

2910y_Az_Y2017_Qiyabi_Yekun imtahan testinin sualları

Fənn : 2910Y Mikrobiologiya, sanitariya və gigiyena

1 Aşağıdakılardan hansı Koxun adı ilə bağlıdır?

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

2 Bioloji amilləri göstərin:

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

3 Qida gigiyenasının inkişafında əməyi olan alim kimdir?

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

4 Həyatı üçün optimal şəraiti yaratmaq haqqında elm necə adlanır?

- Biokimya
- Gigiyena
- Sanitariya
- Ekologiya
- Bioizika

5 Gigiyena sözünün yunancadan tərcüməsi necədir?

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

6 Aerob və anaerob terminini elmə kim daxil etmiş alim?

- Klyuver
- Aristotel
- Paster
- Levenquk
- Kox

7 Gigiyena-haqqında deyilənlərdən hansı doğrudur.

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

8 Yalnız fiziki amillər verilmiş sıranı seçin:

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

9 Mikroorqanizmlərin ilk təsvirini verən alim kim olmuşdur?

- Klyuver
- Fleminq
- Beyrinq
- Paster
- Levenhuk

10 Hansı alim foqositoz nəzəriyyəsinin banisi hesab olunur?

- Kox
- Meçnikov
- Aristotel
- Levenquk
- Klyuver

11 Gigiyena nədir?

- Təbiətdə maddələr dövrənini öyrənən elmdir
- Mikroorqanizmlərin həyaf fəaliyyətini və xüsusiyyətlərini öyrənən elmdir

Canlı orqanizmlərin müxtəlifliyini öyrənən elmdir

- Əhalinin həyat şəraiti üçün elmi surətdə əsaslandırılmış optimal şəraitin yaradılması haqqında elmdir
- Səhv cavab yoxdur

12 Qıvcırma nəzəriyyəsinin banisi kimdir?

Levenquk

Klyuver

Kox

- Paster

Aristotel

13 Kimyəvi amilləri göstərin:

- Fenol, katexol

Deyilənlərin hamısı

Bakteriyalar, vibrasiya

Rutubət, vibrasiya

Bakteriyalar, helmintoqlar

14 Mikrobiologiyanın təsviri dövrünün əsasını qoyan alim kimdir?

Kox

Klyuver

- Paster

Aristotel

Levenquk

15 Mikrobiologiya elmnə Koxun əsas töhfəsi nə olmuşdur?

Qarayara xəstəliyinə qarşı peyvənd

İşıq mikroskopunu təkmilləşdirilməsi

- Vərəm çöprünün kəşfi

Qripə qarşı peyvənd

Quduzluq qarşı peyvənd

16 Yalnız fiziki amillər göstərilən variantı seçin:

Fenol, katexol

Bakteriyalar, helmintoqlar

Deyilənlərin hamısı

Bakteriyalar, vibrasiya

- Rutubət, vibrasiya

17 İlk dəfə quduzluğa qarşı vaksin kim tərəfindən icad olunub?

Kox

Fleminq

Meçnikov

● Paster

Lister

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

Vinoqradskiy

Paster

Lister

● Kox

Fleminq

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

L.Paster

R.Kox

● V.V. Paşutin

F.P .Dobroslavin

Q.V. Xlopin

20 Gigiyenani ictimai sağlamlıq haqqında elm adlandırmış alim kimdir

L.Paster

F.P .Dobroslavin

● F.F. Erisman

R.Kox

Q.V. Xlopin

21 Moskvada sanitariya stansiyası hansı alimin təşəbbüsü ilə yaradılmışdır

● F.F. Erisman

R.Kox

L.Paster

F.P .Dobroslavin

Q.V. Xlopin

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

L.Paster

● F.P .Dobroslavin

F.F. Erisman

R.Kox

Q.V. Xlopin

23 Sanitariya nədir?

Təbiətdə gedən maddələr dövrənini öyrənən elmdir

Əhalinin həyat şəraiti üçün elmi surətdə əsaslandırılmış optimal şəraitin yaradılmasını təmin edən elmdir

Mikroorqanizmlərin həyaf fəaliyyətini və xüsusiyyətlərini öyrən elmdir

- Sanitar qanunvericilik və nəzarət vasitəsi ilə gigiyena elminin tələblərinin həyata keçməsinə təmin edən elmdir

