

1. Sellofon ən çox hansı məhsulların qablaşdırılmasında istifadə olunur?

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

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

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

3. Aşağıdakılardan hansı Koxun adı ilə bağlıdır?

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

4. Bioloji amilləri göstərin:

- ✓ Bakteriyalar, helmintozlar
- Deyilənlərin hamısı
- Oksigen, vibrasiya
- Rutubət, vibrasiya
- Fenol, katexol

5. Qida gigiyenasının inkişafında əməyi olan alim kimdir?

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

6. Həyatı üçün optimal şəraiti yaratmaq haqqında elm necə adlanır?

- Biokimya
- Bioizika
- Ekologiya
- Sanitariya
- ✓ Gigiyena

7. Gigiyena sözünün yunancadan tərcüməsi necədir?

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

8. Aerob və anaerob terminini elmə kim daxil etmiş alim?

- ✓ Paster
- Aristotel
- Kox
- Klyuver
- Levenquk

9. Gigiyena-haqqında deyilənlərdən hansı doğrudur.

- Canlı orqanizmlərin müxtəlifliyi haqqında elmdir.
- ✓ Həyat üçün optimal şəraiti yaratmaq haqqında elmdir.
- Təbiətdə maddələr dövrənini öyrənən elmdir
- Göbələklər haqqında elmdir.
- Mikrobların həyat və xassələrini öyrənən elmdir.

10. Yalnız fiziki amillər verilmiş sıranı seçin:

- Viruslar, bakteriyalar
- Benzol, fenol
- Patoloji mikroorqanizmlər, səs-küy
- ✓ Rütubət, atmosfer təzyiqi
- Helmintlər, radiaktiv şüalanma

11. Mikroorqanizmlərin ilk təsvirini verən alim kim olmuşdur?

- Beyrinq
- Klyuver
- Fleminq
- ✓ Levenhuk
- Paster

12. Hansı alim foqositoz nəzəriyyəsinin banisi hesab olunur?

- Klyuver
- Kox
- ✓ Meçnikov
- Aristotel
- Levenquk

13. Gigiyena nədir?

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

14. Kimyəvi amilləri göstərin:

- Rutubət, vibrasiya
- Bakteriyalar, vibrasiya
- Bakteriyalar, helmintoqlar
- Deyilənlərin hamısı
- ✓ Fenol, katexol

15. Mikrobiologiyanın təsviri dövrünün əsasını qoyan alim kimdir?

- ✓ Paster
- Kox
- Klyuver
- Levenquk

- Aristotel

16. Mikrobiologiya elmnə Koxun əsas töhfəsi nə olmuşdur?

- Işıq mikroskopunu təkmilləşdirilməsi
- ✓ Vərəm çöpünün kəşfi
- Qarayara xəstəliyinə qarşı peyvənd
- Quduzluğq qarşı peyvənd
- Qripə qarşı peyvənd

17. Yalnız fiziki amillər göstərilən variantı seçin:

- Bakteriyalar, helmintozlar
- Deyilənlərin hamısı
- Bakteriyalar, vibrasiya
- ✓ Rutubət, vibrasiya
- Fenol, katexol

18. İlk dəfə quduzluğa qarşı vaksin kim tərəfindən icad olunub?

- Fleming
- Kox
- Lister
- ✓ Paster
- Meçnikov

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

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

20. Gigiyenəni ictimai sağlamlıq haqqında elm adlandırmış alim kimdir

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

21. Moskvada sanitariya stansiyası hansı alimin təşəbbüsü ilə yaradılmışdır

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

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

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

23. Sanitariya nədir?

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

24. Penisillinin kimyəvi tərkibini kim öyrənmişdir?

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

25. Fleminqin adı ilə bağlı olan kəşf hansıdır?

- Virus termini
- Faqositoz
- Mikroskopun kəşfi
- ✓ Antibiotikin kəşfi
- düzgün cavab yoxdur

26. Hərbi və ümumi gigiyena üzrə drsliyin müəllifi kimdir?

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

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

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

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

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

29. Aşağıdakılardan hansı R. Koxun adı ilə bağlıdır?

- Faqositoz
- Mikroskopun kəşfi
- Səhv cavab yoxdur
- ✓ Vərəm çöplərinin kəşfi
- Virus termini

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

- Fiziologiya
- Ekologiya
- Biokimya
- Mikrobiologiya

✓ Sanitariya

31. Rusiyada gigiyena üzrə ilk professor kim olmuşdur?

✓ F.P .Dobroslavin

- R.Kox
- Q.V. Xlopin
- L.Paster
- F.F. Erisman

32. Əti doğramaq üçün stolların hazırlanması üçün hansı ölçülü ağac gövdələrdən istifadə olunur?

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

33. Oksigensiz mühitdə yaşayan mikroorqanizmlər necə adlanırlar?

- Aeroblar
- Səhv cavab yoxdur
- Autotrof mikroorqanizmlər
- Heterotrof mikroorqanizmlər
- ✓ Anaeroblar

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

- psixrofillər
- anaeroblar
- ✓ aeroblar
- termofillər
- mezofillər

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

- transferazalar
- ✓ liqazalar
- yuxarıda deyilənlərin hamısı
- hidrolazalar
- oksireduktazalar

36. Bakteriyaların diferensial rənglənməsini kim təklif etmişdir

- Kox
- Səhv cavab yoxdur.
- Tsil-Nilson.
- Qins.
- ✓ Qram.

37. Aşağıdakılardan hansı qrammüsbət bakteriyaların hüceyrə divarının tərkibinə daxildir?

- Lipoproteidlər
- Səhv cavab yoxdur
- ✓ Teyxua turşusu
- Yantar turşusu
- Lipopolisaxaridlər

38. Bakterial hüceyrədə genetik məlumat harada toplanılır?

- Səhv cavab yoxdur.
- ✓ Nukleoidin DNT-də
- Sitoplazmada
- Nüvə RNT-də
- Nüvə DNT-də

39. Lizis termini aşağıdakılardan hansının bakteriyalara təsir formasına uyğun gəlir?

- Sporların
- Kapsulaların
- ✓ Bakteriofaqların
- Riketsiyaların
- Spiroketlərin

40. Aerob mikroorqanizmlər hansılardır?

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

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

- Kapsula
- ✓ Hərəkət
- Hüceyrə divarına
- Spora
- Qamçıya

42. Oksigenli mühitdə yaşayan mikroorqanizmlər necə adlanırlar?

- Heterotrof mikroorqanizmlər
- Səhv cavab yoxdur
- Anaeroblar
- ✓ Aeroblar
- Autotrof mikroorqanizmlər

43. Tənəffüs növünə bakteriyaları hansı 2 əsas qrupa bölürlər?

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

44. İndusibel fermentlər hansılardır?

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

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

- Endofermentlər
- yuxarıda deyilənlərin hamısı
- ✓ İndusibel fermentlər
- Konstitutiv fermentlər

- Ekzofermentlər

46. İzomerazalar hansı fermentlərdir?

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

47. Substratdan bu və ya digər qrupun ayrılmasını kataliz edən fermentlər?

- yuxarıda deyilənlərin hamısı
- hidrolazalar
- transferazalar
- oksireduktazalar
- ✓ liazalar

48. Hidrolazalar hansı fermentlərdir?

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

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

- liazalar
- ✓ hidrolazalar
- oksireduktazalar
- yuxarıda deyilənlərin hamısı
- transferazalar

50. Sintetazalar hansı fermentlərdir?

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

51. Liqazalar hansı fermentlərdir?

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

52. Üzvi maddələrin izomerlərinə çevrilməsini kataliz edən fermentlər necə adlanırlar?

- oksireduktazalar
- yuxarıda deyilənlərin hamısı
- ✓ izomerazalar
- hidrolazalar
- transferazalar

53. Liazalar hansı fermentlərdir

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

54. Transferazalar hansı fermentlərdir?

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

55. Daşıyıcı funksiya yerinə yetirən fermentlər necə adlanırlar

- hidrolazalar
- liazalar
- oksireduktazalar
- yuxarıda deyilənlərin hamısı
- ✓ transferazalar

56. Qıcqırma və tənəffüsdə iştirak edən fermentlər necə adlanırlar?

- ✓ oksireduktazalar
- yuxarıda deyilənlərin hamısı
- liazalar
- hidrolazalar
- transferazalar

57. Hüceyrədən xaricə ifraz olunan fermentlər necə adlanırlar

- endofermentlər
- ✓ eksofermentlər
- yuxarıda deyilənlərin hamısı
- antibiotiklərlər
- boy maddələri

58. Eksofermentlər hansılardır?

- hüceyrə daxilində fəaliyyət göstərən fermentlər
- antibiotiklərlər
- yuxarıda deyilənlərin hamısı
- yağlar
- ✓ hüceyrədən xaricə ifraz olunan fermentlər

59. Prokariot hüceyrələrin qamçılarının əsas tərkib hissəsini hansı zülal təşkil edir?

- Murein
- Peptidoqlikan
- Pilin
- ✓ Flaqellin
- Turbulin

60. Hansı göbələklər tarla kifi adını almışdır?

- Düz cavab yoxdur
- Penisillium, Aspergillus
- ✓ Alternaria, Cladosporium
- Ascochyta, Pseudomonas

- Mucor, Trichoderma

61. Qozdan alınan fitonsid necə adlanır?

- ✓ yuqlon
- eritrin
- ekmalin
- pamalin
- lizosim

62. Mikroorqanizmlərdə olan dəyişkənlik formaları necə adlanır?

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

63. İri buynuzlu heyvanların tüpürcək vəzilərindən alınan maddə necə adlanır? fitonsid

- fitonsid
- ekmalin
- eritrin
- lizosim
- ✓ pamalin

64. Eritrin nədir?

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

65. Metabioz nədir?

- Bir mikroorqanizmin inkişafının digər mikroorqanizmin hesabına getməsi
- 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

66. Satellitizm nədir?

- İki müxtəlif növdən olan mikroorqanizmlərin bir-birinin yaşaması üçün şərait yaratması
- Bir mikroorqanizmin digərini sıxışdırıb çıxarması, yəni məhv etməsi
- Bir mikroorqanizmin inkişafının digər mikroorqanizmin hesabına getməsi
- ✓ 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

67. Fitonsid nəyə deyilir?

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

68. Parazitizm nədir

- ✓ Bir mikroorqanizmin inkişafının digər mikroorqanizmin hesabına getməsi
- 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

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

- Parazitizm
- Antaqonizm
- Simbioz
- Metabioz
- ✓ Satellitizm

70. Antoqanizm nədir?

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

71. Bir mikroorqanizmin inkişafının digər mikroorqanizmin hesabına getməsi necə adlanır?

- simbioz
- antaqonizm
- ✓ parazitizm
- satellitizm
- metabioz

72. Bitki mənşəli antibiotik maddələr necə adlanırlar?

- ✓ fitonsid
- lizosim
- pamalin
- ekmalin
- eritrin

73. Balıq hüceyrələrindən alınan antibiotik maddə necə adlanır?

- fitonsid
- pamalin
- ✓ ekmalin
- eritrin
- lizosim

74. Heyvanların qırmızı qan hüceyrələrindən (eritrositlərdən) alınan antibiotik maddə

- fitonsid
- pamalin
- ekmalin
- ✓ eritrin
- lizosim

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

- ekmalin
- eritrin
- ✓ lizosim

- fitonsid
- pamalin

76. Lizosim nədir?

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

77. Bir mikroorqanizmin digərini sıxışdırıb çıxarması, yəni məhv etməsi necə adlanır

- simbioz
- satellitizm
- parazitizm
- ✓ antaqonizm
- metabioz

78. Simbioz 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 inkişafının digər mikroorqanizmin hesabına getməsi
- Bir mikroorqanizmin digərini sıxışdırıb çıxarması, yəni məhv etməsi
- Bir mikrob növünün əmələ gətirdiyi məhsulun digərinin həyat fəaliyyəti üçün zəruri qida kimi sərf olunması

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

- ✓ Simbioz
- Satellitizm
- Parazitizm
- Antaqonizm
- Metabioz

80. Temperatur hansı amillərə aiddir?

- Kimyəvi
- Bioloji
- Deyilənlərin hamısına
- Heç birinə
- ✓ Fiziki

81. Osmofillər hansı mikroorqanizmlərdir?

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

82. Termofillər hansı mikroorqanizmlərdir?

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

83. Quraqlığa davamlı mikroorqanizmlər necə adlanırlar?

- hidrofıtlər
- ✓ kserofıtlər
- aeroblar
- anaeroblar
- mezofıtlər

84. Aşağı temperaturda yaşayan mikroorqanizmlər necə adlanırlar

- ✓ Psixrofillər
- Termofillər
- Aeroblar
- Anaeroblar
- Mezofillər

85. Autotroflar, heterotroflar— mikroorqanizmlərin hansı amilə görə bölgüsünü göstərir?

- Temperatura
- ✓ Qidaya
- Fermentlərə
- Rütubətə
- Oksigenə

86. Temperatura münasibətinə görə hansı mikroorqanizm qrupları mövcuddur

- Aeroblar, anaeroblar, fakultativ anaeroblar
- Autotrof , heterotrof
- Hidrofıtlər, mezofıtlər, kserofıtlər
- Düzgün cavab yoxdur
- ✓ Termofillər, mezofillər, psixrofillər

