

## 2921\_Az\_Əyani\_Yekun imtahan testinin sualları

### Fənn : 2921 Mikrobiologiya, sanitariya və gigiyena - 1

1 Təzərvəz sexlərinə qoyulan gigiyenik tələblərdən hansı səhvdir?

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

2 Ət sexlərinə qoyulan gigiyenik tələblərdən hansı səhvdir?

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

3 Balıq sexlərinə qoyulan gigiyenik tələblərdən hansı səhvdir?

- Səhv cavab yoxdur
- Gündə 1 tondan çox balıq emal edən iri sexlərdə sıx torla tutulan balıqların və nəbə balığın emalı da ayrı xəttə nəzərdə tutulur.
- 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
- Böyük gücü olmayan (400 yerə qədər) müəssisələrdə gigiyenik normalara görə ətin və balığın bir ət-balıq sexində emalına icazə verilir

4 İsti sexlərə qoyulan gigiyenik tələblərdən hansı səhvdir?

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

5 Soyuq sexlərə qoyulan gigiyenik tələblərdən hansı səhvdir?

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

6 Aşağıdakılardan hansı soğanın xəstəliyi deyildir?

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

7 Aşağıdakılardan hansı pamidorun xəstəliyi deyildir?

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

8 Bacillus cinsindən olan torpaq bakteriyaları hansı xəstəliyi törədirlər.

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

9 Aşağıda göstərilənlərdən hansı kartof xəstəliyi deyil.

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

10 Kələmin boz çürümə xəstəliyinin törədiciləri hansılardır?

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

11 Düzgün olmayan variantı göstərin.

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

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

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

13 Steptokokk infeksiyalarının mənbəyi nə hesab olunur?

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

14 Vibrio cinsindən olan bakteriyalar hansı xəstəliyi törədirlər?

- Brüselyoz
- Qarın yatalağı
- Dizenteriya
- Vəba
- Eşerixioz

15 ..... cinsindən olan bakteriyalar vəba törədiciləri hesab edilirlər.

- Mycobacterium
- Salmonella
- Shigella
- Vibrio
- Escherichia

16 Salmonella cinsindən olan bakteriyalar hansı xəstəliyi törədirlər?

- Brüselyoz
- Qarın yatalağı
- Dizenteriya
- Vəba
- Eşerixioz

17 Patogen mikroorqanizmlər hansılardır?

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

18 Hansı bakteriyalar dizenteriya törədiciləri hesab edilirlər.

- Mycobacterium
- Salmonella
- Shigella
- Vibrio
- Escherichia

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

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

20 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.

## 21 Endotoksin nədir?

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

## 22 Toksin əmələ gətirmək 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 mikrobun xəstəlik törətmə qabiliyyətinin dərəcəsi
- patogen mikroorqanizmlərin toksin sintezi prosesi
- mikroorqanizmlər öldükdən və hüceyrə parçalandıqdan sonra xaricə çıxan maddələr

## 23 Patogen mikroorqanizmlərin toksin sintezi prosesi necə adlanır?

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

## 24 Düzgün olmayan variantı göstərin.

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

## 25 İnfeksiyon xəstəliklərin dövrlərinin düzgün verilmiş ardıcılığını göstərin.

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

## 26 Düzgün olmayan variantı göstərin.

- 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.
- Sağalma dövründə əvvəl bakterioloji sağalma, sonra isə klinik sağalma baş verir.
- İnkubasiya dövrü- yoluxma anından ilk əlamətlərin müşahidə olunmasına qədər olan dövrüdür.
- İnkubasiya dövründə simptomların çoxalması baş verir.

## 27 Vəba törədicisi necə adlanır?

- Mikoplazma
- Virus

- Vibriion
- Virion
- Salmonella

28 İnfeksiya haqqında düzgün olmayan cavab variantını göstərin.

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

29 Patogen mikrobuun xəstəlik törətmə qabiliyyətinin dərəcəsi necə adlanır

- ekzotoksin
- Endotoksin
- İmmunitet
- Virulentlik
- Deyilənlərin hamısı

30 Ekzotoksin nədir?

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

31 İmmunitet haqqında deyilənlərdən hansı doğru deyildir.

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

32 Shigella cinsindən olan bakteriyalar hansı xəstəliyi törədirlər?

- Brüselyoz
- Qarın yatalağı
- Dizenteriya
- Vəba
- Eşerixioz

33 Şiqellər hansı tip infeksiyalara aiddirlər?

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

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

- Mycobacterium
- Salmonella
- Shigella
- Vibrio
- Escherichia

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

- eritrin
- fitonsid
- endotoksin
- ekzotoksin
- lizosim

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

- autotrof
- anaerob
- aerob
- patogen
- saprofit

37 Aşağıdakılardan hansı bruselyoz mənbəyi hesab olunur?

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

38 Virulentlik nədir?

- öldürülmüş və ya diri vaksinlə əldə edilən immunitet
- 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

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

- eritrin
- fitonsid
- endotoksin
- ekzotoksin
- lizosim

40 Bakteriolitik təsir nədir?

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

## 41 Bakteriosid təsir nədir?

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

## 42 Mikroorqanizmlərə öldürücü təsir necə adlanır?

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

## 43 Yuqlon nədən alınır?

- heyvanlardan
- sarımsaqdan
- soğandan
- qozdan
- balıqdan

## 44 Mezofillər hansı mikroorqanizmlərdir?

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

## 45 Aşağı temperaturu sevən mikroorqanizmlər necə adlanırlar?

- Anaeroblar
- Psixrofillər
- Termofillər
- Mezofillər
- Aeroblar

## 46 Ekmalin nədir?

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

## 47 Fitonsidlər hansı amilə daxildir?

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

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

- Temperatura
- Fermentlərə
- Qidalanmaya
- Oksigenə
- Rütubətə

49 Rütubət hansı amillərə aiddir?

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

50 Halofillər hansı mikroorqanizmlərdir?

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

51 Mühitin pH-ı hansı amillərə aiddir?

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

52 Şüa enerjisi hansı amillərə aiddir

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

53 Rütubətə münasibətinə görə mikroorqanizmlərin hansı qrupları mövcuddur?

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

54 Mikroorqanizmlərə təsir edən bioloji amillərə hansılar aiddir?

- Duzluluq
- Temperatur
- Rütubət
- Fitonsidlər
- Təzyiq



55 Fitonsid nədir?

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

56 Fiziki amillərə aid olmayanı göstərin

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

57 Mikroorqanizmlərə təsir edən bioloji amillərə hansılar aiddir

- Duzluluq
- Temperatur
- Rütubət
- Antibiotiklər
- Təzyiq

58 Aşağıdakılardan hansı fiziki amildir

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

59 Aşağıdakılardan hansı fiziki amillərə aiddir?

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

60 Antibiotik maddələr hansı amilə daxildir?

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

61 Duz sevən mikroorqanizmlər necə adlanırlar?

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

62 Yüksək temperaturda yaşayan mikroorqanizmlər necə adlanırlar

- Anaeroblar
- Termofillər
- Mezofillər
- Psixrofillər
- Aeroblar

63 Orta temperaturu sevən mikroorqanizmlər necə adlanırlar?

- Anaeroblar
- Termofillər
- Mezofillər
- Psixrofillər
- Aeroblar

64 İstilik sevən mikroorqanizmlər necə adlanırlar?

- Anaeroblar
- Termofillər
- Mezofillər
- Psixrofillər
- Aeroblar

65 Psixrofillər hansı mikroorqanizmlərdir?

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

66 Pamalin nədir?

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

67 Turqor nəyə deyilir?

- Düzgün cavab yoxdur
- 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
- aşağı osmotik təzyiqli mühidə düşdükdə mühidə olan suyun hüceyrəyə daxil olub onu şişirtməsi hadisəsinə
- genetik materialın bir mikrob hüceyrəsindən digərinə köçürülməsi ilə gedən dəyişkənliyə

