

AAA_2911y#01#Q16#01 eduman testinin sualları

Fənn : 2911Y Mikrobiologiya, sanitariya və gigiyena

1 Təzərvəz sexlərinə qoyulan gigiyenik tələblərdən hansı səhvdir?

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

2 Ət sexlərinə qoyulan gigiyenik tələblərdən hansı səhvdir?

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

3 Balıq sexlərinə qoyulan gigiyenik tələblərdən hansı səhvdir?

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

4 İsti sexlərə qoyulan gigiyenik tələblərdən hansı səhvdir?

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

5 Soyuq sexlərə qoyulan gigiyenik tələblərdən hansı səhvdir?

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

6 Aşağıdakılardan hansı soğanın xəstəliyi deyildir?

- ☒ Zirvə çürüməsi
- ☐ Fitofторoz
- ☐ Fuzarioz
- ☐ Ağ çürümə

☐ Fomoz

7 Aşağıdakılardan hansı pamidorun xəstəliyi deyildir?

- ☐ Yaş çürümə
- ☐ Fitofloroz
- ☐ Alternarioz
- ☐ Bakterial xərçəng
- ☒ Toksik bakterioz

8 Bacillus cinsindən olan torpaq bakteriyaları hansı xəstəliyi törədirlər.

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

9 Aşağıda göstərilənlərdən hansı kartof xəstəliyi deyil.

- ☐ Boz çürümə
- ☐ Fitofroz
- ☐ Fuzarioz
- ☒ Toksik bakterioz
- ☐ Nəm çürümə

10 Kələmin boz çürümə xəstəliyinin törədiciləri hansılardır?

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

11 Düzgün olmayan variantı göstərin.

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

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

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

13 Steptokokk infeksiyalarının mənbəyi nə hesab olunur?

- ☐ Süd məhsulları
- ☒ Xəstə insan
- ☐ Xəstə heyvan

- ☐ Düzgün cavab yoxdur.
- ☐ Çırtlənmiş su və torpaq

14 Vibrio cinsindən olan bakteriyalar hansı xəstəliyi törədirlər?

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

15 cinsindən olan bakteriyalar vəba törədiciləri hesab edilirlər.

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

16 Salmonella cinsindən olan bakteriyalar hansı xəstəliyi törədirlər?

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

17 Patogen mikroorqanizmlər hansılardır?

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

18 Hansı bakteriyalar dizenteriya törədiciləri hesab edilirlər.

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

19tərkibində cüzi miqdarda xəstəlik törədiciləri olan qıdadan istifadə zamanı yaranır.

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

20 Düzgün olmayan cavab variantını göstərin.

- ☐ Bütün məlum ekzotoksinlər zülallar tərkibli olub, termolabil və termostabil növlərə ayrılırlar.
- ☐ Ekzotoksini həm qram-mənfi, həm də qram-müsbət bakteriyalar sintez edirlər.
- ☒ Endotoksinləri həm qram-mənfi, həm də qram-müsbət bakteriyalar sintez edirlər.

- ☐ Endotoksinlər kapilyarların keçiriciliyini artırır və hüceyrəyə dağıdıcı təsir göstərir.
- ☐ Endotoksinlər yalnız qram-mənfi bakteriyalar tərəfindən yaradılır, lipopolisəkarlardan və onlarla birləşmiş zülallardan təşkil olunmuşdur.

21 Endotoksin nədir?

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

22 Toksin əmələ gətirmək nədir?

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

23 Patoqen mikroorqanizmlərin toksin sintezi prosesi necə adlanır?

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

24 Düzgün olmayan variantı göstərin.

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

25 İnfeksion xəstəliklərin dövrlərinin düzgün verilmiş ardıcılığını göstərin.

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

26 Düzgün olmayan variantı göstərin.

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

27 Vəba törədici necə adlanır?

- ☐ Virus

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

28 İnfeksiya haqqında düzgün olmayan cavab variantını göstərin.

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

29 Patogen mikrobu xəstəlik törətmə qabiliyyətinin dərəcəsi necə adlanır

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

30 Ekzotoksin nədir?

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

31 İmmunitet haqqında deyilənlərdən hansı doğru deyildir.

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

32 Shigella cinsindən olan bakteriyalar hansı xəstəliyi törədirlər?

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

33 Şiqellər hansı tip infeksiyalara aiddirlər?

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

34 Qarın yatalağı xəstəliyinin törədici hansı cinsdən olan bakteriyalar hesab olunurlar?

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

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

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

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

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

37 Aşağıdakılardan hansı bruselyoz mənbəyi hesab olunur?

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

38 Virulentlik nədir?

- ☐ mikroorqanizmlər öldükdən və hüceyrə parçalandıqdan sonra xaricə çıxan maddələr
- ☒ 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

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

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

40 Bakteriolitik təsir nədir?

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

41 Bakteriosid təsir nədir?

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

42 Mikroorqanizmlərə öldürücü təsir necə adlanır?

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

43 Yuqlon nədən alınır?

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

44 Mezofillər hansı mikroorqanizmlərdir?

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

45 Aşağı temperaturu sevən mikroorqanizmlər necə adlanırlar?

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

46 Ekmalin nədir?

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

47 Fitonsidlər hansı amilə daxildir?

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

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

- ☐ Fermenlərə
- ☐ Oksigenə
- ☐ Qidalanmaya
- ☐ Temperatura
- ☒ Rütubətə

49 Rütubət hansı amillərə aiddir?

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

50 Halofillər hansı mikroorqanizmlərdir?

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

51 Mühitin pH-ı hansı amillərə aiddir?

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

52 Şüa enerjisi hansı amillərə aiddir

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

53 Rütubətə münasibətinə görə mikroorqanizmlərin hansı qrupları mövcuddur?

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

54 Mikroorqanizmlərə təsir edən bioloji amillərə hansılar aiddir?

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

55 Fitonsid nədir?

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

56 Fiziki amillərə aid olmayanı göstərin

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

57 Mikroorqanizmlərə təsir edən bioloji amillərə hansılar aiddir

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

58 Aşağıdakılardan hansı fiziki amildir

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

59 Aşağıdakılardan hansı fiziki amillərə aiddir?

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

60 Antibiotik maddələr hansı amilə daxildir?

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

61 Duz sevən mikroorqanizmlər necə adlanırlar?

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

62 Yüksək temperaturda yaşayan mikroorqanizmlər necə adlanırlar

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

63 Orta temperaturu sevən mikroorqanizmlər necə adlanırlar?

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

64 İstilik sevən mikroorqanizmlər necə adlanırlar?

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

65 Psixrofillər hansı mikroorqanizmlərdir?

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

66 Pamalin nədir?

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

67 Turqor nəyə deyilir?

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

68 Psixrofillər üçün xarakterik olan optimal temperaturu göstərin.

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

☒ 10°-15°C

69 Mezofillər üçün xarakterik olan optimal temperaturu göstərin.

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

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

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

71 Termofillər üçün xarakterik olan optimal temperaturu göstərin

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

72 Hidrofitlər hansı mikroorqanizmlərə deyilir?

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

73 Mezofitlər hansı mikroorqanizmlərə deyilir

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

74 Kserofitlər hansı mikroorqanizmlərə deyilir?

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

75 Rütubətə çox həssas olan mikroorqanizmlər necə adlanırlar?

- ☐ aeroblar
- ☐ mezofitlər
- ☐ kserofitlər

- ☐ anaeroblar
- ☒ hidrofıtlər

76 Az rütubətli mühit sevən mikroorqanizmlər necə adlanırlar?

- ☐ anaeroblar
- ☒ mezofıtlər
- ☐ kserofıtlər
- ☐ aeroblar
- ☐ hidrofıtlər

77 Termofıllər, mezofıllər, psixrofıllər— mikroorqanizmlərin hansı amilə münasibətini göstərir

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

78 Temperatura münasibətinə görə hansı mikroorqanizm qrupları mövcuddur

- ☐ Hidrofıtlər, mezofıtlər, kserofıtlər
- ☒ Termofıllər, mezofıllər, psixrofıllər
- ☐ Autotrof , heterotrof
- ☐ Düzgün cavab yoxdur
- ☐ Aeroblar, anaeroblar, fakultativ anaeroblar

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

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

80 Aşağı temperaturda yaşayan mikroorqanizmlər necə adlanırlar

- ☐ Aeroblar
- ☐ Mezofıllər
- ☐ Termofıllər
- ☐ Anaeroblar
- ☒ Psixrofıllər

81 Quraqlığa davamlı mikroorqanizmlər necə adlanırlar?

- ☐ aeroblar
- ☐ mezofıtlər
- ☒ kserofıtlər
- ☐ anaeroblar
- ☐ hidrofıtlər

82 Termofıllər hansı mikroorqanizmlərdir?

- ☐ Oksigenlə tənəffüs edən
- ☒ İstilik sevən
- ☐ Orta temperaturda yaşayan

- ☐ Oksigensiz mühitdə yaşayan
- ☐ Soyuq sevən

83 Osmofillər hansı mikroorqanizmlərdir?

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

84 Temperatur hansı amillərə aiddir?

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

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

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

86 Simbioz nədir?

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

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

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

88 Lizosim nədir?

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

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

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

90 Heyvanların qırmızı qan hüceyrələrindən (eritrositlərdən) alınan antibiotik maddə

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

91 Balıq hüceyrələrindən alınan antibiotik maddə necə adlanır?

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

92 Bitki mənşəli antibiotik maddələr necə adlanırlar?

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

93 Bir mikroorqanizmin inkişafının digər mikroorqanizmin hesabına getməsi necə adlanır?

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

94 Antoqanizm nədir?

- ☐ 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 stimulə edən boy maddələri, vitaminlər və s. ifraz etməsi
- ☐ Bir mikroorqanizmin inkişafının digər mikroorqanizmin hesabına getməsi
- ☒ Bir mikroorqanizmin digərini sıxışdırıb çıxarması, yəni məhv etməsi

