

AAA_2992#01#Q16#01 eduman testinin sualları

Fənn : 2992 Mikrobiologiya, sanitariya və gigiyena

1 Dezinfeksiya nədir?

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

2 Dezinseksiya 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.
- Orqanizmin xəstəliktörədən mikroorqanizmlərlə yoluxmasıdır.
- Təbiətdə maddələr dövrənini öyrənən elmdir

3 İşə müssələrinde dezinfeksiyanın hansı üsullarından istifadə edilir?

- Kimyəvi
- Bioloji
- Fiziki və kimyəvi
- Fiziki və bioloji
- Fiziki

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

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

5 Gigiyenani ictimai sağlamlıq haqqında elm adlandırmış alim kimdir

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

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

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

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

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

8 Fleminqin adı ilə bağlı olan kəşf hansıdır?

- Antibiotikin kəşfi
- Mikroskopun kəşfi
- duzgun cavab yoxdur
- Virus termini
- Faqositoz

9 Aşağıdakılardan hansı R. Koxun adı ilə bağlıdır?

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

10 Penisillinin kimyəvi tərkibini kim öyrənmişdir?

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

11 Sanitariya nədir?

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

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

- Ekologiya
- Biokimya
- Fiziologiya
- Sanitariya
- Mikrobiologiya

13 Rusiyada gigiyena üzrə ilk professor kim olmuşdur?

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

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

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

15 Hərbi və ümumi gigiyena üzrə drsliyin müəllifi kimdir?

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

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

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

17 Moskvada sanitariya stansiyası hansı alimin təşəbbüsü ilə yaradılmışdır

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

18 Morfologiya nədir?

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

19 Hüceyrələrinin salxım şəklində toplanması hansı orqanizmlərə xarakterikdir?

- Stafilokokklara
- Sarsinlərə
- Streptokokklara
- Tetrakokklara
- Spirillərə

20 Hüceyrələrin zəncir şəklində toplanması xarakterikdir

- Streptokokklara
- Diplokokklara
- Stafilokokklara
- Səhv cavab yoxdur

Vibriyonalara

21 Dairəvi bakteriyalara hansılar aiddirlər?

- Vibriyolar
- Spiroxeşlər
- Sarsinlər
- Batsillər
- Spirillər

22 Sarsinlər üçün xarakterik xüsusiyyət

- Şarşəkilli bakterialadırlar
- Çöpşəkillidirlər
- Zəncirvari bakteriyadırlar
- Düzgün cavab yoxdur
- Əyilmiş formalıdırlar

23 Zəncirvari bakteriyalara aiddir

- Streptokokklar
- Tetrakokklar
- Stafilokokkla
- Vibriyolar
- Batsillər

24 Üzüm salxımını şəklində olan bakteriyalar

- Vibriyolar
- Stafilokokklar
- Tetrakokklar
- Streptokokklar
- Vibriyolar
- Batsillər

25 Bakteriyalar aşağıdakılardan hansına aid edilir?

- Heyvanlara
- Həşəratlara
- Bitkilərə
- Protislərə
- Göbələklərə

26 Hansı əlamət bakteriyaları prokariotlara aid etməyə imkan verir

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

27 Prokariotlarda nüvə törəməsi necə adlanır

- Nukleotid
- Nukleus
- Nukleosoma

- Nukleoid
- Nukleokapsid

28 Fiziologiya nədir?

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

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

- Mis
- Aliminium
- Dəmir
- Volfram
- Xrom

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

- sinklənməmiş dəmir və yaxud alüminium təbəqədən
- qızıl təbəqədən
- cıvə təbəqədən
- gümüş təbəqədən
- dəmir təbəqədən

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

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

32 ət və balıq məhsulları nədə daşınır?

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

33 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
- Hamısı ilə
- Xloraminin 2-3%-li məhlulu

34 Soyudulmuş ət qarmaqdan asılı olaraq hansı temperaturda saxlanılır?

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

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

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

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

- A vitamininin
- C vitamininin
- B vitamininin
- D vitamininin
- E vitamininin

37 İaşə müəssisələrinin yarımfabrikatlar hazırlanan sexlərində təmizlənmiş kartofu hansı məhlulla isladırırlar ki, qaralmasın?

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

38 Mikroorqanizmlərin məhvi hansı temperaturda baş verir?

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

39 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

40 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

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

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

42 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:

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

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

44 Toz hissəcikləri ilə birləşmiş ionlar necə adlanırlar?

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

45 Ağır ionlar nəyə deyilir?

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

46 Hansı hava mühitinin çirklənmə göstəricisi hesab edilir ?

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

47 Hansı xüsusiyyət mənfi ionlara aid deyildir:

- səhv cavab yoxdur
- həyat tonusunu qaldırmaq xüsusiyyəti
- depresiyaya
- düzgün cavab yoxdur

- maddələr mübadiləsini yüksəltmək xüsusiyyəti

48 Hansı xüsusiyyət müsbət ionlara aid deyildir:

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

49 Hansı proses istilik hasilatını ifadə etmir?

- Qida məhsullarının oksidləşməsi
 Əzələ yığılması
 Buxarlanma
 deyilənlərin hamısı
 Deyilənlərin hamısı

50 Aşağıdakılardan hansı istilikverməni ifadə etmir?

- konvensiya
 buxarlanma
 şüa buraxma
 qida məhsullarının oksidləşməsi
 radiasiya

51 YVQ nədir?

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

52 Atmosfer havasında olan oksigenin miqdarı necə faizdir?

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

53 Tənəffüs zamanı verdiyimiz havada oksigenin miqdarı necə faizdir?

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

54 Atmosfer havasında olan azotun miqdarı necə faizdir?

- 79.2%
 20.95%
 15.4-16%
 0.03%

78,9%

55 Tənəffüs zamanı verdiyimiz havada azotun miqdarı necə faizdir?

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

56 Atmosfer havasında olan karbon qazının miqdarı necə faizdir?

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

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

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

58 Karbon qazından kəskin zəhərlənmə nə zaman baş verir?

- Havada miqdarı 0.03 % olduqda
 Havada miqdarı 8% olduqda
 Havada miqdarı 3% olduqda
 Deyilənlərin hamısında
 Havada miqdarı 0.1% olduqda

59 Havada karbon qazının miqdarı necə faiz olduqda tənəffüs sürətlənir?

- 0.05%
 0.03%
 0.1%
 Deyilənlərin hamısında
 3%

60 Aşağıdakı qazlardan hansının fizioloji əhəmiyyəti yoxdur

- Azotun
 Karbon qazının
 Oksigenin
 Deyilənlərdən hamısının
 Neonun

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

- 79%
 0.03%
 0.1%
 8%

3%

62 Havanın ionlaşması nədir?

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

63 İlkin ionlar necə adlanırlar?

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

64 YVQ haqqında deyilənlərdən hansı səhvdir?

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

65 Aşağıdakılardan hansı mexaniki qatışıqlara aid deyil?

- Torpaq hissəcikləri
- Toz
- Tüstü
- Ammonyak
- Qurum

66 Rütubətin miqdarı havanın hansı xüsusiyyətlərinə aid edilir?

- Fiziki
- Bioloji
- Kimyəvi
- Hec birinə
- Hamısına

67 Havada bakteriyaların miqdarı havanın hansı xüsusiyyətlərinə aid edilir?

- Fiziki
- Bioloji
- Kimyəvi
- Hec birinə
- Hamısına

68 İonlaşma xarakteri havanın hansı xüsusiyyətlərinə aid edilir

- Fiziki
- Bioloji
- Kimyəvi
- Hec birinə

Hamısına

69 Havanın kimyəvi xassələrinə aid edilir:

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

70 Günəş şüasının intensivliyi havanın hansı xassələrinə aid edilir?

- Fiziki
- Bioloji
- Kimyəvi
- Hec birinə
- Hamısına

71 Biometrik təzyiq havanın hansı xassələrinə aid edilir?

- Fiziki
- Bioloji
- Kimyəvi
- Hec birinə
- Hamısına

72 Havanın fiziki xassələrinə aid edilir:

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

73 Ölmüş canlıların üzvi birləşmələrindən istifadə edən mikroorqanizmlər?

- Halofillər
- Autotroflar
- Termofillər
- Saprotflər
- Parazitlər

74 Suyun sanitar göstəricisi dedikdə hansı mikroorqanizmlər nəzərdə tutulur?

- Bağırsağ çöpü bakteriyaları
- Streptokokklar
- Viruslar
- stafilokokklar
- Vibrionlar

75 Un tozu nəyə səbəb olur

- qida zəhərlənmələrinə
- allergiyaya
- toksiki infeksiyaya
- deyilənlərin heç birinə

deyilənlərin hamısına

76 Fiziki iş zamanı suya olan tələbat nə qədər artır

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

77 Aşağıdakılardan hansı içməli suyun orqanoleptik xüsusiyyətinə aid deyil?

- xloridlər
 rəngi
 iyi
 dadı
 şaffavlığı

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

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

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

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

80 Mikroorqanizmlərin genetikası 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:

81 Mikroorqanizmlərdə baş verən dəyişkənlikləri öyrənən elm necə adlanır?

- Səhv cavab yoxdur
 Genetika
 Morfologiya
 Fiziologiya
 Ekologiya

82 20-45C temperaturda daha yaxşı inkişaf edən bakteriyalar:

- Psixrofillər
 Mezofillər
 Aeroblar

- Anaeroblar
- Termofillər

83 45C -75C temperaturda daha yaxşı inkişaf edən bakteriyalar:

- Aeroblar
- Psixrofillər
- Termofillər
- Mezofillər
- Anaeroblar

84 0C -10C temperaturda daha yaxşı inkişaf edən bakteriyalar:

- Mezofillər
- Termofillər
- Psixrofillər
- Aeroblar
- Anaeroblar

85 -10+10°C temperaturda inkişaf edən bakteriyalar:

- Aeroblar
- Termofillər
- Mezofillər
- Psixrofillər
- Fakultativ anaeroblar

86 Sterilizasiya metodlarına hansı aiddir?

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

87 Bakteriostatik təsir nəyə deyilir?

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

88 Bakteriyaların bölünmə sürəti:

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

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

- Mutasiya
- Transformasiya
- Konyuqasiya

- İntroduksiya
- Transduksiya

90 Mutasiya və modifikasiya nədir?

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

91 Hansı qıvcırma anaerob qıvcırmaya aid deyil?

- süd turşusu qıvcırması
- limon turşusu qıvcırması
- spirt qıvcırması
- səhv cavab yoxdur
- yağ turşusu qıvcırması

92 Aerob şəraitdə mikroorqanizmlər tərəfindən karbohidratların parçalanması prosesinə hansılar aiddir?

- süd turşusuna qıvcırma
- sirkə turşusuna qıvcırma
- yağ turşusuna qıvcırma
- spirt turşusuna qıvcırma
- səhv cavab yoxdur

93 Aşağıdakılardan hansı sterilizasiyaya daxildir?

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

94 Qızdırılma ilə xarab olan mayelərin sterilizasiyanda nədən istifadə olunur?

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

95 Aşağıdakılardan hansında pasterilizasiyadan istifadə olunur?

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

96 Müxtəlif növ orqanizmlərin birgə yaşayış forması:

- Düzgün cavab yoxdur
- Parazitizm

- Anaerobioz
- Simbioz
- Səhv cavab yoxdur

97 Mikroorqanizmlərə təsir edən kimyəvi amil hansıdır?

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

98 Kimyəvi amil göstərilmiş variantı seçin?

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

99 Mikroorqanizmlərin molekulyar oksigenə münasibəti hansı amillərə aiddir?

- Kimyəvi
- Fiziki
- Heç birinə
- Hamısına
- Bioloji

100 Mühitin reaksiyası hansı amillərə aiddir?

- Heç birinə
- Hamısına
- Bioloji
- Kimyəvi
- Fiziki

101 Fenol , krezol hansı amillərə aiddir?

- Hamısına
- Heç birinə
- Bioloji
- Kimyəvi
- Fiziki

102 Səthi aktiv maddələr hansı amillərə aiddirlər?

- Fiziki
- Bioloji
- Kimyəvi
- Hamısına
- Heç birinə

103 Dezinfeksiya məqsədi ilə istifadə olunan maddələr hansı amillərə aiddirlər?

- Kimyəvi
- Bioloji

- Fiziki
- Heç birinə
- Hamısına

104 Stimuləedici təsir nədir?

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

105 Mikroorqanizmlərin inkişafını müvəqqəti dayandıran maddələrin təsiri necə adlanır?

- Bakteriostatik təsir
- Bakteriolitik təsir
- Səhv cavab yoxdur
- Stimuleedici təsir
- Bakteriosid təsir

106 Qıçqırma nədir?

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

107 Qıçqırmanın tiplərini göstərin.

- limon turşusuna qıçqırma
- spirtə qıçqırma
- süd turşusuna qıçqırma
- deyilənlərin hamısı
- yağ turşusuna qıçqırma

108 Anaerob qıçqırmanın tiplərini göstərin.

- düzgün cavab yoxdur
- sirkə turşusuna qıçqırma
- spirt və süd turşusuna qıçqırma
- səhv cavab yoxdur
- limon turşusuna qıçqırma

109 Aerob qıçqırmanın hansı tipləri var?

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

110 Aşağıdakılardan hansı aerob qıçqırmaya aiddir?

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

111 Anaerob qıcqırmaya aid olmayan qıcqırma tipini göstərin.

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

112 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

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

- bir
- üç
- iki
- beş
- dörd

114 Qıcqırma nəzəriyyəsinin banisi kimdir?

- Paster
- Levenqok
- Aristotel
- Kox
- Klyuver

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

- Vinqradskiy
- Lister
- Paster
- Fleminq
- Kox

116 Aşağıdakılardan hansı Koxun adı ilə bağlıdır?

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

117 Mikrobiologiya elmnə Koxun əsas töhfəsi nə olmuşdur?

- Işıq mikroskopunu təkmilləşdirilməsi
- Qripə qarşı peyvənd
- Vərəm çöplünün kəşfi
- Qarayara xəstəliyinə qarşı peyvənd
- Quduzluq qarşı peyvənd

118 Gigiyena nədir?

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

119 Gigiyena-haqqında deyilənlərdən hansı doğrudur.

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

120 Gigiyena sözünün yunancadan tərcüməsi necədir?

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

121 Həyatı üçün optimal şəraiti yaratmaq haqqında elm necə adlanır?

- Gigiyena
- Ekologiya
- Sanitariya
- Biokimya
- Bioizika

122 Yalnız fiziki amillər verilmiş sıranı seçin:

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

123 Qida gigiyenasının inkişafında əməyi olan alim kimdir?

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

124 Mikroorqanizmlərin ilk təsvirini verən alim kim olmuşdur?

- Levenhuk
- Paster
- Beyrinq
- Klyuver
- Fleminq

125 İlk dəfə quduzluğa qarşı vaksin kim tərəfindən icad olunub?

- Paster
- Lister
- Kox
- Fleminq
- Meçnikov

126 Mikrobiologiyanın təsviri dövrünün əsasını qoyan alim kimdir?

- Kox
- Aristotel
- Klyuver
- Levenquk
- Paster

127 Hansı alim foqositoz nəzəriyyəsinin banisi hesab olunur?

- Meçnikov
- Klyuver
- Aristotel
- Levenquk
- Kox

128 Aerob və anaerob terminini elmə kim daxil etmiş alim?

- Kox
- Paster
- Levenquk
- Aristotel
- Klyuver

129 Bioloji amilləri göstərin:

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

130 Kimyəvi amilləri göstərin:

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

131 Yalnız fiziki amillər göstərilən variantı seçin:

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

132 Fuzarioz nədir?

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

133 Kartofun fomez xəstəliyinin törədicisi hansıdır?

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

134 Aşağıdakılardan hansı kartof xəstəliyi deyildir?

- Fitofloroz
- Fomez
- Fuzarioz
- Yaş bakterial çürümə
- Bakterial tumak

135 Pazının əsas xəstəliklərindən birini hansıdır?

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

136 Almada dəmgil xəstəliyini hansı mikroorqanizm törədir?

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

137 Meyvə xəstəlikləri hansılardır:

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

138 Xörək bişirən qazanların pəncərnin qarşısına qoyulması nə üçün qadağandır?

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

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

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

140 Avadanlıqların xətt prinsipi üzrə yerləşdirilməsi nəyə səbəb olur?

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

141 Sellofon ən çox hansı məhsulların qablaşdırılmasında istifadə olunur?

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

142 Yüksək təzyiqli polietilen torbadan harada istifadə olunur?

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

143 Dondurulmuş giləmeyvə və tərəvəz məhsullarının saxlanılmasında nədən istifadə olunur?

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

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

- Süd və süd məhsullarının saxlanılmasında
- Dondurulmuş giləmeyvə və tərəvəz məhsullarının saxlanılmasında
- Ət və ət məhsullarının saxlanılmasında
- Yantar pendirin saxlanılmasında

- Quru məhsulların, çörəyin saxlanılmasında

145 Penopolistrolla nə qablaşdırılır?

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

146 Quru məhsulların, çörəyin saxlanılmasında üçün nədən istifadə olunur?

- Sellofandan
 Penopolistrolladan
 polixlorvinilli pərdədən
 Heç birindən
 Polietilen torbadan

147 ət məhsullarını qablaşdırmaq üçün nədən istifadə olunur?

- polixlorvinilli pərdədən
 Penopolistrolladan
 Sellofandan
 Heç birindən
 Polietilen torbadan

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

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

149 Perqament kağızlardan nə məqsədlə istifadə olunur?

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

150 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

151 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

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

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

153 Deratizasiya nədir?

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

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

- 1
- 3
- 2
- 5
- 4

155 Ultrabənövşəyi şüa ilə dezinfeksiya hansı dezinfeksiya növünə aiddir?

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

156 Deyilənlərdən hansı ultrabənövşəyi şüa ilə dezinfeksiyaya aid deyildir?

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

157 İaşə müəssisələrində əl ilə yumada yemək qablarını yumaq üçün neçə seksiyalı vannalardan istifadə edirlər?

- 1
- 3
- 2
- 5

4

158 Qida müəssisələrində hansı dezinfeksiya üsulundan istifadə olunmur?

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

159 Xəstə heyvanların kəsilmə yeri haqqında deyilənlərdən hansı səhvdir?

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

160 Brüselyozla yoluxmuş ətdən harada istifadə etmək olar?

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

161 Ətin üzərinin qabıq bağlaması nəyə səbəb olur?

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

162 Duza qoyularaq və dondurularaq zərərsizləşdirilən ət növü hansıdır?

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

163 Balıq hansı helimentozlarla yoluxma mənbəyi ola bilər?

- Finnoz
- Difillobotrioz
- Trixinelloz
- Opistroxoz
- Exinokokk

164 Kolbosa məmulatlarına acı dad verən mikroorqanizm:

- Kif göbələkləri
- Pseudomonas
- Rəngli bakteriyalar
- clostridium perfringens

Düzgün cavab yoxdur

165 Təzə tutulmuş balığın səthində ən çox hansı mikroorqanizmlər olur?

- Kif göbələkləri
 Batsillər
 Axromobakteriyalar
 Düzgün cavab yoxdur
 Səhv cavab yoxdur

166 Dondurulmuş balıq hansı temperaturda saxlanılır?

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

167 Balıq haqqında deyilənlərdən hansı səhvdir?

- Balıq əti tez xarab olan yeyinti məhsullarına aiddir.
 Balıqların əzələ toxuması qida dəyərliliyinə 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 hissə verirlər.

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

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

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

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

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

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

171 ət vasitəsi ilə insanlara hansı xəstəlik keçə bilər?

- Brüselyoz
 Hepatit

- Angina
- Heç biri
- Fuzarioz

172 Hansı heyvanın əti trixenellozla yoluxmaya səbəb olur?

- Donuzun
- Qoyunun
- Mal-qaranın
- Ayının
- Dovşanın

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

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

174 Aşağıdakılardan hansı ətin xarab olmasını göstərmir?

- Ətin qızışması
- Ətin qızışması
- Ətin piqmentasiyası
- Ətin seliklənməsi
- Bombaj

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

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

176 ətin xarab olmasında ən az iştirak edən mikroorqanizmlər hansılardır?