68 Psixrofillər üçün xarakterik olan optimal temperaturu göstərin.

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

Düzgün cavab yoxdur

69 Mezofillər üçün xarakterik olan optimal temperaturu göstərin.

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

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

- psixrofillər  
 hidrofillər  
 termofillər  
 osmofillər  
 mezofillər

71 Termofillər üçün xarakterik olan optimal temperaturu göstərin

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

72 Hidrofitlər hansı mikroorqanizmlərə deyilir?

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

73 Mezofitlər hansı mikroorqanizmlərə deyilir

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

74 Kserofitlər hansı mikroorqanizmlərə deyilir?

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

75 Rütubətə çox həssas olan mikroorqanizmlər necə adlanırlar?

- anaeroblar  
 kserofitlər  
 mezofitlər

- hidrofıtlər  
 aeroblar

76 Az rütubətli mühit sevənmikroorqanizmlər necə adlanırlar?

- aeroblar  
 kserofıtlər  
 mezofıtlər  
 hidrofıtlər  
 anaeroblar

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

- Rütubətə  
 Qidaya  
 Oksigenə  
 Temperatura  
 Fermentlərə

78 Temperatura münasibətinə görə hansı mikroorqanizm qrupları mövcuddur

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

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

- Rütubətə  
 Qidaya  
 Oksigenə  
 Temperatura  
 Fermentlərə

80 Aşağı temperaturda yaşayan mikroorqanizmlər necə adlanırlar

- Anaeroblar  
 Termofıllər  
 Mezofıllər  
 Psixrofıllər  
 Aeroblar

81 Quraqlığa davamlı mikroorqanizmlər necə adlanırlar?

- anaeroblar  
 kserofıtlər  
 mezofıtlər  
 hidrofıtlər  
 aeroblar

82 Termofıllər hansı mikroorqanizmlərdir?

- Oksigensiz mühidə yaşayan  
 Orta temperaturda yaşayan

- İstilik sevən
- Soyuq sevən
- Oksigenlə tənəffüs edən

83 Osmofillər hansı mikroorqanizmlərdir?

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

84 Temperatur hansı amillərə aiddir?

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

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

- Antaqonizm
- Satellitizm
- Metabioz
- Simbioz
- Parazitizm

86 Simbioz nədir?

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

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

- parazitizm
- metabioz
- simbioz
- antaqonizm
- satellitizm

88 Lizosim nədir?

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

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

- pamalin

- eritrin
- lizosim
- fitonsid
- ekmalin

90 Heyvanların qırmızı qan hüceyrələrindən (eritrositlərdən) alınan antibiotik maddə

- pamalin
- eritrin
- lizosim
- fitonsid
- ekmalin

91 Balıq hüceyrələrindən alınan antibiotik maddə necə adlanır?

- pamalin
- eritrin
- lizosim
- fitonsid
- ekmalin

92 Bitki mənşəli antibiotik maddələr necə adlanırlar?

- pamalin
- eritrin
- lizosim
- fitonsid
- ekmalin

93 Bir mikroorqanizmin inkişafının digər mikroorqanizmin hesabına getməsi necə adlanır?

- antaqonizm
- satellitizm
- metabioz
- simbioz
- parazitizm

94 Antoqanizm 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 stimulə edən boy maddələri, vitaminlər və s. ifraz etməsi
- Bir mikroorqanizmin inkişafının digər mikroorqanizmin hesabına getməsi

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

- Parazitizm
- Simbioz
- Metabioz
- Satellitizm
- Antaqonizm

96 Parazitizm 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 stimülə edən boy maddələri, vitaminlər və s. ifraz etməsi
- Bir mikroorqanizmin inkişafının digər mikroorqanizmin hesabına getməsi

97 Fitonsid nəyə deyilir?

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

98 Satellitizm nədir?

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

99 Metabioz nədir?

- Bir mikroorqanizmin digərini sıxışdırıb çıxarması, yəni məhv etməsi
- 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 inkişafının digər mikroorqanizmin hesabına getməsi

100 Eritrin nədir?

- İri buynuzlu heyvanların tüpürcək vəzilərindən alınan maddə
- 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

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

- pamalin
- eritrin
- lizosim
- fitonsid
- ekmalin

102 Mikroorqanizmlərdə olan dəyişkənlik formaları necə adlanır?

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

103 Qozdan alınan fitonsid necə adlanır?

- pamalin
- lizosim
- eritrin
- ekmalin
- yuqlon

104 Hansı fazada südün turşuması baş verir?

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

105 Aşağıdakılardan hansı süd məhsullarına aid deyildir?

- Tumak
- Asidofil
- Ryajenko
- Qaymaq
- Kumus

106 Südlə nə vaxt yoluxucu xəstəliklərə yoluxmaq olar?

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

107 Hansı yolla südə xəstəlik törədiciləri daxil olmur?.

- Sudan
- Milçəklərdən
- Batsildaşyan şəxslərdən
- Xəstələrdən
- Sağıcılardan

108 Stafilokokklarla zəhərlənməyə səbəb olan məhsullar hansılardır?

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

109 Ev şəraitində südün zərərsizləşdirilməsi necə aparılır?

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

110 Maşınla sağımda əsasmikrob mənbəyi nə hesab edilir?



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

111 Hansı dövr südün bakterisid xassəsinin saxladığı dövr adlanır?

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

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

- Heç biri
- Dizenteriya
- Qrip
- Brüselyoz
- Askaridoz

113 Südün açılmasında hansı mikroorqanizmlər iştirak edirlər

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

114 Sağıcının əli necə olmalıdır?

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

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

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

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

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

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

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

118 Bombaja səbəb olan mikroorqanizm hansıdır

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

119 Sütün endemik təhlükəsini aradan qaldırmaq üçün hansı tədbirlər görülməlidir?

- Sadalananların hamısı
- Təzə sağılmış süd 8°C-dən aşağı temperatura qədər soyutmalı və onu istehlakçıya tez çatdırılmalıdır
- İnakləri 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
- Sütü qaynatmaqla və ya pasteurizasiya etməklə mikrobları öldürülmüş süddən istifadə etməli

120 Duza qoyularaq və dondurularaq zərərsizləşdirilən ət növü hansıdır?

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

121 Hansı heyvanın əti trixenellozla yoluxmaya səbəb olur?

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

122 Təzə tutulmuş balığın səthində ən çox hansı mikroorqanizmlər olur?

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

123 Dondurulmuş balıq hansı temperaturda saxlanılır?

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

124 Balıq haqqında deyilənlərdən hansı səhvdir?

- 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.
- Balıq əti tez xarab olan yeyinti məhsullarına aiddir.
- Balığı əsas etibarilə dondurur, duza qoyur, yaxud duzladıqdan sonra isti və ya soyuq halda hissə verirlər.

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

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

126 Xəstə heyvanların kəsilmə yeri haqqında deyilənlərdən hansı səhvdir?

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

127 Brüselyozla yoluxmuş ətdən harada istifadə etmək olar?

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

128 Kolbosa məmulatlarına acı dad verən mikroorqanizm:

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

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

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

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

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

- Xarab olmuş ətə

131 ət vasitəsi ilə insanlara hansı xəstəlik keçə bilər?

- Heç biri  
 Hepatit  
 Angina  
 Brüselyoz  
 Fuzarioz

132 Balıq hansı helimntozlarla yoluxma mənbəyi ola bilər?

- Opistroxoz  
 Difillobotrioz  
 Trixinelloz  
 Finnoz  
 Exinokokk

133 ətənin üzərinə qabıq bağlanması nəyə səbəb olur?

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

134 Qara yara xəstəliyinin törədici hansıdır?

- Salmonella  
 Mycobacterium  
 Bacillus  
 Brucella  
 Yersinia

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

- Helmintozlar  
 Zoonozlar  
 Stafilokokk mənşəli zəhərlənmələr  
 Qida infeksiyaları  
 Mikotoksikozlar

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

- Heç birində  
 Xanimotu, radodendron ilə zəhərlənmə  
 Dovşan, mal ətə ilə zəhərlənmə  
 Maranka, ilan balığı ilə zəhərlənmə  
 Maranka, acı yonca zəhərlənmə

137 Yersinia cinsindən olan bakteriyalar hansı xəstəliyi törədirlər?

- Eşerixioz  
 İyersinoz

- Tuberkulyoz
- Sibir xorası
- Brüselyoz

138 Vərəm törədici hansı cinsə aiddir?

- Salmonella
- Brucella
- Bacillus
- Mycobacterium
- Yersinia

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

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

140 Mycobacterium cinsindən olan bakteriyalar hansı xəstəliyi törədirlər?

- Eşerixioz
- Sibir xorası
- Vərəm
- İyersinoz
- Brüselyoz

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

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

142 Zəhərlənmə törədən alaq otlarını göstərin.

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

143 Banka konservlərin botulizmi nə ilə əlaqədardır?

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

144 Stafilokokk mənşəli zəhərlənmələr törədən əsas məhsullar:

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

145 Mikotoksikozlar nədir?

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

146 İyersinozun törədicişi hansı cins bakteriyalardır?