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

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

96 Parazitizm nədir

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

97 Fitonsid nəyə deyilir?

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

98 Satellitizm nədir?

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

99 Metabioz nədir?

- ☐ 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
- ☐ Mikroorqanizmlərdən birinin digərinin həyat fəaliyyətini stimula edən boy maddələri, vitaminlər və s. ifraz etməsi
- ☐ İki müxtəlif növdən olan mikroorqanizmlərin bir-birinin yaşaması üçün şərait yaratması

100 Eritrin nədir?

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

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

- ☐ eritrin
- ☐ fitonsid
- ☒ pəmalin
- ☐ ekmalin
- ☐ lizosim

102 Mikroorqanizmlərdə olan dəyişkənlik formaları necə adlanır?

- ☒ mutasiya və modifikasiya
- ☐ simbioz və metabioz
- ☐ aerob və anaerob

- ☐ termofil və mezofil
- ☐ deyilənlərin hamısı

103 Qozdan alınan fitonsid necə adlanır?

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

104 Hansı fazada südün turşuması baş verir?

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

105 Aşağıdakılardan hansı süd məhsullarına aid deyildir?

- ☐ Asidofil
- ☐ Qaymaq
- ☐ Ryajenko
- ☒ Tumak
- ☐ Kumus

106 Südlə nə vaxt yoluxucu xəstəliklərə yoluxmaq olar?

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

107 Hansı yolla südə xəstəlik törədiciləri daxil olmur?.

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

108 Stafilokokklarla zəhərlənməyə səbəb olan məhsullar hansılardır?

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

109 Ev şəraitində südün zərərsizləşdirilməsi necə aparılır?

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

☐ Pasterilizə ilə

110 Maşınla sağımda əsasmikrob mənbəyi nə hesab edilir?

- ☐ Süt xətləri
- ☒ Sadalananların hamısı
- ☐ Çirkli sağım maşınları
- ☐ İneyin dəri örtükləri
- ☐ Sadalananların heç biri

111 Hansı dövr südün bakterisid xassəsinin saxladığı dövr adlanır?

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

112 Süt və süd məhsulları vasitəsi ilə insanlara hansı xəstəlik keçə bilər?

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

113 Südün açılmasında hansı mikroorqanizmlər iştirak edirlər

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

114 Sağıcının əli necə olmalıdır?

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

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

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

116 63-95°C temperaturda südün zərərsizləşdirilməsi necə adlanır?

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

☐ Qaynatma

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

- ☐ Səhv cavab yoxdur
- ☐ Bacillus sp.
- ☐ Catenularia sp.
- ☐ Düzgün cavab yoxdur
- ☒ Streptococcus lactis

118 Bombaja səbəb olan mikroorqanizm hansıdır

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

119 Südün endemik təhlükəsini aradan qaldırmaq üçün hansı tədbirlər görülməlidir?

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

120 Duza qoyularaq və dondurularaq zərərsizləşdirilən ət növü hansıdır?

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

121 Hansı heyvanın əti trixenellozla yoluxmaya səbəb olur?

- ☐ Qoyunun
- ☒ Donuzun
- ☐ Mal-qaranın
- ☐ Ayının
- ☐ Dovşanın

122 Təzə tutulmuş balığın səthində ən çox hansı mikroorqanizmlər olur?

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

123 Dondurulmuş balıq hansı temperaturda saxlanılır?

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

- ☒ -12°C
☐ 0°C

124 Balıq haqqında deyilənlərdən hansı səhvdir?

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

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

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

126 Xəstə heyvanların kəsilmə yeri haqqında deyilənlərdən hansı səhvdir?

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

127 Brüselyozla yoluxmuş ətdən harada istifadə etmək olar?

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

128 Kolbosa məmulatlarına acı dad verən mikroorqanizm:

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

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

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

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

- ☐ Köhnə ətə

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

131 ət vasitəsi ilə insanlara hansı xəstəlik keçə bilər?

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

132 Balıq hansı helimentozlarla yoluxma mənbəyi ola bilər?

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

133 ətənin üzərinə qabıq bağlanması nəyə səbəb olur?

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

134 Qara yara xəstəliyinin törədici hansı cinsə aiddir?

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

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

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

136 Heyvan mənşəli yeyinti məhsulları ilə zəhərlənmələr hansı variantda düzgün verilmişdir?

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

137 Yersinia cinsindən olan bakteriyalar hansı xəstəliyi törədirlər?

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

138 Vərəm törədicisi hansı cinsə aiddir?

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

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

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

140 Mycobacterium cinsindən olan bakteriyalar hansı xəstəliyi törədirlər?

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

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

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

142 Zəhərlənmə törədən alaq otlarını göstərin.

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

143 Banka konservlərin botulizmi nə ilə əlaqədardır?

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

144 Stafilocokk mənşəli zəhərlənmələr törədən əsas məhsullar:

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

145 Mikotoksikozlar nədir?

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

146 İyersinozun törədici hansı cins bakteriyalardır?

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

147 Çiy lobyada olan zəhərli maddə necə adlanır

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

148 Fazin nəyin tərkibinə daxildir?

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

149 Qoz-fındıqda hansı zəhərli maddə vardır?

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

150 Eşerixioz xəstəliyinin törədiciləri hansı bakteriya cinsləri hesab olunurlar?

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

151 Escherichia cinsindən olan bakteriyalar hansı xəstəliyi törədirlər?

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

152 Brucella cinsindən olan bakteriyalar hansı xəstəliyi törədirlər?

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

153 Brüselyoz törədicilərinin məxsus olduğu cinsi göstərin:

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

154 Bacillus cinsindən olan bakteriyalar hansı xəstəliyi törədirlər? Sibir xorası

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

155 Solanin nəyin tərkibinə daxildir?

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

156 Kartofun tərkibində hansı zəhərli maddəvar?

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

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

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

158 Süd və süd məhsulları hansı zəhərlənməni törədirlər?

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

159 Düzgün olmayan variantını göstərin:

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

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

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

161 Mikroskopik göbələklərlə zəhərlənmə necə adlanır?

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

162 Fuzarioz nədir?

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

163 Alimentar-toksik allergiya nədir?

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

164 Alimentar-toksik allerkiyanı törədən mikroorqanizmi seçin

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

- ☐ Brucella melitensis

165 Toksikoinfeksiya verilən variantı seçin

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

166 Mikotoksikozlar olan variantı seçin.

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

167 Göbələk mənşəli toksikozları göstərin

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

168 Salmonellyoz nəyə aiddir?

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

169 Faqin nədə əmələ gəlir?

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

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

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

171 Erqotizm nədir?

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

☐ bakteriya mənşəli infeksiya

172 Rusiyada gigiyena üzrə ilk professor kim olmuşdur?

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

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

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

174 Aşağıdakılardan hansı R. Koxun adı ilə bağlıdır?

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

175 Tibbi sanitar-profilaktikanın inkişafında böyük rol oynamış alim kimdir?

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

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

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

177 Hərbi və ümumi gigiyena üzrə drsliyin müəllifi kimdir?

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

178 Fleminqin adı ilə bağlı olan kəşf hansıdır?

- ☐ Mikroskopun kəşfi
- ☐ Virus termini
- ☐ düzgün cavab yoxdur

- ☒ Antibiotikin kəşfi
- ☐ Faqositoz

179 Penisillinin kimyəvi tərkibini kim öyrənmişdir?

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

180 Sanitariya nədir?

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

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

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

182 Moskvada sanitariya stansiyası hansı alimin təşəbbüsü ilə yaradılmışdır

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

183 Gigiyenəni ictimai sağlamlıq haqqında elm adlandırmış alim kimdir

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

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

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

185 45C -75C temperaturda daha yaxşı inkişaf edən bakteriyalar:

- ☐ Mezofillər

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

186 Aşağıdakılardan hansı sterilizasiyaya daxildir?

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

187 20-45C temperaturda daha yaxşı inkişaf edən bakteriyalar:

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

188 0C -10C temperaturda daha yaxşı inkişaf edən bakteriyalar:

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

189 Sterilizasiya metodlarına hansı aiddir?

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

190 Qıcqırmanın tiplərini göstərin.

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

191 Anaerob qıcqırmanın tiplərini göstərin.

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

192 Aerob qıcqırmanın hansı tipləri var?

- ☐ spirtə qıcqırma

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

193 Aşağıdakılardan hansı aerob qıcqırmaya aiddir?

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

194 Anaerob qıcqırmaya aid olmayan qıcqırma tipini göstərin.

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

195 Qızdırılma ilə xarab olan mayelərin sterilizasiyanda nədən istifadə olunur?

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

196 Aşağıdakılardan hansında pasteurizasiyadan istifadə olunur?

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

197 Hansı qıcqırma anaerob qıcqırmaya aid deyil?

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

198 Aerob şəraitdə mikroorqanizmlər tərəfindən karbohidratların parçalanması prosesinə hansılar aiddir?

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

199 -10+10°C temperaturda inkişaf edən bakteriyalar:

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

200 Anaerob şəraitdə mikroorqanizmlər tərəfindən karbohidratların parçalanması prosesinə hansılar aiddir?

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

201 Mutasiya və modifikasiya nədir?

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

202 Mikroorqanizmlərə təsir edən kimyəvi amil hansıdır?

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

203 Müxtəlif növ orqanizmlərin birgə yaşayış forması:

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

204 Bakteriyaların bölünmə sürəti:

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

205 Səthi aktiv maddələr hansı amillərə aiddirlər?

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

206 Dezinfeksiya məqsədi ilə istifadə olunan maddələr hansı amillərə aiddirlər?

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

207 Stimuləedici təsir nədir?

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

208 Mikroorqanizmlərin inkişafını müvəqqəti dayandıran maddələrin təsiri necə adlanır?

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

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

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

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

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

211 Mikroorqanizmlərin genetikası nəyi öyrənir?

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

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

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

☐ Mutasiya

213 Kimyəvi amil göstərilmiş variantı seçin?

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

214 Mikroorqanizmlərin molekulyar oksigenə münasibəti hansı amillərə aiddir?

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

215 Mühitin reaksiyası hansı amillərə aiddir?

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

216 Bakteriostatik təsir nəyə deyilir?

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

217 Qıvcırma nədir?

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

218 Mikroorqanizmlərdə baş verən dəyişkənlikləri öyrənən elm necə adlanır?

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

219 Fenol , krezol hansı amillərə aiddir?

- ☐ Bioloji
- ☐ Hamısına

- ☐ Heç birinə
- ☒ Kimyəvi
- ☐ Fiziki

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

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

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

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

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

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

223 Bombaj nədir?

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

224 Balıq haqqında deyilənlərdən hansı səhvdir?

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

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

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

226 Nə üçün içəliat işə müəssisələrinə dondurulmuş vəziyyətdə daxil olur?

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

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

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

228 Aşağıdakılardan hansı ətin çürüməsinə aid deyildir?

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

229 Sağlam heyvanın əti mikroorqanizmlərlə nə vaxt yoluxur?

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

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

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

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

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

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

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

- ☐ 2%-li sirkə turşusu məhlulu ilə

233 Mikroorqanizmlərin məhvi hansı temperaturda baş verir?

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

234 Yağlı məhsullarda mikroblar nəyə görə daha çox sağ qalır?

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

235 Məhsulun istilik emalının aparılmasının əsas məqsədi hansıdır?

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

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

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

237 Melanj haqqında deyilənlərdən hansı səhvdir?

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

238 Quşçuluq fabrikalarında toyuq yumurtasının qabığından salmonellalar necə təmizlənir?

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

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

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

☐ 10 gün

240 İlk dəfə olaraq vərəm və vəba törədicisini kəşf etmiş alim?

- ☐ Lister
- ☐ Paster
- ☐ Vinoqradskiy
- ☐ Fleminq
- ☒ Kox

241 İlk dəfə quduzluğa qarşı vaksin kim tərəfindən icad olunub?

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

242 Yalnız fiziki amillər göstərilən variantı seçin:

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

243 Mikrobiologiya elmnə Koxun əsas töhfəsi nə olmuşdur?

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

244 Mikrobiologiyanın təsviri dövrünün əsasını qoyan alim kimdir?

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

245 Kimyəvi amilləri göstərin:

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

246 Qıcqırma nəzəriyyəsinin banisi kimdir?

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

☐ Klyuver

247 Gigiyena nədir?

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

248 Hansı alim foqositoz nəzəriyyəsinin banisi hesab olunur?

- ☐ Kox
- ☒ Meçnikov
- ☐ Levenquk
- ☐ Klyuver
- ☐ Aristotel

249 Mikroorqanizmlərin ilk təsvirini verən alim kim olmuşdur?

- ☐ Paster
- ☐ Beyrinq
- ☒ Levenhuk
- ☐ Fleminq
- ☐ Klyuver

250 Yalnız fiziki amillər verilmiş sıranı seçin:

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

251 Gigiyena-haqqında deyilənlərdən hansı doğrudur.

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

252 Aerob və anaerob terminini elmə kim daxil etmiş alim?

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

253 Gigiyena sözünün yunancadan tərcüməsi necədir?

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

☒ “sağlamlıq gətirən”

254 Həyatı üçün optimal şəraiti yaratmaq haqqında elm necə adlanır?

- ☐ Ekologiya
- ☐ Sanitariya
- ☐ Biofizika
- ☐ Biokimya
- ☒ Gigiyena

255 Qida gigiyenasının inkişafında əməyi olan alim kimdir?

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

256 Bioloji amilləri göstərin:

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

257 Aşağıdakılardan hansı Koxun adı ilə bağlıdır?

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

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

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

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

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

260 İnfeksiya sözünün latıncadan tərcüməsi nədir?

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

- ☐ səhv cavab yoxdur
- ☐ “sağlamlıq”

261 Fəal immunizasiya nəyə deyilir?

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

262 Qarışıq infeksiya nəyə deyilir?

- ☐ 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
- ☐ İnsanın keçirmiş olduğu yoluxucu xəstəliyə təkrar yoluxmasına

263 Yoluxmuş orqanizmin sağalma dövründə prosesin yenidən şiddətlənməsi necə adlanır?

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

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

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

265 Ressidiv nəyə deyilir?

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

266 İmmunitet haqqında səhv cavabı göstərin:

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

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

- ☐ Təbii qazanılan

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

268 Süni qazanılan immunitet nəyə deyilir?

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

269 Pandemiya nəyə deyilir?

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

270 İnsanın keçirmiş olduğu yoluxucu xəstəliyə təkrar yoluxması necə adlanır?

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

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

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

272 Təbii immunitet nəyə deyilir?

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

273 Keçirilən xəstəlikdən sonra əldə edilən immunitet necə adlanır?

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

274 Təbii qazanılan immunitet nəyə deyilir?

- ☐ İnsan müdaxiləsi ilə, yəni orqanizmə müxtəlif peyvəndlər etmə yolu ilə də əldə edilən immunitetə

- ☐ İrsi xarakter daşıyan və növün bioloji xüsusiyyətlərindən asılı olaraq nəşildən-nəslə keçən immunitetə
- ☐ Səhv cavab yoxdur
- ☒ Keçirilən xəstəlikdən sonra əldə edilən immunitetə
- ☐ Düzgün cavab yoxdur

275 Reinfeksiya nəyə deyilir?

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

276 Sadə infeksiya nəyə deyilir?

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

277 Bir növ mikrob tərəfindən törədilən infeksiya necə adlanır?

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

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

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

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

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

280 Poradik hal nəyə deyilir?

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

281 Simptomsuz infeksiya nəyə deyilir?

- ☐ Yoluxmuş orqanizmin sağalma dövründə prosesin yenidən şiddətlənməsinə

- ☐ Bir növ mikrob tərəfindən törədilən infeksiyaya
- ☐ İnsanın keçirmiş olduğu yoluxucu xəstəliyə təkrar yoluxmasına
- ☒ Klinik əlamətləri aşkar nəzərə çarpmayan infeksiyaya
- ☐ İki və ya daha çox növ mikrob tərəfindən törədilən infeksiyaya

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

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

283 Epidemiya nəyə deyilir?

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

284 İnfeksiyon xəstəliklərə yoluxma nə zaman baş verir?

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

285 Rezistentlik nəyə deyilir?

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

286 Endemiya nəyə deyilir?

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

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

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

288 Qeyri-fəal immunizasiya nəyə deyilir?

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

289 Serumların yeridilməsi ilə aparılan immunizasiya necə adlanır?

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

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

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

291 Klinik əlamətləri aşkar nəzərə çarpmayan infeksiya necə adlanır?

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

292 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 tərəfindən ətraf mühitə yaşadığı dövrdə ifraz olunan zülal təbiətli yüksək zəhərli maddələrə
- ☐ səhv cavab yoxdur
- ☐ mikroorqanizmlər öldükdən və hüceyrə parçalandıqdan sonra xaricə çıxan maddələr

293 Tərəvəz yarımfabrikatların daşınması üçün nədən istifadə olunur?

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

294 Tez xarab olan yeyinti məhsulları harada saxlanılır?

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

295 İkinci xörəklər bufetdə və yeməxanada nəyə doldurulur?