Canlı orqanizmlərin müxtəlifliyini öyrənən elmdir

24 Penisillinin kimyəvi tərkibini kim öyrənmişdir?

Düzgün cavab yoxdur

A. Fleminq, L.Paster

V.N. Şapoşnikov, V. Beyering

- Q.Flori və E.Çeyn

İ.İ. Meçnikov, L.Paster

25 Fleminqin adı ilə bağlı olan kəşf hansıdır?

- Antibiotikin kəşfi

Mikroskopun kəşfi

duzgun cavab yoxdur

Virus termini

Faqositoz

26 Hərbi və ümumi gigiyena üzrə drsliyin müəllifi kimdir?

L.Paster

F.F. Erisman

- F.P .Dobroslavin

Q.V. Xlopin

İ.Meçnikov

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

R.Kox

- F.F. Erisman

L.Paster

F.P .Dobroslavin

Q.V. Xlopin

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

L.Paster

F.P .Dobroslavin

V.V. Paşutin

R.Kox

● Q.V. Xlopin

29 Aşağıdakılardan hansı R. Koxun adı ilə bağlıdır?

Mikroskopun kəşfi

Səhv cavab yoxdur

Virus termini

Faqositoz

● Vərəm çöplərinin kəşfi

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

Mikrobiologiya

Biokimya

Ekologiya

Fiziologiya

● Sanitariya

31 Rusiyada gigiyena üzrə ilk professor kim olmuşdur?

Q.V. Xlopin

● F.P .Dobroslavin

F.F. Erisman

R.Kox

L.Paster

32 Yalnız oksigensiz mühitdə yaşayan mikroorqanizmlər necə adlanırlar?

Səhv cavab yoxdur

● Anaeroblar

Aeroblar

Aerofillər

anaeroblar

33 Oksigensiz mühitdə yaşayan mikroorqanizmlər necə adlanırlar?

Səhv cavab yoxdur

Autotrof mikroorqanizmlər

● Anaeroblar

Aeroblar

Heterotrof mikroorqanizmlər

34 Anaerob mikroorqanizmlər hansılardır?

Düzgün cavab yoxdur

Karbon mənbəyi kimi üzvi maddələrdən istifadə edən mikroorqanizmlər

Oksigenli mühitdə yaşayan mikroorqanizmlər

● Oksigensiz mühitdə yaşayan mikroorqanizmlər

Karbon mənbəyi kimi qeyri-üzvi maddələrdən istifadə edən mikroorqanizmlər

35 İnkişafı üçün oksigen vacib olan bakteriyalar necə adlanırlar?

Səhv cavab yoxdur

Fakultativ anaeroblar

Obliqat anaeroblar

● Obliqat aeroblar

Fakultativ aeroblar

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

● anaeroblar

termofillər

mezofillər

psixrofillər

aeroblar

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

anaeroblar

termofillər

mezofillər

psixrofillər

● aeroblar

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

Rütubətə

Qidalanmaya

● Oksigenə

Temperatura

Fermenlərə

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

yuxarıda deyilənlərin hamısı

hidrolazalar

transferazalar

oksireduktazalar

● liqazalar

40 Hüceyrə daxilində fəaliyyət göstərən fermentlər necə adlanırlar?

yuxarıda deyilənlərin hamısı

boy maddələri

eksofermentlər

● endofermentlər

antibiotiklər

41 Bakteriyaların diferensial rənglənməsini kim təklif etmişdir

Səhv cavab yoxdur.

Qins.

● Qram.

Kox

Tsil-Nilson.

42 Aşağıdakılardan hansı qrammüsbət bakteriyaların hüceyrə divarının tərkibinə daxildir?

Səhv cavab yoxdur

Yantar turşusu

Lipoproteidlər

Lipopolisaxaridlər

● Teyxua turşusu

43 Bakterial hüceyrədə genetik məlumat harada toplanılır?

Səhv cavab yoxdur.

Sitoplazmada

Nüvə RNT-də

Nüvə DNT-də

● Nukleoidin DNT-də

44 Lizis termini aşağıdakılardan hansının bakteriyalara təsir formasına uyğun gəlir?

- Rikketsilərin
- Kapsulalaların
- Spiroxtlərin
- Sporların
- Bakteriofaqların

45 Qamçıların olması hansı hüceyrələr üçün xarakterikdir

- Streptokokklar
- Kokklar üçün
- Çöplər
- Vibriyonlar
- Stafilokokklar

46 Aerob mikroorqanizmlər hansılardır?

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

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

- Hərəkətə
- Spora
- Qamçıya
- Kapsula
- Hüceyrə divarına

48 Oksigenli mühitdə yaşayan mikroorqanizmlər necə adlanırlar?

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

49 Molekulyar oksigenə münasibətinə görə mikroorqanizm qruplarını göstərin?

- Deyilənlərin hamısı
- Autotrof, heterotrof
- Termofillər, mezofillər, psixrofillər

- Aeroblar, anaeroblar, fakultativ anaeroblar
Hidrofitlər, mezofitlər, kserofitlər

50 Tənəffüs növünə bakteriyaları hansı 2 əsas qrupa bölürlər

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

51 İndusibel fermentlər hansılardır?

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

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

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

53 Konstitutiv fermentlər hansılardır?

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

54 İzomerazalar hansı fermentlərdir?

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

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

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

56 Hidrolazalar hansı fermentlərdir?

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

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

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

58 Oksireduktazalar hansı fermentlərdir?

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

59 Sintetazalar hansı fermentlərdir?

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

60 Liqazalar hansı fermentlərdir?

- yuxarıda deyilənlərin hamısı
- Üzvi maddələrin izoçevrilməsini merlərinə

Daşıyıcı funksiya yerinə yetirən

Qıcqırma və tənəffüsdə iştirak edən

- Sadə birləşmələrdən mürəkkəb birləşmələrin əmələ gəlməsində iştirak edən

61 Üzvi maddələrin izomerlərinə çevrilməsini kataliz edən fermentlər necə adlanırlar?