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

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

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

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

- Səhv cavab yoxdur

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

179 Bişmiş kolbasa məmulatlarının xarab olmasını törədən mikroorqanizm:

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

180 Melanj haqqında deyilənlərdən hansı səhvdir?

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

181 Quşçuluq fabrikalarında toyuq yumurtasının qabığından salmonellalar necə təmizlənir?

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

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

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

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

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

184 İnfeksiya sözünün latıncadan tərcüməsi nədir?

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

185 İmmunitet nəyə deyilir?

- mikroorqanizmlər öldükdən və hüceyrə parçalandıqdan sonra xaricə çıxan maddələr

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

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

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

187 İmmunitet haqqında səhv cavabı göstərin:

- İmmunitet- mənşəyinə görə anadangəlmə və həyatda qazanılma olur
- Patogen mikrobun xəstəlik törətmə qabiliyyətinə immunitet deyilir
- 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
- Səhv cavab yoxdur

188 Süni qazanılan immunitet nəyə deyilir?

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

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

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

190 Təbii immunitet nəyə deyilir?

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

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

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

Təbii immunitet

192 Keçirilən xəstəlikdən sonra əldə edilən immunitet necə adlanır?

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

193 Təbii qazanılan immunitet nəyə deyilir?

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

194 İnsanın keçirmiş olduğu yoluxucu xəstəliyə təkrar yoluxması necə adlanır?

- kəskin infeksiya
 sadə infeksiya
 qarışıq infeksiya
 xroniki infeksiya
 reinfeksiya

195 Reinfeksiya nəyə deyilir?

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

196 Bir növ mikrob tərəfindən törədilən infeksiya necə adlanır?

- xroniki infeksiya
 kəskin infeksiya
 reinfeksiya
 sadə infeksiya
 qarışıq infeksiya

197 Sadə infeksiya nəyə deyilir?

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

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

- kəskin infeksiya
 sadə infeksiya
 qarışıq infeksiya
 xroniki infeksiya

reinfeksiya

199 Qarışıq infeksiya nəyə deyilir?

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

200 Yoluxmuş orqanizmin sağalma dövründə prosesin yenidən şiddətlənməsi necə adlanır?

- reinfeksiya
 rəssidiv
 qarışıq infeksiya
 xroniki infeksiya
 sadə infeksiya

201 Rəssidiv nəyə deyilir?

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

202 Klinik əlamətləri aşkar nəzərə çarpmayan infeksiya necə adlanır?

- simptomuz infeksiya
 sadə infeksiya
 qarışıq infeksiya
 xroniki infeksiya
 reinfeksiya

203 Simptomuz infeksiya nəyə deyilir?

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

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

- endemiya
 epidemiya
 pandemiya
 səhv cavab yoxdur
 poradik hal

205 Poradik hal nəyə deyilir?

- eyni bir mənbədən yayılan infeksiya ilə çoxlu miqdarda adamların xəstələnmə hallarına
 hər hansı bir yoluxucu xəstəliyin müəyyən bir ərazidə uzun müddət davam etməsi halına
 tək-tək hallarda təsadüf olunan xəstəlik halına
 səhv cavab yoxdur

- epidemiyanın yayılıb bütün ölkələri və hətta qitələri əhatə etməsinə

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

- poradik hal
 pandemiya
 səhv cavab yoxdur
 endemiya
 epidemiya

207 Epidemiya 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 halına
 epidemiyanın yayılıb bütün ölkələri və hətta qitələri əhatə etməsinə
 səhv cavab yoxdur
 tək-tək hallarda təsadüf olunan xəstəlik halına

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

- endemiya
 epidemiya
 pandemiya
 səhv cavab yoxdur
 poradik hal

209 Pandemiya nəyə deyilir?

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

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

- endemiya
 epidemiya
 pandemiya
 səhv cavab yoxdur
 poradik hal

211 Endemiya nəyə deyilir?

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

212 İnfeksiyon xəstəliklərə yoluxma nə zaman baş verir?

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

213 Rezistentlik nəyə deyilir?

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

214 Fəal immunizasiya nəyə deyilir?

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

215 Qeyri-fəal immunizasiya nəyə deyilir?

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

216 Serumların yeridilməsi ilə aparılan immunizasiya necə adlanır?

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

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

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

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

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

219 əyilmiş formalı bakteriyalara aiddir:

- Tetrakokklar
- Vibrionlar
- Kokklar
- Streptokokklar

Çöplər

220 Lifotrixlərin xarakterik xüsusiyyəti

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

221 Monotrixlərin xarakterik xüsusiyyəti

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

222 Amfitrixilərin xarakterik xüsusiyyəti

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

223 Peritrixlər hansılardır?

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

224 Hüceyrənin bir ucunda olan topa halında qamçılara malik olanlar:

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

225 Bir qamçılılar necə adlanır?

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

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

- Peritrixlər
- Lifotrixlər
- Monotrixlər
- Səhv cavab yoxdur

Amfitrixlər

227 Hüceyrəni hər tərəfdən əhatə edən dövrə qamçılılar necə adlanırlar?

- Peritrixlər
 Lifotrixlər
 Monotrixlər
 Səhv cavab yoxdur
 Amfitrixlər

228 Qamçıların yerləşməsinə görə bakteriyalar bölünür:

- Diplokokklara
 Aeroblara
 Amfitrixlərə
 Səhv cavab yoxdur
 Avtotroflara

229 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

230 Teyxua turşusuna harada rast gəlinir?

- Hüceyrə divarında
 Kapsulada
 Selikli qişada
 Qamçılarda
 Sporda

231 Flaqelin zülalına harada rast gəlinir?

- Hüceyrə divarında
 Kapsulada
 Selikli qişada
 Qamçılarda
 Sporda

232 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

233 Hazır üzvi maddələr hesabına yaşayan mikroorqanizmlər necə adlanırlar?

- Heterotroflar
 Anaeroblar
 Aeroblar
 Termofillər

Avtotroflar

234 Karbondan istifadə formasına görə mikroorqanizmlər hansı qruplara ayrılırlar?

- Saprotiflərə, parazitlərə
 Aeroblara, anaeroblara
 Düzgün cavab yoxdur
 Səhv cavab yoxdur
 Autotroflara, heterotroflara

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

- Halofillər
 Autotroflar
 Heterotroflar
 Parazitlər
 Termofillər

236 Zülal təbiətli bioloji katalizatorlar necə adlanırlar?

- yağlar
 karbohidratlar
 fermentlər
 yuxarıda deyilənlərin hamısı
 antibiotiklər

237 Endofermentlər nədir?

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

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

- Termofillər
 Anaeroblar
 Aeroblar
 Avtotroflar
 Heterotroflar

239 Hansı orqanizmlər üçün metabolizmdə karbon mənbəyi rolunu üzvi birləşmələr oynayırlar?

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

240 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

241 Karbon mənbəyi kimi hazır üzvi maddələrdən istifadə edən mikroorqanizmlər

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

242 Autotrof mikroorqanizmlər hansılardır?

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

243 Karbon mənbəyi kimi qeyri-üzvi maddələrdən istifadə edən mikroorqanizmlərnecə adlanırlar?

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

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

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

245 Xemotrof mikroorqanizmlər hansılardır?

- Kimyəvi reaksiyalardan əmələ gələn enerjindən istifadə 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

246 Fototrof mikroorqanizmlər hansılardır?

- Kimyəvi reaksiyalardan əmələ gələn enerjindən istifadə 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

247 Kimyəvi reaksiyalardan əmələ gələn enerjindən istifadə edən mikroorqanizmlər necə adlanırlar?

- fototrof lar

- Anaeroblar
- Aeroblar
- Səhv cavab yoxdur
- Xemotroflar

248 Günəş enerjisindən istifadə edən mikroorqanizmlər necə adlanırlar?

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

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

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

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

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

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

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

252 Çöp formalı bakteriyalar?

- Batsillər
- Sarsinlər
- Spirillər
- Spiroxtlər
- Stafilokokklar

253 Spiral formalı bakteriyalar?

- Batsillər
- Sarsinlər
- Spirillər
- Spiroxtlər
- Stafilokokklar

254 Bakteriya kapsulunun funksiyası nədir?

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

255 Bakteriaların sporları hansı funksiyanı yerinə yetirirlər?

- Çoxalma
- Ətraf mühitin əlverişsiz şəraitindən müdafiə
- Fəqositozdan müdafiə
- Hərəkət
- Tənəffüs

256 Hüceyrə divarı üçün xarakterik funksiyanı seçin:

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

257 Nukleoid üçün xarakterik olanı seçin:

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

258 Spor üçün xarakterik olanı seçin:

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

259 Qamçıların funksiyası:

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

260 Cümləni tamamlayın: Qamçılar kimyəvi tərkibinə görə

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

261 Kulinar emalının düzgün aparılmaması nəyə səbəb olur?

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

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

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

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

- 4
- 2
- 1
- 5
- 3

264 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?

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

265 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

266 Qənnadı sexlərinə qoyulan gigiyenik tələblərdən hansı səhvdir?

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

267 Qənnadı məmulatlarına bakteriyaların düşməsi profilaktikasında əsas vəzifə:

- Düz cavab yoxdur

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

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

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

269 Aşağıdakılardan hansı istehsal obyektlərinə aid deyil?

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

270 İşə müəssisələrində anbarlar nə ilə təmin olunmalıdırlar?

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

271 İşə müəssisələrində su təchizatı necə olmalıdır?

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

272 Aşağıdakılardan hansı inzibati-məişət obyektlərinə aid deyil?

- Mühasiblik
- İşçi heyət üçün ayaqyolu
- İşçi heyət üçün paltarasılan
- Direktorun kabinetini
- Mətbəx qablarının yuyulması zonası

273 Aşağıdakılardan hansı anbar obyektlərinə aid deyil?

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

274 Aşağıda deyilənlərdən hansı səhvdir?

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

275 Aşağıdakılardan hansı ticarət obyektlərinə aid deyildir?

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

276 Soyuq sexlərdə havanın temperaturu və nisbi rütubət necə olmalıdır?

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

277 İaşə müəssisələrinin tikilməsinə qoyulan əsas tələblər.