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

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

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

297 Sulfitləşmiş kartof nədə daşınır ?

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

298 Birinci xörəklər bufetdə və yeməxanada nəyə doldurulur?

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

299 Kartof və tərəvəz haradasaxlanılır?

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

300 Yağın daşınması üçün nədən istifadə olunur?

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

301 Aşağıda deyilənlərdən hansı səhvdir?

- ☐ Balıq sexlərində adi balıq və nəre balıqları üçün iki texnoloji xətt nəzərdə tutulur.
- ☒ Ət və balıq məhsullarının ət-balıq sexində eyni xətt ilə emalına icazə verilir.
- ☐ Ət yarımfabrikatları istehsal edən sexlər adətən xammalın saxlanması üçün lazım olan kameranın yanında planlaşdırılır.
- ☐ İri və orta güclü müəssisələrdə toyuğun və subməhsulların emalı üçün ayrı cərgədə iş stolu, stellajlar, vannalar təşkil edilir.
- ☐ Balıq sexlərində balığın emalı və yarımfabrikatların hazırlanması üçün iki texnoloji xətt nəzərdə tutulur.

302 Binaların ventilyasiyası nəyə xidmət edir?

- ☐ Rütubəti azaldır
- ☐ Temperaturu artırır
- ☐ Temperaturu azaldır
- ☐ Işıqlanmanı artırır
- ☒ İqlim şəraitini yaxşılaşdırır

303 İşə müəssisələrinin tikilməsinə qoyulan əsas tələblər.

- ☐ yarım məmulatların kəşiməsi
- ☐ xammal axınının kəşiməsi
- ☒ xammalın axın və ardıcılığının təmini
- ☐ təmiz və çirkli qabların kəşiməsi
- ☐ hazır məhsulun kəşiməsi

304 Qənnadı sexlərinin yerləşməsində əsas gigiyenik tələb nədir?

- ☐ Düz cavab yoxdur
- ☐ Onların digər istehsal sexləri binası ilə əlaqədə olma
- ☒ Onların digər istehsal sexləri binasından tamamilə təcrid olunması
- ☐ Səhv cavab yoxdur
- ☐ Zirzəmidə yerləşdirilməsi

305 Aşağıdakılardan hansı ticarət obyektlərinə aid deyildir?

- ☐ Yarım məmulatların satış zalı
- ☐ Yeməxana qablarının yuyulması zalı
- ☐ Ticarət zalı
- ☒ Ət və balıq sexləri
- ☐ Bufet

306 Soyuq sexlərdə havanın temperaturu və nisbi rütubət necə olmalıdır?

- ☒ 16°C ,40-60%
- ☐ 5°C , 40-60%
- ☐ 22°C, 70-80%
- ☐ 10°C, 20-30%
- ☐ 16°C, 10-20%

307 Qənnadı sexlərinə qoyulan gigiyenik tələblərdən hansı səhvdir?

- ☒ Səhv cavab yoxdur
- ☐ Burada kremin hazırlanmasına xüsusi yer ayrılır
- ☐ Onların digər istehsal sexləri binasından tamamilə təcrid olunması
- ☐ Tez xarab olan məhsulların saxlanması üçün soyuducu şkaf da qoyulur
- ☐ Yuma yeri kremli məmulatların hazırlanmasında işlənən inventarın sterilizasiyası üçün su hamamı ilə təchiz olunmalıdır

308 Qənnadı məmulatlarına bakteriyaların düşməsi profilaktikasında əsas vəzifə:

- ☐ Dezinfeksiya edici maddələrin qatılması
- ☐ Qənnadı sexlərinin digər istehsal sexləri binası ilə əlaqədə olması
- ☒ Texnoloji əməliyyatların dəqiq ayrılması və ardıcılıqla həyata keçirilməsinə riayət olunmasıdır
- ☐ Səhv cavab yoxdur
- ☐ Düz cavab yoxdur

309 Yeməxana və mətbəx qablarının yuyulması şöbələrinə göstərilən əsas gigiyenik tələb hansıdır?

- ☒ Yeməxana və mətbəx qablarının yuyulması şöbələri ayrıca layihələndirilir
- ☐ Yeməxana və mətbəx qablarının yuyulması şöbələri eyni layihələndirilir
- ☐ Texnoloji əməliyyatların dəqiq ayrılır
- ☐ Səhv cavab yoxdur
- ☐ Düz cavab yoxdur

310 Aşağıdakılardan hansı istehsal obyektlərinə aid deyil?

- ☐ Tərəvəz sexi
- ☒ Yeməxana qablarının yuyulması şöbəsi
- ☐ Ət və balıq sexləri
- ☐ Mətbəx qablarının yuyulması şöbəsi
- ☐ Soyuq və isti sexlər

311 İşə müəssisələrində anbarlar nə ilə təmin olunmalıdırlar?

- ☐ Təbii işıqlandırma ilə
- ☐ Kanalizasiya sistemi ilə
- ☐ Süni işıqlandırma ilə
- ☐ Düzgün cavab yoxdur
- ☒ Ventilyasiya sistemi ilə

312 İşə müəssisələrində su təchizatı necə olmalıdır?

- ☒ Mərkəzi su təchizatı sisteminə qoşulmalıdır.
- ☐ Gətirilmə sülardan istifadə olunmalıdır.
- ☐ Artizan quyulardan olmalıdır.
- ☐ Düzgün cavab yoxdur.
- ☐ Sadalananların hamısı vasitəsilə.

313 Aşağıdakılardan hansı inzibati-məişət obyektlərinə aid deyil?

- ☐ Mühasiblik
- ☐ İşçi heyət üçün paltarasılan
- ☐ Direktorun kabinet
- ☒ Mətbəx qablarının yuyulması zonası
- ☐ İşçi heyət üçün ayaqyolu

314 Aşağıdakılardan hansı anbar obyektlərinə aid deyil?

- ☐ Paltar və avadanlıqlar üçün anbarlar
- ☐ Tərəvəz məhsulları üçün anbar
- ☐ Quru məhsullar üçün anbar
- ☐ Soyuducu kameralar
- ☒ Tərəvəz sexi

315 İşə müəssisələrində profilaktik tədbirlər hansı məqsədlə həyata keçirilir?

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

316 süd məhsullarına yaxşı qoxu verən mikroorqanizm hansıdır?

- ☐ Pseudomonas
- ☒ Streptococcus lactis
- ☐ alcaligenes
- ☐ səhv cavab yoxdur
- ☐ Bacillus

317 Antibiotiki kəşf edən alim?

- ☒ A. Fleminq
- ☐ V. Beyerinq
- ☐ L.Paster
- ☐ Düzgün cavab yoxdur
- ☐ V.N. Şapoşnikov

318 Qida məhsulları və içkilərin tədqiqi üsulları və Gigiyenanın əsasları dərsliklərinin müəllifi kimdir?

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

319 Gigiyenanın əsasları dərsliyinin müəllifi kimdir?

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

320 Xəbərdaredici sanitar nəzarətinin vəzifəsi hansı variantda düzgün göstərilmişdir?

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

321 Virus termininin müəllifi kimdir?

- ☐ L.Paster
- ☐ V.N. Şapoşnikov
- ☒ V. Beyerinq
- ☐ Düzgün cavab yoxdur
- ☐ İ.İ. Meçnikov

322 Cari sanitar nəzarəti nədir?

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

☐ Yeni tikilən obyektlər üzərində nəzarət

323 Qida qiqiyenası, fiziologiyası və həmçinin sanitariya elmlərin inkişafında böyük rolunu oynayan fizioloq:

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

324 Cari sanitar nəzarətinin vəzifəsi göstərilən variantı seçin.

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

325 Xəbərdaredici sanitar nəzarəti nədir?

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

326 Sanitar nəzarətin formaları göstərilən variantı seçin.

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

327 Böyümə və inkişaf nəzəriyyəsinin banisi kimdir?

- ☒ İerusalimskiy
- ☐ Fleminq
- ☐ Lister
- ☐ Kox
- ☐ Vinqradskiy

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

- ☒ Koxa
- ☐ Fleminqə
- ☐ Pasterə
- ☐ Səhv cavab yoxdur
- ☐ Meçnikova

329 Hüceyrə nəzəriyyəsinin müəllifi kimdir?

- ☒ R.Huk
- ☐ L.Paster

- ☐ V.Beyrinq
- ☐ Klyuver
- ☐ A.Fleminq

330 Mikroorqanizmlərin rənglənməsi üçün anilin boyalarından istifadə etməyi ilk dəfə kim təklif etmişdir?

- ☐ Paster
- ☒ Kox
- ☐ Levenhuq
- ☐ Səhv cavab yoxdur
- ☐ Meçnikov

331 Torpaqdan anaerob azot toplayan bakteriya kim tərəfindən kəşf olunub?

- ☐ Paster
- ☐ Baronin
- ☒ Vinqradskiy
- ☐ Kox
- ☐ Omelyanskiy

332 Sterilizasiya ilk dəfə kim tərəfindən təklif olunub?

- ☐ Kox tərəfindən
- ☐ Şapoşnikov tərəfindən
- ☐ Meçnikov tərəfindən
- ☒ Paster tərəfindən
- ☐ Səhv cavab yoxdur