yuxarıda deyilənlərin hamısı

hidrolazalar

transferazalar

oksireduktazalar

- izomerazalar

62 Liazalar hansı fermentlərdir

Yuxarıda deyilənlərin hamısı

Mürəkkəb birləşmələrin parçalanması və sintezində iştirak edən

Daşıyıcı funksiya yerinə yetirən

Qıcqırma və tənəffüsdə iştirak edən

- Substratdan bu və ya digər qrupun ayrılmasını kataliz edən

63 Transferazalar hansı fermentlərdir?

yuxarıda deyilənlərin hamısı

mürəkkəb birləşmələrin parçalanması və sintezində iştirak edən

- daşıyıcı funksiya yerinə yetirən

qıcqırma və tənəffüsdə iştirak edən

substratdan bu və ya digər qrupun ayrılmasını kataliz edən

64 Daşıyıcı funksiya yerinə yetirən fermentlər necə adlanırlar

yuxarıda deyilənlərin hamısı

hidrolazalar

- transferazalar

oksireduktazalar

liazalar

65 Qıcqırma və tənəffüsdə iştirak edən fermentlər necə adlanırlar?

yuxarıda deyilənlərin hamısı

hidrolazalar

transferazalar

- oksireduktazalar

liazalar

66 Substratdan asılı olmayaraq sintez olunan fermentlər necə adlanırlar?

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

67 Hüceyrədən xaricə ifraz olunan fermentlər necə adlanırlar

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

68 Ekzofermentlər hansılardır?

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

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

- Peptidoqlikan
- Flaqellin
- Murein
- Turbulin
- Pilin

70 Qozdan alınan fitonsid necə adlanır?

- ekmalin
- eritrin
- yuqlon
- lizosim
- pamalin

71 Mikroorqanizmlərdə olan dəyişkənlik formaları necə adlanır?

- mutasiya və modifikasiya
- termofil və mezofil

simbioz və metabioz

deyilənlərin hamısı

aerob və anaerob

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

fitonsid

● pamalin

ekmalin

lizosim

eritrin

73 Eritrin nədir?

İri buynuzlu heyvanların tüpürcək vəzilərindən alınan maddə

● Heyvanların qırmızı qan hüceyrələrindən (eritrositlərdən) alınan antibiotik maddə

Bitki mənşəli antibiotik maddələr

Heyvan və insan hüceyrələri tərəfindən sintez olunana zülal mənşəli antibiotik maddə

Balıq hüceyrələrindən alınan antibiotik maddə

74 Metabioz nədir?

Bir mikroorqanizmin digərini sıxışdırıb çıxarması, yəni məhv etməsi

İki müxtəlif növdən olan mikroorqanizmlərin bir-birinin yaşaması üçün şərait yaratması

● Bir mikrob növünün əmələ gətirdiyi məhsulun digərinin həyat fəaliyyəti üçün zəruri qida kimi sərf olunması

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

Bir mikroorqanizmin inkişafının digər mikroorqanizmin hesabına getməsi

75 Satellitizm nədir?

Bir mikroorqanizmin digərini sıxışdırıb çıxarması, yəni məhv etməsi

İki müxtəlif növdən olan mikroorqanizmlərin bir-birinin yaşaması üçün şərait yaratması

Bir mikrob növünün əmələ gətirdiyi məhsulun digərinin həyat fəaliyyəti üçün zəruri qida kimi sərf olunması

● Mikroorqanizmlərdən birinin digərinin həyat fəaliyyətini stimula edən boy maddələri, vitaminlər və s. ifraz etməs

Bir mikroorqanizmin inkişafının digər mikroorqanizmin hesabına getməsi

76 Fitonsid nəyə deyilir?

Heyvan və insan hüceyrələri tərəfindən sintez olunana zülal mənşəli antibiotik maddələrə

● Bitki mənşəli antibiotik maddələrə

Balıq hüceyrələrindən alınan antibiotik maddələrə

İri buynuzlu heyvanların tüpürcək vəzilərindən alınan maddələrə

Heyvanların qırmızı qan hüceyrələrindən (eritrositlərdən) alınan antibiotik maddələrə

77 Parazitizm nədir

İki müxtəlif növdən olan mikroorqanizmlərin bir-birinin yaşaması üçün şərait yaratması

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

Bir mikroorqanizmin digərini sıxışdırıb çıxarması, yəni məhv etməsi

- Bir mikroorqanizmin inkişafının digər mikroorqanizmin hesabına getməsi

Bir mikrob növünün əmələ gətirdiyi məhsulun digərinin həyat fəaliyyəti üçün zəruri qida kimi sərf olunması

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

Antaqonizm

Metabioz

- Satellitizm

Parazitizm

Simbioz

79 Antaqonizm nədir?

- Bir mikroorqanizmin digərini sıxışdırıb çıxarması, yəni məhv etməsi

Bir mikroorqanizmin inkişafının digər mikroorqanizmin hesabına getməsi

İki müxtəlif növdən olan mikroorqanizmlərin bir-birinin yaşaması üçün şərait yaratması

Bir mikrob növünün əmələ gətirdiyi məhsulun digərinin həyat fəaliyyəti üçün zəruri qida kimi sərf olunması

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

80 Bir mikroorqanizmin inkişafının digər mikroorqanizmin hesabına getməsi necə adlanır?

metabioz

simbioz

- parazitizm

antaqonizm

satellitizm

81 Bitki mənşəli antibiotik maddələr necə adlanırlar?

ekmalin

- fitonsid

lizosim

pamalin

eritrin

82 Balıq hüceyrələrindən alınan antibiotik maddə necə adlanır?

pamalin

fitonsid

lizosim

eritrin

● ekmalin

83 Heyvanların qırmızı qan hüceyrələrindən (eritrositlərdən) alınan antibiotik maddə

pamalin

● eritrin

lizosim

fitonsid

ekmalin

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

fitonsid

ekmalin

eritrin

● lizosim

pamalin

85 Lizosim nədir?

İri buynuzlu heyvanların tüpürcək vəzilərindən alınan maddə

Heyvanların qırmızı qan hüceyrələrindən (eritrositlərdən) alınan antibiotik maddə

Bitki mənşəli antibiotik maddələr

● Heyvan və insan hüceyrələri tərəfindən sintez olunana zülal mənşəli antibiotik maddə