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

278 Binaların ventilyasiyası nəyə xidmət edir?

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

279 İaşə müəssisələrində profilaktik tədbirlər hansı məqsədlə həyata keçirilir?

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

280 süd məhsullarına yaxşı qoxu verən mikroorqanizm hansıdır?

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

281 Tərəvəz yarımfabrikatların daşınması üçün nədən istifadə olunur?

- polietilen kisələrdən
- flyaqa-mehitərdə
- möhkəm bağlanan qapaqlı alüminium konteynerlərdən
- çənlərdən
- plastmass və ağac qutulardan

282 Kartof və tərəvəz haradasaxlanılır?

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

283 Yağın daşınması üçün nədən istifadə olunur?

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

284 Birinci xörəklər bufetdə və yeməxanada nəyə doldurulur?

- flyaqa-mehitərə
- ağız möhkəm bağlanan qazanlara tökülür
- yaxşı yuyulmuş və qaynadılmış termosda
- çənlərə
- plastmass və ağac qutularda

285 Tez xarab olan yeyinti məhsulları harada saxlanılır?

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

286 İkinci xörəklər bufetdə və yeməxanada nəyə doldurulur?

- plastmass və ağac qutularda
- çənlərə
- flyaqa-mehitərə
- yaxşı yuyulmuş və qaynadılmış termosda
- ağız möhkəm bağlanan qazanlara tökülür

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

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

onu ultrabənövşəyi şua ilə dezinfeksiya etmək lazımdır

288 Sulfitləmiş kartof nədə daşınır ?

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

289 Pasterizasiyanın məqsədi:

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

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

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

291 Pasterizasiya-

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

292 Südün əsas keyfiyyət göstəricisi nədir:

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

293 Südün antimikrob xassəsinin saxlanıldığı dövr necə adlanır?

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

294 Bakterisid faza nədir?

- Mezofil mikrofloranın inkişaf fazasıdır
- Süd turşusunun toplandığı dövrüdür
- Düzgün cavab yoxdur.

- Səhv cavab yoxdur.
- Sütün antimikrob xassəsinin saxlanıldığı dövrüdür

295 Mezofil mikrofloranın inkişaf fazası necə adlanır?

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

296 Mikrobiotanın qarışıq fazası-

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

297 Süd turşusunun toplandığı dövr necə adlanır?

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

298 Süd turşusu fazası:

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

299 Təzə sağılmış südün tərkibindəki antimikrob maddə necə adlanır?

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

300 Suda ftorun miqdarı azaldıqda baş verən xəstəlik necə adlanır?

- flyuoroz
- zəhərlənmə
- deyilənlərin hamısı
- kariyeys
- zob

301 Suda yod çatışmadıqda baş verən xəstəlik necə adlanır?

- flyuoroz
- zəhərlənmə
- deyilənlərin hamısı

- karies
 zob

302 İsməli suyun təmizlənməsi üçün hansı maddədən istifadə olunur?

- poliakrilamidən
 molibdendən
 seləndən
 civədən
 arsendən

303 Syun keyfiyyət göstəricisi hansı bakteriyaların miqdarına görə təyin edilir? Bağırsağ çöpü bakteriyalarının miqdarına görə

- Bağırsağ çöpü bakteriyalarının miqdarına görə
 Qlastridilərin miqdarına görə
 Pseudomonasların miqdarına görə
 Düzgün cavab yoxdur
 Səhv cavab yoxdur

304 Koli- indeks nədir?

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

305 Koli –titir nədir?

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

306 İsməli suda koli-indeks necə olmalıdır?

- 3
 8
 7
 Deyilənlərin hamısı
 5

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

- buxarlandırma
 durultma
 Deyilənlərdən hamısı
 zərərsizləşdirmə
 rəngsizləşdirmə

308 İnsanın fizioloji tələbatı üçün içməli suyun optimal temperaturu və qəbul edilən pH həddi necə olmalıdır?

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

309 Suda ftorun miqdarı artdıqda baş verən xəstəlik necə adlanır?

- flyuoroz
- kariyeys
- Zob
- deyilənlərin hamısı
- zəhərlənmə

310 Cari sanitar nəzarəti nədir?

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

311 Xəbərdaredici sanitar nəzarəti nədir?

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

312 Gigiyenanın əsasları dərsliyinin müəllifi kimdir?

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

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

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

314 Qida məhsulları və içkilərin tədqiqi üsulları dərsliyinin müəllifi kimdir?

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

315 Qida qiyyənası, fiziologiyası və həmçinin sanitariya elmlərin inkişafında böyük rolu olan fizioloq:

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

316 Sanitar nəzarətin formaları göstərilən variantı seçin.

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

317 Cari sanitar nəzarətinin vəzifəsi göstərilən variantı seçin.

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

318 Xəbərdaredici sanitar nəzarətinin vəzifəsi hansı variantda düzgün göstərilmişdir?

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

319 Sterilizasiya ilk dəfə kim tərəfindən təklif olunub?

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

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

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

321 Torpaqdan anaerob azot toplayan bakteriya kim tərəfindən kəşf olunub?

- Paster
- Omelyanskiy
- Kox

- Vinqradskiy
- Baronin

322 Hüceyrə nəzəriyyəsinin müəllifi kimdir?

- R.Huk
- L.Paster
- V.Beyriq
- A.Fleminq
- Klyuver

323 Böyümə və inkişaf nəzəriyyəsinin banisi kimdir?

- Lister
- Fleminq
- İerusalimskiy
- Vinqradskiy
- Kox

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

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

325 Antibiotiki kəşf edən alim?

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

326 Virus termininin müəllifi kimdir?

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

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

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

328 Kulinar emal zamanı C vitamini necə faizə qədər azalır ?

- 30%-ə qədər azalır
- 10%-ə qədər azalır

- 50%-ə qədər azalır
- 80%-ə qədər azalır
- Düz cavab yoxdur

329 Hansı xörəklərin isti emal zamanı mikroorqanizmlərlə yoluxma minimuma çatır?

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

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

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

331 2-3 saat müddətində satılmayan xörəkləri ancaq 80C temperaturadan aşağı temperaturada ən çoxu necə saat saxlamağa icazə verilir

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

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

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

333 Deyilənlərdən doğru olan variantı seçin?

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

334 Taxılın öz-özünə qızışma prosesi neçə mərhələdə gedir?

- 5
- 4
- 3
- 2
- 1

335 Hansı çörək xəstəliyi deyil?

- Dəmgil xəstəliyi

- Qanabənzər xəstəlik
- Kartof xəstəliyi
- Fuzarios
- Kiflənmə

336 Un xəstəlikləri hansılardır?

- Hamısı
- Turşuma
- Kiflənmə
- Heç biri
- Acıma

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

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

338 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

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

- Aspergellus
- Bacillus mesentericus
- Pseudomonas herbicola
- Penicillium
- Bacillus subtilis

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

- Penicillium
- Bacillus mesentericus
- Pseudomonas herbicola
- Heç birinə
- Aspergellus

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

- Penicillium
- Bacillus mesentericus
- Pseudomonas herbicola
- Heç birinə
- Aspergellus

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

- Aspergellus sp.

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

343 Anbar binasını layihələndirərkən hansı gigiyenik qaydalar əsas götürülür:

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

344 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

345 Müəssisənin soyuducusuz anbarında nə saxlanılır?

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

346 ət məhsulları harada saxlanılır?

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

347 Quru məhsullar və tərəvəz harada saxlanılır?

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

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

- Funksional təyinatından
- İstehsal dövrünün davam etməsindən
- İstehsalın mərkəzləşdirilməsi dərəcəsi
- Deyilənlərin hamısından asılıdır
- Müəssisənin tipindən

349 Tikinti sahələri zibillikdən hansı məsafədə yerləşməlidirlər?

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

350 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

351 Tikinti sahələri yaşayış məhəllələrindən hansı məsafədə yerləşməlidir–

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

352 İşə müəssisələri üçün ərazini seçərkən nəyi nəzərə almaq lazımdır?

- kommunal obyektlərin yaxınlığını
- sükur sularının yerinin hündürlüyünü,
- yerin relyefini
- Deyilənlərin hamısını
- sənaye obyektlərin yaxınlığını

353 Ev şəraitində südün zərərsizləşdirilməsi necə aparılır?

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

354 Stafilokokklarla zəhərlənməyə səbəb olan məhsullar hansılardır?

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

355 Bombaja səbəb olan mikroorqanizm hansıdır

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

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

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

357 Sütün açılmasında hansı mikroorqanizmlər iştirak edirlər

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

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

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

359 63-95°C temperaturda südün zərərsizləşdirilməsi necə adlanır?

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

360 Maşınla sağımnda əsasmikrob mənbəyi nə hesab edilir?

- Sadalananların hamısı
- Süt xətləri
- Çirkləmiş maşınları
- Sadalananların heç biri
- İnaşın dəri örtükləri

361 Sağıcının əli necə olmalıdır?

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

362 Hansı dövr südün bakterisid xassəsinin saxladığı dövr adlanır?

- Sütün antimikrob xassəsinin saxladığı dövr
- Sütün sağılma dövrü
- Sütün yelində olduğu dövr
- Sütün mikroblarla yoluxma dövrü
- Sterilizasiyaya qədər olan dövr

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

- Askaridoz
- Qrip
- Brüselyoz
- Heç biri
- Dizenteriya

364 Südlə nə vaxt yoluxucu xəstəliklərə yoluxmaq olar?

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

365 Hansı yolla südə xəstəlik törədiciləri daxil olmur?.

- Sağıcılardan
- Batsildaşıyan şəxslərdən
- Xəstələrdən
- Sudan
- Milçəklərdən

366 Südün endemik təhlükəsini aradan qaldırmaq üçün hansı tədbirlər görülməlidir?

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

367 Aşağıdakılardan hansı süd məhsullarına aid deyildir?

- Kumus
- Ryajenko
- Qaymaq
- Tumak
- Asidofil

368 Hansı fazada südün turşuması baş verir?

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

369 Aşağıdakı metodlardan hansı soyuq sterilizasiyaya aiddir?

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

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

- Kimyəvi sterilizasiya
- Bakteriolitik
- Bakteriostatik
- Dezinfeksiya
- Bakterisid

371 Mərhələli sterilizasiyanın müəllifi kimdir?

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

372 24 saat fasilə və 3 mərhələdə mayelərin qızdırılması ilə aparılan sterilizasiya necə adlanır?

