mövcud müəssisənin sanitar vəziyyətinə nəzarət;
- ☐ Qida müəssisələrinin daşınması və saxlanmasına, avadanlıqlara, taralara nəzarət

682 Gigiyenanın əsasları dərsliyinin müəllifi kimdir?

- ☐ L.Paster
- ☐ R.Kox
- ☐ İ.P. Pavlov
- ☐ F.P .Dobroslavin
- ☒ Q.V. Xlopin

683 Qida məhsulları və içkilərin tədqiqi üsulları və Gigiyenanın əsasları dərsliklərinin müəllifi kimdir?

- ☐ L.Paster
- ☐ R.Kox
- ☐ İ.P. Pavlov
- ☐ F.P .Dobroslavin
- ☒ Q.V. Xlopin

684 Antibiotiki kəşf edən alim?

- ☐ L.Paster
- ☐ V. Beyering
- ☐ V.N. Şapoşnikov
- ☐ Düzgün cavab yoxdur
- ☒ A. Fleming

685 süd məhsullarına yaxşı qoxu verən mikroorqanizm hansıdır?

- ☐ alcaligenes
- ☒ Streptococcus lactis
- ☐ səhv cavab yoxdur
- ☐ Pseudomonas
- ☐ Bacillus

686 İşə müəssisələrində profilaktik tədbirlər hansı məqsədlə həyata keçirilir?

- ☐ Düzgün cavab yoxdur.
- ☒ Hazır yeməklərin və qida məhsullarının mikroblarla çirklənməsinin qarşısını almaq məqsədi ilə
- ☐ Qidanı dadlı etmək məqsədi ilə
- ☐ Hazır yeməklərin estetik görünüşü məqsədi ilə
- ☐ Qida məhsullarını uzun müddət saxlamaq məqsədi ilə

687 Aşağıdakılardan hansı anbar obyektlərinə aid deyil?

- ☐ Paltar və avadanlıqlar üçün anbarlar
- ☐ Tərəvəz məhsulları üçün anbar
- ☒ Tərəvəz sexi
- ☐ Soyuducu kameralar
- ☐ Quru məhsullar üçün anbar

688 Aşağıdakılardan hansı inzibati-məişət obyektlərinə aid deyil?

- ☒ Mətbəx qablarının yuyulması zonası
- ☐ Mühəsiblik
- ☐ Direktorun kabinet
- ☐ İşçi heyət üçün paltarasılan
- ☐ İşçi heyət üçün ayaqyolu

689 İşə müəssisələrində su təchizatı necə olmalıdır?

- ☐ Düzgün cavab yoxdur.
- ☒ Mərkəzi su təchizatı sistemində qoşulmalıdır.
- ☐ Artizan quyulardan olmalıdır.
- ☐ Gətirilmə sülardan istifadə olunmalıdır.
- ☐ Sadalananların hamısı vasitəsilə.

690 İşə müəssisələrində anbarlar nə ilə təmin olunmalıdırlar?

- ☒ Ventilyasiya sistemi ilə
- ☐ Süni işıqlandırma ilə
- ☐ Təbii işıqlandırma ilə
- ☐ Kanalizasiya sistemi ilə
- ☐ Düzgün cavab yoxdur

691 Aşağıdakılardan hansı istehsal obyektlərinə aid deyil?

- ☒ Yeməxana qablarının yuyulması şöbəsi
- ☐ Ət və balıq sexləri
- ☐ Mətbəx qablarının yuyulması şöbəsi
- ☐ Tərəvəz sexi
- ☐ Soyuq və isti sexlər

692 Yeməxana və mətbəx qablarının yuyulması şöbələrində göstərilən əsas gigiyenik tələb hansıdır?

- ☐ Səhv cavab yoxdur

- ☒ Yeməxana və mətbəx qablarının yuyulması şöbələri ayrıca layihələndirilir
- ☐ Texnoloji əməliyyatların dəqiq ayrılır
- ☐ Yeməxana və mətbəx qablarının yuyulması şöbələri eyni layihələndirilir
- ☐ Düz cavab yoxdur

693 Qənnadı məmulatlarına bakteriyaların düşməsi profilaktikasında əsas vəzifə:

- ☐ Səhv cavab yoxdur
- ☐ Düz cavab yoxdur
- ☒ Texnoloji əməliyyatların dəqiq ayrılması və ardıcılıqla həyata keçirilməsinə riayət olunmasıdır
- ☐ Dezinfeksiya edici maddələrin qatılması
- ☐ Qənnadı sexlərinin digər istehsal sexləri binası ilə əlaqədə olması

694 Qənnadı sexlərinə qoyulan gigiyenik tələblərdən hansı səhvdir?

- ☒ Səhv cavab yoxdur
- ☐ Onların digər istehsal sexləri binasından tamamilə təcrid olunması
- ☐ Burada kremin hazırlanmasına xüsusi yer ayrılır
- ☐ Yuma yeri kremli məmulatların hazırlanmasında işlənən inventarın sterilizasiyası üçün su hamamı ilə təchiz olunmalıdır
- ☐ Tez xarab olan məhsulların saxlanması üçün soyuducu şkaf da qoyulur

695 Soyuq sexlərdə havanın temperaturu və nisbi rütubət necə olmalıdır?

- ☐ 16°C, 10-20%
- ☒ 16°C, 40-60%
- ☐ 22°C, 70-80%
- ☐ 5°C, 40-60%
- ☐ 10°C, 20-30%

696 Aşağıdakılardan hansı ticarət obyektlərinə aid deyildir?

- ☐ Ticarət zalı
- ☐ Yeməxana qablarının yuyulması zalı
- ☐ Bufet
- ☐ Yarım məmulatların satış zalı
- ☒ Ət və balıq sexləri

697 Qənnadı sexlərinin yerləşməsində əsas gigiyenik tələb nədir?

- ☐ Səhv cavab yoxdur
- ☒ Onların digər istehsal sexləri binasından tamamilə təcrid olunması
- ☐ Onların digər istehsal sexləri binası ilə əlaqədə olma
- ☐ Zirzəmidə yerləşdirilməsi
- ☐ Düz cavab yoxdur

698 İaşə müəssisələrinin tikilməsinə qoyulan əsas tələblər.

- ☐ təmiz və çirkli qabların kəşisməsi
- ☒ xammalın axın və ardıcılığının təmini
- ☐ xammal axınının kəşisməsi
- ☐ hazır məhsulun kəşisməsi
- ☐ yarım məmulatların kəşisməsi

699 Binaların ventilyasiyası nəyə xidmət edir?

- ☐ Temperaturu artırır
- ☐ Temperaturu azaldır
- ☐ Işıqlanmanı artırır

- ☐ Rütubəti azaldır
- ☒ İqlim şəraitini yaxşılaşdırır

700 Aşağıda deyilənlərdən hansı səhvdir?

- ☐ Balıq sexlərində balığın emalı və yarım fabrikatların hazırlanması üçün iki texnoloji xətt nəzərdə tutulur.
- ☐ Balıq sexlərində adi balıq və nərə balıqları üçün iki texnoloji xətt nəzərdə tutulur.
- ☐ İri və orta güclü müəssisələrdə toyuğun və subməhsulların emalı üçün ayrı cərgədə iş stolu, stellajlar, vannalar təşkil edilir.
- ☒ Ət və balıq məhsullarının ət-balıq sexində eyni xətt ilə emalına icazə verilir.
- ☐ Ət yarımfabrikatları istehsal edən sexlər adətən xammalın saxlanması üçün lazım olan kameranın yanında planlaşdırılır.