- Salmonella
- Brucella
- Bacillus
- Mycobacterium
- Yersinia

147 Çiy lobiyada olan zəhərli maddə necə adlanır

- Heç biri
- Solanin
- Faqin
- Fazin
- Amiqdalin

148 Fazin nəyin tərkibinə daxildir?

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

149 Qoz-fındıqda hansı zəhərli maddə vardır?

- Heç biri
- Solanin
- Faqin
- Fazin
- Amiqdalin

150 Eşerixioz xəstəliyinin törədicişləri hansı bakteriya cinsləri hesab olunurlar?

- Escherichia
- Yersinia
- Vibrio
- Shigella
- Salmonella

151 Escherichia cinsindən olan bakteriyalar hansı xəstəliyi törədirlər?

- Brüselyoz
- Vəba
- Dizenteriya
- Qarın yatalağı
- Eşerixioz

152 Brucella cinsindən olan bakteriyalar hansı xəstəliyi törədirlər?

- Bruselyoz
- Vəba
- Dizenteriya
- Qarın yatalağı
- Eşerixioz

153 Brüselyoz törədicilərinin məxsus olduğu cinsi göstərin:

- Salmonella
- Brucella
- Bacillus
- Mycobacterium
- Yersinia

154 Bacillus cinsindən olan bakteriyalar hansı xəstəliyi törədirlər? Sibir xorası

- Eşerixioz
- Sibir xorası
- Vərəm
- İyersinoz
- Brüselyoz

155 Solanin nəyin tərkibinə daxildir?

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

156 Kartofun tərkibində hansı zəhərli maddəvar?

- Heç biri
- Solanin
- Faqin
- Fazin
- Amiqdalin

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

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

158 Süd və süd məhsulları hansı zəhərlənməni törədirlər?

- Salmonelyozu
- Stafilokokk mənşəli
- Göbələk mənşəli
- Quduzluğu
- Streptokokk mənşəli

159 Düzgün olmayan variantını göstərin:

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

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

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

161 Mikroskopik göbələklərlə zəhərlənmə necə adlanır?

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

162 Fuzarioz nədir?

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

163 Alimantar-toksik allerkiya nədir?

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

164 Alimantar-toksik allerkiyanı törədən mikroorqanizmi seçin

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

165 Toksikoinfeksiya verilən variantı seçin



- Listerioz
- Brüselyoz
- Eşerixioz
- Qarın yatalağı
- Salmonellyoz

166 Mikotoksikozlar olan variantı seçin.

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

167 Göbələk mənşəli toksikozları göstərin

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

168 Salmonellyoz nəyə aiddir?

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

169 Faqin nədə əmələ gəlir?

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

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

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

171 Erqotizm nədir?

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

172 Rusiyada gigiyena üzrə ilk professor kim olmuşdur?

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

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

- Mikrobiologiya
- Biokimya
- Ekologiya
- Fiziologiya
- Sanitariya

174 Aşağıdakılardan hansı R. Koxun adı ilə bağlıdır?

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

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

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

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

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

177 Hərbi və ümumi gigiyena üzrə drsliyin müəllifi kimdir?

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

178 Fleminqin adı ilə bağlı olan kəşf hansıdır?

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

179 Penisillinin kimyəvi tərkibini kim öyrənmişdir?

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

180 Sanitariya nədir?

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

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

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

182 Moskvada sanitariya stansiyası hansı alimin təşəbbüsü ilə yaradılmışdır

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

183 Gigiyenanı ictimai sağlamlıq haqqında elm adlandırmış alim kimdir

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

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

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

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

- Anaeroblar
- Mezofillər
- Psixrofillər
- Termofillər
- Aeroblar

186 Aşağıdakılardan hansı sterilizasiyaya daxildir?

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

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

- Anaeroblar
- Mezofillər
- Psixrofillər
- Termofillər
- Aeroblar

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

- Anaeroblar
- Mezofillər
- Psixrofillər
- Termofillər
- Aeroblar

189 Sterilizasiya metodlarına hansı aiddir?

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

190 Qıçqırmanın tiplərini göstərin.

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

191 Anaerob qıçqırmanın tiplərini göstərin.

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

192 Aerob qıçqırmanın hansı tipləri var?

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

193 Aşağıdakılardan hansı aerob qıcqırmaya aiddir?

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

194 Anaerob qıcqırmaya aid olmayan qıcqırma tipini göstərin.

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

195 Qızdırılma ilə xarab olan mayelərin sterilizasiyanda nədən istifadə olunur?

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

196 Aşağıdakılardan hansında pasterilizasiyadan istifadə olunur?

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

197 Hansı qıcqırma anaerob qıcqırmaya aid deyil?

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

198 Aerob şəraitdə mikroorqanizmlər tərəfindən karbohidratların parçalanması prosesinə hansılar aiddir?

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

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

- Fakultativ anaeroblar
- Psixrofillər
- Mezofillər
- Termofillər
- Aeroblar

200 Anaerob şəraitdə mikroorqanizmlər tərəfindən karbohidratların parçalanması prosesinə hansılar aiddir?

- deyilənlərin heç biri
- spirt və süd turşusuna qıcırma
- sirkə turşusuna qıcırma
- limon turşusuna qıcırma
- deyilənlərin hamısı

201 Mutasiya və modifikasiya nədir?

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

202 Mikroorqanizmlərə təsir edən kimyəvi amil hansıdır?

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

203 Müxtəlif növ orqanizmlərin birgə yaşayış forması:

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

204 Bakteriyaların bölünmə sürəti:

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

205 Səthi aktiv maddələr hansı amillərə aiddirlər?

- Hamısına
- Fiziki
- Kimyəvi
- Bioloji
- Heç birinə

206 Dezinfeksiya məqsədi ilə istifadə olunan maddələr hansı amillərə aiddirlər?

- Fiziki
- Kimyəvi
- Bioloji
- Heç birinə
- Hamısına

207 Stimuləedici təsir nədir?

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

208 Mikroorqanizmlərin inkişafını müvəqqəti dayandıran maddələrin təsiri necə adlanır?

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

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

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

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

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

211 Mikroorqanizmlərin genetikası nəyi öyrənir?

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

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

- İntroduksiya
- Transformasiya
- Transduksiya
- Konyuqasiya
- Mutasiya

213 Kimyəvi amil göstərilmiş variantı seçin?

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

214 Mikroorqanizmlərin molekulyar oksigenə münasibəti hansı amillərə aiddir?

- Hamısına
- Fiziki
- Kimyəvi
- Bioloji
- Heç birinə

215 Mühitin reaksiyası hansı amillərə aiddir?

- Hamısına
- Fiziki
- Kimyəvi
- Bioloji
- Heç birinə

216 Bakteriostatik təsir nəyə deyilir?

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

217 Qıvcırma nədir?

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

218 Mikroorqanizmlərdə baş verən dəyişkənlikləri öyrənən elm necə adlanır?

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

219 Fenol , krezol hansı amillərə aiddir?

- Kimyəvi
- Bioloji
- Heç birinə
- Hamısına
- Fiziki

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

- beş
- bir
- iki



- üç  
 dörd

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

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

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

- Simbioz  
 Bombaj  
 Aerobioz  
 Anaerobioz  
 Metabioz

223 Bombaj nədir?

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

224 Balıq haqqında deyilənlərdən hansı səhvdir?

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

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

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

226 Nə üçün içalat iaşə müəssisələrinə dondurulmuş vəziyyətdə daxil olur?

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

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

- Düzgün cavab yoxdur

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

228 Aşağıdakılardan hansı ətin çürüməsinə aid deyildir?

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

229 Sağlam heyvanın əti mikroorqanizmlərlə nə vaxt yoluxur?

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

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

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

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

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

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

- 3%-li sulfat turşusu məhlulu ilə
- 2%-li qələvi məhlulu ilə
- 1%-li xörək duzu məhlulu ilə
- 1%-li natrium-bisulfit ( $\text{Na}_2\text{SO}_3$ ) məhlulu ilə
- 2%-li sirkə turşusu məhlulu ilə

233 Mikroorqanizmlərin məhvi hansı temperaturda baş verir?

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

234 Yağlı məhsullarda mikroblar nəyə görə daha çox sağ qalır?

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

235 Məhsulun istilik emalının aparılmasının əsas məqsədi hansıdır?

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

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

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

237 Melanj haqqında deyilənlərdən hansı səhvdir?

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

238 Quşçuluq fabrikalarında toyuq yumurtasının qabığından salmonellalar necə təmizlənir?

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

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

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

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

- Kox
- Vinqradskiy
- Fleninq
- Paster
- Lister

241 İlk dəfə quduzluğa qarşı vaksin kim tərəfindən icad olunub?

- Lister
- Kox
- Fleminq
- Meçnikov
- Paster

242 Yalnız fiziki amillər göstərilən variantı seçin:

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

243 Mikrobiologiya elmnə Koxun əsas töhfəsi nə olmuşdur?

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

244 Mikrobiologiyanın təsviri dövrünün əsasını qoyan alim kimdir?

- Klyuver
- Aristotel
- Paster
- Levenquk
- Kox

245 Kimyəvi amilləri göstərin:

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

246 Qıvcırma nəzəriyyəsinin banisi kimdir?

- Kox
- Paster
- Levenquk
- Aristotel
- Klyuver

247 Gigiyena nədir?

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

248 Hansı alim foqositoz nəzəriyyəsinin banisi hesab olunur?

- Aristotel
- Meçnikov
- Kox
- Klyuver
- Levenquk

249 Mikroorqanizmlərin ilk təsvirini verən alim kim olmuşdur?

- Klyuver
- Beyrinq
- Paster
- Levenhuk
- Fleminq

250 Yalnız fiziki amillər verilmiş sıranı seçin:

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

251 Gigiyena-haqqında deyilənlərdən hansı doğrudur.

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

252 Aerob və anaerob terminini elmə kim daxil etmiş alim?

- Klyuver
- Aristotel
- Paster
- Levenquk
- Kox

253 Gigiyena sözünün yunancadan tərcüməsi necədir?

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

254 Həyatı üçün optimal şəraiti yaratmaq haqqında elm necə adlanır?

- Gigiyena
- Sanitariya
- Ekologiya
- Bioizika
- Biokimya

255 Qida gigiyenasının inkişafında əməyi olan alim kimdir?

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

256 Bioloji amilləri göstərin:

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

257 Aşağıdakılardan hansı Koxun adı ilə bağlıdır?

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

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

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

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

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

260 İnfeksiya sözünün latıncadan tərcüməsi nədir?