87. Termofillər, mezofillər, psixrofillər– mikroorqanizmlərin hansı amilə münasibətini göstərir

- ✓ Temperatura
- Qidaya
- Fermentlərə
- Rütubətə
- Oksigenə

88. Az rütubətli mühit sevən mikroorqanizmlər necə adlanırlar?

- hidrofıtlər
- kserofıtlər
- anaeroblar
- aeroblar
- ✓ mezofıtlər

89. Rütubətə çox həssas olan mikroorqanizmlər necə adlanırlar?

- ✓ hidrofıtlər
- kserofıtlər
- aeroblar
- anaeroblar
- mezofıtlər

90. Kserofıtlər hansı mikroorqanizmlərə deyilir?

- Rütubətə çox həssas olanlara
- ✓ Quraqlığa davamlı mikroorqanizmlərə
- Düzgün cavab yoxdur

- Deyilənlərin hamısı doğrudur
- Nisbətən az rütubətli mühit sevənlərə

91. Mezofitlər hansı mikroorqanizmlərə deyilir

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

92. Hidrofitlər hansı mikroorqanizmlərə deyilir?

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

93. Termofillər üçün xarakterik olan optimal temperaturu göstərin

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

94. Çox yüksək təzyiqli mühitdə öz həyat fəaliyyətlərini davam etdirən mikroorqanizmlər necə adlanırlar?

- ✓ osmofillər
- hidrofillər
- mezofillər
- psixrofillər
- termofillər

95. Mezofillər üçün xarakterik olan optimal temperaturu göstərin.

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

96. Psixrofillər üçün xarakterik olan optimal temperaturu göstərin.

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

97. Turqor nəyə deyilir?

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

98. Pamalin nədir?

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

99. Psixrofillər hansı mikroorqanizmlərdir?

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

100. İstilik sevən mikroorqanizmlər necə adlanırlar?

- Psixrofillər
- ✓ Termofillər
- Aeroblar
- Anaeroblar
- Mezofillər

101. Orta temperaturu sevən mikroorqanizmlər necə adlanırlar?

- Psixrofillər
- Termofillər
- Aeroblar
- Anaeroblar
- ✓ Mezofillər

102. Yüksək temperaturda yaşayan mikroorqanizmlər necə adlanırlar

- Psixrofillər
- ✓ Termofillər
- Aeroblar
- Anaeroblar
- Mezofillər

103. Duz sevən mikroorqanizmlər necə adlanırlar?

- ✓ holofillər
- hidrofillər
- temofillər
- Səhv cavab yoxdur
- termofillər

104. Antibiotik maddələr hansı amilə daxildir?

- Fiziki
- ✓ Bioloji
- Fiziki və kimyəvi
- Düzgün cavab yoxdur
- Kimyəvi

105. Aşağıdakılardan hansı fiziki amillərə aiddir?

- Mühitin pH-ı
- Səthi aktiv maddələr
- Səhv cavab yoxdur

- ✓ Temperatur
- Molekulyar oksigenə münasibət
- 106.** Aşağıdakılardan hansı fiziki amildir
- ✓ Rütubət
- Molekulyar oksigenə münasibət
 - Səthi aktiv maddələr
 - Səhv cavab yoxdur
 - Mühitin pH-ı
- 107.** Mikroorqanizmlərə təsir edən bioloji amillərə hansılar aiddir
- ✓ Antibiotiklər
- Temperatur
 - Təzyiq
 - Duzluluq
 - Rütubət
- 108.** Fiziki amillərə aid olmayanı göstərin
- Temperatur
- ✓ Mühitin pH-ı
- Şüa enerjisi
 - Yuxarıda deyilənlərin hamısı
 - Rütubət
- 109.** Fitonsid nədir?
- ✓ Mikroorqanizmlərə təsir edən bioloji amildir
- Aşağı temperaturlu mühitdə yaşayan mikroorqanizmlərdir
 - Yüksək rütubətli mühitdə yaşayan mikroorqanizmlərdir
 - Səhv cavab yoxdur
 - Yüksək temperaturlu mühitdə yaşayan mikroorqanizmlərdir
- 110.** Mikroorqanizmlərə təsir edən bioloji amillərə hansılar aiddir?
- ✓ Fitonsidlər
- Temperatur
 - Təzyiq
 - Duzluluq
 - Rütubət
- 111.** Rütubətə münasibətinə görə mikroorqanizmlərin hansı qrupları mövcuddur?
- ✓ Hidrofitlər, mezofitlər, kserofitlər
- Aeroblar, anaeroblar, fakultativ anaeroblar
 - Termofillər, mezofillər, psixrofillər
 - Düzgün cavab yoxdur
 - Autotrof , heterotrof
- 112.** Şüa enerjisi hansı amillərə aiddir
- Kimyəvi
 - Bioloji
 - Deyilənlərin hamısına
 - Heç birinə
- ✓ Fiziki
- 113.** Mühitin pH-ı hansı amillərə aiddir?

- ✓ Kimyəvi
- Bioloji
- Deyilənlərin hamısına
- Heç birinə
- Fiziki

114. Halofillər hansı mikroorqanizmlərdir?

- ✓ Duz sevən
- Soyuğa davamlı
- Rütubət sevən
- Səhv cavab yoxdur
- İsti sevən

115. Rütubət hansı amillərə aiddir?

- Kimyəvi
- Bioloji
- Deyilənlərin hamısına
- Heç birinə
- ✓ Fiziki

116. Fitonsidlər hansı amilə daxildir?

- Fiziki
- ✓ Bioloji
- Səhv cavab yoxdur
- Düzgün cavab yoxdur
- Kimyəvi

117. Ekmalin nədir?

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

118. Aşağı temperaturu sevən mikroorqanizmlər necə adlanırlar?

- ✓ Psixrofillər
- Anaeroblar
- Mezofillər
- Termofillər
- Aeroblar

119. Mezofillər hansı mikroorqanizmlərdir?

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

120. Yuqlon nədən alınır?

- ✓ qozdan
- sarımsaqdan
- balıqdan

- heyvanlardan
- soğandan

121. Mikroorqanizmlərə öldürücü təsir necə adlanır?

- Bakteriostatik təsir
- ✓ Bakteriosid təsir
- Səhv cavab yoxdur
- Bakteriolitik təsir
- Stimuləedici təsir

122. Bakteriosid təsir nədir?

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

123. Bakteriolitik təsir nədir?

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

124. Mikroorqanizmlərin məhvi hansı temperaturda baş verir?

- 20-30°C
- ✓ 50-60°C
- 30-40°C
- 5-10°C
- 1-5°C

125. Yağlı məhsullarda mikroblar nəyə görə daha çox sağ qalır?

- çünki yağlar istiliyi yaxşı keçirir
- ✓ çünki yağlar istiliyi pis keçirir
- Səhv cavab yoxdur
- Düz cavab yoxdur
- yağın tərkibində mikroorqanizmləri qoruyan maddə vardır

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

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

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

- Yalnız mezofitlərə,
- ✓ Hidrofitlərə, mezofitlərə və kserofitlərə
- Həm hidrofitlərə, həm də kserofitlərə
- Yalnız hidrofitlərə,
- Yalnız kserofitlərə,

128. Yalnız təzə yığılmış buğda dönində rast gəlinən mikroorqanizmlər hansılardır?
- Düz cavab yoxdur
 - Ascochyta, Pseudomonas
 - Mucor, Trichoderma
 - ✓ Alternaria, Cladosporium
 - Penisillium, Aspergillus
129. Göstərilənlərdən hansı viruslar tərəfindən törədilir.
- Acı çürümə
 - Boz çürümə
 - Dəmgil xəstəliyi
 - Fitofthora
 - ✓ Stolbur xəstəliyi
130. Un xəstəlikləri hansılardır?
- Kiflənmə
 - Acıma
 - ✓ Hamısı
 - Heç biri
 - Turşuma
131. Mikroorqanizmlər tərəfindən ətraf mühitə yaşadığı dövrdə ifraz olunan zülal təbiətli yüksək zəhərli maddələr necə adlanırlar.
- lizosim
 - ekzotoksin
 - ✓ endotoksin
 - fitonsid
 - eritrin
132. Virulentlik nədir?
- ✓ patogen mikrobun xəstəlik törətmə qabiliyyətinin dərəcəsi
 - mikroorqanizmlər tərəfindən ətraf mühitə yaşadığı dövrdə ifraz olunan zülal təbiətli yüksək zəhərli maddələr
 - öldürülmüş və ya diri vaksinlə əldə edilən immunitet
 - orqanizmin xəstəliyə tutulmamaq qabiliyyəti və ya orqanizmin yoluxucu xəstəliyə davamlılığı
 - mikroorqanizmlər öldükdən və hüceyrə parçalandıqdan sonra xaricə çıxan maddələr
133. Aşağıdakılardan hansı bruselyoz mənbəyi hesab olunur?
- Xəstə insan
 - torpaq
 - Su
 - Hava
 - ✓ Xəstə heyvan əti
134. İnsan, heyvan və bitkilərdə müxtəlif xəstəlik əmələ gətirən mikroorqanizmlər necə adlanırlar?
- saprofit
 - autotrof
 - ✓ patogen
 - aerob
 - anaerob
135. Mikroorqanizmlər öldükdən və hüceyrə parçalandıqdan sonra xaricə çıxan maddələr necə adlanır?
- ekzotoksin

- eritrin
- lizosim
- fitonsid
- ✓ endotoksin

136. Qarın yatalağı xəstəliyinin törədiciləri hansı cinsdən olan bakteriyalar hesab olunurlar?

- Vibrio
- Mycobacterium
- Escherichia
- ✓ Salmonella
- Shigella

137. Şiçəllər hansı tip infeksiyalara aiddirlər?

- Helminthozlara
- Sapronozlara
- ✓ Antroponozlara
- Zoonozlara
- Düzgün cavab yoxdur.

138. Shigella cinsindən olan bakteriyalar hansı xəstəliyi törədirlər?

- Vəba
- Qarın yatalağı
- Eşerixioz
- Brüselyoz
- ✓ Dizenteriya

139. İmmunitet haqqında deyilənlərdən hansı doğru deyildir.

- İmmunitet-orqanizmə daxil olan bütün yad cisimləri tanıyan və məhv edən bioloji özünümüdafiə mexanizmi sistemidir.
- ✓ 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.
- Süni immunitet orqanizmin vaksinlərlə peyvənd olunması nəticəsində yaranır.
- İmmunitetin anadangəlmə və qazanılan formaları mövcuddur.

140. Ekzotoksin nədir?

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

141. Patogen mikrobu xəstəlik törətmə qabiliyyətinin dərəcəsi necə adlanır

- ✓ Virulentlik
- Endotoksin
- Deyilənlərin hamısı
- ekzotoksin
- İmmunitet

142. İnfeksiya haqqında düzgün olmayan cavab variantını göstərin.

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

143. Vəba törədiciyi necə adlanır?

- Virion
- Virus
- Salmonella
- Mikoplazma
- ✓ Vibrion

144. Düzgün olmayan variantı göstərin.

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

145. İnfeksion xəstəliklərin dövrlərinin düzgün verilmiş ardıcılığını göstərin.

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

146. Düzgün olmayan variantı göstərin.

- Patogenlik – patogen mikroorqanizmlərin xəstəlik törətmə qabiliyyətidir.
- Virulentlik- Patogenlik dərəcəsidir.
- ✓ Bütün endotoksinlər yalnız zülallardır
- Endotoksinləri yalnız qram-mənfi bakteriyalar yaradırlar.
- Toksin əmələgətirmək- patogen mikroorqanizmlərəaid xüsusiyyətdir.

147. Patoqen mikroorqanizmlərin toksin sintezi prosesi necə adlanır?

- Virulentlik
- İmmunitet
- Ekzotoksin
- Endotoksin
- ✓ Toksin əmələ gətirmə

148. Toksin əmələ gətirmək nədir?

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

149. Endotoksin nədir?

- ✓ mikroorqanizmlər öldükdən və hüceyrə parçalandıqdan sonra xaricə çıxan maddələr
- 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
- orqanizmin xəstəliyə tutulmamaq qabiliyyəti və ya orqanizmin yoluxucu xəstəliyə davamlılığı

150.tərkibində cüzi miqdarda xəstəlik törədiciyi olan qidadan istifadə zamanı yaranır.