333 Qida məhsulları və içkilərin tədqiqi üsulları dərslərinin müəllifi kimdir?

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

334 Xemotrof mikroorqanizmlər hansılardır?

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

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

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

336 Autotrof mikroorqanizmlər hansılardır?

- ☐ Karbon mənbəyi kimi hazır üzvi maddələrdən istifadə edən mikroorqanizmlər

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

337 Karbon mənbəyi kimi hazır üzvi maddələrdən istifadə edən mikroorqanizmlər

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

338 Heterotrof mikroorqanizmlər hansılardır?

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

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

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

340 Hüceyrənin bir ucunda olan topa halında qamçılara malik olanlar:

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

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

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

342 Hüceyrəni hər tərəfdən əhatə edən dövrə qamçılıqlar necə adlanırlar?

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

343 Hüceyrə divarı üçün xarakterik funksiyaları seçin:

- ☐ Genetik materialın daşıyıcısıdır

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

344 Qamçıların yerləşməsinə görə bakteriyalar bölünür:

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

345 Streptokokk termininin mənası

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

346 Teyxua turşusuna harada rast gəlinir?

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

347 Cümləni tamamlayın: Qamçılar kimyəvi tərkibinə görə

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

348 Fototrof mikroorqanizmlər hansılardır?

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

349 Hazır üzvi maddələr hesabına yaşayan mikroorqanizmlər necə adlanırlar?

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

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

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

351 Endofermentlər nədir?

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

352 Flaqelin zülalına harada rast gəlinir?

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

353 Fermentlər-

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

354 Karbondan istifadə formasına görə mikroorqanizmlər hansı qruplara ayrılırlar?

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

355 Zülal təbiətli bioloji katalizatorlar necə adlanırlar?

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

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

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

357 Günəş enerjisindən istifadə edən mikroorqanizmlər necə adlanırlar?

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

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

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

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

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

360 Bakteriaların sporları hansı funksiyanı yerinə yetitirirlər?

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

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

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

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

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

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

- ☐ Anaeroblar
- ☐ Aeroblar

- ☐ Səhv cavab yoxdur
- ☒ Xemotroflar
- ☐ fototrof lar

364 Bakteriya kapsulunun funksiyası nədir?

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

365 Çöp formalı bakteriyalar?

- ☐ Spiroxtələr
- ☒ Batsillər
- ☐ Stafilokokklar
- ☐ Sarsinlər
- ☐ Spirillər

366 Spiral formalı bakteriyalar?

- ☐ Sarsinlər
- ☒ Spirillər
- ☐ Stafilokokklar
- ☐ Spiroxtələr
- ☐ Batsillər

367 Qamçıların funksiyası:

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

368 əyilmiş formalı bakteriyalara aiddir:

- ☐ Kokklar
- ☐ Çöplər
- ☒ Vibriyonlar
- ☐ Streptokokklar
- ☐ Tetrakokklar

369 Lifotrixlərin xarakterik xüsusiyyəti

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

370 Monotrixlərin xarakterik xüsusiyyəti

- ☐ Hüceyrənin hər iki ucunda dəstə halında yerləşən qamçılara malikdirlər
- ☒ Bir qamçılıdırlar

- ☐ Səhv cavab yoxdur
- ☐ Hüceyrəni hər tərəfdən əhatə edən dövrə qamçılara malikdirlər
- ☐ Hüceyrənin bir ucunda yerləşən topa halında qamçılara malikdirlər

371 Amfitrixilərin xarakterik xüsusiyyəti

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

372 Peritrixlər hansılardır?

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

373 Bir qamçılılar necə adlanır?

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

374 Spor üçün xarakterik olanı seçin:

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

375 Nukleoid üçün xarakterik olanı seçin:

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

376 Suda fluorun miqdarı artdıqda baş verən xəstəlik necə adlanır?

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

377 Suda fluorun miqdarı azaldıqda baş verən xəstəlik necə adlanır?

- ☒ karies
- ☐ deyilənlərin hamısı

- ☐ flyuoroz
- ☐ zəhərlənmə
- ☐ zob

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

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

379 İçməli suda koli-indeks necə olmalıdır?

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

380 Koli –titir nədir?

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

381 Suda yod çatışmadıqda baş verən xəstəlik necə adlanır?

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

382 İçməli suyun təmizlənməsi üçün hansı maddədən istifadə olunur?

- ☐ seləndən
- ☐ molibdendən
- ☐ arsendən
- ☐ civədən
- ☒ poliakrilamiddən

383 Syun keyfiyyət göstəricisi hansı bakteriyaların miqdarına görə təyin edilir? Bağırsaq çöpü bakteriyalarının miqdarına görə

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

384 Koli- indeks nədir?

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

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

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

386 Fiziologiya nədir?

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

387 Sarsinlər üçün xarakterik xüsusiyyət

- ☒ Şarşəkilli bakterialardır
- ☐ Çöpşəkillidirlər
- ☐ Zəncirvari bakterialardır
- ☐ Düzgün cavab yoxdur
- ☐ Əyilmiş formalıdır

388 Zəncirvari bakteriyalara aiddir

- ☐ Batsillər
- ☐ Stafilokokklara
- ☒ Streptokokklar
- ☐ Vibrionlar
- ☐ Tetrakokklar

389 Bakteriyalar aşağıdakılardan hansına aid edilir?

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

390 Hüceyrələrinin salxım şəklində toplanması hansı orqanizmlərə xarakterikdir?

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

391 Hüceyrələrin zəncir şəklində toplanması xarakterikdir

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

392 Dairəvi bakteriyalara hansılar aiddirlər?

- ☐ Spirillər
- ☒ Sarsinlər
- ☐ Vibrionlar
- ☐ Batsillər
- ☐ Spiroxtlər

393 Morfologiya nədir?

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

394 Prokariotlarda nüvə törəməsi necə adlanır

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

395 Hansı əlamət bakteriyaları prokariotlara aid etməyə imkan verir

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

396 Üzüm salxımı şəklində olan bakteriyalar

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

397 Qarpızın toksiki bakteriozu xəstəliyi haqqında hansı doğrudur?

- ☐ Xəstəlik zamanı qarpızın daxilində çürümə prosesi gedir və qarpız saralır.
- ☐ Xəstələnmiş adamın mədə-bağırsaq sistemində zəhərlənmə, ishal və s. müşahidə olunur.
- ☐ Proteus cinsli bakteriyalarla törədilir.
- ☒ Deyilənlərin hamısı.

- ☐ Qarpızın qabığında noxud rəngli dikəlmiş ləkələr əmələ gəlir.

398 Pomidorun bakterial xərcəngi haqqında deyilənlərdən hansı doğrudur?

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

399 Dəmgil xəstəliyinin törədiciləri-

- ☐ *Basillus* cinsli bakteriyalardır.
☐ *Penicillium* cinsli göbələklərdir.
☒ *Fusarium* cinsli göbələklərdir.
☐ *Corynebacterium* cinsli bakteriyalardır.
☐ *Fusarium* cinsli göbələklərdir.

400 Kələmin boz çürümə xəstəliyi haqqında deyilənlərdən hansı səhvdir?

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

401 Göstərilənlərdən hansı viruslar tərəfindən törədilir.

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

402 *Penicillium* cinsindən olan göbələklərhansı xəstəliyi törədirlər?

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

403 Fitoftoroz nədir?

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

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

- ☒ Fuzarioz
☐ Dovşancıq
☐ Botulizm
☐ Dizenteriya

☐ Qarayara

405 Deyilənlərdən hansı kartofun nəm çürüməsinə aid deyildir?

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

406 Göstərilənlərdən hansı viruslar tərəfindən törədilir.

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

407 Pomidorun mozaika xəstəliyi hansı orqanizmlərlə törədilir?

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

408 Stolbur xəstəliyi hansı bitkiləri zədələyir?

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

409 Aşağıdakı xəstəlikərdən hansının törədiciyələri viruslardır?

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

410 Pomidorun hansı xəstəliyinin törədiciyələri viruslardır?

- ☒ Mozaika xəstəliyinin
- ☐ Fitofthora
- ☐ Qara çürümənin
- ☐ Pomidorun bakterial xərcəngi xəstəliyinin
- ☐ Pomidorda zirvə çürüməsi xəstəliyinin

411 Alma və armudun xəstəlikləri

- ☐ Fitofthoroz, alternarioz, boyun çürüməsi
- ☐ Düzgün cavab yoxdur.
- ☐ qəhvəyi çürümə, çəhrayı çürümə, ağ çürümə
- ☐ Yaş çürümə, fomez , quru çürümə

- ☒ Qara xərçəng, acı çürümə, yumşaq boz çürümə

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

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

413 Sellofan nədir?

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

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

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

415 İstehsal vannaları üçün gigiyenik cəhətdən ən davamlı material hansıdır?