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

261 Fəal immunizasiya nəyə deyilir?

- Serumların yeridilməsinə
- Vaksinlərin parenteral yolla yeridilməsinə
- Səhv cavab yoxdur
- Düzgün cavab yoxdur

- Keçirilən xəstəlikdən sonra əldə edilən immunitetə

262 Qarışıq infeksiya nəyə deyilir?

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

263 Yoluxmuş orqanizmin sağalma dövründə prosesin yenidən şiddətlənməsi necə adlanır?

- sadə infeksiya  
 reinfeksiya  
 xroniki infeksiya  
 rəssidiv  
 qarışıq infeksiya

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

- səhv cavab yoxdur  
 rezistentlik  
 poradik hal  
 epidemiya  
 endemiya

265 Rəssidiv nəyə deyilir?

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

266 İmmunitet haqqında səhv cavabı göstərin:

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

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

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

268 Süni qazanılan immunitet nəyə deyilir?

- Səhv cavab yoxdur  
 Keçirilən xəstəlikdən sonra əldə edilən immunitetə

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

269 Pandemiya nəyə deyilir?

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

270 İnsanın keçirmiş olduğu yoluxucu xəstəliyə təkrar yoluxması necə adlanır?

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

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

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

272 Təbii immunitet nəyə deyilir?

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

273 Keçirilən xəstəlikdən sonra əldə edilən immunitet necə adlanır?

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

274 Təbii qazanılan immunitet nəyə deyilir?

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

275 Reinfeksiya nəyə deyilir?

- Klinik əlamətləri aşkar nəzərə çarpmayan infeksiyaya



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

276 Sadə infeksiya nəyə deyilir?

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

277 Bir növ mikrob tərəfindən törədilən infeksiya necə adlanır?

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

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

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

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

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

280 Poradik hal nəyə deyilir?

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

281 Simptomsuz infeksiya nəyə deyilir?

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

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

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

283 Epidemiya nəyə deyilir?

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

284 İnfeksiyon xəstəliklərə yoluxma nə zaman baş verir?

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

285 Rezistentlik nəyə deyilir?

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

286 Endemiya nəyə deyilir?

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

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

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

288 Qeyri-fəal immunizasiya nəyə deyilir?

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

289 Serumların yeridilməsi ilə aparılan immunizasiya necə adlanır?

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

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

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

291 Klinik əlamətləri aşkar nəzərə çarpmayan infeksiya necə adlanır?

- qarışıq infeksiya
- simptomsuz infeksiya
- xroniki infeksiya
- reinfeksiya
- sadə infeksiya

292 İmmunitet nəyə deyilir?

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

293 Tərəvəz yarımfabrikatların daşınması üçün nədən istifadə olunur?

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

294 Tez xarab olan yeyinti məhsulları harada saxlanılır?

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

295 İkinci xörəklər bufetdə və yeməxanada nəyə doldurulur?

- yaxşı yuyulmuş və qaynadılmış termosla
- plastmass və ağac qutularda
- flyaqa-mehitərə
- çənlərə
- ağzı möhkəm bağlanan qazanlara tökülür

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

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

297 Sulfitləşmiş kartof nədə daşınır ?

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

298 Birinci xörəklər bufetdə və yeməxanada nəyə doldurulur?

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

299 Kartof və tərəvəz haradasaxlanılır?

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

300 Yağın daşınması üçün nədən istifadə olunur?

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

301 Aşağıda deyilənlərdən hansı səhvdir?

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

302 Binaların ventilyasiyası nəyə xidmət edir?

- Işıqlanmanı artırır
- Temperaturu azaldır
- Temperaturu artırır

- İqlim şəraitini yaxşılaşdırır
- Rütubəti azaldır

303 İşə müəssisələrinin tikilməsinə qoyulan əsas tələblər.

- təmiz və çirкли qabların kəşiməsi
- xammalın axın və ardıcılığının təmini
- xammal axınının kəşiməsi
- hazır məhsulun kəşiməsi
- yarımməmulatların kəşiməsi

304 Qənnadı sexlərinin yerləşməsində əsas gigiyenik tələb nədir?

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

305 Aşağıdakılardan hansı ticarət obyektlərinə aid deyildir?

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

306 Soyuq sexlərdə havanın temperaturu və nisbi rütubət necə olmalıdır?

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

307 Qənnadı sexlərinə qoyulan gigiyenik tələblərdən hansı səhvdir?

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

308 Qənnadı məmulatlarına bakteriyaların düşməsi profilaktikasında əsas vəzifə:

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

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

- Səhv cavab yoxdur
- Yeməxana və mətbəx qablarının yuyulması şöbələri ayrıca layihələndirilir

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

310 Aşağıdakılardan hansı istehsal obyektlərinə aid deyil?

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

311 İşə müəssisələrində anbarlar nə ilə təmin olunmalıdırlar?

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

312 İşə müəssisələrində su təchizatı necə olmalıdır?

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

313 Aşağıdakılardan hansı inzibati-məişət obyektlərinə aid deyil?

- Mətbəx qablarının yuyulması zonası
- Mühəsiblik
- Direktorun kabineti
- İşçi heyət üçün paltarasılan
- İşçi heyət üçün ayaqyolu

314 Aşağıdakılardan hansı anbar obyektlərinə aid deyil?

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

315 İşə müəssisələrində profilaktik tədbirlər hansı məqsədlə həyata keçirilir?

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

316 süd məhsullarına yaxşı qoxu verən mikroorqanizm hansıdır?

- səhv cavab yoxdur

- Pseudomonas
- alcaligenes
- Streptococcus lactis
- Bacillus

317 Antibiotiki kəşf edən alim?

- Düzgün cavab yoxdur
- A. Fleming
- L.Paster
- V. Beyerinq
- V.N. Şapoşnikov

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

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

319 Gigiyenanın əsasları dərsliyinin müəllifi kimdir?

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

320 Xəbərdaredici sanitar nəzarətinin vəzifəsi hansı variantda düzgün göstərilmişdir?

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

321 Virus termininin müəllifi kimdir?

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

322 Cari sanitar nəzarəti nədir?

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

323 Qida qiyməti, fiziologiyası və həmçinin sanitariya elmlərinin inkişafında böyük rol oynayan fizioloq:

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

324 Cari sanitar nəzarətinin vəzifəsi göstərilən variantı seçin.

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

325 Xəbərdaredici sanitar nəzarəti nədir?

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

326 Sanitar nəzarətin formaları göstərilən variantı seçin.

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

327 Böyümə və inkişaf nəzəriyyəsinin banisi kimdir?

- Kox
- İerusalimskiy
- Lister
- Fleminq
- Vinqradskiy

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

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

329 Hüceyrə nəzəriyyəsinin müəllifi kimdir?

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

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



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

331 Torpaqdan anaerob azot toplayan bakteriya kim tərəfindən kəşf olunub?

- Kox
- Paster
- Vinqradskiy
- Baronin
- Omelyanskiy

332 Sterilizasiya ilk dəfə kim tərəfindən təklif olunub?

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

333 Qida məhsulları və içkilərin tədqiqi üsulları dərsliyinin müəllifi kimdir?

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

334 Xemotrof mikroorqanizmlər hansılardır?

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

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

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

336 Autotrof mikroorqanizmlər hansılardır?

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

337 Karbon mənbəyi kimi hazır üzvi maddələrdən istifadə edən mikroorqanizmlər

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

338 Heterotrof mikroorqanizmlər hansılardır?

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

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

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

340 Hüceyrənin bir ucunda olan topa halında qamçılara malik olanlar:

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

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

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

342 Hüceyrəni hər tərəfdən əhatə edən dövrə qamçılılar necə adlanırlar?

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

343 Hüceyrə divarı üçün xarakterik funksiyaları seçin:

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

344 Qamçıların yerləşməsinə görə bakteriyalar bölünür:

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

345 Streptokokk termininin mənası

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

346 Teyxua turşusuna harada rast gəlinir?

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

347 Cümləni tamamlayın: Qamçılar kimyəvi tərkibinə görə

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

348 Fototrof mikroorqanizmlər hansılardır?

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

349 Hazır üzvi maddələr hesabına yaşayan mikroorqanizmlər necə adlanırlar?

- Termofillər
- Aeroblar
- Anaeroblar
- Avtotroflar
- Heterotroflar

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

- Parazitlər
- Heterotroflar
- Autotroflar
- Termofillər
- Halofillər

351 Endofermentlər nədir?

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

352 Flaqelin zülalına harada rast gəlinir?

- Qamçılarda
- Selikli qişada
- Kapsulada
- Sporda
- Hüceyrə divarında

353 Fermentlər-

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

354 Karbondan istifadə formasına görə mikroorqanizmlər hansı qruplara ayrılırlar?

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

355 Zülal təbiətli bioloji katalizatorlar necə adlanırlar?

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

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

- Anaeroblar
- Heterotroflar
- Termofillər
- Avtotroflar
- Aeroblar

357 Günəş enerjisindən istifadə edən mikroorqanizmlər necə adlanırlar?

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

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

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

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

- yuxanda deyilənlərin hamısı
- fermentlər
- yağlar
- karbohidratlar
- antibiotiklər