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

373 Süd turşusuna qıvcırmanın hansı növləri mövcuddur?

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

374 Homofermentativ və heterofermentativ qıvcırma hansı qıvcırmanın növləridir?

- yağ turşusuna qıvcırmanın
- sirkə turşusuna qıvcırmanın
- spirtə qıvcırmanın
- süd turşusuna qıvcırmanın
- limon turşusuna qıvcırmanın

375 Homofermentativ süd turşusuna qıvcırmada şəkər nəyə parçalanır?

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

376 Heterofermentativ süd turşusuna qıvcırmada şəkər nəyə parçalanır?

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

377 Şəkərin anaerob şəraitdə mikroorqanizmlər tərəfindən süd turşusuna çevrilmə prosesi necə

adlanır?

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

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

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

379 Spirtə 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

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

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

381 Süd 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

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

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

383 Yağ turşusuna qıcırma nəyə deyilir?

- bakteriyaların etil spirtini sirkə turşusuna oksidləşdirməsi prosesinə

- süd turşusu bakteriyalarının anaerob şəraitdə şəkərləri iki molekullu 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

384 Sirkə turşusuna qızcırma nəyə deyilir?

- bakteriyaların etil spirtini sirkə turşusuna oksidləşdirməsi prosesinə
- süd turşusu bakteriyalarının anaerob şəraitdə şəkərləri iki molekullu 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

385 Bakteriyaların etil spirtini sirkə turşusuna oksidləşdirməsi prosesi necə adlanır?

- spirtə qızcırma
- sirkə turşusuna qızcırma
- yağ turşusuna qızcırma
- süd turşusuna qızcırma
- limon turşusuna qızcırma

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

- sirkə turşusuna qızcırma
- süd turşusuna qızcırma
- spirtə qızcırma
- limon turşusuna qızcırma
- yağ turşusuna qızcırma

387 Limon turşusuna qızcırma nəyə deyilir?

- bakteriyaların etil spirtini sirkə turşusuna oksidləşdirməsi prosesinə
- süd turşusu bakteriyalarının anaerob şəraitdə şəkərləri iki molekullu 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

388 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 dəyişənlik
- zülali maddələrin ammonyaklaşması

389 Zülali maddələrin mikroorqanizmlər tərəfindən mürəkkəb çevrilmə prosesi necə adlanır?

- ammonifikasiya
- denitrifikasiya
- çürümə
- modifikasiya

nitrifikasiya

390 Nitratların molekulyar azota kimi reduksiyası necə adlanır?

- modifikasiya
- nitrifikasiya
- denitrifikasiya
- mutasiya
- ammonifikasiya

391 Denitrifikasiya nədir?

- bakteriofaq vasitəsilə bir bakteriya hüceyrəsindən genomun müəyyən hissəsinin digər bakteriya hüceyrəsinə köçürülməsi ilə meydana çıxan dəyişkənlik
- zülali maddələrin ammoniyaklaşması
- 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 ammoniyakın tez oksidləşib əvvəlcə nitrit, sonra isə nitrat turşusuna çevrilməsi

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

- modifikasiya
- nitrifikasiya
- denitrifikasiya
- mutasiya
- ammonifikasiya

393 Nitrifikasiya 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 ammoniyakın 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 ammoniyaklaşması

394 Zülali maddələrin ammoniyaklaşması necə adlanır?

- modifikasiya
- nitrifikasiya
- denitrifikasiya
- mutasiya
- ammonifikasiya

395 Ammonifikasiya nədir?

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

396 Mikrobioloji yolla spirti hansı göbələklər vasitəsi ilə almaq olar?

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

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

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

398 Mutasiya nədir?

- donorun DNT-nin bir hissəsinin resseptentə keçərək onun genomunda baş verdiyi dəyişkənlikdir
- xarici mühitin təsiri altında orqanizmdə əmələ gələn, irsən keçməyən müvəqqəti dəyişkənlikdir
- DNK molekulunun ardıcıl qırılmaları və bərpası nəticəsində yeni DNK ardıcılıqlarının əmələ gəlməsidir
- 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

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

- rekombinasiya
- transformasiya
- mutasiya
- modifikasiya
- transduksiya

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

- rekombinasiya
- transformasiya
- mutasiya
- modifikasiya
- transduksiya

401 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

402 Transduksiya nədir?

- DNK molekulunun ardıcıl qırılmaları və bərpası nəticəsində yeni DNK ardıcılıqlarının əmələ gəlməsidir
- donurun 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

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

- rekombinasiya
- transformasiya
- mutasiya
- modifikasiya
- transduksiya

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

- Rekombinasiya
- Transformasiya
- Mutasiya
- Modifikasiya
- Transduksiya

405 Rekombinasiya nədir?

- DNK molekulunun ardıcıl qırılmaları və bərpası nəticəsində yeni DNK ardıcılıqlarının əmələ gəlməsidir
- donurun 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

406 Modifikasiya nədir?

- DNK molekulunun ardıcıl qırılmaları və bərpası nəticəsində yeni DNK ardıcılıqlarının əmələ gəlməsidir
- donurun 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

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

- rekombinasiya
- transformasiya
- mutasiya
- modifikasiya
- transduksiya

408 Konyuqasiya nədir?

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

409 Hüceyrələrin birbaşa cinsi əlaqəsi zamanı genetik informasiyanın donor hüceyrəsindən resseptent hüceyrəsinə keçməsi necə adlanır?

- rekombinasiya
- transformasiya
- konyuqasiya
- modifikasiya
- transduksiya

410 Spontan mutasiya nədir?

- bakteriofaq vasitəsilə bir bakteriya hüceyrəsindən genomun müəyyən hissəsinin digər bakteriya hüceyrəsinə köçürülməsi ilə meydana çıxan dəyişkənlikdir
- 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 resseptentə keçərək onun genomunda baş verdiyi dəyişkənlikdir

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

- transformasiya
- spontan
- rekombinasiya
- transduksiya
- induksion

412 Induksion mutasiya nədir?

- bakteriofaq vasitəsilə bir bakteriya hüceyrəsindən genomun müəyyən hissəsinin digər bakteriya hüceyrəsinə köçürülməsi ilə meydana çıxan dəyişkənlikdir
- 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 resseptentə keçərək onun genomunda baş verdiyi dəyişkənlikdir

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

- transduksiya
- induksion
- Spontan
- rekombinasiya
- transformasiya

414 Ammonyakın azot turşusuna oksidləşməsi necə adlanır?

- Nitrifikasiya
- Ammonyaklaşma

- Minerallaşma
- Azotifikasiya
- Denitrifikasiya

415 Üzvi azotlu birləşmələrin parçalanması prosesi necə adlanır?

- Nitrifikasiya
- Minerallaşma
- Ammonifikasiya
- Azotifikasiya
- Denitrifikasiya

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

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

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

- Simbioz
- Antoqanizm
- Parazitizm
- Anaerobioz
- Mutalizm

418 Bakteriyaları öldürən aqentlər üçün istifadə olunan termin:

- Termotolerant
- Bakteriozistik
- Bakterisid
- Səhv cavab yoxdur.
- Allerqik

419 Təzərvəz sexlərinə qoyulan gigiyenik tələblərdən hansı səhvdir?

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

420 Ət sexlərinə qoyulan gigiyenik tələblərdən hansı səhvdir?

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

421 Balıq sexlərinə qoyulan gigiyenik tələblərdən hansı səhvdir?

- Sexlərdə bir qayda olaraq iki texnoloji xətt nəzərdə tutulur: balığın emalı və yarımfabrikatların hazırlanması xətləri
- 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
- Gündə 1 tondan çox balıq emal edən iri sexlərdə sıx torla tutulan balıqların və nəyə balığın emalı da ayrı xəttə nəzərdə tutulur.

422 İsti sexlərə qoyulan gigiyenik tələblərdən hansı səhvdir?

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

423 Soyuq sexlərə qoyulan gigiyenik tələblərdən hansı səhvdir?

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

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

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

425 Çörək-bulka məmulatlarını daşımaq üçün nədən istifadə olunur?

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

426 ət, balıq və subməhsullar nədə daşınır?

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

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

- Bu tərəvəz yarımfabrikatlarına xüsusi dad verir
- Bu tərəvəz yarımfabrikatlarının rənginin dəyişməsinə təsir göstərir
- Düz cavab yoxdur
- Bu tərəvəz yarımfabrikatlarının rənginin dəyişməsinə təsir göstərir

Bu havanın daxil olmasını azaltmaqla C vitamini itkisinin qarşısını alır

428 Yağın daşınma vaxtı neçə saatdan çox olmamalıdır?

- 5 saatdan
- 1 saatdan
- 4 saatdan
- 2 saatdan
- 10 saatdan

429 Soyuducu kamerada ət saxlamaq üçün nə olmalıdır?

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

430 Qida məhsullarını saxlamaq üçün olan kameralarda nə olmalıdır?

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

431 Soyuduucu kameralarda nəmliyin aşağı düşməsi nəyə səbəb olur?

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

432 Dənəvər (səpələnən) məhsullar nədə saxlanılır?

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

433 Qatılaşdırılmış südün xarab olmasını göstərən əsas əlamət

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

434 Aşağıdakılardan hansı at südündən hazırlanır?

- Kumus
- Bolqar qatığı
- Kefir
- Səhv cavab yoxdur

Ryajenka

435 Kumusu nədən hazırlayırlar?

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

436 Kefirin hazırlanmasında nədən istifadə olunur

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

437 Adi qatığın hazırlanmasında hansı mikroorqanizmlər iştirak edir?

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

438 Bolqar qatığının alınmasında hansı mikroorqanizmlərdən istifadə olunur?

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

439 Simbiotik maddələr nədir?

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

440 Patogen mikrobu xəstəlik törətmə qabiliyyətinin dərəcəsi necə adlanır

- Deyilənlərin hamısı
- İmmunitet
- Virulentlik
- ekzotoksin
- Endotoksin

441 Ekzotoksin nədir?

- orqanizmin xəstəliyə tutulmamaq qabiliyyəti və ya orqanizmin yoluxucu xəstəliyə davamlılığı
- patogen mikrobu xəstəlik törətmə qabiliyyətinin dərəcəsi
- mikroorqanizmlər tərəfindən ətraf mühitə yaşadığı dövrdə ifraz olunan zülal təbiətli yüksək zəhərli maddələr
- öldürülmüş və ya diri vaksinnə əldə edilən immunitet

- mikroorqanizmlər öldükdən və hüceyrə parçalandıqdan sonra xaricə çıxan maddələr

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

- lizosim
 endotoksin
 ekzotoksin
 eritrin
 fitonsid

443 Endotoksin nədir?

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

444 Toksin əmələ gətirmək nədir?

- patoqen mikroorqanizmlərin toksin sintezi prosesi
 mikroorqanizmlər öldükdən 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
 orqanizmin xəstəliyə tutulmamaq qabiliyyəti və ya orqanizmin yoluxucu xəstəliyə davamlılığı

445 Patoqen mikroorqanizmlərin toksin sintezi prosesi necə adlanır?

- Ekzotoksin
 Toksin əmələ gətirmə
 Virulentlik
 Endotoksin
 İmmunitet

446 Düzgün olmayan variantı göstərin.

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

447 Düzgün olmayan cavab variantını göstərin.

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

448 İnfeksiya haqqında düzgün olmayan cavab variantını göstərin.