- ✓ Qida infeksiyaları

- Zoonozlar
- Mikotoksikozlar
- Helmintozlar
- Qida zəhərlənmələri

151. Hansı bakteriyalar dizenteriya törədiciləri hesab edilirlər.

- Vibrio
- Salmonella
- Escherichia
- Mycobacterium
- ✓ Shigella

152. Patogen mikroorqanizmlər hansılardır?

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

153. cinsindən olan bakteriyalar vəba törədiciləri hesab edilirlər.

- ✓ Vibrio
- Salmonella
- Escherichia
- Mycobacterium
- Shigella

154. Vibrio cinsindən olan bakteriyalar hansı xəstəliyi törədirlər?

- ✓ Vəba
- Qarın yatalağı
- Eşerixioz
- Brüselyoz
- Dizenteriya

155. Steptokokk infeksiyalarının mənbəyi nə hesab olunur?

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

156. Sellofan nədir?

- Qlükozadan hazırlanmış şəffaf material
- Düz cavab yoxdur
- Qlükozadan hazırlanmış qalın, parıltısız, qara material
- Səhv cavab yoxdur
- ✓ Sellülozadan hazırlanmış nazik, parıltılı, şəffaf material

157. Yağın daşınması üçün nədən istifadə olunur?

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

158. Kulinar emalının düzgün aparılmaması nəyə səbəb olur?

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

159. İmmunitet nəyə deyilir?

- ✓ Mikrobun və ya onun həyat fəaliyyəti məhsullarına qarşı orqanizmin verdiyi mürəkkəb kompleks fizioloji müdafiə reaksiyasına
- patogen mikrobun xəstəlik törətmə qabiliyyətinin dərəcəsi
- mikroorqanizmlər öldükdən və hüceyrə parçalandıqdan sonra xaricə çıxan maddələr
- səhv cavab yoxdur
- mikroorqanizmlər tərəfindən ətraf mühitə yaşadığı dövrdə ifraz olunan zülal təbiətli yüksək zəhərli maddələrə

160. Klinik əlamətləri aşkar nəzərə çarpmayan infeksiya necə adlanır?

- reinfeksiya
- qarışıq infeksiya
- ✓ simptomuz infeksiya
- xroniki infeksiya
- sadə infeksiya

161. İnfeksiya sözü latın sözü (infectio) olub, mənası ----- deməkdir

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

162. Serumların yeridilməsi ilə aparılan immunizasiya necə adlanır?

- Fəal immunizasiya
- Təbii immunitet
- Düzgün cavab yoxdur
- Səhv cavab yoxdur
- ✓ Qeyri-fəal immunizasiya

163. Qeyri-fəal immunizasiya nəyə deyilir?

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

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

- poradik hal
- pandemiya
- ✓ endemiya
- səhv cavab yoxdur
- epidemiya

165. Endemiya nəyə deyilir?

- tək-tək hallarda təsadüf olunan xəstəlik halına

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

166. Rezistentlik nəyə deyilir?

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

167. Infeksiyon xəstəliklərə yoluxma nə zaman baş verir?

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

168. Epidemiya nəyə deyilir?

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

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

- poradik hal
- pandemiya
- endemiya
- səhv cavab yoxdur
- ✓ epidemiya

170. Simptomsuz infeksiya nəyə deyilir?

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

171. Poradik hal nəyə deyilir?

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

172. Tək-tək hallarda təsadüf olunan xəstəlik halı necə adlanır?

- ✓ poradik hal
- pandemiya
- endemiya
- səhv cavab yoxdur
- epidemiya

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

- reinfeksiya
- ✓ qarışıq infeksiya
- kəskin infeksiya
- xroniki infeksiya
- sadə infeksiya

174. Bir növ mikrob tərəfindən törədilən infeksiya necə adlanır?

- reinfeksiya
- qarışıq infeksiya
- kəskin infeksiya
- xroniki infeksiya
- ✓ sadə infeksiya

175. Sadə infeksiya nəyə deyilir?

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

176. Reinfeksiya nəyə deyilir?

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

177. Təbii qazanılan immunitet nəyə deyilir?

- 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
- Səhv cavab yoxdur
- Düzgün cavab yoxdur
- ✓ Keçirilən xəstəlikdən sonra əldə edilən immunitetə

178. Keçirilən xəstəlikdən sonra əldə edilən immunitet necə adlanır?

- ✓ Təbii qazanılan
- Səhv cavab yoxdur
- Təbii immunitet
- Süni qazanılan
- Düzgün cavab yoxdur

179. Təbii immunitet nəyə deyilir?

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

180. Mikrobun və ya onun həyat fəaliyyəti məhsullarına qarşı orqanizmin verdiyi mürəkkəb kompleks fizioloji müdafiə reaksiyası necə adlanır?

- ✓ immunitet
- səhv cavab yoxdur
- epidemiya
- poradik hal
- infeksiya

181. İnsanın keçirmiş olduğu yoluxucu xəstəliyə təkrar yoluxması necə adlanır?

- kəskin infeksiya
- xroniki infeksiya
- ✓ reinfeksiya
- sadə infeksiya
- qarışıq infeksiya

182. Süni qazanılan immunitet nəyə deyilir?

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

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

- Düzgün cavab yoxdur
- Səhv cavab yoxdur
- Təbii
- ✓ Süni qazanılan
- Təbii qazanılan

184. İmmunitet haqqında səhv cavabı göstərin:

- Anadangəlmə, təbii və ya irsi immunitet – orqanizmin genetik xüsusiyyəti ilə əlaqədardır
- Səhv cavab yoxdur
- ✓ Patogen mikrobu xəstəlik törətmə qabiliyyətinə immunitet deyilir
- 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

185. Ressidiv nəyə deyilir?

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

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

- endemiya
- səhv cavab yoxdur
- poradik hal
- ✓ rezistentlik
- epidemiya

187. Qarışıq infeksiya nəyə deyilir?

- İnsanın keçirmiş olduğu yoluxucu xəstəliyə təkrar yoluxmasına
- Klinik əlamətləri aşkar nəzərə çarpmayan infeksiyaya
- Yoluxmuş orqanizmin sağalma dövründə prosesin yenidən şiddətlənməsinə

- ✓ İki və ya daha çox növ mikrob tərəfindən törədilən infeksiyaya
- Bir növ mikrob tərəfindən törədilən infeksiyaya
- 188.** Fəal immunizasiya nəyə deyilir?
- ✓ Vaksinlərin parenteral yolla yeridilməsinə
- Düzgün cavab yoxdur
 - Səhv cavab yoxdur
 - Keçirilən xəstəlikdən sonra əldə edilən immunitetə
 - Serumların yeridilməsinə
- 189.** İnfeksiya sözünün latuncadan tərcüməsi nədir?
- ✓ “yoluxdurma”
- səhv cavab yoxdur
 - “sağlamlıq”
 - “sağlamlıq gətirən”
 - “hər hansı şeydən azad olmaq”
- 190.** İrsi xarakter daşıyan və növün bioloji xüsusiyyətlərindən asılı olaraq nəsildən-nəslə keçən immunitet necə adlanır?
- Süni qazanılan
 - ✓ Təbii immunitet
 - Təbii qazanılan
 - Düzgün cavab yoxdur
 - Səhv cavab yoxdur
- 191.** Epidemiyanın yayılıb bütün ölkələri və hətta qitələri əhatə etməsi necə adlanır?
- poradik hal
 - səhv cavab yoxdur
 - ✓ pandemiya
 - epidemiya
 - endemiya
- 192.** Məhsulun istilik emalının aparılmasının əsas məqsədi hansıdır?
- ✓ Deyilənlərin hamısı
- Deyilənlərin hec biri
 - qidaya müəyyən orqanoleptiki xassə vermək,
 - onun bioloji qidalıq dəyərini saxlamaq,
 - həmçinin mikroorqanizmləri məhv etmək
- 193.** Xəmir hazırlamaq üçün istifadə olunan stollar hansı ağac növündən hazırlanırlar?
- Səhv cavab yoxdur
 - Düz cavab yoxdur
 - Cökə, küknar , şam
 - ✓ Palıd, fısdıq, göyrüş
 - Şam, küknar, şabalıd
- 194.** Dənəvər (səpələnən) məhsullar nədə saxlanılır?
- polietilen kisələrdə saxlanılır
 - avtofurqonlarda saxlanılır
 - alüminium konteynerlərdə saxlanılır
 - ✓ qapaqlı iri sandıqlarda və yaxud torbada, rəfdə saxlanılır
 - çənlərdə saxlanılır
- 195.** Hansı göbələklər saxlanma kifləri adını almışdır?

- ✓ Penisillium, Aspergillus, Mucor
- Alternaria, Cladosporium
- Düz cavab yoxdur
- Ascochyta, Alternaria,
- Trichoderma, Cladosporium

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

- Fuzarios
- ✓ Çörəyin kartof xəstəliyi
- Çörəyin piqmentasiyası
- Təbaşir xəstəliyi
- Kif xəstəliyi

197. Çörək zavodlarında duru mayaların çoxalması üçün hansı mikroorqanizmdən istifadə olunur?

- Penicillium sp.
- Pseudomonas herbicola
- ✓ Saccharomyces cerevisiae
- Aspergillus sp.
- Bacillus mesentericus

198. Erqotizm nədir?

- düz cavab yoxdur
- bakteriya mənşəli infeksiya
- virus mənşəli infeksiya
- stafilokokk infeksiyası
- ✓ mikotoksikoz

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

- ✓ Xanımotu, radodendron
- Süsən, jəsmın
- Ardic, cökə
- Qızılgül, itburnu
- Çobanyastığı, inciçiçəyi

200. Faqın nədə əmələ gəlir?

- Kartofda
- Çiy lobyada
- Heç birində
- ✓ Qoz-fındıqda
- Meyvə və toxumlarda

201. Salmonellyoz nəyə aiddir?

- Mikotoksikozlar
- Helmintozlara
- ✓ Toksikoinfeksiyalara
- Stafilokokk mənşəli zəhərlənmələrə
- Zoonozlara

202. Göbələk mənşəli toksikozları göstərin

- ✓ Fuzarioz, alimantar-toksik allergiya
- Eşerixioz, dizenteriya
- Salmonellez, listerioz

- Qarın yatalağı, qarayara
- Brüselyoz, vərəm

203. Mikotoksikozlar olan variantı seçin.

- ✓ Erqotizm, fuzarioz, alimentar-toksik allergiya
- Eşerixiozlar, qarın yatalağı, qanlı ishal
- Listerioz, iyersinioz, brüselyoz
- Brüselyoz, salmonelyoz, vərəm
- Vəba, vərəm, dizenteriya

204. Toksikoinfeksiya verilən variantı seçin

- Brüselyoz
- Eşerixioz
- Listerioz
- ✓ Salmonellyoz
- Qarın yatalağı

205. Alimentar-toksik allerkiyanı törədən mikroorqanizmi seçin

- Brucella melitensis
- Escherichia coli
- Fusarium graminearum
- ✓ Fusarium sporotrichiella
- Clostridium botulinum

206. Alimentar-toksik allergiya nədir?

- ✓ mikotoksikoz
- düz cavab yoxdur
- bakteriya mənşəli infeksiya
- virus mənşəli infeksiya
- stafilokokk infeksiyası

207. Fuzarioz nədir?

- ✓ mikotoksikoz
- bakteriya mənşəli infeksiya
- virus mənşəli infeksiya
- stafilokokk infeksiyası
- düz cavab yoxdur

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

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

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

- Aflatoksikozlar
- Brüselyoz
- Stafilokok mənşəli qida zəhərlənmələri
- ✓ Botulizm
- Fuzariotoksikozlar

210. Solanin nəyin tərkibinə daxildir?

- ✓ Kartofun
- Heç birinin
- Qoz-fındığın
- Meyvə və toxumların
- Çiy lobyanın

211. Bacillus cinsindən olan bakteriyalar hansı xəstəliyi törədirlər?
Sibir xorası

- ✓ Sibir xorası
- Eşerixioz
- Brüselyoz
- İyersinoz
- Vərəm

212. Brüselyoz törədicilərinin məxsus olduğu cinsi göstərin:

- Yersinia
- Salmonella
- ✓ Brucella
- Bacillus
- Mycobacterium

213. Brucella cinsindən olan bakteriyalar hansı xəstəliyi törədirlər?

- Eşerixioz
- ✓ Bruselyoz
- Vəba
- Dizenteriya
- Qarın yatalağı

214. Escherichia cinsindən olan bakteriyalar hansı xəstəliyi törədirlər?

- Qarın yatalağı
- ✓ Eşerixioz
- Vəba
- Brüselyoz
- Dizenteriya

215. Eşerixioz xəstəliyinin törədiciləri hansı bakteriya cinsləri hesab olunurlar?

- Vibrio
- Yersinia
- ✓ Escherichia
- Salmonella
- Shigella

216. Qoz-fındıqda hansı zəhərli maddə vardır?

- Solanin
- ✓ Faqin
- Heç biri
- Amiqdalin
- Fazin

217. Fazin nəyin tərkibinə daxildir?

- Kartofun
- Heç birinin

- Qoz-fındığın
- Meyvə və toxumların
- ✓ Çiy lobyanın

218. Çiy lobyada olan zəhərli maddə necə adlanır

- Solanin
- Heç biri
- Amiqdalin
- ✓ Fazin
- Faqin

219. İyersinozun törədici hansı cins bakteriyalardır?