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

416 Nə üçün qabları yumaq üçün aliminium vaannalardan istifadə olunmur?

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

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

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

418 Qida müəssisələrində hansı dezinfeksiya üsulundan istifadə olunmur?

- ☐ Hamısından istifadə olunur
☐ Kimyəvi
☒ Bioloji

- ☐ Düzgün cavab yoxdur
☐ Fiziki

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

- ☐ 4
☒ 2
☐ 1
☐ 5
☐ 3

420 İaşə müəssisələrində işləyənlər ildə neçə dəfə döş qəfəsinin rentgen müayinəsindən və flyuoroqrafiyadan keçməlidirlər?

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

421 Deratizasiya nədir?

- ☐ Patogen mikroorqanizmlərin məhv edilməsinə yönəldilmiş mübarizə tədbirləridir.
☒ Siçan və siçovulların tələf edilməsi üçün aparılan mübarizə tədbirləridir.
☐ Cürbəcür həşəratların tələf edilməsi üçün aparılan mübarizə tədbirləridir.
☐ Təbiətdə maddələr dövrəsinin öyrənmə elmidir
☐ Orqanizmin xəstəliklərdən mikroorqanizmlərlə yoluxmasıdır.

422 Ultrabənövşəyi şüa ilə dezinfeksiya hansı dezinfeksiya növünə aiddir?

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

423 Deyilənlərdən hansı ultrabənövşəyi şüa ilə dezinfeksiyaya aid deyildir?

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

424 Qabların mexaniki təmizlənməsi hansı ardıcılıqla həyata keçirilməlidir?

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

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

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

- ☐ 4
☐ 2
☐ 1
☐ 5
☒ 3

426 Dezinseksiya nədir?

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

427 Dezinfeksiya nədir?

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

428 İşə müəssisələrində dezinfeksiyanın hansı üsullarından istifadə edilir?

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

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

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

430 Çörəyin hansı xəstəliyində yumşaq hissəsi yapışqan şəkili olur və valerian iyi verir.

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

431 Öz-özünə qızıışmanın ikinci mərhələsində hansı mikroorqanizmə rast gəlinir?

- ☐ Penicillium
☒ Bacillus mesentericus

- ☐ *Pseudomonas herbicola*
- ☐ Heçbirinə
- ☐ *Aspergellus*

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

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

433 Deyilənlərdən doğru olan variantı seçin?

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

434 Hansı çörək xəstəliyi deyil?

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

435 Un xəstəlikləri hansılardır?

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

436 Çörəyin qanabənzər xəstəliyi hansı əlamətlərlə xarakterizə edilir?

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

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

- ☐ *Aspergellus*
- ☐ *Bacillus mesentericus*
- ☒ *Pseudomonas herbicola*
- ☐ *Penicillium*
- ☐ *Bacillus subtilis*

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

- ☐ *Penicillium*
- ☐ *Bacillus mesentericus*

- ☐ Pseudomonas herbicola
- ☐ Heç birinə
- ☒ Aspergillus

439 Taxılın öz-özünə qızışma prosesi neçə mərhələdə gedir?

- ☒ 4
- ☐ 2
- ☐ 1
- ☐ 5
- ☐ 3

440 Ammonifikasiya nədir?

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

441 Mikrobioloji yolla spirti hansı göbələklər vasitəsi ilə almaq olar?

- ☐ Pseudomonas sp.
- ☒ Saccharomyces sp.
- ☐ Aspergillus sp.
- ☐ Blastomyces sp.
- ☐ Bacillus sp.

442 Donorun DNT-nin bir hissəsinin resipientə keçərək onun genomunda baş verdiyi dəyişkənlik necə adlanır?

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

443 Transduksiya nədir?

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

444 Zülali maddələrin ammonyaklaşması necə adlanır?

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

445 Aşağıdakı metodlardan hansı soyuq sterilizasiyaya aiddir?

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

446 Nitrifikasiya nədir?

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

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

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

448 Mutasiya nədir?

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

449 Transformasiya nədir?

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

450 Modifikasiya nədir?

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

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

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

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

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

453 Üzvi azotlu birləşmələrin parçalanması prosesi necə adlanır?

- ☐ Nitrifikasiya
- ☐ Minerallaşma
- ☒ Ammonifikasiya
- ☐ Azotifikasiya
- ☐ Denitrifikasiya

454 DNK molekulunun ardıcıl qırılmaları və bərpaı nəticəsində yeni DNK ardıcılıqlarının əmələ gəlməsi necə adlanır?

- ☒ Rekombinasiya
- ☐ Transformasiya
- ☐ Mutasiya
- ☐ Modifikasiya
- ☐ Transduksiya

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

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

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

- ☐ transduksiya
- ☐ induksion
- ☒ spontan
- ☐ rekombinasiya
- ☐ transformasiya

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

- ☐ rekombinasiya

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

458 Spontan mutasiya nədir?

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

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

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

460 Konyuqasiya nədir?

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

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

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

462 Induksion mutasiya nədir?

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

463 Ammonyakın azot turşusuna oksidləşməsi necə adlanır?

- ☒ Nitrifikasiya
- ☐ Ammonyaklaşma
- ☐ Minerallaşma

- ☐ Azotifikasiya
- ☐ Denitrifikasiya

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

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

465 Bakteriyaları öldürən agentlər üçün istifadə olunan termin:

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

466 Spirtə qıcqırma nəyə deyilir?

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

467 Süd turşusuna qıcqırma nəyə deyilir?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

472 Sirkə turşusuna qıcırma nəyə deyilir?

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

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

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

474 Çürümə nəyə deyilir?

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

475 Nitratların molekulyar azota kimi reduksiyası necə adlanır?

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

476 Denitrifikasiya nədir?

- ☐ bakteriofaq vasitəsilə bir bakteriya hüceyrəsindən genomun müəyyən hissəsinin digər bakteriya hüceyrəsinə köçürülməsi ilə meydana çıxan dəyişkənlik
- ☐ zülali maddələrin ammonyaklaşması
- ☒ nitratların molekulyar azota kimi reduksiyası

- ☐ morfoloji cəhətdən oxşar, lakin fizioloji cəhətdən fərqli olan cinsi hüceyrələrin birləşməsidir
- ☐ üzvi maddələrin parçalanması nəticəsində torpaq və suda əmələ gələn ammonyakın tez oksidləşib əvvəlcə nitrit, sonra isə nitrat turşusuna çevrilməsi

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

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

478 Bakteriyaların etil spirtini sirkə turşusuna oksidləşdirməsi prosesi necə adlanır?

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

479 Limon turşusuna qıcqırma nəyə deyilir?

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

480 Zülali maddələrin mikroorqanizmlər tərəfindən mürəkkəb çevrilmə prosesi necə adlanır?

- ☐ ammonifikasiya
- ☐ denitrifikasiya
- ☒ çürümə
- ☐ modifikasiya
- ☐ nitrifikasiya

481 Süd turşusuna qıcqırmanın hansı növləri mövcuddur?

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

482 Homofermentativ və heterofermentativ qıcqırma hansı qıcqırmanın növləridir?

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

483 Mərhələli sterilizasiyanın müəllifi kimdir?

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

484 24 saat fasilə və 3 mərhələdə mayelərin qızdırılması ilə aparılan sterilizasiya necə adlanır?

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

485 Homofermentativ süd turşusuna qıcqırmada şəkər nəyə parçalanır?

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

486 Yağ turşusuna qıcqırma nəyə deyilir?

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

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

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

488 Heterofermentativ süd turşusuna qıcqırmada şəkər nəyə parçalanır?

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

489 Rekombinasiya nədir?

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

490 Ultrabənövşəyi şüalarla zərərsizləşdirmə üsullu suyun hansı üsulla zərərsizləşdirilməsidir?

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

491 Elektrik yükü impulsarı ilə zərərsizləşdirmə üsullu suyun hansı üsulla zərərsizləşdirilməsidir?

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

492 Süni işıqlanmaya verilən gigiyenik tələblərdən hansı səhvdir?

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

493 Ultrabənövşəyi şüalarla zərərsizləşdirmə üsullu suyun hansı üsulla zərərsizləşdirilməsidir?

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

494 Suyun cökdürülməsi üçün hansı maddədən istifadə olunur?

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

495 Suyun kimyəvi zərərsizləşdirilməsi hansı üsullarla aparılır?

- ☐ Elektrik yükü impulsarı ilə
- ☐ Ultrasəslə
- ☒ Ozonlaşdırma və xlorlaşdırma ilə
- ☐ Deyilənlərdən hamısı ilə
- ☐ Ultrabənövşəyi şüalarla

496 Ultrasəslə zərərsizləşdirmə hansı üsullarla suyun zərərsizləşdirilməsinə aid edilir?

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

497 Ozonlaşdırma və xlorlaşdırma suyun hansı üsullarla zərərsizləşdirilməsinə

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

498 Xlorlaşdırma suyun hansı üsullarla zərərsizləşdirilməsinə aid edilir?

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

499 ət məhsullarını qablaşdırmaq üçün nədən istifadə olunur?