Balıq hüceyrələrindən alınan antibiotik maddə

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

● antaqonizm

satellitizm

metabioz

simbioz

parazitizm

87 Simbioz nədir?

Bir mikroorqanizmin digərini sıxışdırıb çıxarması, yəni məhv etməsi

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

Bir mikrob növünün əmələ gətirdiyi məhsulun digərinin həyat fəaliyyəti üçün zəruri qida kimi sərf olunması

● İki müxtəlif növdən olan mikroorqanizmlərin bir-birinin yaşaması üçün şərait yaratması

Bir mikroorqanizmin inkişafının digər mikroorqanizmin hesabına getməsi

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

Antaqonizm

Satellitizm

Metabioz

● Simbioz

Parazitizm

89 Temperatur hansı amillərə aiddir?

Heç birinə

Bioloji

● Fiziki

Kimyəvi

Deyilənlərin hamısına

90 Osmofillər hansı mikroorqanizmlərdir?

Səhv cavab yoxdur

Aşağı temperaturlu mühitdə yaşayan mikroorqanizmlər

Yüksək temperaturlu mühitdə yaşayan mikroorqanizmlər

● Çox yüksək təzyiqli mühitdə öz həyat fəaliyyətlərini davam etdirən mikroorqanizmlər

Yüksək rütubətli mühitdə yaşayan mikroorqanizmlər

91 Termofillər hansı mikroorqanizmlərdir?

Oksigensiz mühitdə yaşayan

Orta temperaturda yaşayan

● İstilik sevən

Soyuq sevən

Oksigenlə tənəffüs edən

92 Quraqlığa davamlı mikroorqanizmlər necə adlanırlar?

anaeroblar

● kserofitlər

mezofitlər

hidrofitlər

aeroblar

93 Aşağı temperaturda yaşayan mikroorqanizmlər necə adlanırlar

- Anaeroblar
- Termofillər
- Mezofillər
- Psixrofillər
- Aeroblar

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

- Rütubətə
- Qidaya
- Oksigenə
- Temperatura
- Fermenlərə

95 Temperatura münasibətinə görə hansı mikroorqanizm qrupları mövcuddur

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

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

- Fermenlərə
- Rütubətə
- Temperatura
- Oksigenə
- Qidaya

97 Az rütubətli mühit sevən mikroorqanizmlər necə adlanırlar?

- aeroblar
- kserofitlər
- mezofitlər
- hidrofitlər
- anaeroblar

98 Rütubətə çox həssas olan mikroorqanizmlər necə adlanırlar?

- anaeroblar
- kserofitlər
- mezofitlər

- hidrofitlər
- aeroblar

99 Kserofitlər hansı mikroorqanizmlərə deyilir?

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

100 Mezofitlər hansı mikroorqanizmlərə deyilir

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

101 Hidrofitlər hansı mikroorqanizmlərə deyilir?

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

102 Termofillər üçün xarakterik olan optimal temperaturu göstərin

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

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

- psixrofillər
- hidrofillər
- termofillər
- osmofillər
- mezofillər

104 Mezofillər üçün xarakterik olan optimal temperaturu göstərin.

Səhv cavab yoxdur

50-60°C

● 25-35°C

10°-15°C

Düzgün cavab yoxdur

105 Psixrofillər üçün xarakterik olan optimal temperaturu göstərin.

Səhv cavab yoxdur

50-60°C

25-35°C

● 10°-15°C

Düzgün cavab yoxdur

106 Turqor nəyə deyilir?

Düzgün cavab yoxdur

nuklein turşularının molekul quruluşunun dəyişməsi və ya nukleidlərin parçalanması yolu ilə meydana çıxan dəyişkənliyə
bakteriofaq vasitəsilə bir bakteriya hüceyrəsindən genomun müəyyən hissəsinin digər bakteriya hüceyrəsinə köçürülməsinə

● aşağı osmotik təzyiqli mühitə düşdükdə mühitdə olan suyun hüceyrəyə daxil olub onu şişirtməsi hadisəsinə
genetik materialın bir mikrob hüceyrəsindən digərinə köçürülməsi ilə gedən dəyişkənliyə

107 Pamalin nədir?

● İri buynuzlu heyvanların tüpürcək vəzilərindən alınan maddə

Balıq hüceyrələrindən alınan antibiotik maddə

Heyvan və insan hüceyrələri tərəfindən sintez olunana zülal mənşəli antibiotik

Bitki mənşəli antibiotik maddələr

Heyvanların qırmızı qan hüceyrələrindən (eritrositlərdən) alınan antibiotikmaddə

108 Psixrofillər hansı mikroorqanizmlərdir?

Oksigensiz mühitdə yaşayan

Orta temperaturda yaşayan

İstilik sevən Psixrofillər hansı mikroorqanizmlərdir

● Soyuq sevən

Oksigenlə tənəffüs edən

109 İstilik sevən mikroorqanizmlər necə adlanırlar?