- Salmonella
- ✓ Yersinia
- Mycobacterium
- Bacillus
- Brucella

220. Mikotoksikozlar nədir?

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

221. Stafilokokk mənşəli zəhərlənmələr törədən əsas məhsullar:

- Göbələklər
- Meyvələr
- yağlar
- ✓ Süd və süd məhsulları
- Ət və ət məhsulları

222. Banka konservlərin botulizmi nə ilə əlaqədardır?

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

223. Zəhərlənmə törədən alaq otlarını göstərin.

- ✓ əkin qərənfili, acı yonca, kəkrə
- Heç birində
- Maranka, ilan balığı ilə zəhərlənmə
- Qızıl gül, itburnu ilə zəhərlənmə
- Dovşan, mal əti ilə zəhərlənmə

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

- Qida infeksiyaları
- Helmintozlar
- Mikotoksikozlar
- Zoonozlar
- ✓ Qida zəhərlənmələri

225. Mycobacterium cinsindən olan bakteriyalar hansı xəstəliyi törədirlər?

- Brüselyoz
- Eşerixioz
- Sibir xorası
- ✓ Vərəm
- İyersinoz

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

- Sink ilə zəhərlənmə
- Mikotoksikozlar
- Göbələk zəhərlənməsi
- ✓ Çəyirdəkli meyvə ilə zəhərlənmə
- Çiy lobyə ilə zəhərlənmə

227. Vərəm törədicisi hansı cinsə aiddir?

- ✓ Mycobacterium
- Yersinia
- Brucella
- Salmonella
- Bacillus

228. Yersinia cinsindən olan bakteriyalar hansı xəstəliyi törədirlər?

- Sibir xorası
- Eşerixioz
- Brüselyoz
- ✓ İyersinoz
- Tuberkülyoz

229. Heyvan mənşəli yeyinti məhsulları ilə zəhərlənmələr hansıvariantda düzgün verilmişdir?

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

230. Mikroskopik göbələklərlə yoluxmuş qida məhsullarının insan orqanizminə daxil olmasından yaranan zəhərlənmələr

- Qida infeksiyaları
- Helmintozlar
- ✓ Mikotoksikozlar
- Zoonozlar
- Stafilokokk mənşəli zəhərlənmələr

231. Qara yara xəstəliyinin törədicisi hansı cinsə aiddir?

- Brucella
- Salmonella
- Yersinia
- Mycobacterium
- ✓ Bacillus

232. Bişmiş kolbasa məmulatlarının xarab olmasını törədən mikroorqanizm:

- Pseudomonas
- Kif göbələkləri

- Rəngli bakteriyalar
- ✓ Clostridium perfringens
- Düzgün cavab yoxdur

233. Soyudulmuş ətın saxlanması üçün optimal şərait hansı variantda düzgün verilmişdir?

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

234. Aerob şəraitdə aşağı müsbət temperaturda saxlanılan soyudulmuş ətın xarab olmasına səbəb olan mikroorqanizmlər hansılardır?

- Kif göbələkləri
- Səhv cavab yoxdur
- Bakteriofaqlar
- Viruslar
- ✓ Pseudomonoslar

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

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

236. ətın xarab olmasında ən az iştirak edən mikroorqanizmlər hansılardır?

- ✓ Psixrofillər
- Düz cavab yoxdur
- Səhv cavab yoxdur
- Mezofillər
- Termofillər

237. Aşağıdakılardan hansı ətın xarab olmasını göstərmir?

- ətın seliklənməsi
- ✓ Bombaj
- ətın qızıışması
- ətın piqmentasiyası
- ətın qızıışması

238. ətın üzərinin qabıq bağlaması nəyə səbəb olur?

- ✓ Mikrobların daxil olmasının qarşısını alır.
- Düzgün cavab yoxdur.
- ətın tez bişməsinə kömək edir.
- Mikrobların daxil olması üçün şərait yaradır.
- ətı dadlı edir.

239. Balıq hansı helimentozlarla yoluxma mənbəyi ola bilər?

- Finnoz
- Opistroxoz
- Exinokokk
- ✓ Difillobotrioz
- Trixinelloz

240.	ət vasitəsi ilə insanlara hansı xəstəlik keçə bilər?
	- Fuzarioz - Heç biri ✓ Brüselyoz - Angina - Hepatit
241.	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 - Heç birinə - Təzə ətə ✓ Şərti yararlı ətə - Köhnə ətə
242.	Suyun əsas hissəsinin buxarlandırılması ilə aparılan balıq emalı necə adlanır?
	- Səhv cavab yoxdur ✓ Qurutma - Duza qoyma - Hisə vermə - Düz cavab yoxdur
243.	Kolbosa məmulatlarına acı dad verən mikroorqanizm:
	✓ Pseudomonas - clostridium perfringens - Kif göbələkləri - Rəngli bakteriyalar - Düzgün cavab yoxdur
244.	Brüselyozla yoluxmuş ətdən harada istifadə etmək olar?
	- Satışda - Düzgün cavab yoxdur - Kolbasa istehsalında - Zərərsizləşdirildikdən sonra iaşə müəssisələrində ✓ Konservada istehsalında
245.	Xəstə heyvanların kəsilmə yeri haqqında deyilənlərdən hansı səhvdir?
	- Onları ayrı binada kəsmək lazımdır - Deyilənlərin hamısı səhvdir - Deyilənlərin hamısı doğrudur ✓ Onları ümumi binada sağlam heyvanlarla eyni vaxtda kəsmək lazımdır - Onları ümumi binada iş vaxtının sonunda kəsmək lazımdır
246.	Kolbasa məmulatlarının hazırlanması zamanı mikrobların tam məhvini əldə etmək üçün nədən istifadə etmək olmaz?
	- Hisə vermək üçün duz və maddələrdən - Düzgün cavab yoxdur - İstiliklə işlənmədən ✓ Ətin aşağı növlərindən - Az nəmli xammaldan
247.	Balıq haqqında deyilənlərdən hansı səhvdir?
	Balıq insanın helmintozla: difillobotrioz (enli lent qurd), opistorxoz və s. ilə xəstələnməsinə səbəb olur.

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

✓ Səhv cavab yoxdur.

- Balıqların əzələ toxuması qida dəyərliyinə və kimyəvi tərkibinə görə ətə oxşayır.
- Balıq əti tez xarab olan yeyinti məhsullarına aiddir.

248. Dondurulmuş balıq hansı temperaturda saxlanılır?

✓ -12°C

- Düzgün cavab yoxdur
- 0°C
- -50°C
- 10°C

249. Təzə tutulmuş balığın səthində ən çox hansı mikroorqanizmlər olur?

- Kif göbələkləri
- Düzgün cavab yoxdur
- Səhv cavab yoxdur
- Batsillər

✓ Axromobakteriyalar

250. Hansı heyvanın əti trixenellozla yoluxmaya səbəb olur?

✓ Donuzun

- Ayının
- Dovşanın
- Qoyunun
- Mal-qaranın

251. Duza qoyularaq və dondurularaq zərərsizləşdirilən ət növü hansıdır?

- Xarab olmuş ət
- Heç biri
- Təzə ət

✓ Şərti yararlı ət

- Köhnə ət

252. Süd turşusunun toplandığı dövr necə adlanır?

- düzgün cavab yoxdur.
- bakterisid faza.
- mikrobiotanın qarışıq fazası.

✓ süd turşusu fazası.

- səhv cavab yoxdur.

253. Süd turşusu fazası:

- Düzgün cavab yoxdur
- Mezofil mikrofloranın inkişaf fazasıdır
- Südün antimikrob xassəsinin saxlanıldığı dövrdür

✓ Süd turşusunun toplandığı dövrdür

- Səhv cavab yoxdur.

254. Mezofil mikrofloranın inkişaf fazası necə adlanır?

- səhv cavab yoxdur.
- bakterisid faza.
- düzgün cavab yoxdur.

✓ mikrobiotanın qarışıq fazası.

- süd turşusu fazası.

255. Bakterisid faza nədir?
- Düzgün cavab yoxdur.
 - Mezofil mikrofloranın inkişaf fazasıdır
 - ✓ Sütün antimikrob xassəsinin saxlanıldığı dövrüdür
 - Süd turşusunun toplandığı dövrüdür
 - Səhv cavab yoxdur.
256. Pasterizasiya-
- ✓ 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.
 - Gəmiricilərə qarşı aparılan kompleks tədbirlərdir.
 - Həşəratlara qarşı aparılan kompleks tədbirlərdir.
 - Səhv cavab yoxdur.
 - Düzgün cavab yoxdur.
257. Pasterizasiyanın məqsədi:
- Səhv cavab yoxdur
 - ✓ Xəstəlik törədicilərinin məhvi
 - Miqdarın yüksəldilməsi
 - Dad keyfiyyətinin yüksəldilməsi
 - Kimyəvi tərkibinin yaxşılaşdırılması
258. Təzə sağılmış südün tərkibindəki antimikrob maddə necə adlanır?
- Dezinseksid
 - Fitonsid
 - ✓ Lizosim
 - Deratizator
 - Səhv cavab yoxdur
259. Mikrobiotanın qarışıq fazası-
- Düzgün cavab yoxdur.
 - Süd turşusunun toplandığı dövrüdür
 - Sütün antimikrob xassəsinin saxlanıldığı dövrüdür
 - ✓ Mezofil mikrofloranın inkişaf fazasıdır
 - Səhv cavab yoxdur.
260. Sütün əsas keyfiyyət göstəricisi nədir:
- Dadı
 - Düzgün cavab yoxdur.
 - Səhv cavab yoxdur.
 - Rəngi
 - ✓ Onun bakteriyalarla ümumi çirklənmə dərəcəsi
261. Süddə xəstəlik törədən mikroorqanizmlərin məhvi məqsədi ilə nədən istifadə olunur?
- Düz cavab yoxdur
 - Səhv cavab yoxdur
 - ✓ Pasterizasiya
 - Deratizasiya
 - Dezinseksiya
262. Sütün antimikrob xassəsinin saxlanıldığı dövr necə adlanır?

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

263. Kumusu nədən hazırlayırlar?

- ✓ At südündən
- Keçi südündən
- Qoyun südündən
- İnek südündən
- Səhv cavab yoxdur

264. Aşağıdakılardan hansı at südündən hazırlanır?

- ✓ Kumus
- Bolqar qatlığı
- Səhv cavab yoxdur
- Ryajenka
- Kefir

265. Qatılaşdırılmış südün xarab olmasını göstərən əsas əlamət

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

266. Bolqar qatığının alınmasında hansı mikroorqanizmlərdən istifadə olunur?

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

267. Simbiotik maddələr nədir?

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

268. Kefirin hazırlanmasında nədən istifadə olunur

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

269. Adi qatığın hazırlanmasında hansı mikroorqanizmlər iştirak edir?

- Səhv cavab yoxdur
- Düzgün cavab yoxdur
- Kefir mayaları
- ✓ Mezofil homofermentativ süd turşusu bakteriyaları

- Termofil süd turşusu bakteriyaları

270. Südün endemik təhlükəsini aradan qaldırmaq üçün hansı tədbirlər görülməlidir?

- Fermalarda sanitariya şəraiti yaradılmalı, heyvanların üzərində ciddi baytar nəzarəti olmalıdır
- ✓ Sadalananların hamısı
- Südü qaynatmaqla və ya pasteurizasiya etməklə mikrobları öldürülmüş süddən istifadə etməli
- Təzə sağılmış südü 8°C-dən aşağı temperatura qədər soyutmalı və onu istehlakçıya tez çatdırılmalıdır
- İnəkləri sağdıqda, südü saxladıqda, daşıdıqda, emal etdikdə və payladıqda mikrob düşməsinə və onun çirklənməsinə yol verilməməlidir

271. Bombaja səbəb olan mikroorqanizm hansıdır

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

272. Süd məhsullarına yaxşı qoxu (aromazmt) verən mikroorqanizm hansıdır?

- Bacillus sp.
- ✓ Streptococcus lactis
- Catenularia sp.
- Səhv cavab yoxdur
- Düzgün cavab yoxdur

273. 63-95°C temperaturda südün zərərsizləşdirilməsi necə adlanır?