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

500 Dondurulmuş giləmeyvə və tərəvəz məhsullarının saxlanılmasında nədən istifadə olunur?

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

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

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

502 Penopolistrolla nə qablaşdırılır?

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

503 Quru məhsulların, çörəyin saxlanılmasında üçün nədən istifadə olunur?

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

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

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

505 Perqament kağızlardan nə məqsədlə istifadə olunur?

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

506 Avadanlıqların xətt prinsipi üzrə yerləşdirilməsi nəyə səbəb olur?

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

507 Xörək bişirən qazanların pəncərinin qarşısına qoyulması nə üçün qadağandır?

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

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

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

509 Sellofon ən çox hansı məhsulların qablaşdırılmasında istifadə olunur?

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

510 Yüksək təzyiqli polietilen torbadan harada istifadə olunur?

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

☐ Yantar pendirin saxlanılmasında

511 Alüminium və qalay zər vərəqləri nə məqsədlə istifadə olunur?

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

512 Yumurta və yumurta məmulatları ilə ötürülə bilən xəstəlik:

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

513 Yumurta və yumurta məmulatları ilə hansı xəstəliklər ötürülə bilər?

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

514 Yumurtaların mikroorqanizmlərlə çirklənməsi hansı yollarla baş verir?

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

515 «Böyük ləkə» nədir?

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

516 «Kiçik ləkə» nədir?

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

517 «Bakterial tumak» nədir?

- ☒ Yumurta qüsuru
- ☐ Balığın xarab olma növü
- ☐ Ətin xarab olma növü

- ☐ Tərəvəz xəstəliyi
- ☐ Meyvə xəstəliyi

518 Adi qatığın hazırlanmasında hansı mikroorqanizmlər iştirak edir?

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

519 Kefirin hazırlanmasında nədən istifadə olunur

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

520 Simbiotik maddələr nədir?

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

521 Bolqar qatığının alınmasında hansı mikroorqanizmlərdən istifadə olunur?

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

522 Qatılaşdırılmış südün xarab olmasını göstərən əsas əlamət

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

523 Aşağıdakılardan hansı at südündən hazırlanır?

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

524 Kumusu nədən hazırlayırlar?

- ☒ At südündən
- ☐ İnek südündən
- ☐ Qoyun südündən

- ☐ Səhv cavab yoxdur
- ☐ Keçi südündən

525 Südün antimikrob xassəsinin saxlanıldığı dövr necə adlanır?

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

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

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

527 Südün əsas keyfiyyət göstəricisi nədir:

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

528 Mikrobiotanın qarışıq fazası-

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

529 Təzə sağılmış südün tərkibindəki antimikrob maddə necə adlanır?

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

530 Pasterizasiyanın məqsədi:

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

531 Pasterizasiya-

- ☐ Gəmiricilərə qarşı aparılan kompleks tədbirlərdir.
- ☒ 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.

- ☐ Düzgün cavab yoxdur.
- ☐ Səhv cavab yoxdur.
- ☐ Həşəratlara qarşı aparılan kompleks tədbirlərdir.

532 Bakterisid faza nədir?

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

533 Mezofil mikrofloranın inkişaf fazası necə adlanır?

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

534 Süd turşusu fazası:

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

535 Süd turşusunun toplandığı dövr necə adlanır?

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

536 Pazının əsas xəstəliklərindən biriri hansıdır?

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

537 Almada dəmgil xəstəliyini hansı mikroorqanizm törədir?

- ☐ Fusariuma sp.
- ☐ Botrytis cinerea
- ☒ Fusicladium dendriticum
- ☐ Viruslar
- ☐ Penicillium sp.

538 Kartofun fomoza xəstəliyinin törədici hansıdır?

- ☐ Erwinia carotovora.
- ☐ Botrytis cinerea

- ☒ Phoma exigua
- ☐ Deyilənlərin hamısı
- ☐ Spondilocladium atrovirens.

539 Aşağıdakılardan hansı kartof xəstəliyi deyildir?

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

540 Fuzarioz nədir?

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

541 Meyvə xəstəlikləri hansılardır:

- ☐ Bakterial tumak, böyük ləkə
- ☐ Fitofloroz, alternarioz, boyun çürüməsi
- ☒ Qara xərcəng, acı çürümə, yumşaq boz çürümə
- ☐ Düzgün cavab yoxdur.
- ☐ Yaş çürümə, fomoz, quru çürümə

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

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

543 Tikinti sahələri yaşayış məhəllələrindən hansı məsafədə yerləşməlidir–

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

544 Anbar binasını layihələndirərkən hansı gigiyenik qaydalar əsas götürülür:

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

545 İaşə müəssisələri üçün ərazini seçərkən nəyi nəzərə almaq lazımdır?

- ☐ kommunal obyektlərin yaxınlığını

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

546 Anbar binasının düzgün layihələndirilməməsi nəyə səbəb olur?

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

547 Müəssisənin soyuducusuz anbarında nə saxlanılır?

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

548 Tikinti sahələri zibillikdən hansı məsafədə yerləşməlidirlər?

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

549 ət məhsulları harada saxlanılır?

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

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

- ☐ 10m aralı
- ☐ 1 km aralı
- ☒ 100 m aralı
- ☐ 50 m aralı
- ☐ 400m aralı

551 Quru məhsullar və tərəvəz harada saxlanılır?

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

552 Düzgün olmayan variantı seçin.

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

553 Qabları yumaq üçün suyun temperaturu

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

554 Xlorlu əhəng, xloramin, kalsium hipoxlorit məhlullarından istifadə-

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

555 Aşbaz üçün iaşə müəssisələrində havanın optimal temperaturu

- ☐ 30-36°C
- ☐ 20-24°C
- ☐ 25-29°C
- ☐ 5-6°C
- ☒ 18-20°C

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

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

557 Qida müəssisələrində hansı dezinfeksiya metodlarından istifadə olunur:

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

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

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

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

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

560 əllərin, qab qacaqların dezinfeksiyasında xlorlu əhəngin-

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

561 Binanın saxlanması göstərilən sanitariya tələbləri hansı variantda düzgün ifadə edilməmişdir?

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

562 Elektroplitlər hansı avadanlıqlara aid edilir?

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

563 Yuyucu vannalar hansı avadanlıq növünə aid edilir?

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

564 Qabların mexaniki təmizlənməsi hansı ardıcılıqla həyata keçirilməlidir?

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

565 Aşağıdakılardan hansı fiziki dezinfeksiya aid deyildir?

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

566 Xlorlu əhəng, xloramin, kalsium hipoxlorit məhlullarından istifadə-

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

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

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

568 İşə müəssisələrində profilaktik tədbirlər hansı məqsədlə həyata keçirilir?

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

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

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

570 Yuyucu vannalar hansı avadanlıq növünə aid edilir?

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

571 Aşağıdakılardan hansı kimyəvi dezinfeksiyaya aiddir?

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

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

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

573 Soyudulmuş ət qarmaqdan asılı olaraq hansı temperaturda saxlanılır?

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

574 ət və balıq məhsulları nədə daşınır?

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

575 Qida məhsullarının daşınması üçün işlədilən nəqliyyat vasitələri hansı məhlul vasitəsi ilə yuyulmalıdır?

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

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

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

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

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

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

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

579 Çörəyin təbəşir xəstəliyini hansı mikroorqanizmlər törədirlər?

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

580 Aşağıdakılardan hansı çörək xəstəliyi deyildir?

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

581 Taxıl bitkilərinin ilkin yoluxması nə ilə baş verir?

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

582 Hansı göbələklər saxlanma kifləri adını almışdır?

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

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

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

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

- ☐ Yalnız hidrofitlərə,
- ☐ Yalnız mezofitlərə,
- ☐ Yalnız kserofitlərə,
- ☒ Hidrofitlərə, mezofitlərə və kserofitlərə
- ☐ Həm hidrofitlərə, həm də kserofitlərə

585 Taxıl bitkilərində rast gəlinən kif göbələklərindən tipik kserofit hansıdır?

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

☐ Bacillus

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

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

587 Aşağıdakılardan hansı ətin xarab olmasını göstərmir?

- ☐ Ətin seliklənməsi
- ☐ Ətin piqmentasiyası
- ☐ Ətin qızıışması
- ☒ Bombaj
- ☐ Ətin qızıışması

588 ətin xarab olamsında ən az iştirak edən mikroorqanizmlər hansılardır?

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

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

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

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

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

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

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

592 Bişmiş kolbasa məmulatlarının xarab olmasını törədən mikroorqanizm:

- ☐ Kif göbələkləri
- ☒ Clostridium perfringens
- ☐ Rəngli bakteriyalar

- ☐ Düzgün cavab yoxdur
- ☐ Pseudomonas

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

- ☐ 1
- ☐ 3
- ☒ 2
- ☐ 5
- ☐ 4

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

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

595 Kulinar emalının düzgün aparılmaması nəyə səbəb olur?

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

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

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

597 Çörəyin kiflənməsinə səbəb olan mikroorqanizmlər hansılardır?