Aeroblar

Mezofillər

Psixrofillər

Anaeroblar

☒ Termofillər

110 Orta temperaturu sevən mikroorqanizmlər necə adlanırlar?

Anaeroblar

Termofillər

☒ Mezofillər

Psixrofillər

Aeroblar

111 Yüksək temperaturda yaşayan mikroorqanizmlər necə adlanırlar

Anaeroblar

☒ Termofillər

Mezofillər

Psixrofillər

Aeroblar

112 Duz sevən mikroorqanizmlər necə adlanırlar?

Səhv cavab yoxdur

hidrofillər

termofillər

☒ holofillər

temofillər

113 Antibiotik maddələr hansı amilə daxildir?

Düzgün cavab yoxdur

☒ Bioloji

Kimyəvi

Fiziki

Fiziki və kimyəvi

114 Aşağıdakılardan hansı fiziki amillərə aiddir?

Səhv cavab yoxdur

Molekulyar oksigenə münasibət

Mühitin pH-ı

☒ Temperatur

Səthi aktiv maddələr

115 Aşağıdakılardan hansı fiziki amildir

Səhv cavab yoxdur

Molekulyar oksigenə münasibət

Mühitin pH-ı

☒ Rütubət

Səthi aktiv maddələr

116 Mikroorqanizmlərə təsir edən bioloji amillərə hansılar aiddir

Duzluluq

Temperatur

Rütubət

☒ Antibiotiklər

Təzyiq

117 Fiziki amillərə aid olmayanı göstərin

Yuxarıda deyilənlərin hamısı

☒ Mühitin pH-ı

Rütubət

Temperatur

Şüa enerjisi

118 Fitonsid nədir?

Səhv cavab yoxdur

Aşağı temperaturlu mühitdə yaşayan mikroorqanizmlərdir

Yüksək temperaturlu mühitdə yaşayan mikroorqanizmlərdir

☒ Mikroorqanizmlərə təsir edən bioloji amildir

Yüksək rütubətli mühitdə yaşayan mikroorqanizmlərdir

119 Mikroorqanizmlərə təsir edən bioloji amillərə hansılar aiddir?

Duzluluq

Temperatur

Rütubət

☒ Fitonsidlər

Təzyiq

120 Rütubətə münasibətinə görə mikroorqanizmlərin hansı qrupları mövcuddur?

Düzgün cavab yoxdur

Aeroblar, anaeroblar, fakultativ anaeroblar

Autotrof, heterotrof

- Hidrofitlər, mezofitlər, kserofitlər
- Termofillər, mezofillər, psixrofillər

121 Şüa enerjisi hansı amillərə aiddir

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

122 Mühitin pH-ı hansı amillərə aiddir?

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

123 Halofillər hansı mikroorqanizmlərdir?

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

124 Rütubət hansı amillərə aiddir?

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

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

- Rütubətə
- Qidalanmaya
- Oksigenə
- Temperatura
- Fermenlərə

126 Fitonsidlər hansı amilə daxildir?

Düzgün cavab yoxdur

- Bioloji
- Kimyəvi
- Fiziki
- Səhv cavab yoxdur

127 Ekmalin nədir?

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

128 Aşağı temperaturu sevən mikroorqanizmlər necə adlanırlar?

- Anaeroblar
- Psixrofillər
- Termofillər
- Mezofillər
- Aeroblar

129 Mezofillər hansı mikroorqanizmlərdir?

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

130 Yuqlon nədən alınır?

- heyvanlardan
- sarımsaqdan
- soğandan
- qozdan
- balıqdan

131 Mikroorqanizmlərə öldürücü təsir necə adlanır?

- Bakteriolitik təsir
- Bakteriosid təsir
- Stimuləedici təsir

Bakteriostatik təsir

Səhv cavab yoxdur

132 Bakteriosid təsir nədir?

Səhv cavab yoxdur

Mikroorqanizmləri öldürən və hüceyrə divarını parçalayan təsir

Mikroorqanizmlər tərəfindən mənimsənilən maddənin mikroorqanizmlərə stimüləedici təsiri

Mikroorqanizmlərin inkişafını müvəqqəti dayandıran maddələrin təsiri

- Mikroorqanizmləri öldürən təsir

133 Bakteriolitik təsir nədir?

Səhv cavab yoxdur

- Mikroorqanizmləri öldürən və hüceyrə divarını parçalayan maddələrin təsiri

Mikroorqanizmlər tərəfindən mənimsənilən maddənin mikroorqanizmlərə stimüləedici təsiri

Mikroorqanizmlərin inkişafını müvəqqəti dayandıran maddələrin təsiri

Mikroorqanizmləri öldürən maddələrin təsiri

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

eritrin

fitonsid

- endotoksin

lizosim

ekzotoksin

135 Virulentlik nədir?

öldürülmüş və ya diri vaksinlə əldə edilən immunitet

orqanizmin xəstəliyə tutulmamaq qabiliyyəti və ya orqanizmin yoluxucu xəstəliyə davamlılığı

- patogen mikrobun xəstəlik törətmə qabiliyyətinin dərəcəsi

mikroorqanizmlər tərəfindən ətraf mühitə yaşadığı dövrdə ifraz olunan zülal təbiətli yüksək zəhərli maddələr

mikroorqanizmlər öldükdən və hüceyrə parçalandıqdan sonra xaricə çıxan maddələr

136 Aşağıdakılardan hansı bruselyoz mənbəyi hesab olunur?

- Xəstə heyvan əti

Xəstə insan

torpaq

Su

Hava

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

- saprofit
- aerob
- patogen
- anaerob
- autotrof

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

- eritrin
- endotoksin
- fitonsid
- lizosim
- ekzotoksin

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

- Mycobacterium
- Escherichia
- Vibrio
- Shigella
- Salmonella

140 Şiqellər hansı tip infeksiyalara aiddirlər?

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

141 Shigella cinsindən olan bakteriyalar hansı xəstəliyi törədirlər?

- Brüselyoz
- Vəba
- Dizenteriya
- Qarın yatalağı
- Eşerixioz

142 İmmunitet haqqında deyilənlərdən hansı doğru deyildir.