- Sterilizə
- Düzgün cavab yoxdur
- ✓ Pasterizə
- Qaynatma
- Ultra sterilizə

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

- Düzgün cavab yoxdur
- ✓ Acılıq verirlər
- Şirin dad verirlər
- Səhv cavab yoxdur
- Qara rəng verirlər

275. Sağıcının əli necə olmalıdır?

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

276. Südün açılmasında hansı mikroorqanizmlər iştirak edirlər

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

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

- Qrip
- ✓ Brüselyoz
- Dizenteriya
- Askaridoz
- Heç biri

278. Maşınla sağımda əsasmikrob mənbəyi nə hesab edilir?

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

279. Ev şəraitində südün zərərsizləşdirilməsi necə aparılır?

- ✓ Qaynadılma ilə
- Ultra sterilizə ilə
- Pasterilizə ilə
- Düzgün cavab yoxdur

280. Stafilokokklarla zəhərlənməyə səbəb olan məhsullar hansılardır?

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

281. Hansı yolla südə xəstəlik törədiciləri daxil olmur?.

- ✓ Sudan
- Xəstələrdən
- Batsildaşıyan şəxslərdən
- Milçəklərdən
- Sağıcılardan

282. Südlə nə vaxt yoluxucu xəstəliklərə yoluxmaq olar?

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

283. Aşağıdakılardan hansı süd məhsullarına aid deyildir?

- Kumus
- ✓ Tumat
- Qaymaq
- Ryajenko
- Asidofil

284. Hansı fazada südün turşuması baş verir?

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

- 285.** İşə müəssisələrində xərəklərin və kulinar məmulatlarının hazırlanmasında gedən müxtəlif texnoloji prosesləri əsasən necə mərhələyə ayırmaq olar:
- 1
 - 5
 - 3
 - 4
 - ✓ 2
- 286.** Melanj dedikdə nə başa düşülür?
- Yumurta tozu
 - Düzgün cavab yoxdur
 - Yumurta sarısı
 - Yumurta ağı
 - ✓ Dondurulmuş yumurta kütləsi
- 287.** Formalaşma zamanı yumurtanın mikroorqanizmlərlə çirklənməsi necə adlanır?
- Ekzogen və endogen çirklənmə
 - Səhv cavab yoxdur
 - Ekzogen çirklənmə
 - ✓ Endogen çirklənmə
 - Kimyəvi çirklənmə
- 288.** Yumurtanın təzəliyi hansı göstəriciyə əsasən təyin olunur?
- Səhv cavab yoxdur
 - Düz cavab yoxdur
 - ✓ Hava kamerasının ölçüsünə görə
 - Qabığın rənginə görə
 - Yumurtanın ölçüsünə görə
- 289.** Öz-özünə qızıışmanın üçüncü mərhələsində hansı mikroorqanizmə daha çox rast gəlinir?
- Heç birinə
 - Penicillium
 - Bacillus mesentericus
 - Pseudomonas herbicola
 - ✓ Aspergellus
- 290.** Bakterial tumak nədir?
- Ətin xarab olma növü
 - ✓ Yumurta qüsuru
 - Balığın xarab olma növü
 - Meyvə xəstəliyi
 - Tərəvəz xəstəliyi
- 291.** Kiçik ləkə nədir?
- Ətin xarab olma növü
 - Balığın xarab olma növü
 - ✓ Yumurta qüsuru
 - Tərəvəz xəstəliyi
 - Meyvə xəstəliyi
- 292.** Böyük ləkə nədir?

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

293. Yumurtaların mikroorqanizmlərlə çirklənməsi hansı yollarla baş verir?

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

294. Yumurta və yumurta məmulatları ilə hansı xəstəliklər ötürülə bilər?

- Angina
- Dizenteriya
- ✓ Salmonelyoz
- Heç biri
- Brüselyoz

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

- ✓ 5 ay
- 1 ay
- 10 gün
- 1 il
- Düzgün cavab yoxdur.

296. Quşçuluq fabrikalarında toyuq yumurtasının qabığından salmonellalar necə təmizlənir?

- Düzgün cavab yoxdur.
- 5-10 dəqiqəyə yuyucu vasitələrə salınırlar.
- ✓ 5-10 dəqiqəyə 5%-li xlorlu əhəng məhluluna salınırlar.
- 5-10 dəqiqəyə 0.2%-li xloramin məhluluna salınırlar.
- Qızdırılırlar.

297. Melanj haqqında deyilənlərdən hansı səhvdir?

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

298. Yumurtaları nəm və pis havalandırılan yerdə saxladıqda nə baş verir?

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

299. Ət məhsullarını qablaşdırmaq üçün nədən istifadə olunur?

- Polietilen torbadan
- polixlorvinilli pərdədən
- Penopolistrolladan
- ✓ Sellofandan

- Heç birindən

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

- 50%-ə qədər
- 10%-ə qədər
- ✓ 80%-ə qədər
- 30%-ə qədər
- 40%-ə qədər

301. Meyvə xəstəlikləri hansılardır:

- Düzgün cavab yoxdur.
- Yaş çürümə, fomez, quru çürümə
- Bakterial tumak, böyük ləkə
- Fitofторoz, alternarioz, boyun çürüməsi
- ✓ Qara xərçəng, acı çürümə, yumşaq boz çürümə

302. Fuzarioz nədir?

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

303. Aşağıdakılardan hansı kartof xəstəliyi deyildir?

- Yaş bakterial çürümə
- ✓ Bakterial tumak
- Fitofторoz
- Fuzarioz
- Fomez

304. Almada dəmçil xəstəliyini hansı mikroorqanizm törədir?

- Botrytis cinerea
- ✓ Fusicladium dendriticum
- Penicillium sp.
- Fusariuma sp.
- Viruslar

305. Pazının əsas xəstəliklərindən birini hansıdır?

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

306. Xörək bişirən qazanların pəncərənin qarşısına qoyulması nə üçün qadağandır?

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

307. İkinci xörəklər bufetdə və yeməxanada nəyə doldurulur?

- yaxşı yuyulmuş və qaynadılmış termosə
- çənlərə
- flyaqa-mehitərə
- plastmass və ağac qutulara
- ✓ ağzı möhkəm bağlanan qazanlara tökülür

308. Birinci xörəklər bufetdə və yeməxanada nəyə doldurulur?

- ağzı möhkəm bağlanan qazanlara tökülür
- çənlərə
- flyaqa-mehitərə
- plastmass və ağac qutulara
- ✓ yaxşı yuyulmuş və qaynadılmış termosə

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

- ✓ suda bişirmə
- pörtlətmə
- qurudulma
- qızartma
- deyilənlərin hamısı

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

- C vitaminin
- D vitaminin
- E vitaminin
- ✓ A vitamininin
- B vitaminin

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

- 1%-li xörək duzu məhlulu ilə
- ✓ 1%-li natrium-bisulfid (Na_2SO_3) məhlulu ilə
- 2%-li qələvi məhlulu ilə
- 3%-li sulfat turşusu məhlulu ilə
- 2%-li sirkə turşusu məhlulu ilə

312. Kulinar emal zamanı C vitamini necə faizə qədər azalır ?

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

313. Xlorlaşdırma suyun hansı üsullarla zərərsizləşdirilməsinə aid edilir?

- heç birinə
- hamısına
- Fiziki
- ✓ Kimyəvi
- Bioloji

314. Ozonlaşdırma və xlorlaşdırma suyun hansı üsullarla zərərsizləşdirilməsinə

- ✓ kimyəvi
- səhv cavab yoxdur
- düz cavab yoxdur
- fiziki

- bioloji

315. Ultrasəsəslə zərərsizləşdirmə hansı üsullarla suyun zərərsizləşdirilməsinə aid edilir?

- ✓ Fiziki
- Bioloji
- heç birinə
- Kimyəvi
- hamısına

316. Suyun kimyəvi zərərsizləşdirilməsi hansı üsullarla aparılır?

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

317. Suyun cökürülməsi üçün hansı maddədən istifadə olunur?

- ammoniyakdan
- deyilənlərdən hamısından
- ✓ dəmir xloriddən
- sulfat turşusundan
- karbon qazından

318. Ultrabənövşəyi şüalarla zərərsizləşdirmə üsullu suyun hansı üsulla zərərsizləşdirilməsidir?

- Kimyəvi
- heç birinə
- hamısına
- Bioloji
- ✓ Fiziki

319. Süni işıqlanmaya verilən gigiyenik tələblərdən hansı səhvdir?

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

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

- ✓ Fiziki
- Kimyəvi
- hamısına
- heç birinə
- Bioloji

321. Ultrabənövşəyi şüalarla zərərsizləşdirmə üsullu suyun hansı üsulla zərərsizləşdirilməsidir?

- heç birinə
- hamısına
- Kimyəvi
- ✓ Fiziki
- Bioloji

322. Bombaj nədir?

- Müxtəlif növ orqanizmlər arasında əlaqə forması
- Səhv cavab yoxdur
- Mikroorqanizmlərin həyat fəaliyyəti nəticəsində ətraf mühitə sintez olunan zülal
- Sintezi reaksiyalarını kataliz edən ferment
- ✓ Mikroorqanizmlərin həyat fəaliyyəti nəticəsində konserv məhsullarında qaz toplanması nəticəsində şişmə

323. Aşağıdakılardan hansı ətin çürüməsinə aid deyildir?

- Rəngi bozarır, elastikliyi itirir, seliklənilir və yumşalır
- Karbohidratlarda parçalanmaya məruz qalır
- Piy tünd boz rəng alır
- Zülalların və amin turşularının parçalanması baş verir
- ✓ Ət xoş iyi alır

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

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

325. Nə üçün içəliat işə müəssisələrinə dondurulmuş vəziyyətdə daxil olur?

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

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

- ✓ Qurutma
- Duza qoyma
- Hisə vermə
- Səhv cavab yoxdur
- Düz cavab yoxdur

327. Balıq haqqında deyilənlərdən hansı səhvdir?

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

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

- Anaerobioz
- ✓ Bombaj
- Aerobioz
- Metabioz
- Simbioz

329. Tüştünün antiseptik maddələrinin təsiri ilə yüksək temperaturda aparılan balıq emalı necə adlanır?

- Duza qoyma
- Səhv cavab yoxdur
- Düz cavab yoxdur
- ✓ Hisə vermə

- Qurutma

330. Məhsulun istilik emalının aparılmasının əsas məqsədi hansıdır?

- ✓ Deyilənlərin hamısı
- Deyilənlərin hec biri
- onun bioloji qidalıq dəyərini saxlamaq,
- qidaya müəyyən orqanoleptiki xassə vermək,
- həmçinin mikroorqanizmləri məhv etmək

331. Üzüm salxımı şəklində olan bakteriyalar

- Tetrakokklar
- ✓ Stafilokokklar
- Batsillər
- Vibriyonlar
- Streptokokklar

332. Hansı əlamət bakteriyaları prokariotlara aid etməyə imkan verir

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

333. Prokariotlarda nüvə törəməsi necə adlanır

- ✓ Nukleoid
- Nukleosoma
- Nukleotid
- Nukleus
- Nukleokapsid

334. Morfologiya nədir?

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

335. Dairəvi bakteriyalara hansılar aiddirlər?

- Spiroxtələr
- Vibriyonlar
- ✓ Sarsinlər
- Batsillər
- Spirillər

336. Hüceyrələrin zəncir şəklində toplanması xarakterikdir

- Səhv cavab yoxdur
- ✓ Streptokokklara
- Stafilokokklara
- Diplokokklara
- Vibriyonlara

337. Hüceyrələrinin salxım şəklində toplanması hansı orqanizmlərə xarakterikdir?

- Streptokokklara
- ✓ Stafilokokklara
- Sarsinlərə
- Spirillərə
- Tetrakokklara

338. Bakteriyalar aşağıdakılardan hansına aid edilir?

- Göbələklərə
- ✓ Protislərə
- Heyvanlara
- Bitkilərə
- Həşəratlara

339. Zəncirvari bakteriyalara aiddir

- Batsillər
- Stafilokokkla
- ✓ Streptokokklar
- Tetrakokklar
- Vibrionlar

340. Sarsinlər üçün xarakterik xüsusiyyət

- ✓ Şarşəkilli bakterialardırlar
- Çöpşəkillidirlər
- Əyilmiş formalıdırlar
- Düzgün cavab yoxdur
- Zəncirvari bakteriyalardırlar