360 Bakteriaların sporları hansı funksiyaları yerinə yetirirlər?

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

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

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

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

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

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

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

364 Bakteriya kapsulunun funksiyası nədir?

- Faqositozu çətinləşdirir
- Işıqdan qoruyur
- Səhv cavab yoxdur
- Hüceyrənin formasını saxlayır

- Maddələr mübadiləsində iştirak edir

365 Çöp formalı bakteriyalar?

- Spiroxtlər  
 Spirillər  
 Sarsinlər  
 Stafilokokklar  
 Batsillər

366 Spiral formalı bakteriyalar?

- Batsillər  
 Sarsinlər  
 Spirillər  
 Stafilokokklar  
 Spiroxtlər

367 Qamçıların funksiyası:

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

368 əyilmiş formalı bakteriyalara aiddir:

- Streptokokklar  
 Kokklar  
 Çöplər  
 Vibrionlar  
 Tetrakokklar

369 Lifotrixlərin xarakterik xüsusiyyəti

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

370 Monotrixlərin xarakterik xüsusiyyəti

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

371 Amfitrixilərin xarakterik xüsusiyyəti

- Səhv cavab yoxdur  
 Bir qamçılıdırlar  
 Hüceyrənin bir ucunda yerləşən topa halında qamçılara malikdirlər

- Hüceyrənin hər iki ucunda yerləşən dəstə halında qamçılara malikdirlər
- Hüceyrəni hər tərəfdən əhatə edən dövrə qamçılara malikdirlər

372 Peritrixlər hansılardır?

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

373 Bir qamçılılar necə adlanır?

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

374 Spor üçün xarakterik olanı seçin:

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

375 Nukleoid üçün xarakterik olanı seçin:

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

376 Suda ftorun miqdarı artdıqda baş verən xəstəlik necə adlanır?

- flyuoroz
- karies
- Zob
- deyilənlərin hamısı
- zəhərlənmə

377 Suda ftorun miqdarı azaldıqda baş verən xəstəlik necə adlanır?

- karies
- flyuoroz
- zəhərlənmə
- deyilənlərin hamısı
- zob

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

- rəngsizləşdirmə

- durultma
- Deyilənlərdən hamısı
- buxarlandırma
- zərərsizləşdirmə

379 İçməli suda koli-indeks necə olmalıdır?

- Deyilənlərin hamısı
- 3
- 7
- 8
- 5

380 Koli –titir nədir?

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

381 Suda yod çatışmadıqda baş verən xəstəlik necə adlanır?

- zəhərlənmə
- kariyeys
- flyuoroz
- zob
- deyilənlərin hamısı

382 İşməli suyun təmizlənməsi üçün hansı maddədən istifadə olunur?

- civədən
- poliakrilamidədən
- selendən
- molibdəndən
- arsendən

383 Syun keyfiyyət göstəricisi hansı bakteriyaların miqdarına görə təyin edilir? Bağırsağ çöplü bakteriyalarının miqdarına görə

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

384 Koli- indeks nədir?

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

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



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

386 Fiziologiya nədir?

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

387 Sarsinlər üçün xarakterik xüsusiyyət

- Düzgün cavab yoxdur
- Şarşəkili bakterialardırlar
- Zəncirvari bakteriyaldırlar
- Çöpşəkilibidirlər
- Əyilmiş formalıdırlar

388 Zəncirvari bakteriyalara aiddir

- Vibriolar
- Streptokokklar
- Stafilokokkla
- Tetrakokklar
- Batsillər

389 Bakteriyalar aşağıdakılardan hansına aid edilir?

- Göbələklərə
- Protislərə
- Heyvanlara
- Bitkilərə
- Həşəratlara

390 Hüceyrələrinin salxım şəklində toplanması hansı orqanizmlərə xarakterikdir?

- Tetrakokklara
- Stafilokokklara
- Streptokokklara
- Sarsinlərə
- Spirillərə

391 Hüceyrələrin zəncir şəklində toplanması xarakterikdir

- Səhv cavab yoxdur
- Streptokokklara
- Stafilokokklara
- Diplokokklara
- Vibriolar

392 Dairəvi bakteriyalara hansılar aiddirlər?

- Batsillər
- Vibriionlar
- Sarsinlər
- Spiroxtlər
- Spirillər

393 Morfologiya nədir?

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

394 Prokariotlarda nüvə törəməsi necə adlanır

- Nukleoid
- Nukleotid
- Nukleosoma
- Nukleus
- Nukleokapsid

395 Hansı əlamət bakteriyaları prokariotlara aid etməyə imkan verir

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

396 Üzüm salxımını şəklində olan bakteriyalar

- Vibriionlar
- Stafilokokklar
- Streptokokklar
- Tetrakokklar
- Batsillər
- Vibriionlar

397 Qarızın toksiki bakteriozu xəstəliyi haqqında hansı doğrudur?

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

398 Pomidorun bakterial xərcəngi haqqında deyilənlərdən hansı doğrudur?

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

399 Dəmgil xəstəliyinin törədiciləri-

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

400 Kələmin boz çürümə xəstəliyi haqqında deyilənlərdən hansı səhvdir?

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

401 Göstərilənlərdən hansı viruslar tərəfindən törədilir.

- Acı çürümə
- Mozaika xəstəliyi
- Boz çürümə
- Fitofora
- Dəmgil xəstəliyi

402 Pensillium cinsindən olan göbələklərhansı xəstəliyətörədirlər?

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

403 Fitoftoroz nədir?

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

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

- Dizenteriya
- Botulizm
- Dovşancıq
- Qarayara
- Fuzarioz

405 Deyilənlərdən hansı kartofun nəm çürüməsinə aid deyildir?

- Törədicisi viruslardır.
- Bacillus cinsli bakteriyalar tərəfindən törədilir.
- Zədələnmiş kartoflar yumşalır, qatı və ya sulu kütləyə çevrilirlər.
- Zədələnmiş kartoflar pis qoxu verirlər.

- Törədiciləri kartofun parenximasında yayılırlar.

406 Göstərilənlərdən hansı viruslar tərəfindən törədilir.

- Acı çürümə  
 Stolbur xəstəliyi  
 Boz çürümə  
 Fitoftora  
 Dəmgil xəstəliyi

407 Pomidorun mozaika xəstəliyi hansı orqanizmlərlə törədilir?

- Bitkilərlə  
 Bakteriyalarla  
 Göbələklərlə  
 Viruslarla  
 Heyvanlarla

408 Stolbur xəstəliyi hansı bitkiləri zədələyir?

- Pomidoru  
 Kartofu, badımcanı  
 Almanı, armudu  
 Sitrus meyvələrini  
 Kələmi

409 Aşağıdakı xəstəlikərdən hansının törədiciləri viruslardır?

- Acı çürümənin  
 Stolbur xəstəliyinin  
 Boz çürümənin  
 Fitoftoranın  
 Dəmgil xəstəliyinin

410 Pomidorun hansı xəstəliyinin törədiciləri viruslardır?

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

411 Alma və armudun xəstəlikləri

- Yaş çürümə, fomez, quru çürümə  
 qəhvəyi çürümə, çəhrayı çürümə, ağ çürümə  
 Düzgün cavab yoxdur.  
 Qara xərcəng, acı çürümə, yumşaq boz çürümə  
 Fitoftoroz, alternarioz, boyun çürüməsi

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

- Deyilənlərin hamısı  
 Stolların örtüyü tikişsiz olmalı

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

413 Sellofan nədir?

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

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

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

415 İstehsal vannaları üçün gigiyenik cəhətdən ən davamlı material hansıdır?