- Süni immunitet orqanizmin vaksinlərlə peyvənd olunması nəticəsində yaranır.
- İmmunitetin anadangəlmə və qazanılan formaları mövcuddur.

- Anadangəlmə immunitet əmələ gəlmə mexanizmindən asılı olaraq təbii və süni olur. Qazanılmış immunitet insanın fərdi həyat fəaliyyəti zamanı müvafiq infeksiya törədiciləri ilə qarşılıqlı təsiri nəticəsində baş verir. İmmunitet-orqanizmə daxil olan bütün yad cisimləri tanıyan və məhv edən bioloji özünümüdafiə mexanizmi sistemidir.

143 Ekzotoksin nədir?

öldürülmüş və ya diri vaksinlə əldə edilən immunitet

orqanizmin xəstəliyə tutulmamaq qabiliyyəti və ya orqanizmin yoluxucu xəstəliyə davamlılığı

- mikroorqanizmlər tərəfindən ətraf mühitə yaşadığı dövrdə ifraz olunan zülal təbiətli yüksək zəhərli maddələr
patogen mikrobun xəstəlik törətmə qabiliyyətinin dərəcəsi
mikroorqanizmlər öldükdən və hüceyrə parçalandıqdan sonra xaricə çıxan maddələr

144 Patogen mikrobun xəstəlik törətmə qabiliyyətinin dərəcəsi necə adlanır

İmmunitet

- Virulentlik

ekzotoksin

Deyilənlərin hamısı

Endotoksin

145 İnfeksiya haqqında düzgün olmayan cavab variantını göstərin.

Patogen mikroorqanizmlərlə yoluxmuş qida məhsulları infeksiyon xəstəliklərin əsas səbəbkarlarıdır.

İnfeksiya-orqanizmin xəstəlik törədən mikroblarla yoluxmasıdır.

İnfeksiyanın əsas üç mənbəyi mövcuddur: insanlar, heyvanlar və xarici mühit amilləri

Patogen mikroorqanizmlərlə yoluxmuş qida infeksiyon xəstəliklərin baş verməsinə səbəb ola bilər.

- İnfeksiyon xəstəliyin baş verməsi üçün qidada az miqdarda ölmüş patogen hüceyrələrin olması kifayətdir.

146 Vəba törədicisi necə adlanır?

Mikoplazma

Virion

- Vibrion

Virus

Salmonella

147 Düzgün olmayan variantı göstərin.

- Sağalma dövründə əvvəl bakterioloji sağalma,sonra isə klinik sağalma baş verir.

İnkubasiya dövrü- yoluxma anından ilk əlamətlərin müşahidə olunmasına qədər olan dövrüdür.

Sağalma dövründə kliniki sağalma baş verir ki, bu da bakterioloji sağalmadan əvvəl müşahidə olunur.

İnkişaf dövründə simptomların çoxalması baş verir.

Titrətmə dövrü- orqanizmdə ümumi qeyri-spesifik görünmələrin: zəifliyin , əzginliyin və s. müşahidə olunması dövrüdür.

148 İnfeksiyon xəstəliklərin dövrlərinin düzgün verilmiş ardıcılığını göstərin.

Titratmə dövrü, inkubasiya dövrü, inkişaf dövrü, sağalma dövrü.

Sağalma dövrü, titratmə dövrü, inkubasiya dövrü, inkişaf dövrü

- İnkubasiya dövrü, titratmə dövrü, inkişaf dövrü, sağalma dövrü.

Sağalma dövrü, inkişaf dövrü, titratmə dövrü, inkubasiya dövrü.

İnkişaf dövrü, titratmə dövrü, inkubasiya dövrü, sağalma dövrü.

149 Düzgün olmayan variantı göstərin.

Virulentlik- Patogenlik dərəcəsidir.

Toksin əmələgətirmək- patogen mikroorqanizmlərə aid xüsusiyyətdir.

Endotoksinləri yalnız qram-mənfi bakteriyalar yaradırlar.

Patogenlik – patogen mikroorqanizmlərin xəstəlik törətmə qabiliyyətidir.

- Bütün endotoksinlər yalnız zülallardır

150 Patoqen mikroorqanizmlərin toksin sintezi prosesi necə adlanır?

Endotoksin

Virulentlik

- Toksin əmələ gətirmə

İmmunitet

Ekzotoksin

151 Toksin əmələ gətirmək nədir?

orqanizmin xəstəliyə tutulmamaq qabiliyyəti və ya orqanizmin yoluxucu xəstəliyə davamlılığı

mikroorqanizmlər öldükdən və hüceyrə parçalandıqdan sonra xaricə çıxan maddələr

- patoqen mikroorqanizmlərin toksin sintezi prosesi

patogen mikrobun xəstəlik törətmə qabiliyyətinin dərəcəsi

mikroorqanizmlər tərəfindən ətraf mühitə yaşadığı dövrdə ifraz olunan zülal təbiətli yüksək zəhərli maddələr

152 Endotoksin nədir?

öldürülmüş və ya diri vaksinlə əldə edilən immunitet

mikroorqanizmlər tərəfindən ətraf mühitə yaşadığı dövrdə ifraz olunan zülal təbiətli yüksək zəhərli maddələr

patogen mikrobun xəstəlik törətmə qabiliyyətinin dərəcəsi

- mikroorqanizmlər öldükdən və hüceyrə parçalandıqdan sonra xaricə çıxan maddələr

orqanizmin xəstəliyə tutulmamaq qabiliyyəti və ya orqanizmin yoluxucu xəstəliyə davamlılığı

153 Düzgün olmayan cavab variantını göstərin.

Endotoksinlər kapilyarların keçiriciliyini artırır və hüceyrəyə dağıdıcı təsir göstərir.