341. Fiziologiya nədir?

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

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

- ✓ Stolların örtüyü tikişli olmalı
- Deyilənlərin hamısı
- Küncləri dəyirmi olmalı
- Stolların örtüyü tikişsiz olmalı
- Örtük səthi hamar olmalı

343. Nə üçün qabları yumaq üçün alüminium vaannalardan istifadə olunmur?

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

344. İşə müəssisələrində xərəklərin və kulinar məmulatlarının hazırlanmasında gedən müxtəlif texnoloji prosesləri əsasən hansı mərhələlərə ayırmaq olar:

- mexaniki və soyuq kulinar emalına
- düz cavab yoxdur
- ✓ mexaniki və isti kulinar emalına

- isti və soyuq kulinar emalına
- səhv cavab yoxdur

345. Taxılın öz-özünə qızışma prosesi neçə mərhələdə gedir?

- ✓ 4
- 2
- 3
- 5
- 1

346. Nukleoid üçün xarakterik olanı seçin:

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

347. Spor üçün xarakterik olanı seçin:

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

348. Bir qamçılılar necə adlanır?

- Peritrixlər
- Səhv cavab yoxdur
- Lifotrixlər
- ✓ Monotrixlər
- Amfitrixlər

349. Peritrixlər hansılardır?

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

350. Amfitrixilərin xarakterik xüsusiyyəti

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

351. Monotrixlərin xarakterik xüsusiyyəti

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

352. Lifotrixlərin xarakterik xüsusiyyəti

- Hüceyrəni hər tərəfdən əhatə edən dövrə qamçılamalıdır
- Səhv cavab yoxdur
- Bir qamçıdır
- Hüceyrənin hər iki ucunda yerləşən dəstə halında qamçılara malikdir
- ✓ Hüceyrənin bir ucunda yerləşən topa halında qamçılara malikdir

353. əylmiş formalı bakteriyalara aiddir:

- Çöplər
- Tetrakokklar
- Kokklar
- Streptokokklar
- ✓ Vibrionlar

354. Qamçıların funksiyası:

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

355. Spiral formalı bakteriyalar?

- ✓ Spirillər
- Sarsinlər
- Spiroxtələr
- Batsillər
- Stafilokokklar

356. Çöp formalı bakteriyalar?

- Spirillər
- Spiroxtələr
- ✓ Batsillər
- Stafilokokklar
- Sarsinlər

357. Bakteriya kapsulunun funksiyası nədir?

- İşıqdan qoruyur
- Səhv cavab yoxdur
- Hüceyrənin formasını saxlayır
- ✓ Fəqositozu çətinləşdirir
- Maddələr mübadiləsində iştirak edir

358. Kimyəvi reaksiyalardan əmələ gələn enerjiden istifadə edən edən mikroorqanizmlər necə adlanırlar?

- Anaeroblar
- Aeroblar
- Səhv cavab yoxdur
- fototrof lar
- ✓ Xemotroflar

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

- Aeroblar
- ✓ Autotrof mikroorqanizmlər
- Heterotrof mikroorqanizmlər

- Səhv cavab yoxdur
- Anaeroblar

360. Mikroorqanizmlərin həyat fəaliyyəti proseslərini, o cümlədən böyüməsini, inkişafını, qidalanmasını və çoxalmasını öyrənən elm?

- Morfologiya
- Ekologiya
- Genetika
- Səhv cavab yoxdur
- ✓ Fiziologiya

361. Bakteriaların sporları hansı funksiyanı yerinə yetitirlər?

- Foqositozdan müdafiə
- Tənəffüs
- Çoxalma
- Hərəkət
- ✓ Ətraf mühitin əlverişsiz şəraitindən müdafiə

362. Biokimyəvi reaksiyalarda iştirak edən zülal təbiətli üzvi katalizatorlar necə adlanırlar?

- ✓ fermentlər
- karbohidratlar
- antibiotiklər
- yuxarıda deyilənlərin hamısı
- yağlar

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

- ✓ Morfologiya
- Ekologiya
- Genetika
- Səhv cavab yoxdur
- Fiziologiya

364. Günəş enerjisindən istifadə edən mikroorqanizmlər necə adlanırlar?

- aeroblar
- xemotroflar
- ✓ fototroflar
- səhv cavab yoxdur
- anaeroblar

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

- Heterotroflar
- ✓ Avtotroflar
- Aeroblar
- Anaeroblar
- Termofillər

366. Zülal təbiətli bioloji katalizatorlar necə adlanırlar?

- ✓ fermentlər
- antibiotiklər
- yağlar
- yuxarıda deyilənlərin hamısı
- karbohidratlar

367. Karbondan istifadə formasına görə mikroorqanizmlər hansı qruplara ayrılırlar?

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

368. Fermentlər-

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

369. Flaqelin zülalına harada rast gəlinir?

- Selikli qışada
- Sporda
- Hüceyrə divarında
- ✓ Qamçılarda
- Kapsulada

370. Endofermentlər nədir?

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

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

- Termofillər
- Parazitlər
- Heterotroflar
- ✓ Autotroflar
- Halofillər

372. Hazır üzvi maddələr hesabına yaşayan mikroorqanizmlər necə adlanırlar?

- Aeroblar
- Avtotroflar
- ✓ Heterotroflar
- Termofillər
- Anaeroblar

373. Fototrof mikroorqanizmlər hansılardır?

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

374. Cümləni tamamlayın: Qamçılar kimyəvi tərkibinə görə

- lipopolisaxaridlərdən əmələ gəlmişdir.
- fosfolipidlərdən əmələ gəlmişdir.
- peptidoqlukandan əmələ gəlmişdir.

- lipidlərdən əmələ gəlmişdir.
- ✓ flaqellin zülalından əmələ gəlmişdir.

375. Teyxua turşusuna harada rast gəlinir?

- Selikli qışada
- Sporda
- ✓ Hüceyrə divarında
- Qamçılarda
- Kapsulada

376. Streptokokk termininin mənası

- Üzüm salxımı şəklində toplanmış dairəvi hüceyrələr
- ✓ Zəncir əmələ gətirən dairəvi hüceyrələr
- Paket şəklində toplanmış dairəvi hüceyrələr
- Əyilmiş hüceyrələr
- Zəncir şəklində çöp şəkilli hüceyrələr

377. Qamçıların yerləşməsinə görə bakteriyalar bölünür:

- ✓ Amfitrixlərə
- Avtotroflara
- Diplokokklara
- Səhv cavab yoxdur
- Aeroblara

378. Hüceyrə divarı üçün xarakterik funksiyanı seçin:

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

379. Hüceyrəni hər tərəfdən əhatə edən dövrə qamçılıqlar necə adlanırlar?

- Monotrixlər
- Amfitrixlər
- ✓ Peritrixlər
- Səhv cavab yoxdur
- Lifotrixlər

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

- Monotrixlər
- ✓ Amfitrixlər
- Peritrixlər
- Səhv cavab yoxdur
- Lifotrixlər

381. Hüceyrənin bir ucunda olan topa halında qamçılara malik olanlar:

- ✓ Lifotrixlər
- Amfitrixlər
- Səhv cavab yoxdur
- Düz cavab yoxdur
- Monotrixlər

382. Hansı orqanizmlər üçün metabolizmdə karbon mənbəyi rolunu üzvi birləşmələr oynayırırlar?

- Avtotraflar üçün
- Aeroblar üçün
- Anaeroblar üçün
- Səhv cavab yoxdur
- ✓ Heterotroflar üçün

383. Heterotrof mikroorqanizmlər hansılardır?

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

384. Karbon mənbəyi kimi hazır üzvi maddələrdən istifadə edən mikroorqanizmlər

- Aeroblar
- Autotrof mikroorqanizmlər
- ✓ Heterotrof mikroorqanizmlər
- Səhv cavab yoxdur
- Anaeroblar

385. Autotrof mikroorqanizmlər hansılardır?

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

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

- Aeroblar
- ✓ Autotrof mikroorqanizmlər
- Heterotrof mikroorqanizmlər
- Səhv cavab yoxdur
- Anaeroblar

387. Xemotrof mikroorqanizmlər hansılardır?

- Karbon mənbəyi kimi üzvi maddələrdən istifadə edən mikroorqanizmlər
- Günəş enerjisindən istifadə edən mikroorqanizmlər
- ✓ Kimyəvi reaksiyalardan əmələ gələn enerjiddən istifadə edən edən mikroorqanizmlər
- Düzgün cavab yoxdur
- Karbon mənbəyi kimi qeyri-üzvi maddələrdən istifadə edən mikroorqanizmlər

388. Yumurtanın hava kamerasının ölçüsünə əsasən nə müəyyən edilir?

- Yumurtanın rəngi
- Saxlanma temperaturu
- düz cavab yoxdur
- Yumurtanın ölçüsü
- ✓ Yumurtanın təzəliyi

389. əmələ gələn məhsullara görə süd turşusuna qıcqırmanı neçə tipi mövcuddur?

- dörd
- bir
- ✓ iki

- üç
- beş

390. Fenol , krezol hansı amillərə aiddir?

- Fiziki
- ✓ Kimyəvi
- Hamısına
- Heç birinə
- Bioloji

391. Mikroorqanizmlərdə baş verən dəyişkənlikləri öyrənən elm necə adlanır?

- Morfologiya
- Səhv cavab yoxdur
- ✓ Genetika
- Ekologiya
- Fiziologiya

392. Qıcırma nədir?

- morfoloji cəhətdən oxşar, lakin fizioloji cəhətdən fərqli olan cinsi hüceyrələrin birləşməsidir
- 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

393. Bakteriostatik təsir nəyə deyilir?

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

394. Mühitin reaksiyası hansı amillərə aiddir?

- Fiziki
- Hamısına
- Heç birinə
- Bioloji
- ✓ Kimyəvi

395. Mikroorqanizmlərin molekulyar oksigenə münasibəti hansı amillərə aiddir?

- Hamısına
- Heç birinə
- Bioloji
- ✓ Kimyəvi
- Fiziki

396. Kimyəvi amil göstərilmiş variantı seçin?

- Temperatur
- Şüa enerjisi
- Rütubət
- ✓ Mühitin reaksiyası
- Yuxarıda deyilənlərin hamısı

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

- Transformasiya
- ✓ Transduksiya
- İntroduksiya
- Mutasiya
- Konyuqasiya

398. Mikroorqanizmlərin genetikası nəyi öyrənir?

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

399. Mikroorqanizmləri öldürən və hüceyrə divarını parçalayan maddələrin təsiri necə adlanır?

- Bakteriostatik təsir
- Səhv cavab yoxdur
- ✓ Bakteriolitik təsir
- Bakteriosid təsir
- Stimuləedici təsir

400. əmələ gələn son məhsullara görə süd turşusuna qıcqırmanı hansı tipləri mövcuddur?