- Mis
- paslanmayan polad
- aliminium
- Gümüş
- dəmir

416 Nə üçün qabları yumaq üçün aliminium vaannalardan istifadə olunmur?

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

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

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

418 Qida müəssisələrində hansı dezinfeksiya üsulundan istifadə olunmur?

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

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

- 5

- 1  
 2  
 3  
 4

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

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

421 Deratizasiya nədir?

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

422 Ultrabənövşəyi şüa ilə dezinfeksiya hansı dezinfeksiya növünə aiddir?

- Heç birinə  
 Kimyəvi  
 Bioloji  
 Fiziki  
 Hər üçünə

423 Deyilənlərdən hansı ultrabənövşəyi şüa ilə dezinfeksiyaya aid deyildir?

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

424 Qabların mexaniki təmizlənməsi hansı ardıcılıqla həyata keçirilməlidir?

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

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

- 5  
 1  
 2

- 3  
 4

426 Dezinseksiya nədir?

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

427 Dezinfeksiya nədir?

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

428 İaşə müssələrinde dezinfeksiyanın hansı üsullarından istifadə edilir?

- Fiziki və bioloji  
 Fiziki  
 Kimyəvi  
 Bioloji  
 Fiziki və kimyəvi

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

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

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

- Fuzarios  
 Çörəyin piqmentasiyası  
 Çörəyin kartof xəstəliyi  
 Təbaşir xəstəliyi  
 Kif xəstəliyi

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

- Heçbirinə  
 Pseudomonas herbicola  
 Bacillus mesentericus  
 Aspergillus  
 Penicillium

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

- Penicillium sp.  
 Saccharomyces cerevisiae

- Pseudomonas herbicola
- Bacillus mesentericus
- Aspergillus sp.

433 Deyilənlərdən doğru olan variantı seçin?

- Hamısı doğrudur.
- taxil bitkilərində rast gəlinən mikroorqanizmlərin əksəriyyəti mezofildirlər.
- Temperaturun taxıl kütləsindəki mikroorqanizmlərin inkişafına təsiri taxılın rütubətliliyi 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.

434 Hansı çörək xəstəliyi deyil?

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

435 Un xəstəlikləri hansılardır?

- Heç biri
- Kiflənmə
- Turşuma
- Acıma
- Hamısı

436 Çörəyin qanabənzər xəstəliyi hansı əlamətlərlə xarakterizə edilir?

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

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

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

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

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

439 Taxılın öz-özünə qızışma prosesi neçə mərhələdə gedir?

- 5



- 1  
 2  
 3  
 4

440 Ammonifikasiya nədir?

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

441 Mikrobioloji yolla spirti hansı göbələklər vasitəsi ilə almaq olar?

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

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

- modifikasiya  
 mutasiya  
 transformasiya  
 transduksiya  
 rekombinasiya

443 Transduksiya nədir?

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

444 Zülali maddələrin ammonyaklaşması necə adlanır?

- mutasiya  
 denitrifikasiya  
 nitrifikasiya  
 ammonifikasiya  
 modifikasiya

445 Aşağıdakı metodlardan hansı soyuq sterilizasiyaya aiddir?

- Səhv cavab yoxdur  
 Filtirləmə  
 Tindalizasiya  
 Avtoklavlama  
 Qaynatma

## 446 Nitrifikasiya nədir?

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

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

- modifikasiya
- mutasiya
- transformasiya
- transduksiya
- rekombinasiya

## 448 Mutasiya nədir?

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

## 449 Transformasiya nədir?

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

## 450 Modifikasiya nədir?

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

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

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

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

- mutasiya
- transformasiya
- transduksiya
- rekombinasiya
- modifikasiya

453 Üzvi azotlu birləşmələrin parçalanması prosesi necə adlanır?

- Azotifikasiya
- Ammonifikasiya
- Minerallaşma
- Denitrifikasiya
- Nitrifikasiya

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

- Modifikasiya
- Mutasiya
- Transformasiya
- Transduksiya
- Rekombinasiya

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

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

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

- rekombinasiya
- spontan
- induksion
- transformasiya
- transduksiya

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

- modifikasiya
- mutasiya
- transformasiya
- transduksiya
- rekombinasiya

458 Spontan mutasiya nədir?

- DNK molekulunun ardıcıl qırılmaları və bərpası nəticəsində yeni DNK ardıcılıqlarının əmələ gəlməsidir
- xarici mühit amillərinin təsiri altında təbii baş verən mutasiyalar
- xüsusi mutagen maddələrin təsiri ilə əmələ gələn mutasiyalar

- donorun DNT-nin bir hissəsinin ressepiəntə keçərək onun genomunda baş verdiyi dəyişənlikdir
- bakteriofaq vasitəsilə bir bakteriya hüceyrəsindən genomun müəyyən hissəsinin digər bakteriya hüceyrəsinə köçürülməsi ilə meydana çıxan dəyişənlikdir

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

- modifikasiya
- konyuqasiya
- transformasiya
- transduksiya
- rekombinasiya

460 Konyuqasiya nədir?

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

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

- rekombinasiya
- Spontan
- induksion
- transformasiya
- transduksiya

462 Induksion mutasiya nədir?

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

463 Ammonyakın azot turşusuna oksidləşməsi necə adlanır?

- Azotifikasiya
- Minerallaşma
- Ammonyaklaşma
- Denitrifikasiya
- Nitifikasiya

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

- Anaerobioz
- Parazitizm
- Antoqanizm
- Mutalizm
- Simbioz

465 Bakteriyaları öldürən aqentlər üçün istifadə olunan termin:

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

466 Spirtə qıcqırma nəyə deyilir?

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

467 Süd turşusuna qıcqırma nəyə deyilir?

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

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

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

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

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

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

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

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

- Limon turşusuna qıcqırma

- Spirtə qıvcırma
- Süd turşusuna qıvcırma
- Yağ turşusuna qıvcırma
- Sirkə turşusuna qıvcırma

472 Sirkə turşusuna qıvcırma nəyə deyilir?

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

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

- limon turşusuna qıvcırma
- spirtə qıvcırma
- süd turşusuna qıvcırma
- yağ turşusuna qıvcırma
- sirkə turşusuna qıvcırma

474 Çürümə nəyə deyilir?

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

475 Nitratların molekulyar azota kimi reduksiyası necə adlanır?

- mutasiya
- denitrifikasiya
- nitrifikasiya
- ammonifikasiya
- modifikasiya

476 Denitrifikasiya nədir?

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

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

- mutasiya
- denitrifikasiya
- nitrifikasiya

- ammonifikasiya
- modifikasiya

478 Bakteriyaların etil spirtini sirkə turşusuna oksidləşdirməsi prosesi necə adlanır?

- yağ turşusuna qıçqırma
- sirkə turşusuna qıçqırma
- limon turşusuna qıçqırma
- spirtə qıçqırma
- süd turşusuna qıçqırma

479 Limon turşusuna qıçqırma nəyə deyilir?

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

480 Zülali maddələrin mikroorqanizmlər tərəfindən mürəkkəb çevrilmə prosesi necə adlanır?

- modifikasiya
- çürümə
- denitrifikasiya
- nitrifikasiya
- ammonifikasiya

481 Süd turşusuna qıçqırmanın hansı növləri mövcuddur?

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

482 Homofermentativ və heterofermentativ qıçqırma hansı qıçqırmanın növləridir?

- süd turşusuna qıçqırmanın
- limon turşusuna qıçqırmanın
- sirkə turşusuna qıçqırmanın
- spirtə qıçqırmanın
- yağ turşusuna qıçqırmanın

483 Mərhələli sterilizasiyanın müəllifi kimdir?

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

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

- Şüalanma
- Doymuş buxar sterilizasiya

- Tindalizasiya
- Kimyəvi sterilizasiya.
- Quru buxarla sterilizasiya

485 Homofermentativ süd turşusuna qıvcırmada şəkər nəyə parçalanır?

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

486 Yağ turşusuna qıvcırma nəyə deyilir?

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

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

- Kimyəvi sterilizasiya
- Bakterisid
- Bakteriolitik
- Dezinfeksiya
- Bakteriostatik

488 Heterofermentativ süd turşusuna qıvcırmada şəkər nəyə parçalanır?

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

489 Rekombinasiya nədir?

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

490 Ultrabənövşəyi şüalarla zərərsizləşdirmə üsullu suyun hansı üsulla zərərsizləşdirilməsidir?

- Kimyəvi
- hamısına
- heç birinə
- Bioloji
- Fiziki

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



- Kimyəvi
- hamısına
- Fiziki
- heç birinə
- Bioloji

492 Süni işıqlanmaya verilən gigiyenik tələblərdən hansı səhvdir?

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

493 Ultrabənövşəyi şüalarla zərərsizləşdirmə üsullu suyun hansı üsulla zərərsizləşdirilməsidir?

- hamısına
- Fiziki
- Kimyəvi
- Bioloji
- heç birinə

494 Suyun çökdürülməsi üçün hansı maddədən istifadə olunur?

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

495 Suyun kimyəvi zərərsizləşdirilməsi hansı üsullarla aparılır?

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

496 Ultrasəsle zərərsizləşdirmə hansı üsullarla suyun zərərsizləşdirilməsinə aid edilir?

- hamısına
- Fiziki
- Kimyəvi
- Bioloji
- heç birinə

497 Ozonlaşdırma və xlorlaşdırma suyun hansı üsullarla zərərsizləşdirilməsinə

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

498 Xlorlaşdırma suyun hansı üsullarla zərərsizləşdirilməsinə aid edilir?

- hamısına
- Fiziki
- Kimyəvi
- Bioloji
- heç birinə

499 Ət məhsullarını qablaşdırmaq üçün nədən istifadə olunur?