Ekzotoksini həm qram-mənfi, həm də qram-müsbət bakteriyalar sintez edirlər.

- Endotoksinləri həm qram-mənfi, həm də qram-müsbət bakteriyalar sintez edirlər.

Bütün məlum ekzotoksinlər zülallar tərkibli olub, termolabil və termostabil növlərə ayrılırlar. Endotoksinlər yalnız qram-mənfi bakteriyalar tərəfindən yaradılır, lipopolisəkarlardan və onlarla birləşmiş zülallardan təşkil olunmuşdur.

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

Qida zəhərlənmələri

Zoonozlar

Mikotoksikozlar

Helmintozlar

- Qida infeksiyaları

155 Hansı bakteriyalar dizenteriya törədiciyə hesab edirlər.

- Shigella
- Mycobacterium
- Escherichia
- Salmonella
- Vibrio

156 Patogen mikroorqanizmlər hansılardır?

Qeyri üzvi maddələrdən üzvi maddələr sintez edən

Ölmüş orqanizmlərlə qidalanan

- Xəstəlik törədən
- Oksigenlə tənəffüs edən
- Oksigensiz mühitdə yaşayan

157 Salmonella cinsindən olan bakteriyalar hansı xəstəliyi törədirlər?

Brüselyoz

Vəba

Dizenteriya

- Qarın yatalağı
- Eşerixioz

158 cinsindən olan bakteriyalar vəba törədiciyə hesab edirlər.

Shigella

- Vibrio
- Mycobacterium
- Escherichia
- Salmonella

159 Vibrio cinsindən olan bakteriyalar hansı xəstəliyi törədirlər?

- Brüselyoz
- Vəba
- Dizenteriya
- Qarın yatalağı
- Eşerixioz

160 Steptokokk infeksiyalarının mənbəyi nə hesab olunur?

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

161 İmmunitet nəyə deyilir?

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

162 Klinik əlamətləri aşkar nəzərə çarpmayan infeksiya necə adlanır?

- xroniki infeksiya
- qarışıq infeksiya
- sadə infeksiya
- renfeksiya
- simptomsuz infeksiya

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

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

164 Serumların yeridilməsi ilə aparılan immunizasiya necə adlanır?

- Səhv cavab yoxdur
- Təbii immunitet

- Qeyri-fəal immunizasiya
- Fəal immunizasiya
- Düzgün cavab yoxdur

165 Qeyri-fəal immunizasiya nəyə deyilir?

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

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

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

167 Endemiya nəyə deyilir?

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

168 Rezistentlik nəyə deyilir?

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

169 İnfeksion xəstəliklərə yoluxma nə zaman baş verir?

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

170 Epidemiya nəyə deyilir?

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

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

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

172 Simptomsuz infeksiya nəyə deyilir?

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

173 Poradik hal nəyə deyilir?

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

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

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

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

- xroniki infeksiya
- reinfeksiya

sadə infeksiya

● qarışıq infeksiya

kəskin infeksiya

176 Bir növ mikrob tərəfindən törədilən infeksiya necə adlanır?

qarışıq infeksiya

reinfeksiya

xroniki infeksiya

kəskin infeksiya

● sadə infeksiya

177 Sadə infeksiya nəyə deyilir?

Klinik əlamətləri aşkar nəzərə çarpmayan infeksiyaya

İki və ya daha çox növ mikrob tərəfindən törədilən infeksiyaya

● Bir növ mikrob tərəfindən törədilən infeksiyaya

İnsanın keçirmiş olduğu yoluxucu xəstəliyə təkrar yoluxmasına

Yoluxmuş orqanizmin sağalma dövründə prosesin yenidən şiddətlənməsinə

178 Reinfeksiya nəyə deyilir?

Klinik əlamətləri aşkar nəzərə çarpmayan infeksiyaya

İki və ya daha çox növ mikrob tərəfindən törədilən infeksiyaya

Bir növ mikrob tərəfindən törədilən infeksiyaya

● İnsanın keçirmiş olduğu yoluxucu xəstəliyə təkrar yoluxmasına

Yoluxmuş orqanizmin sağalma dövründə prosesin yenidən şiddətlənməsinə

179 Təbii qazanılan immunitet nəyə deyilir?

Səhv cavab yoxdur

● Keçirilən xəstəlikdən sonra əldə edilən immunitetə

İrsi xarakter daşıyan və növün bioloji xüsusiyyətlərindən asılı olaraq nəsildən-nəslə keçən immunitetə

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

Düzgün cavab yoxdur

180 Keçirilən xəstəlikdən sonra əldə edilən immunitet necə adlanır?

Səhv cavab yoxdur

● Təbii qazanılan

Süni qazanılan

Təbii immunitet

Düzgün cavab yoxdur

181 Təbii immunitet nəyə deyilir?

Səhv cavab yoxdur

Keçirilən xəstəlikdən sonra əldə edilən immunitetə

- İrsi xarakter daşıyan və növün bioloji xüsusiyyətlərindən asılı olaraq nəsildən-nəslə keçən immunitetə

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

Düzgün cavab yoxdur

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

səhv cavab yoxdur

poradik hal

infeksiya

- immunitet

epidemiya

183 İnsanın keçirmiş olduğu yoluxucu xəstəliyə təkrar yoluxması necə adlanır?