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

401. Mikroorqanizmlərin inkişafını müvəqqəti dayandıran maddələrin təsiri necə adlanır?

- Bakteriolitik təsir
- Səhv cavab yoxdur
- ✓ Bakteriostatik təsir
- Stimuləedici təsir
- Bakteriosid təsir

402. Stimuləedici təsir nədir?

- Mikroorqanizmləri ölümü və hüceyrə divarının dağılması
- Səhv cavab yoxdur
- 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

403. Dezinfeksiya məqsədi ilə istifadə olunan maddələr hansı amillərə aiddirlər?

- Bioloji
- Heç birinə
- Fiziki
- Hamısına
- ✓ Kimyəvi

404. Səthi aktiv maddələr hansı amillərə aiddirlər?

- Fiziki
- Hamısına
- Heç birinə
- Bioloji
- ✓ Kimyəvi

405. Bakteriyaların bölünmə sürəti:

- 30 dəq
- 5 dəq
- 2 saat
- 1 saat
- ✓ 20 dəq

406. Müxtəlif növ orqanizmlərin birgə yaşayış forması:

- ✓ Simbioz
- Düzgün cavab yoxdur
- Səhv cavab yoxdur
- Parazitizm
- Anaerobioz

407. Mikroorqanizmlərə təsir edən kimyəvi amil hansıdır?

- ✓ Mühitin reaksiyası
- Yuxarıda deyilənlərin hamısı
- Şüa enerjisi
- Rütubət
- Temperaturu

408. Mutasiya və modifikasiya nədir?

- tənəffüs forması
- ✓ dəyişkənlik forması
- səhv cavab yoxdur
- ferment növü
- qidalanma forması

409. Anaerob şəraitdə mikroorqanizmlər tərəfindən karbohidratların parçalanması prosesinə hansılar aiddir?

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

410. -10+10°C temperaturda inkişaf edən bakteriyalar:

- ✓ Psixrofillər
- Termofillər
- Aeroblar
- Fakultativ anaeroblar
- Mezofillər

411. Aerob şəraitdə mikroorqanizmlər tərəfindən karbohidratların parçalanması prosesinə hansılar aiddir?

- spirt turşusuna qıcqırma
- ✓ sirkə turşusuna qıcqırma
- yağ turşusuna qıcqırma
- səhv cavab yoxdur

- süd turşusuna qıcqırma

412. Hansı qıcqırma anaerob qıcqırmaya aid deyil?

- spirt qıcqırması
- ✓ limon turşusu qıcqırması
- yağ turşusu qıcqırması
- səhv cavab yoxdur
- süd turşusu qıcqırması

413. Aşağıdakılardan hansında pasteurizasiyadan istifadə olunur?

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

414. Qızdırılma ilə xarab olan mayelərin sterilizasiyada nədən istifadə olunur?

- Quru buxardan
- ✓ Bakterial filtirdən
- Qaynadılmadan
- Termostatdan
- Avtoklavdan

415. Anaerob qıcqırmaya aid olmayan qıcqırma tipini göstərin.

- spirtə qıcqırma
- ✓ sirkə turşusuna qıcqırma
- yağ turşusuna qıcqırma
- səhv cavab yoxdur
- süd turşusuna qıcqırma

416. Aşağıdakılardan hansı aerob qıcqırmaya aiddir?

- spirtə qıcqırma
- ✓ sirkə turşusuna qıcqırma
- yağ turşusuna qıcqırma
- səhv cavab yoxdur
- süd turşusuna qıcqırma

417. Aerob qıcqırmanın hansı tipləri var?

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

418. Anaerob qıcqırmanın tiplərini göstərin.

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

419. Qıcqırmanın tiplərini göstərin.

- süd turşusuna qıcqırma
- spirtə qıcqırma
- limon turşusuna qıcqırma
- ✓ deyilənlərin hamısı
- yağ turşusuna qıcqırma

420. Sterilizasiya metodlarına hansı aiddir?

- Termostatda inkubasiya
- Bakterial müayinə
- ✓ Tindalizasiya
- Laboratoriya heyvanlarının yoluxması
- Lizogenoin

421. 0C -10C temperaturda daha yaxşı inkişaf edən bakteriyalar:

- Mezofillər
- Termofillər
- Aeroblar
- Anaeroblar
- ✓ Psixrofillər

422. Aşağıdakılardan hansı sterilizasiyaya daxildir?

- ✓ Pasterizasiya
- Deratizasiya
- Düzgün cavab yoxdur
- Səhv cavab yoxdur
- Dezinseksiya

423. 45C -75C temperaturda daha yaxşı inkişaf edən bakteriyalar:

- Mezofillər
- Anaeroblar
- Aeroblar
- ✓ Termofillər
- Psixrofillər

424. Rekombinasiya nədir?

- ✓ DNK molekulunun ardıcıl qırılmaları və bərpası nəticəsində yeni DNK ardıcılıqlarının əmələ gəlməsidir
- xarici mühitin təsiri altında orqanizmdə əmələ gələn, irsən keçməyən müvəqqəti dəyişkənlikdir
- nuklein turşularının molekul quruluşunun dəyişilməsi və ya nukleidlərin parçalanması yolu ilə meydana çıxan dəyişkənlikdir
- 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

425. Heterofermentativ süd turşusuna qıcqırmada şəkər nəyə parçalanır?

- yağ turşusuna, karbon qazına və hidrogenə
- 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.

426. Bakteriyaların inkişafını dayandıran, lakin hüceyrələri öldürməyən təsir forması necə adlanır?

- Dezinfeksiya
- Bakterisid
- Kimyəvi sterilizasiya

- Bakteriolitik
- ✓ Bakteriostatik

427. Yağ turşusuna qıcqırma nəyə deyilir?

- şəkərin anaerob şəraitdə mikroorqanizmlər tərəfindən etil spirtinə və karbon qazına çevrilmə 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
- kif göbələkləri tərəfindən qlükozanın limon turşusuna oksidləşməsinə
- süd turşusu bakteriyalarının anaerob şəraitdə şəkərləri iki molekul süd turşusuna parçalaması prosesinə

428. Homofermentativ süd turşusuna qıcqırmada şəkər nəyə parçalanır?

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

429. 24 saat fasilə və 3 mərhələdə mayələrin qızdırılması ilə aparılan sterilizasiya necə adlanır?

- Doymuş buxar sterilizasiya
- Quru buxarla sterilizasiya
- ✓ Tindalizasiya
- Şüalanma
- Kimyəvi sterilizasiya.

430. Mərhələli sterilizasiyanın müəllifi kimdir?

- Paster
- ✓ Tindal
- Şapoşnikov
- Səhv cavab yoxdur
- Kox

431. Homofermentativ və heterofermentativ qıcqırma hansı qıcqırmanın növləridir?

- spirtə qıcqırmanın
- limon turşusuna qıcqırmanın
- yağ turşusuna qıcqırmanın
- ✓ süd turşusuna qıcqırmanın
- sirkə turşusuna qıcqırmanın

432. Süd turşusuna qıcqırmanın hansı növləri mövcuddur?

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

433. Zülali maddələrin mikroorqanizmlər tərəfindən mürəkkəb çevrilmə prosesi necə adlanır?

- ✓ çürümə
- nitrifikasiya
- ammonifikasiya
- modifikasiya
- denitrifikasiya

434. Limon turşusuna qıcqırma nəyə deyilir?

- şəkərin anaerob şəraitdə mikroorqanizmlər tərəfindən etil spirtinə və karbon qazına çevrilmə 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
- ✓ kif göbələkləri tərəfindən qlükozanın limon turşusuna oksidləşməsinə
- süd turşusu bakteriyalarının anaerob şəraitdə şəkərləri iki molekul süd turşusuna parçalaması prosesinə

435. Bakteriyaların etil spirtini sirkə turşusuna oksidləşdirməsi prosesi necə adlanır?

- spirtə qıcırma
- yağ turşusuna qıcırma
- ✓ sirkə turşusuna qıcırma
- limon turşusuna qıcırma
- süd turşusuna qıcırma

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

- denitrifikasiya
- ammonifikasiya
- modifikasiya
- mutasiya
- ✓ nitrifikasiya

437. Denitrifikasiya nədir?

- ✓ nitratların molekulyar azota kimi reduksiyası
- üzvi maddələrin parçalanması nəticəsində torpaq və suda əmələ gələn ammoniyakın tez oksidləşib əvvəlcə nitrit, sonra isə nitrat turşusuna çevrilməsi
- 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
- zülali maddələrin ammoniyaklaşması

438. Nitratların molekulyar azota kimi reduksiyası necə adlanır?

- ✓ denitrifikasiya
- ammonifikasiya
- modifikasiya
- mutasiya
- nitrifikasiya

439. Çürümə nəyə deyilir?

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

440. Kif göbələkləri tərəfindən qlükozanın limon turşusuna oksidləşməsi prosesi necə adlanır?

- spirtə qıcırma
- yağ turşusuna qıcırma
- sirkə turşusuna qıcırma
- ✓ limon turşusuna qıcırma
- süd turşusuna qıcırma

441. Sirkə turşusuna qıcırma nəyə deyilir?

- şəkərin anaerob şəraitdə mikroorqanizmlər tərəfindən etil spirtinə və karbon qazına çevrilmə 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
 - kif göbələkləri tərəfindən qlükozanın limon turşusuna oksidləşməsinə
 - süd turşusu bakteriyalarının anaerob şəraitdə şəkərləri iki molekul süd turşusuna parçalaması prosesinə
442. Şəkərlərin anaerob şəraitdə yağ turşusu bakteriyalarının iştirakı ilə parçalanaraq yağ turşusu, karbon qazı və hidrogen əmələ gətirməsi necə adlanır?
- Spirtə qıcırma
 - ✓ Yağ turşusuna qıcırma
 - Sirkə turşusuna qıcırma
 - Limon turşusuna qıcırma
 - Süd turşusuna qıcırma
443. Sənaye miqyasında süd turşusunun alınmasında hansı tip mikroorqanizmlərdən istifadə olunur?
- Autotrof
 - ✓ Homofermentativ
 - Saprofit
 - Səhv cavab yoxdur.
 - Heterotrof
444. Süd turşusu bakteriyalarının anaerob şəraitdə şəkərləri iki molekul süd turşusuna parçalaması prosesi necə adlanır?
- spirtə qıcırma
 - sirkə turşusuna qıcırma
 - limon turşusuna qıcırma
 - yağ turşusuna qıcırma
 - ✓ süd turşusuna qıcırma
445. Şəkərin anaerob şəraitdə mikroorqanizmlər tərəfindən etil spirtinə və karbon qazına çevrilmə prosesi necə adlanır?
- ✓ spirtə qıcırma
 - yağ turşusuna qıcırma
 - sirkə turşusuna qıcırma
 - limon turşusuna qıcırma
 - süd turşusuna qıcırma
446. Süd turşusuna qıcırma nəyə deyilir?
- şəkərin anaerob şəraitdə mikroorqanizmlər tərəfindən etil spirtinə və karbon qazına çevrilmə 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
 - kif göbələkləri tərəfindən qlükozanın limon turşusuna oksidləşməsinə
 - ✓ süd turşusu bakteriyalarının anaerob şəraitdə şəkərləri iki molekul süd turşusuna parçalaması prosesinə
447. Spirtə qıcırma nəyə deyilir?
- ✓ şəkərin anaerob şəraitdə mikroorqanizmlər tərəfindən etil spirtinə və karbon qazına çevrilmə 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
 - kif göbələkləri tərəfindən qlükozanın limon turşusuna oksidləşməsinə
 - süd turşusu bakteriyalarının anaerob şəraitdə şəkərləri iki molekul süd turşusuna parçalaması prosesinə
448. Bakteriyaları öldürən aqentlər üçün istifadə olunan termin:
- ✓ Bakterisid
 - Allerqik

- Termotolerant
- Səhv cavab yoxdur.
- Bakteriostatik

449. Bir mikrob növünün inkişafı digər mikrob növünün inkişafını dayandırması necə adlanır?

- Parazitizm
- Mutalizm
- Simbioz
- Anaerobioz
- ✓ Antoqanizm

450. Ammonyakın azot turşusuna oksidləşməsi necə adlanır?

- Minerallaşma
- Denitrifikasiya
- ✓ Nitrifikasiya
- Azotifikasiya
- Ammonyaklaşma

451. Induksion mutasiya nədir?

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

452. Xüsusi mutagen maddələrin təsiri ilə əmələ gələn mutasiyaların necə adlanır?

- transduksiya
- Spontan
- ✓ induksion
- transformasiya
- rekombinasiya

453. Konyuqasiya nədir?

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

454. Hüceyrələrin birbaşa cinsi əlaqəsi zamanı genetik informasiyanın donor hüceyrəsindən resseptentin hüceyrəsinə keçməsi necə adlanır?

- ✓ konyuqasiya
- transduksiya
- rekombinasiya
- modifikasiya
- transformasiya

455. Spontan mutasiya nədir?

- ✓ xarici mühit amillərinin təsiri altında təbii baş verən mutasiyalar
- donorun DNT-nin bir hissəsinin resseptentə keçərək onun genomunda baş verdiyi dəyişkənlikdir
- bakteriofaq vasitəsilə bir bakteriya hüceyrəsindən genomun müəyyən hissəsinin digər bakteriya hüceyrəsinə köçürülməsi ilə meydana çıxan dəyişkənlikdir

- DNK molekulunun ardıcıl qırılmaları və bərpası nəticəsində yeni DNK ardıcılıqlarının əmələ gəlməsidir
- xüsusi mutagen maddələrin təsiri ilə əmələ gələn mutasiyalar

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

- mutasiya
- transduksiya
- rekombinasiya
- ✓ modifikasiya
- transformasiya

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

- ✓ spontan
- transformasiya
- transduksiya
- rekombinasiya
- induksion

458. Bir bakteriya hüceyrəsinin çəkisinin və ölçüsünün koordinasiyalı artımı necə adlanır?

- Morfoqenez
- Çoxalma
- ✓ Böymə
- Səhv cavab yoxdur
- Diferensasiya

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

- Mutasiya
- Transduksiya
- ✓ Rekombinasiya
- Modifikasiya
- Transformasiya

460. Üzvi azotlu birləşmələrin parçalanması prosesi necə adlanır?