- İnfeksiyon xəstəliyin baş verməsi üçün qidada az miqdarda ölmüş patogen hüceyrələrin olması kifayətdir.
 İnfeksiyanın əsas üç mənbəyi mövcuddur: insanlar, heyvanlar və xarici mühit amilləri

- İnfeksiya-orqanizmin xəstəlik törədən mikroblarla yoluxmasıdır.
- Patogen mikroorqanizmlərlə yoluxmuş qida məhsulları infeksiyon xəstəliklərin əsas səbəbkarlarıdır.
- Patogen mikroorqanizmlərlə yoluxmuş qida infeksiyon xəstəliklərin baş verməsinə səbəb ola bilər.

449 İnfeksiyon xəstəliklərin dövrlərinin düzgün verilmiş ardıcılığını göstərin.

- Sağalma dövrü, inkişaf dövrü, titrətmə dövrü, inkubasiya dövrü.
- Titrətmə dövrü, inkubasiya dövrü, inkişaf dövrü, sağalma dövrü.
- Sağalma dövrü, titrətmə dövrü, inkubasiya dövrü, inkişaf dövrü
- İnkubasiya dövrü, titrətmə dövrü, inkişaf dövrü, sağalma dövrü.
- İnkışaf dövrü, titrətmə dövrü, inkubasiya dövrü, sağalma dövrü.

450 Düzgün olmayan variantı göstərin.

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

451 İmmunitet haqqında deyilənlərdən hansı doğru deyildir.

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

452tərkibində cüzi miqdarda xəstəlik törədiciləri olan qidadan istifadə zamanı yaranır.

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

453 Vibrio cinsindən olan bakteriyalar hansı xəstəliyi törədirlər?

- Eşerixioz
- Dizenteriya
- Vəba
- Brüselyoz
- Qarın yatalağı

454 cinsindən olan bakteriyalar vəba törədiciləri hesab edilirlər.

- Escherichia
- Shigella
- Vibrio
- Mycobacterium
- Salmonella

455 Shigella cinsindən olan bakteriyalar hansı xəstəliyi törədirlər?

- Eşerixioz
- Dizenteriya
- Vəba
- Brüselyoz
- Qarın yatalağı

456 Şiqellər hansı tip infeksiyalara aiddirlər?

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

457 Steptokokk infeksiyalarının mənbəyi nə hesab olunur?

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

458 Hansı bakteriyalar dizenteriya törədiciləri hesab edilirlər.

- Escherichia
- Shigella
- Vibrio
- Mycobacterium
- Salmonella

459 Salmonella cinsindən olan bakteriyalar hansı xəstəliyi törədirlər?

- Eşerixioz
- Dizenteriya
- Vəba
- Brüselyoz
- Qarın yatalağı

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

- Vibrio
- Escherichia
- Salmonella
- Shigella
- Mycobacterium

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

- lizosim
- endotoksin
- ekzotoksin
- eritrin
- fitonsid

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

- saprofit
- aerob
- patogen
- autotrof
- anaerob

463 Aşağıdakılardan hansı bruselyoz mənbəyi hesab olunur?

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

464 Patogen mikroorqanizmlər hansılardır?

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

465 Vəba törədicisi necə adlanır?

- Salmonella
- Vibriyon
- Virion
- Mikoplazma
- Virus

466 Virulentlik nədir?

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

467 Xlorlu əhəng, xloramin, kalsium hipoxlorit məhlullarından istifadə-

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

468 Qabları yumaq üçün suyun temperaturu

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

469 Aşbaz üçün iaşə müəssisələrində havanın optimal temperaturu

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

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

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

471 Düzgün olmayan variantı seçin.

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

472 Qida müəssisələrində hansı dezinfeksiya metodlarından istifadə olunur:

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

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

- 0,5%
- 1%
- 0,2%
- 2%
- 5%

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

- 0,5%
- 1%
- 0,2%
- 2%
- 5%

475 əllərin, qab qacaqların dezinfeksiyasında xlorlu əhəngin-

- 0,5%-li məhlulundan
- 0,2%- li məhlulundan
- 1%- li məhlulundan

- 2%- li məhlulundan istifadə olunur.
- 5%- li məhlulundan

476 Binaanın saxlanması göstərilən sanitariya tələbləri hansı variantda düzgün ifadə edilməmişdir?

- Döşəmələr gün ərzində çirkləndikcə təmizlənməlidir
- Anbar binalarının təmizlənməsi hər gün aparılmalıdır
- Binaanın 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
- Cari gündəlik təmizlənmədən başqa, bütün işə müəssisələrində ayda bir dəfə sanitariya günü təyin edilir

477 Elektrolitlər hansı avadanlıqlara aid edilir?

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

478 Yuyucu vannalar hansı avadanlıq növünə aid edilir?

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

479 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

480 Aşağıdakılardan hansı fiziki dezinfeksiya aid deyildir?

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

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

- 0,5%
- 1%
- 0,2%
- 5%
- 2%

482 Xlorlu əhəng, xloramin, kalsium hipoxlorit məhlullarından istifadə-

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

483 İaşə müəssisələrində profilaktik tədbirlər hansı məqsədlə həyata keçirilir?

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

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

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

485 Yuyucu vannalar hansı avadanlıq növünə aid edilir?

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

486 Aşağıdakılardan hansı kimyəvi dezinfeksiyaya aiddir?

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

487 Yumurtanın təzəliyi hansı göstəriciyə əsasən təyin olunur?

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

488 Formalaşma zamanı yumurtanın mikroorqanizmlərlə çirklənməsi necə adlanır?

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

489 Melanj dedikdə nə başa düşülür?

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

490 Kartof xəstəliyi nədir?

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

491 Çörəyin kiflənməsinə səbəb olan mikroorqanizmlər hansılardır?

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

492 Yalnız təzə yığılmış buğda dənində rast gəlinən mikroorqanizmlər hansılardır?

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

493 Hansı göbələklər tarla kifi adını almışdır?

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

494 Unun kiflənməsinə səbəb olan mikroorqanizmlər hansılardır?

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

495 Yumurta və yumurta məmulatları ilə ötürülə bilən xəstəlik:

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

496 «Kiçik ləkə» nədir?

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

497 «Bakterial tumak» nədir?

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

498 «Böyük ləkə» nədir?

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

499 Yumurta və yumurta məmulatları ilə hansı xəstəliklər ötürülə bilər?

- Brüselyoz
- Dizenteriya
- Angina
- Heç biri
- Salmonelyoz

500 Yumurtaların mikroorqanizmlərlə çirklənməsi hansı yollarla baş verir?

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

501 Bombaj nədir?

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

502 Balıq haqqında deyilənlərdən hansı səhvdir?

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

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

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

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

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

505 Sağlam heyvanın əti mikroorqanizmlərlə nə vaxt yoluxur?

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

506 Aşağıdakılardan hansı ətin çürüməsinə aid deyildir?

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

507 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

508 Nə üçün içalat iaşə müəssisələrinə dondurulmuş vəziyyətdə daxil olur?

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

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

- Metabioz
- Bombaj
- Simbioz

- Anaerobioz
- Aerobioz

510 Bakteriolitik təsir nədir?

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

511 Bakteriosid təsir nədir?

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

512 Aşağıdakılardan hansı fiziki amildir

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

513 Aşağıdakılardan hansı fiziki amillərə aiddir?

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

514 Fiziki amillərə aid olmayanı göstərin

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

515 Mühitin pH-ı hansı amillərə aiddir?

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

516 Temperatur hansı amillərə aiddir?

- Kimyəvi
- Bioloji
- Fiziki

- Heç birinə
- Deyilənlərin hamısına

517 Şüa enerjisi hansı amillərə aiddir

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

518 Rütubət hansı amillərə aiddir?

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

519 Rütubətə münasibətinə görə mikroorqanizmlərin hansı qrupları mövcuddur?

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

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

- Temperatura
- Qidalanmaya
- Oksigenə
- Rütubətə
- Fermentlərə

521 Hidrofitlər hansı mikroorqanizmlərə deyilir?

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

522 Mezofitlər hansı mikroorqanizmlərə deyilir

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

523 Kserofitlər hansı mikroorqanizmlərə deyilir?

- Rütubətə çox həssas olanlara
- Quraqlığa davamlı mikroorqanizmlərə
- Nisbətən az rütubətli mühit sevənlərə