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

500 Dondurulmuş giləmeyvə və tərəvəz məhsullarının saxlanılmasında nədən istifadə olunur?

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

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

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

502 Penopolistrolla nə qablaşdırılır?

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

503 Quru məhsulların, çörəyin saxlanılmasında üçün nədən istifadə olunur?

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

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

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

505 Perqament kağızlardan nə məqsədlə istifadə olunur?

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

506 Avadanlıqların xətt prinsipi üzrə yerləşdirilməsi nəyə səbəb olur?

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

507 Xörək bişirən qazanların pəncərnin qarşısına qoyulması nə üçün qadağandır?

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

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

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

509 Sellofon ən çox hansı məhsulların qablaşdırılmasında istifadə olunur?

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

510 Yüksək təzyiqli polietilen torbadan harada istifadə olunur?

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

511 Alüminium və qalay zər vərəqləri nə məqsədlə istifadə olunur?

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

512 Yumurta və yumurta məmulatları ilə ötürülə bilən xəstəlik:

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

513 Yumurta və yumurta məmulatları ilə hansı xəstəliklər ötürülə bilər?

- Heç biri
- Brüselyoz
- Angina
- Dizenteriya
- Salmonelyoz

514 Yumurtaların mikroorqanizmlərlə çirklənməsi hansı yollarla baş verir?

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

515 «Böyük ləkə» nədir?

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

516 «Kiçik ləkə» nədir?

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

517 «Bakterial tumak» nədir?

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

518 Adi qatığın hazırlanmasında hansı mikroorqanizmlər iştirak edir?

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

519 Kefirin hazırlanmasında nədən istifadə olunur

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

520 Simbiotik maddələr nədir?

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

521 Bolqar qatığının alınmasında hansı mikroorqanizmlərdən istifadə olunur?

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

522 Qatılaşıdırılmış südün xarab olmasını göstərən əsas əlamət

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

523 Aşağıdakılardan hansı at südündən hazırlanır?

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

524 Kumusu nədən hazırlayırlar?

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

525 Südün antimikrob xassəsinin saxlanıldığı dövr necə adlanır?

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

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

- Düz cavab yoxdur
- Pasterizasiya
- Dezinfeksiya
- Deratizasiya
- Səhv cavab yoxdur

527 Südün əsas keyfiyyət göstəricisi nədir:

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

528 Mikrobiotanın qarışıq fazası-

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

529 Təzə sağılmış südün tərkibindəki antimikrob maddə necə adlanır?

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

530 Pasterizasiyanın məqsədi:

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

531 Pasterizasiya-

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

532 Bakterisid faza nədir?

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

533 Mezofil mikrofloranın inkişaf fazası necə adlanır?

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

534 Süd turşusu fazası:

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

535 Süd turşusunun toplandığı dövr necə adlanır?

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

536 Pazının əsas xəstəliklərindən biriri hansıdır?

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

537 Almada dəmgil xəstəliyini hansı mikroorqanizm törədir?

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

538 Kartofun fomez xəstəliyinin törədici hansıdır?

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

539 Aşağıdakılardan hansı kartof xəstəliyi deyildir?

- Yaş bakterial çürümə
- Fitofloroz
- Fuzarioz
- Fomez

- Bakterial tumak

540 Fuzarioz nədir?

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

541 Meyvə xəstəlikləri hansılardır:

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

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

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

543 Tikinti sahələri yaşayış məhəllələrindən hansı məsafədə yerləşməlidir—

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

544 Anbar binasını layihələndirərkən hansı gigiyenik qaydalar əsas götürülür:

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

545 İaşə müəssisələri üçün ərazini seçərkən nəyi nəzərə almaq lazımdır?

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

546 Anbar binasının düzgün layihələndirilməməsi nəyə səbəb olur?

- Deyilənlərin hamısına  
 Məhsulun bu və ya digər orqanoleptik xassəsinin pozulmasına



- Qidanın potensial bakterial zəhərlənməsinə
- İnfeksiya təhlükəsinə
- Məhsulun saxlanma davamlılığının azalmasına

547 Müəssisənin soyuducusuz anbarında nə saxlanılır?

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

548 Tikinti sahələri zibillikdən hansı məsafədə yerləşməlidirlər?

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

549 ət məhsulları harada saxlanılır?

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

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

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

551 Quru məhsullar və tərəvəz harada saxlanılır?

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

552 Düzgün olmayan variantı seçin.

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

553 Qabları yumaq üçün suyun temperaturu

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

554 Xlorlu əhəng, xloramin, kalsium hipoxlorit məhlullarından istifadə-

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

555 Aşbaz üçün iaşə müəssisələrində havanın optimal temperaturu

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

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

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

557 Qida müəssisələrində hansı dezinfeksiya metodlarından istifadə olunur:

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

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

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

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

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

560 əllərin, qab qacaqların dezinfeksiyasında xlorlu əhəngin-

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

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

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

562 Elektrolitlər hansı avadanlıqlara aid edilir?

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

563 Yuyucu vannalar hansı avadanlıq növünə aid edilir?

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

564 Qabların mexaniki təmizlənməsi hansı ardıcılıqla həyata keçirilməlidir?

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

565 Aşağıdakılardan hansı fiziki dezinfeksiya aid deyildir?

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

566 Xlorlu əhəng, xloramin, kalsium hipoxlorit məhlullarından istifadə-

- Fizioloji dezinfeksiya üsullarına aid edilir.
- Kimyəvi dezinfeksiya üsullarına aid edilir.
- Fiziki dezinfeksiya üsullarına aid edilir

- Bioloji dezinfeksiya üsullarına aid edilir.
- Duzgun cavab yoxdur

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

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

568 İşə müəssisələrində profilaktik tədbirlər hansı məqsədlə həyata keçirilir?

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

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

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

570 Yuyucu vannalar hansı avadanlıq növünə aid edilir?

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

571 Aşağıdakılardan hansı kimyəvi dezinfeksiyaya aiddir?

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

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

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

573 Soyudulmuş ət qarmaqdan asılı olaraq hansı temperaturda saxlanılır?

- 10-12°C temperaturda
- 0-2°C temperaturda

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

574 ət və balıq məhsulları nədə daşınır?

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

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

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

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

- Xrom
- Dəmir
- Mis
- Aliminium
- Volfram

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

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

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

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

579 Çörəyin təbaşir xəstəliyini hansı mikroorqanizmlər törədirlər?

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

580 Aşağıdakılardan hansı çörək xəstəliyi deyildir?

- "Piqmentli ləkələr"

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

581 Taxıl bitkilərinin ilkin yoluxması nə ilə baş verir?

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

582 Hansı göbələklər saxlanma kifləri adını almışdır?

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

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

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

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

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

585 Taxıl bitkilərində rast gəlinən kif göbələklərindən tipik kserofit hansıdır?

- Pseudomonas
- Aspergillus
- Penicillium
- Mucor
- Bacillus

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

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

587 Aşağıdakılardan hansı ətin xarab olmasını göstərmir?

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

588 ətin xarab olamsında ən az iştirak edən mikroorqanizmlər hansılardır?

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

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

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

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

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

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

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

592 Bişmiş kolbasa məmulatlarının xarab olmasını törədən mikroorqanizm:

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

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

- 5
- 1
- 2
- 3
- 4

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

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

595 Kulinar emalının düzgün aparılmaması nəyə səbəb olur?

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

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

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

597 Çərəyin kiflənməsinə səbəb olan mikroorqanizmlər hansılardır?

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

598 Unun kiflənməsinə səbəb olan mikroorqanizmlər hansılardır?

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

599 Hansı göbələklər tarla kifi adını almışdır?

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

600 Yalnız təzə yığılmış buğda dənində rast gəlinən mikroorqanizmlər hansılardır?

- Düz cavab yoxdur
- Alternaria, Cladosporium



- Penisillium, Aspergillus
- Mucor, Trichoderma
- Ascochyta, Pseudomonas

601 Kartof xəstəliyi nədir?

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

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

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

603 Sinklənmiş dəmirdən olan qablar nə məqsədlə istifadə olunur?

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

604 Saxsı qabların tərkibindəki qurğuşun necə aşkarlanır?

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

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

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

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

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

607 Qida sənayesində hansı materialdan olan qablardan istifadə etmək olar?

- Sinklənmiş dəmirdən

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

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

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

609 Soyuducu kamerada ət saxlamaq üçün nə olmalıdır?

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

610 Yağın daşınma vaxtı neçə saatdan çox olmamalıdır?

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

611 ət, balıq və subməhsullar nədə daşınır?