- ✓ Ammonifikasiya
- Denitrifikasiya
- Nitrifikasiya
- Azotifikasiya
- Minerallaşma

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

- mutasiya
- ✓ transduksiya
- rekombinasiya
- modifikasiya
- transformasiya

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

- spirtə qıcqırma
- yağ turşusuna qıcqırma
- sirkə turşusuna qıcqırma
- limon turşusuna qıcqırma
- ✓ süd turşusuna qıcqırma

- 463.** Modifikasiya nədir?
- nuklein turşularının molekulyar quruluşunun dəyişilməsi və ya nukleidlərin parçalanması yolu ilə meydana çıxan dəyişkənlikdir
 - bakteriofaq vasitəsilə bir bakteriya hüceyrəsindən genomun müəyyən hissəsinin digər bakteriya hüceyrəsinə köçürülməsi ilə meydana çıxan dəyişkənlikdir
 - DNK molekulunun ardıcıl qırılmaları və bərpası nəticəsində yeni DNK ardıcılıqlarının əmələ gəlməsidir
 - ✓ xarici mühitin təsiri altında orqanizmdə əmələ gələn, irsən keçməyən müvəqqəti dəyişkənlikdir
 - donorun DNT-nin bir hissəsinin resseptentə keçərək onun genomunda baş verdiyi dəyişkənlikdir
- 464.** Transformasiya nədir?
- nuklein turşularının molekulyar quruluşunun dəyişilməsi və ya nukleidlərin parçalanması yolu ilə meydana çıxan dəyişkənlikdir
 - bakteriofaq vasitəsilə bir bakteriya hüceyrəsindən genomun müəyyən hissəsinin digər bakteriya hüceyrəsinə köçürülməsi ilə meydana çıxan dəyişkənlikdir
 - DNK molekulunun ardıcıl qırılmaları və bərpası nəticəsində yeni DNK ardıcılıqlarının əmələ gəlməsidir
 - xarici mühitin təsiri altında orqanizmdə əmələ gələn, irsən keçməyən müvəqqəti dəyişkənlikdir
 - ✓ donorun DNT-nin bir hissəsinin resseptentə keçərək onun genomunda baş verdiyi dəyişkənlikdir
- 465.** Mutasiya nədir?
- ✓ nuklein turşularının molekulyar quruluşunun dəyişilməsi və ya nukleidlərin parçalanması yolu ilə meydana çıxan dəyişkənlikdir
 - bakteriofaq vasitəsilə bir bakteriya hüceyrəsindən genomun müəyyən hissəsinin digər bakteriya hüceyrəsinə köçürülməsi ilə meydana çıxan dəyişkənlikdir
 - DNK molekulunun ardıcıl qırılmaları və bərpası nəticəsində yeni DNK ardıcılıqlarının əmələ gəlməsidir
 - xarici mühitin təsiri altında orqanizmdə əmələ gələn, irsən keçməyən müvəqqəti dəyişkənlikdir
 - donorun DNT-nin bir hissəsinin resseptentə keçərək onun genomunda baş verdiyi dəyişkənlikdir
- 466.** Nuklein turşularının molekulyar quruluşunun dəyişilməsi və ya nukleidlərin parçalanması yolu ilə meydana çıxan dəyişkənlik necə adlanır?
- ✓ mutasiya
 - transduksiya
 - rekombinasiya
 - modifikasiya
 - transformasiya
- 467.** Nitrikasiya nədir?
- nitratların molekulyar azota kimi reduksiyası
 - zülali maddələrin ammoniyaklaşması
 - 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
 - ✓ üzvi maddələrin parçalanması nəticəsində torpaq və suda əmələ gələn ammoniyakın tez oksidləşib əvvəlcə nitrit, sonra isə nitrat turşusuna çevrilməsi
- 468.** Aşağıdakı metodlardan hansı soyuq sterilizasiyaya aiddir?
- ✓ Filtirləmə
 - Avtoklavlama
 - Qaynatma
 - Səhv cavab yoxdur
 - Tindalizasiya
- 469.** Zülali maddələrin ammoniyaklaşması necə adlanır?
- denitrifikasiya
 - ✓ ammonifikasiya
 - modifikasiya
 - mutasiya
 - nitrikasiya

470. Transduksiya nədir?
- nuklein turşularının molekul quruluşunun dəyişilməsi və ya nukleidlərin parçalanması yolu ilə meydana çıxan dəyişkənlikdir
 - ✓ bakteriofaq vasitəsilə bir bakteriya hüceyrəsindən genomun müəyyən hissəsinin digər bakteriya hüceyrəsinə köçürülməsi ilə meydana çıxan dəyişkənlikdir
 - DNK molekulunun ardıcıl qırılmaları və bərpası nəticəsində yeni DNK ardıcılıqlarının əmələ gəlməsidir
 - xarici mühitin təsiri altında orqanizmdə əmələ gələn, irsən keçməyən müvəqqəti dəyişkənlikdir
 - donorun DNT-nin bir hissəsinin resseptentə keçərək onun genomunda baş verdiyi dəyişkənlikdir
471. Donorun DNT-nin bir hissəsinin resseptentə keçərək onun genomunda baş verdiyi dəyişkənlik necə adlanır?
- mutasiya
 - transduksiya
 - rekombinasiya
 - modifikasiya
 - ✓ transformasiya
472. Mikrobioloji yolla spirti hansı göbələklər vasitəsi ilə almaq olar?
- Aspergillus sp.
 - Baccilus sp.
 - Pseudomonas sp.
 - Blastomyces sp.
 - ✓ Saccharomyces sp.
473. Ammonifikasiya nədir?
- nitratların molekulyar azota kimi reduksiyası
 - ✓ zülali maddələrin ammoniyaklaşması
 - 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
 - üzvi maddələrin parçalanması nəticəsində torpaq və suda əmələ gələn ammoniyakın tez oksidləşib əvvəlcə nitrit, sonra isə nitrat turşusuna çevrilməsi
474. Qida məhsulları və içkilərin tədqiqi üsulları dərslərinin müəllifi kimdir?
- F.P .Dobroslavin
 - R.Kox
 - ✓ Q.V. Xlopin
 - L.Paster
 - İ.P. Pavlov
475. Sterilizasiya ilk dəfə kim tərəfindən təklif olunub?
- Meçnikov tərəfindən
 - Kox tərəfindən
 - ✓ Paster tərəfindən
 - Səhv cavab yoxdur
 - Şapoşnikov tərəfindən
476. Torpaqdan anaerob azot toplayan bakteriya kim tərəfindən kəşf olunub?
- Paster
 - Baronin
 - Omelyanskiy
 - Kox
 - ✓ Vinqradski
477. Mikroorqanizmlərin rənglənməsi üçün anilin boyalarından istifadə etməyi ilk dəfə kim təklif etmişdir?

- Paster
- ✓ Kox
- Meçnikov
- Səhv cavab yoxdur
- Levenhuq

478. Hüceyrə nəzəriyyəsinin müəllifi kimdir?

- ✓ R.Huk
- L.Paster
- A.Fleminq
- Klyuver
- V.Beyrinq

479. Təmiz kulturların alınmasında bərk qidalı mühitlərdən istifadə etmək ideyası hansı alimə məxsusdur?

- ✓ Koxa
- Fleminqə
- Meçnikova
- Səhv cavab yoxdur
- Pasterə

480. Böyümə və inkişaf nəzəriyyəsinin banisi kimdir?

- ✓ İerusalimskiy
- Fleminq
- Vinqradskiy
- Kox
- Lister

481. Sanitar nəzarətin formaları göstərilən variantı seçin.

- ✓ Planlı və plansız sanitar nəzarət
- Fərdi sanitar nəzarət
- Planlı və fərdi sanitar nəzarət
- Düzgün cavab yoxdur
- Kütləvi şəkildə həyata keçirilən sanitar nəzarət

482. Xəbərdaredici sanitar nəzarəti nədir?

- Tibbi müayinələrin təşkili üzərində sanitar nəzarət
- İş qabiliyyətinin saxlanılması üzərində nəzarət
- Fəaliyyətdə olan müəssisələrə gündəlik sanitariya nəzarəti
- Deyilənlərin hamısı
- ✓ Yeni qida məhsulu istehsalı zamanı tətbiq olunan gigiyenik normalara və sanitar qaydalara nəzarəti

483. Cari sanitar nəzarətinin vəzifəsi göstərilən variantı seçin.

- ✓ Mövcud müəssisənin sanitar vəziyyətinə nəzarət;
- Yeni texnologiyaların yaradılmasına nəzarət;
- Qida müəssisələrinin tikintisi üçün torpaq sahələrinin ayrılması üzərində nəzarət;
- Məmulatların reseptlərinin dəyişilməsinə nəzarət.
- Yeni ərzaq məhsullarının istehsalı zamanı gigiyena və sanitariya qaydalarına nəzarət.

484. Qida qığıyenası, fiziologiyası və həmçinin sanitariya elmlərin inkişafında böyük rolunu oynayan fizioloq:

- F.P .Dobroslavin
- R.Kox
- Q.V. Xlopin

- L.Paster
- ✓ İ.P. Pavlov

485. Cari sanitar nəzarəti nədir?

- Yeni qida məhsulu istehsalı zamanı tətbiq olunan gigiyenik normalara və sanitar qaydalara nəzarət
- İlin sonunda aparılan nəzarət
- Yeni tikilən obyektlər üzərində nəzarət
- Ərazinin seçilməsi üzərində nəzarət
- ✓ Fəaliyyətdə olan müəssisələrə gündəlik sanitariya nəzarəti

486. Virus termininin müəllifi kimdir?

- L.Paster
- V.N. Şapoşnikov
- İ.İ. Meçnikov
- Düzgün cavab yoxdur
- ✓ V. Beyering

487. Xəbərdaredici sanitar nəzarətinin vəzifəsi hansı variantda düzgün göstərilmişdir?

- Mövcud müəssisənin sanitar vəziyyətinə nəzarət;
- Qida xəstəliklərinin profilaktikası məqsədi ilə aparılan tədbirlərə nəzarət;
- Qida müəssisələrinin daşınması və saxlanması, avadanlıqlara, taralara nəzarət
- ✓ Yeni ərzaq məhsullarının istehsalı zamanı gigiyena və sanitariya qaydalarına nəzarət.
- Ərzaq məhsullarının keyfiyyətinə nəzarət;

488. Gigiyenanın əsasları dərslərinin müəllifi kimdir?

- F.P .Dobroslavin
- R.Kox
- ✓ Q.V. Xlopin
- L.Paster
- İ.P. Pavlov

489. Qida məhsulları və içkilərin tədqiqi üsulları və Gigiyenanın əsasları dərslərinin müəllifi kimdir?

- F.P .Dobroslavin
- R.Kox
- ✓ Q.V. Xlopin
- L.Paster
- İ.P. Pavlov

490. Antibiotiki kəşf edən alim?

- ✓ A. Fleminq
- V. Beyering
- V.N. Şapoşnikov
- Düzgün cavab yoxdur
- L.Paster

491. Soyuducu kamerada ət saxlamaq üçün nə olmalıdır?

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

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

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

493. 2-3 saat müddətində satılmayan xörəkləri ancaq 80C temperaturadan aşağı temperaturada ən çoxu necə saat saxlamağa icazə verilir

- 24 saat
- düz cavab yoxdur
- ✓ 12 saat
- 36 saat
- 48 saat

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

- ✓ metal qablardan və yaxud perqamentlə möhkəm qablaşdırılmış metal qablardan-flyaqa-mehitərdən
- polietilen kisələrdən
- plastmass və ağac qutulardan
- alüminium konteynerlərdən
- yeşikdən və yaxud boçkadan

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

- ✓ 2-3 saat müddətində
- 0.5-1 saat müddətində
- 6-8 saat müddətində
- 3-6 saat müddətində
- 4-5 saat müddətində

496. Quru məhsulların, çörəyin saxlanması üçün nədən istifadə olunur?

- Sellofandan
- ✓ polixlorvinilli pərdədən
- Penopolistrolladan
- Heç birindən
- Polietilen torbadan

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

- çənlərdən
- polietilen kisələrdən
- ✓ avtofurqonlardan
- alüminium konteynerlərdən
- plastmass qutulardan

498. Çörəyin təbəşir xəstəliyini hansı mikroorqanizmlər törədirlər?

- Kif göbələkləri
- ✓ Maya göbələkləri
- Bakteriyalar
- Viruslar
- Düz cavab yoxdur

499. Aşağıdakılardan hansı çörək xəstəliyi deyildir?

- ✓ “Bakterial tumak”
- “Kartof xəstəliyi”
- “Sərxoş” çörək

- “Təbaşir xəstəliyi”
- “Piqmentli ləkələr”

500. Taxıl bitkilərinin ilkin yoluxması nə ilə baş verir?

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