- Deyilənlərin hamısı doğrudur
- Düzgün cavab yoxdur

524 Parazitizm nədir

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

525 Bir mikroorqanizmin inkişafının digər mikroorqanizmin hesabına getməsi necə adlanır?

- simbioz
- satellitizm
- metabioz
- antaqonizm
- parazitizm

526 Antoqonizm nədir?

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

527 Mikroorqanizmlərə öldürücü təsir necə adlanır?

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

528 Rütubətə çox həssas olan mikroorqanizmlər necə adlanırlar?

- hidrofitlər
- kserofitlər
- mezofitlər
- anaeroblar
- aeroblar

529 Az rütubətli mühit sevən mikroorqanizmlər necə adlanırlar?

- hidrofitlər
- kserofitlər
- mezofitlər
- aeroblar
- anaeroblar

530 Quraqlığa davamlı mikroorqanizmlər necə adlanırlar?

- hidrofitlər

- kserofitlər
- mezofitlər
- anaeroblar
- aeroblar

531 Temperatura münasibətinə görə hansı mikroorqanizm qrupları mövcuddur

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

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

- Temperatura
- Qidaya
- Oksigenə
- Rütubətə
- Fermentlərə

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

- Rütubətə
- Fermentlərə
- Temperatura
- Oksigenə
- Qidaya

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

- parazitizm
- metabioz
- simbioz
- antaqonizm
- satellitizm

535 Bitki mənşəli antibiotik maddələr necə adlanırlar?

- ekmalin
- lizosim
- fitonsid
- pamalin
- eritrin

536 Aşağı temperaturda yaşayan mikroorqanizmlər necə adlanırlar

- Aeroblar
- Mezofillər
- Psixrofillər
- Anaeroblar
- Termofillər

537 Aşağı temperaturu sevən mikroorqanizmlər necə adlanırlar?

- Aeroblar

- Termofillər
- Mezofillər
- Anaeroblar
- Psixrofillər

538 Orta temperaturu sevən mikroorqanizmlər necə adlanırlar?

- Aeroblar
- Mezofillər
- Psixrofillər
- Anaeroblar
- Termofillər

539 İstilik sevən mikroorqanizmlər necə adlanırlar?

- Aeroblar
- Mezofillər
- Psixrofillər
- Anaeroblar
- Termofillər

540 Yüksək temperaturda yaşayan mikroorqanizmlər necə adlanırlar

- Aeroblar
- Psixrofillər
- Termofillər
- Mezofillər
- Anaeroblar

541 Psixrofillər hansı mikroorqanizmlərdir?

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

542 Mezofillər hansı mikroorqanizmlərdir?

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

543 Termofillər hansı mikroorqanizmlərdir?

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

544 Psixrofillər üçün xarakterik olan optimal temperaturu göstərin.

- 10°-15°C

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

545 Termofillər üçün xarakterik olan optimal temperaturu göstərin

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

546 Mezofillər üçün xarakterik olan optimal temperaturu göstərin.

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

547 Turqor nəyə deyilir?

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

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

- osmofillər
- hidrofillər
- termofillər
- psixrofillər
- mezofillər

549 Duz sevən mikroorqanizmlər necə adlanırlar?

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

550 Halofillər hansı mikroorqanizmlərdir?

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

551 Osmofillər hansı mikroorqanizmlərdir?

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

552 Mikroorqanizmlərə təsir edən bioloji amillərə hansılar aiddir?

- Fitonsidlər
- Temperatur
- Rütubət
- Duzluluq
- Təzyiq

553 Fitonsid nədir?

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

554 Fitonsidlər hansı amilə daxildir?

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

555 Mikroorqanizmlərə təsir edən bioloji amillərə hansılar aiddir

- Antibiotiklər
- Temperatur
- Rütubət
- Duzluluq
- Təzyiq

556 Antibiotik maddələr hansı amilə daxildir?

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

557 Fitonsid nəyə deyilir?

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

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

- fitonsid
- eritrin
- lizosim
- pamalin
- ekmalin

559 Heyvanların qırmızı qan hüceyrələrindən (eritrositlərdən) alınan antibiotik maddə

- fitonsid
- eritrin
- lizosim
- pamalin
- ekmalin

560 Balıq hüceyrələrindən alınan antibiotik maddə necə adlanır?

- fitonsid
- eritrin
- lizosim
- pamalin
- ekmalin

561 Lizosim nədir?

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

562 Eritrin nədir?

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

563 Simbioz nədir?

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

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

- Satellitizm
- Simbioz
- Metabioz

- Parazitizm
- Antaqonizm

565 Metabioz nədir?

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

566 Satellitizm nədir?

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

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

- Parazitizm
- Satellitizm
- Antaqonizm
- Metabioz
- Simbioz

568 Ekmalin nədir?

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

569 Pamalin nədir?

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

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

- pamalin
- lizosim
- ekmalin
- fitonsid
- eritrin

571 Yuqlon nədən alınır?

- sarımsaqdan
- balıqdan
- heyvanlardan
- soğandan
- qozdan

572 Qozdan alınan fitonsid necə adlanır?

- eritrin
- yuqlon
- lizosim
- pamalin
- ekmalin

573 Mikroorqanizmlərdə olan dəyişkənlik formaları necə adlanır?

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

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

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

575 Hidrolazalar hansı fermentlərdir?

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

576 Transferazalar hansı fermentlərdir?

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

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

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

578 Liqazalar hansı fermentlərdir

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

579 İzomerazalar hansı fermentlərdir?

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

580 Üzvi maddələrin izomerlərinə çevrilməsini kataliz edən fermentlər necə adlanırlar?

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

581 Liqazalar hansı fermentlərdir?

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

582 Yalnız oksigeniz mühitdə yaşayan mikroorqanizmlər necə adlanırlar?

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

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

- psixrofillər
- termofillər
- mezofillər
- anaeroblar
- aeroblar

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

- psixrofillər
- termofillər
- mezofillər
- anaeroblar

aeroblar

585 Aerob mikroorqanizmlər hansılardır?

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

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

- Kapsula
- Spora
- Qamçıya
- Hərəkətə
- Hüceyrə divarına

587 Qamçıların olması hansı hüceyrələr üçün xarakterikdir

- Vibrionlar
- Kokklar üçün
- Çöplər
- Streptokokklar
- Stafilokokklar

588 Lizis termini aşağıdakılardan hansının bakteriyalara təsir formasına uyğun gəlir?

- Bakteriofaqların
- Sporlarının
- Rikketsilərin
- Kapsulələrinin
- Spiroxtələrin

589 Bakterial hüceyrədə genetik məlumat harada toplanılır?

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

590 Aşağıdakılardan hansı qrammüsbət bakteriyaların hüceyrə divarının tərkibinə daxildir?

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

591 Bakteriyaların diferensial rənglənməsini kim təklif etmişdir

- Kox
- Qins.
- Qram.
- Səhv cavab yoxdur.

Tsil-Nilson.

592 Prokariot hüceyrələrin qamçılarının əsas tərkib hissəsini hansı zülal təşkil edir?

- Turbulin
- Flaqellin
- Murein
- Peptidoqlikan
- Pilin

593 Hüceyrə daxilində fəaliyyət göstərən fermentlər necə adlanırlar?

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

594 Ekzofermentlər hansılardır?

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

595 Hüceyrədən xaricə ifraz olunan fermentlər necə adlanırlar

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

596 Qıçqırma və tənəffüsdə iştirak edən fermentlər necə adlanırlar?

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

597 Oksireduktazalar hansı fermentlərdir?

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

598 Daşıyıcı funksiya yerinə yetirən fermentlər necə adlanırlar

- oksireduktazalar
- hidrolazalar
- transferazalar
- yuxarıda deyilənlərin hamısı

liqazalar

599 Sintetazalar hansı fermentlərdir?

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

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

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

601 Substratdan asılı olmayaraq sintez olunan fermentlər necə adlanırlar?

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

602 Konstitutiv fermentlər hansılardır?

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

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

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

604 İndusibel fermentlər hansılardır?

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

605 Tənəffüs növünə bakteriyaları hansı 2 əsas qrupa bölürlər

- Aeroblar, anaerobl
- Saprotitlər, parazitlər

- Autotroflar, heterotroflar
- Düzgün cavab yoxdur
- Səhv cavab yoxdur

606 Molekulyar oksigenə münasibətinə görə mikroorqanizm qruplarını göstərin?

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

607 Oksigenli mühitdə yaşayan mikroorqanizmlər necə adlanırlar?

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

608 Anaerob mikroorqanizmlər hansılardır?

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

609 Oksigensiz mühitdə yaşayan mikroorqanizmlər necə adlanırlar?

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

610 İnkişafı üçün oksigen vacib olan bakteriyalar necə adlanırlar?

- Obliqat aeroblar
- Fakultativ anaeroblar
- Obliqat anaeroblar
- Səhv cavab yoxdur
- Fakultativ aeroblar

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

- Temperatura
- Qidalanmaya
- Oksigenə
- Rütubətə
- Fermentlərə

612 Alma və armudun xəstəlikləri

- Qara xərcəng, acı çürümə, yumşaq boz çürümə

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

613 Dəmgil xəstəliyinin törədiciyəri-

- Fusucladium cinsli göbələklərdir.
- Fusarium cinsli göbələklərdir.
- Penicillium cinsli göbələklərdir.
- Corynebacterium cinsli bakteriyalardır.
- Basillus cinsli bakteriyalardır.

614 Kələmin boz çürümə xəstəliyi haqqında deyilənlərdən hansı səhvdir?

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

615 Qarpızın toksiki bakteriozu xəstəliyi haqqında hansı doğrudur?

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

616 Pomidorun bakterial xərcəngi haqqında deyilənlərdən hansı doğrudur?

- Deyilənlərin hamısı.
- Törədiciyəri Corynebacterium michiganense-dir.
- Xəstəlik zamanı "quş gözü" adlanan ləkələr əmələ gəlir.
- Əsasən pomidorun şitilləri, vegetativ üzvləri və meyvələri zədələnilir.
- Törədiciyəri hərəkətsiz, qrammüsbət və aerobdurlar

617 Pomidorun hansı xəstəliyinin törədiciyəri viruslardır?

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

618 Aşağıdakı xəstəlikərdən hansının törədiciyəri viruslardır?

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

619 Göstərilənlərdən hansı viruslar tərəfindən törədilir.

- Mozaika xəstəliyi

- Acı çürümə
- Boz çürümə
- Dəmgil xəstəliyi
- Fitofora

620 Göstərilənlərdən hansı viruslar tərəfindən törədilir.

- Boz çürümə
- Acı çürümə
- Dəmgil xəstəliyi
- Fitofora
- Stolbur xəstəliyi

621 Stolbur xəstəliyi hansı bitkiləri zədələyir?

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

622 Pomidorun mozaika xəstəliyi hansı orqanizmlərlə törədilir?

- Bakteriyalarla
- Bitkilərlə
- Heyvanlarla
- Viruslarla
- Göbələklərlə

623 Deyilənlərdən hansı kartofun nəm çürüməsinə aid deyildir?

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

624 Pensillium cinsindən olan göbələklərhansı xəstəliyətörədirlər?

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

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

- Dovşancıq
- Botulizm
- Qarayara
- Dizenteriya
- Fuzarioz

626 Fitoforoza nədir?

- Balığın xarab olma növü

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

627 Çörəyin təbəşir xəstəliyini hansı mikroorqanizmlər törədirlər?