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

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

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

613 Çörək-bulka məmulatlarını daşımaq üçün nədən istifadə olunur?

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

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

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

615 Qida məhsullarını saxlamaq üçün olan kameralarda nə olmalıdır?

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

616 Soyuduucu kameralarda nəmliyin aşağı düşməsi nəyə səbəb olur?

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

617 Dənəvər (səpələnən) məhsullar nədə saxlanılır?

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

618 Kulinar emal zamanı C vitamini necə faizə qədər azalır ?

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

619 Hansı xörəklərin isti emal zamanı mikroorqanizmlərlə yoluxma minimuma çatır?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

624 Yumurtanın təzəliyi hansı göstəriciyə əsasən təyin olunur?

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

625 Formalaşma zamanı yumurtanın mikroorqanizmlərlə çirklənməsi necə adlanır?

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

626 Melanj dedikdə nə başa düşülür?

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

627 Aşağıdakılardan hansı içməli suyun orqanoleptik xüsusiyyətinə aid deyil?

- xloridlər
- şəffaflığı
- dadı
- rəngi
- iyi

628 Aşağıdakılardan hansı istilikverməni ifadə etmir?

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

629 YVQ nədir?

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

630 Aşağıdakılardan hansı mexaniki qatışıqlara aid deyil?

- Ammonyak
- Toz
- Tüstü
- Torpaq hissəcikləri
- Qurum

631 YVQ haqqında deyilənlərdən hansı səhvdir?

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

632 Fiziki iş zamanı suya olan tələbat nə qədər artır

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

633 Havanın ionlaşması nədir?

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

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

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

635 Tənəffüs zamanı verdiyimiz havada azotun miqdarı necə faizdir?

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

636 Atmosfer havasında olan oksigenin miqdarı necə faizdir?

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

637 Un tozu nəyə səbəb olur

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

638 Hansı xüsusiyyət mənfi ionlara aid deyildir:

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

639 Hansı xüsusiyyət müsbət ionlara aid deyildir:

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

640 Havanın kimyəvi xassələrinə aid edilir:

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

641 İonlaşma xarakteri havanın hansı xüsusiyyətlərinə aid edilir

- Hec birinə
- Bioloji
- Kimyəvi
- Fiziki
- Hamısına

642 Havada bakteriyaların miqdarı havanın hansı xüsusiyyətlərinə aid edilir?

- Hec birinə
- Bioloji
- Kimyəvi
- Fiziki
- Hamısına

643 Havanın fiziki xassələrinə aid edilir:

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

644 Biometrik təzyiç havanın hansı xassələrinə aid edilir?

- Hec birinə
- Bioloji
- Kimyəvi
- Fiziki
- Hamısına

645 Günəş şüasının intensivliyi havanın hansı xassələrinə aid edilir?

- Hec birinə
- Bioloji
- Kimyəvi
- Fiziki
- Hamısına

646 Mikroorqanizmlərin ekologiyası nəyi öyrənir?

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

647 Suyun sanitar göstəricisi dedikdə hansı mikroorqanizmlər nəzərdə tutulur?

- Bağırsağ çöpü bakteriyaları
- Vibriyonlar
- stafilokokklar
- Streptokokklar
- Viruslar

648 Rütubətin miqdarı havanın hansı xüsusiyyətlərinə aid edilir?

- Hec birinə
- Fiziki
- Kimyəvi
- Bioloji
- Hamısına

649 Tənəffüs zamanı verdiyimiz havada oksigenin miqdarı necə faizdir?

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

650 Atmosfer havasında olan azotun miqdarı necə faizdir?

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

651 Atmosfer havasında olan karbon qazının miqdarı necə faizdir?

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

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

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

653 Aşağıdakı qazlardan hansının fizioloji əhəmiyyəti yoxdur

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

654 Karbon qazından kəskin zəhərlənmə nə zaman baş verir?

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

655 Havada karbon qazının miqdarı necə faiz olduqda tənəffüs sürətlənir?

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



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

- 8%
- 0.03%
- 0.1%
- 79%
- 3%

657 Ölmüş canlıların üzvi birləşmələrindən istifadə edən mikroorqanizmlər?

- Saprofitlər
- Autotroflar
- Termofillər
- Halofillər
- Parazitlər

658 Ağır ionlar nəyə deyilir?

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

659 Hansı hava mühitinin çirklənmə göstəricisi hesab edilir ?

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

660 İlkin ionlar necə adlanırlar?

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

661 Toz hissəcikləri ilə birləşmiş ionlar necə adlanırlar?

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

662 Hansı proses istilik hasilatını ifadə etmir?

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

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

- Peptidoqlikan
- Turbulin
- Murein
- Flaqellin
- Pilin

664 Ekzofermentlər hansılardır?

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

665 Hüceyrədən xaricə ifraz olunan fermentlər necə adlanırlar

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

666 Substratdan asılı olmayaraq sintez olunan fermentlər necə adlanırlar?

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

667 Qıçqırma və tənəffüsdə iştirak edən fermentlər necə adlanırlar?

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

668 Daşıyıcı funksiya yerinə yetirən fermentlər necə adlanırlar

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

669 Transferazalar hansı fermentlərdir?

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

## 670 Liqazalar hansı fermentlərdir

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

## 671 Üzvi maddələrin izomerlərinə çevrilməsini kataliz edən fermentlər necə adlanırlar?

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

## 672 Liqazalar hansı fermentlərdir?

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

## 673 Sintetazalar hansı fermentlərdir?

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

## 674 Oksireduktazalar hansı fermentlərdir?

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

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

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

## 676 Hidrolazalar hansı fermentlərdir?

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

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

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

678 İzomerazalar hansı fermentlərdir?

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

679 Konstitutiv fermentlər hansılardır?

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

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

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

681 İndusibel fermentlər hansılardır?

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

682 Tənəffüs növünə bakteriyaları hansı 2 əsas qrupa bölürlər

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

683 Molekulyar oksigenə münasibətinə görə mikroorqanizm qruplarını göstərin?

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

- Hidrofitlər,mezofitlər, kserofitlər

684 Oksigenli mühitdə yaşayan mikroorqanizmlər necə adlanırlar?

- Səhv cavab yoxdur  
 Anaeroblar  
 Aeroblar  
 Autotrof mikroorqanizmlər  
 Heterotrof mikroorqanizmlər

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

- Hərəkətə  
 Kapsula  
 Qamçıya  
 Spora  
 Hüceyrə divarına

686 Aerob mikroorqanizmlər hansılardır?

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

687 Qamçıların olması hansı hüceyrələr üçün xarakterikdir

- Streptokokklar  
 Vibriyonlar  
 Çöplər  
 Kokklar üçün  
 Stafilokokklar

688 Lizis termini aşağıdakılardan hansının bakteriyalara təsir formasına uyğun gəlir?

- Kapsulaların  
 Bakteriofaqların  
 Rikketsilərin  
 Sporlarının  
 Spiroxtələrin

689 Bakterial hüceyrədə genetik məlumat harada toplanılır?

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

690 Aşağıdakılardan hansı qrammüsbət bakteriyaların hüceyrə divarının tərkibinə daxildir?

- Səhv cavab yoxdur  
 Lipopolisaxaridlər  
 Lipoproteidlər

- Yantar turşusu  
 Teyxua turşusu

691 Bakteriyaların diferensial rənglənməsini kim təklif etmişdir

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

692 Hüceyrə daxilində fəaliyyət göstərən fermentlər necə adlanırlar?

- yuxarıda deyilənlərin hamısı  
 endofermentlər  
 eksofermentlər  
 boy maddələri  
 antibiotiklər

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

- yuxarıda deyilənlərin hamısı  
 oksireduktazalar  
 transferazalar  
 hidrolazalar  
 liqazalar

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

- Rütubətə  
 Temperatura  
 Oksigenə  
 Qidalanmaya  
 Fermentlərə

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

- anaeroblar  
 psixrofillər  
 mezofillər  
 termofillər  
 aeroblar

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

- anaeroblar  
 psixrofillər  
 mezofillər  
 termofillər  
 aeroblar

697 İnkişafı üçün oksigen vacib olan bakteriyalar necə adlanırlar?

- Səhv cavab yoxdur  
 Obliqat aeroblar

- Obliqat anaeroblar
- Fakultativ anaeroblar
- Fakultativ aeroblar

698 Anaerob mikroorqanizlər hansılardır?

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

699 Oksigensiz mühitdə yaşayan mikroorqanizmlər necə adlanırlar?

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

700 Yalnız oksigensiz mühitdə yaşayan mikroorqanizmlər necə adlanırlar?

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