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

598 Unun kiflənməsinə səbəb olan mikroorqanizmlər hansılardır?

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

599 Hansı göbələklər tarla kifi adını almışdır?

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

600 Yalnız təzə yığılmış buğda dənində rast gəlinən mikroorqanizmlər hansılardır?

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

601 Kartof xəstəliyi nədir?

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

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

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

603 Sinklənmiş dəmirdən olan qablar nə məqsədlə istifadə olunur?

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

604 Saxsı qabların tərkibindəki qurğuşun necə aşkarlanır?

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

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

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

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

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

607 Qida sənayesində hansı materialdan olan qablardan istifadə etmək olar?

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

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

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

609 Soyuducu kamerada ət saxlamaq üçün nə olmalıdır?

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

610 Yağın daşınma vaxtı neçə saatdan çox olmamalıdır?

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

611 ət, balıq və subməhsullar nədə daşınır?

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

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

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

613 Çörək-bulka məmulatlarını daşımaq üçün nədən istifadə olunur?

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

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

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

615 Qida məhsullarını saxlamaq üçün olan kameralarda nə olmalıdır?

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

616 Soyuduucu kameralarda nəmliyin aşağı düşməsi nəyə səbəb olur?

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

617 Dənəvər (səpələnən) məhsullar nədə saxlanılır?

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

618 Kulinar emal zamanı C vitamini necə faizə qədər azalır ?

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

619 Hansı xörəklərin isti emal zamanı mikroorqanizmlərlə yoluxma minimuma çatır?

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

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

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

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

- ☐ 30%-ə qədər
- ☐ 50%-ə qədər
- ☒ 80%-ə qədər
- ☐ 40%-ə qədər
- ☐ 10%-ə qədər

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

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

623 2-3 saat müddətində satılmayan xörəkləri ancaq 80C temperaturadan aşağı temperaturada ən çoxu necə saat saxlamağa icazə verilir

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

624 Yumurtanın təzəliyi hansı göstəriciyə əsasən təyin olunur?

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

625 Formalaşma zamanı yumurtanın mikroorqanizmlərlə çirklənməsi necə adlanır?

- ☐ Ekzogen çirklənmə
- ☐ Kimyəvi çirklənmə
- ☒ Endogen çirklənmə
- ☐ Səhv cavab yoxdur
- ☐ Ekzogen və endogen çirklənmə

626 Melanj dedikdə nə başa düşülür?

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

☐ Yumurta sarısı

627 Aşağıdakılardan hansı içməli suyun orqanoleptik xüsusiyyətinə aid deyil?

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

628 Aşağıdakılardan hansı istilikverməni ifadə etmir?

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

629 YVQ nədir?

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

630 Aşağıdakılardan hansı mexaniki qatışıqlara aid deyil?

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

631 YVQ haqqında deyilənlərdən hansı səhvdir?

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

632 Fiziki iş zamanı suya olan tələbat nə qədər artır

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

633 Havanın ionlaşması nədir?

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

☐ Havanın isinməsi

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

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

635 Tənəffüs zamanı verdiyimiz havada azotun miqdarı necə faizdir?

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

636 Atmosfer havasında olan oksigenin miqdarı necə faizdir?

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

637 Un tozu nəyə səbəb olur

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

638 Hansı xüsusiyyət mənfi ionlara aid deyildir:

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

639 Hansı xüsusiyyət müsbət ionlara aid deyildir:

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

640 Havanın kimyəvi xassələrinə aid edilir:

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

☐ İonlaşma dərəcəsi

641 İonlaşma xarakteri havanın hansı xüsusiyyətlərinə aid edilir

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

642 Havada bakteriyaların miqdarı havanın hansı xüsusiyyətlərinə aid edilir?

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

643 Havanın fiziki xassələrinə aid edilir:

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

644 Biometrik təzyiq havanın hansı xassələrinə aid edilir?

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

645 Günəş şüasının intensivliyi havanın hansı xassələrinə aid edilir?

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

646 Mikroorqanizmlərin ekologiyası nəyi öyrənir?

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

647 Suyun sanitar göstəricisi dedikdə hansı mikroorqanizmlər nəzərdə tutulur?

- ☐ Vibrionlar
- ☐ Streptokokklar
- ☐ stafilokokklar

- ☒ Bağırsaq çöpu bakteriyaları
☐ Viruslar

648 Rütubətin miqdarı havanın hansı xüsusiyyətlərinə aid edilir?

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

649 Tənəffüs zamanı verdiyimiz havada oksigenin miqdarı necə faizdir?

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

650 Atmosfer havasında olan azotun miqdarı necə faizdir?

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

651 Atmosfer havasında olan karbon qazının miqdarı necə faizdir?

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

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

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

653 Aşağıdakı qazlardan hansının fizioloji əhəmiyyəti yoxdur

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

654 Karbon qazından kəskin zəhərlənmə nə zaman baş verir?

- ☒ Havada miqdarı 8% olduqda
☐ Havada miqdarı 0.03 % olduqda
☐ Havada miqdarı 3% olduqda

- ☐ Deyilənlərin hamısında
- ☐ Havada miqdarı 0.1% olduqda

655 Havada karbon qazının miqdarı necə faiz olduqda tənəffüs sürətlənir?

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

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

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

657 Ölmüş canlıların üzvi birləşmələrindən istifadə edən mikroorqanizmlər?

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

658 Ağır ionlar nəyə deyilir?

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

659 Hansı hava mühitinin çirklənmə göstəricisi hesab edilir ?

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

660 İlkin ionlar necə adlanırlar?

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

661 Toz hissəcikləri ilə birləşmiş ionlar necə adlanırlar?

- ☐ səhv cavab yoxdur
- ☐ tozlar
- ☐ yüngül ionlar

- ☒ ağır ionlar
☐ düzgün cavab yoxdur

662 Hansı proses istilik hasilatını ifadə etmir?

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

663 Prokariot hüceyrələrin qamçılarının əsas tərkib hissəsini hansı zülal təşkil edir?

- ☐ Pilin
☐ Murein
☐ Turbulin
☐ Peptidoqlikan
☒ Flaqellin

664 Ekzofermentlər hansılardır?

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

665 Hüceyrədən xaricə ifraz olunan fermentlər necə adlanırlar

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

666 Substratdan asılı olmayaraq sintez olunan fermentlər necə adlanırlar?

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

667 Qıçqırma və tənəffüsdə iştirak edən fermentlər necə adlanırlar?

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

668 Daşıyıcı funksiya yerinə yetirən fermentlər necə adlanırlar

- ☐ liazalar
☒ transferazalar
☐ oksireduktazalar

- ☐ yuxarıda deyilənlərin hamısı
- ☐ hidrolazalar

669 Transferazalar hansı fermentlərdir?

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

670 Liqazalar hansı fermentlərdir

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

671 Üzvi maddələrin izomerlərinə çevrilməsini kataliz edən fermentlər necə adlanırlar?

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

672 Liqazalar hansı fermentlərdir?

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

673 Sintetazalar hansı fermentlərdir?

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

674 Oksireduktazalar hansı fermentlərdir?

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

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

- ☐ liqazalar
- ☐ transferazalar

- ☐ oksireduktazalar
- ☐ yuxarıda deyilənlərin hamısı
- ☒ hidrolazalar

676 Hidrolazalar hansı fermentlərdir?

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

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

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

678 İzomerazalar hansı fermentlərdir?

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

679 Konstitutiv fermentlər hansılardır?

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

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

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

681 İndusibel fermentlər hansılardır?

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

682 Tənəffüs növünə bakteriyaları hansı 2 əsas qrupa bölürlər

- ☐ Səhv cavab yoxdur

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

683 Molekulyar oksigenə münasibətinə görə mikroorqanizm qruplarını göstərin?

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

684 Oksigenli mühitdə yaşayan mikroorqanizmlər necə adlanırlar?

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

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

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

686 Aerob mikroorqanizmlər hansılardır?

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

687 Qamçıların olması hansı hüceyrələr üçün xarakterikdir

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

688 Lizis termini aşağıdakılardan hansının bakteriyalara təsir formasına uyğun gəlir?

- ☐ Spiroxtərlərin
- ☐ Rikketsiyələrin
- ☒ Bakteriofaqların
- ☐ Kapsulalələrin
- ☐ Sporlalarının

689 Bakterial hüceyrədə genetik məlumat harada toplanılır?

- ☒ Nukleoidin DNT-də

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

690 Aşağıdakılardan hansı qrammüsbət bakteriyaların hüceyrə divarının tərkibinə daxildir?

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

691 Bakteriyaların diferensial rənglənməsini kim təklif etmişdir

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

692 Hüceyrə daxilində fəaliyyət göstərən fermentlər necə adlanırlar?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

697 İnkişafı üçün oksigen vacib olan bakteriyalar necə adlanırlar?

- ☐ Fakultativ aeroblar
- ☐ Obliqat anaeroblar
- ☒ Obliqat aeroblar
- ☐ Səhv cavab yoxdur
- ☐ Fakultativ anaeroblar

698 Anaerob mikroorqanizmlər hansılardır?

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

699 Oksigensiz mühitdə yaşayan mikroorqanizmlər necə adlanırlar?

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

700 Yalnız oksigensiz mühitdə yaşayan mikroorqanizmlər necə adlanırlar?

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