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

628 Aşağıdakılardan hansı çörək xəstəliyi deyildir?

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

629 Taxıl bitkilərinin ilkin yoluxması nə ilə baş verir?

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

630 Hansı göbələklər saxlanma kifləri adını almışdır?

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

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

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

632 Taxıl bitkilərində rast gəlinən kif göbələklərindən tipik kserofit hansıdır?

- Aspergillus
- Mucor
- Penicillium
- Pseudomonas
- Bacillus

633 Dənli bitkilərdə rast gəlinən mikroorqanizmlər rütubətə tələbinə görə hansı qruplara aid edilirlər?

- Yalnız hidrofittlərə,
- Yalnız mezofittlərə,
- Yalnız kserofittlərə,
- Hidrofittlərə, mezofittlərə və kserofittlərə
- Həm hidrofittlərə, həm də kserofittlərə

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

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

635 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

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

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

637 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

638 Qida sənayesində hansı materialdan olan qablardan istifadə etmək olar?

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

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

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

640 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

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

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

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

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

643 İstehsal vannaları üçün gigiyenik cəhətdən ən davamlı material hansıdır?

- aliminium
- dəmir
- Gümüş
- paslanmayan polad
- Mis

644 Nə üçün qabları yumaq üçün aliminium vaannalardan istifadə olunmur?

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

645 Sellofan nədir?

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

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

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

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

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

648 Düzgün olmayan variantı göstərin.

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

649 Aşağıda göstərilənlərdən hansı kartof xəstəliyi deyil.

- Boz çürümə
- Fitofroz
- Fuzarioz
- Toksiki bakterioz
- Nəm çürümə

650 Kələmin boz çürümə xəstəliyinin törədiciləri hansılardır?

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

651 Bacillus cinsindən olan torpaq bakteriyaları hansı xəstəliyi törədirlər.

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

652 Aşağıdakılardan hansı soğanın xəstəliyi deyildir?

- Ağ çürümə
- Zirvə çürüməsi
- Fuzarioz
- Fomoz
- Fitoftoroz

653 Aşağıdakılardan hansı pamidorun xəstəliyi deyildir?

- Yaş çürümə
- Toksiki bakterioz
- Fitoftoroz
- Alternarioz
- Bakterial xərcəng

654 Suyun cökdürülməsi üçün hansı maddədən istifadə olunur?

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

655 Suyun kimyəvi zərərsizləşdirilməsi hansı üsullarla aparılır?

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

656 Ozonlaşdırma və xlorlaşdırma suyun hansı üsullarla zərərsizləşdirilməsinə

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

657 Xlorlaşdırma suyun hansı üsullarla zərərsizləşdirilməsinə aid edilir?

- Bioloji
- heç birinə
- Fiziki
- Kimyəvi
- hamısına

658 Ultrasəsle zərərsizləşdirmə hansı üsullarla suyun zərərsizləşdirilməsinə aid edilir?

- Fiziki
- heç birinə
- hamısına
- Kimyəvi
- Bioloji

659 Ultrabənövşəyi şüalarla zərərsizləşdirmə üsullu suyun hansı üsulla zərərsizləşdirilməsidir?

- Fiziki
- Bioloji
- Kimyəvi
- hamısına
- heç birinə

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

- Fiziki
- Bioloji
- Kimyəvi
- hamısına
- heç birinə

661 Ultrabənövşəyi şüalarla zərərsizləşdirmə üsullu suyun hansı üsulla zərərsizləşdirilməsidir?

- Kimyəvi
- Bioloji
- Fiziki
- heç birinə
- hamısına

662 Süni işıqlanmaya verilən gigiyenik tələblərdən hansı səhvdir?

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

663 Bacillus cinsindən olan bakteriyalar hansı xəstəliyi törədirlər? Sibir xorası

- Sibir xorası
- Brüselyoz
- Eşerixioz
- Vərəm
- İyersinoz

664 Qara yara xəstəliyinin törədicisi hansı cinsə aiddir?

- Brucella
- Mycobacterium
- Bacillus
- Salmonella
- Yersinia

665 Vərəm törədicisi hansı cinsə aiddir?

- Brucella
- Bacillus
- Mycobacterium
- Salmonella
- Yersinia

666 Mycobacterium cinsindən olan bakteriyalar hansı xəstəliyi törədirlər?

- Sibir xorası
- İyersinoz
- Vərəm
- Eşerixioz
- Brüselyoz

667 İyersinozun törədicisi hansı cins bakteriyalardır?

- Brucella
- Salmonella
- Yersinia
- Bacillus
- Mycobacterium

668 Yersinia cinsindən olan bakteriyalar hansı xəstəliyi törədirlər?

- Sibir xorası
- Brüselyoz
- Eşerixioz
- Tuberkulyoz
- İyersinoz

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

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

670 Botulinium mikrobuğunun güclü təsir gücünə malik zəhəri ilə baş verən qida zəhərlənməsi-

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

671 Banka konservlərin botulizmi nə ilə əlaqədardır?

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

672 Stafilokokk mənşəli zəhərlənmələr törədən əsas məhsullar:

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

673 Süd və süd məhsulları hansı zəhərlənməni törədirlər?

- Salmonelyozu
- Streptokokk mənşəli
- Quduzluğu
- Göbək mənşəli
- Stafilokokk mənşəli

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

- Helmintozlar
- Mikotoksikozlar
- Stafilokokk mənşəli zəhərlənmələr

- Zoonozlar
- Qida infeksiyaları

675 Mikotoksikozlar nədir?

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

676 Mikroskopik göbələklərlə zəhərlənmə necə adlanır?

- Zoonozlar
- Mikotoksikozlar
- Helmintozlar
- Qida infeksiyaları
- Stafilocokk mənşəli zəhərlənmələr

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

- Heç biri
- Erqotizm
- Alimantar-toksiki allerkiya
- Sərxoş çörəklə” zəhərlənmə
- Aflatoksikoz

678 Erqotizm nədir?

- mikotoksikoz
- virus mənşəli infeksiya
- düz cavab yoxdur
- bakteriya mənşəli infeksiya
- stafilocokk infeksiyası

679 Fuzarioz nədir?

- stafilocokk infeksiyası
- mikotoksikoz
- virus mənşəli infeksiya
- bakteriya mənşəli infeksiya
- düz cavab yoxdur

680 Alimantar-toksik allergiya nədir?

- düz cavab yoxdur
- bakteriya mənşəli infeksiya
- mikotoksikoz
- stafilocokk infeksiyası
- virus mənşəli infeksiya

681 Mikotoksikozlar olan variantı seçin.

- Vəba, vərəm, dizenteriya
- Eşerixozlar, qarın yatalağı, qanlı ishal

- Listerioz, iyersinioz, brüselyoz
- Erqotizm, fuzarioz, alimentar-toksik allergiya
- Brüselyoz, salmonelyoz, vərəm

682 Alimentar-toksik allerkiyanı törədən mikroorqanizmi seçin

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

683 Göbələk mənşəli toksikozları göstərin

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

684 Toksikoinfeksiya verilən variantı seçin

- Listerioz
- Salmonellyoz
- Qarın yatalağı
- Eşerixioz
- Brüselyoz

685 Salmonellyoz nəyə aiddir?

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

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

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

687 Solanin nəyin tərkibinə daxildir?

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

688 Kartofun tərkibində hansı zəhərli maddəvar?

- Solanin

- Fazin
- Faqin
- Heç biri
- Amiqdalin

689 Çiy lobyada olan zəhərli maddə necə adlanır

- Solanin
- Fazin
- Faqin
- Heç biri
- Amiqdalin

690 Fazin nəyin tərkibinə daxildir?

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

691 Qoz-fındıqda hansı zəhərli maddə vardır?

- Solanin
- Fazin
- Faqin
- Heç biri
- Amiqdalin

692 Faqin nədə əmələ gəlir?

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

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

- Xanımotu, radodendron
- Süsən, jasmın
- Qızılgül, itburnu
- Çobanyastığı, inciçiçəyi
- Ardıc, cökə

694 Heyvan mənşəli yeyinti məhsulları ilə zəhərlənmələr hansıvariantda düzgün verilmişdir?

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

695 Zəhərlənmə törədən alaq otlarını göstərin.

- əkin qərənfil, acı yonca, kəkə

- Qızıl gül, itburnu ilə zəhərlənmə
- Dovşan, mal əti ilə zəhərlənmə
- Heç birində
- Maranka, ilan balığı ilə zəhərlənmə

696 Escherichia cinsindən olan bakteriyalar hansı xəstəliyi törədirlər?

- Vəba
- Qarın yatalağı
- Dizenteriya
- Brüselyoz
- Eşerixioz

697 Eşerixioz xəstəliyinin törədiciləri hansı bakteriya cinsləri hesab olunurlar?

- Vibrio
- Salmonella
- Shigella
- Yersinia
- Escherichia

698 Brucella cinsindən olan bakteriyalar hansı xəstəliyi törədirlər?

- Vəba
- Qarın yatalağı
- Dizenteriya
- Bruselyoz
- Eşerixioz

699 Brüselyoz törədicilərinin məxsus olduğu cinsi göstərin:

- Brucella
- Mycobacterium
- Bacillus
- Salmonella
- Yersinia

700 Düzgün olmayan variantını göstərin:

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