kəskin infeksiya

sadə infeksiya

- reinfeksiya

xroniki infeksiya

qarışıq infeksiya

184 Pandemiya nəyə deyilir?

hər hansı bir yoluxucu xəstəliyin müəyyən bir ərazidə uzun müddət davam etməsinə

- epidemiyanın yayılıb bütün ölkələri və hətta qitələri əhatə etməsinə

eyni bir mənbədən yayılan infeksiya ilə çoxlu miqdarda adamların xəstələnmə halına

tək-tək hallarda təsadüf olunan xəstəlik halına

185 Süni qazanılan immunitet nəyə deyilir?

Səhv cavab yoxdur

Keçirilən xəstəlikdən sonra əldə edilən immunitetə

İrsi xarakter daşıyan və növün bioloji xüsusiyyətlərindən asılı olaraq nəsildən-nəslə keçən immunitetə

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

Düzgün cavab yoxdur

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

Səhv cavab yoxdur

Təbii qazanılan

- Süni qazanılan

Təbii

Düzgün cavab yoxdur

187 İmmunitet haqqında səhv cavabı göstərin:

Səhv cavab yoxdur

İmmunitet- mənşəyinə görə anadangəlmə və həyatda qazanılma olur

Mikroba və ya onun həyat fəaliyyəti məhsullarına qarşı orqanizmin verdiyi mürəkkəb kompleks fizioloji müdafiə reaksiyasına immunitet deyilir

Anadangəlmə, təbii və ya irsi immunitet – orqanizmin genetik xüsusiyyəti ilə əlaqədardır

- Patogen mikrobun xəstəlik törətmə qabiliyyətinə immunitet deyilir

188 Rəssidiv nəyə deyilir?

Klinik əlamətləri aşkar nəzərə çarpmayan infeksiyaya

İki və ya daha çox növ mikrob tərəfindən törədilən infeksiyaya

Bir növ mikrob tərəfindən törədilən infeksiyaya

İnsanın keçirmiş olduğu yoluxucu xəstəliyə təkrar yoluxmasına

- Yoluxmuş orqanizmin sağalma dövründə prosesin yenidən şiddətlənməsinə

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

səhv cavab yoxdur

epidemiya

poradik hal

- rezistentlik

endemiya

190 Yoluxmuş orqanizmin sağalma dövründə prosesin yenidən şiddətlənməsi necə adlanır?

xroniki infeksiya

qarışıq infeksiya

sadə infeksiya

reinfeksiya

- rəssidiv

191 Qarışıq infeksiya nəyə deyilir?

Klinik əlamətləri aşkar nəzərə çarpmayan infeksiyaya

- İki və ya daha çox növ mikrob tərəfindən törədilən infeksiyaya

Bir növ mikrob tərəfindən törədilən infeksiyaya

İnsanın keçirmiş olduğu yoluxucu xəstəliyə təkrar yoluxmasına

Yoluxmuş orqanizmin sağalma dövründə prosesin yenidən şiddətlənməsinə

192 Fəal immunizasiya nəyə deyilir?

Səhv cavab yoxdur

Keçirilən xəstəlikdən sonra əldə edilən immunitetə

Serumların yeridilməsinə

● Vaksinlərin parenteral yolla yeridilməsinə

Düzgün cavab yoxdur

193 İnfeksiya sözünün latıncadan tərcüməsi nədir?

səhv cavab yoxdur

“sağlamlıq gətirən”

“hər hansı şeydən azad olmaq”

● “yoluxdurma”

“sağlamlıq”

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

Səhv cavab yoxdur

Təbii qazanılan

Süni qazanılan

● Təbii immunitet

Düzgün cavab yoxdur

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

səhv cavab yoxdur

● pandemiya

epidemiya

poradik hal

endemiya

196 Erqotizm nədir?

düz cavab yoxdur

stafilokokk infeksiyası

virus mənşəli infeksiya

bakteriya mənşəli infeksiya

● mikotoksikoz

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

Çobanyastığı, inciçiçəyi

Ardıc, cökə

- Xanımotu, radodendron

Qızılgül, itburnu

Süsən, jasmin

198 Faqin nədə əmələ gəlir?

Çiy lobyada

Kartofda

Heç birində

- Qoz-fındıqda

Meyvə və toxumlarda

199 Salmonellyoz nəyə aiddir?

Helmintozlara

- Toksikoinfeksiyalara

Stafilokokk mənşəli zəhərlənmələrə

Zoonozlara

Mikotoksikozlar

200 Göbələk mənşəli toksikozları göstərin

Salmonellez, listerioz

Brüselyoz, vərəm

- Fuzarioz, alimentar-toksik allergiya

Qarın yatalağı, qarayara

Eşerixioz, dizenteriya

201 Mikotoksikozlar olan variantı seçin.

Brüselyoz, salmonelyoz, vərəm

- Erqotizm, fuzarioz, alimentar-toksik allergiya

Vəba, vərəm, dizenteriya

Eşerixozlar, qarın yatalağı, qanlı ishal

Listerioz, iyersinioz, brüselyoz

202 Toksikoinfeksiya verilən variantı seçin

Eşerixioz

Brüselyoz

Listerioz

- Salmonellyoz

Qarın yatalağı

203 Alimantar-toksik allerkiyanı törədən mikroorqanizmi seçin

Clostridium botulinum

Fusarium graminearum

Escherichia coli

- Fusarium sporotrichiella

Brucella melitensis

204 Alimantar-toksik allergiya nədir?

düz cavab yoxdur

- mikotoksikoz

stafilokokk infeksiyası

virus mənşəli infeksiya

bakteriya mənşəli infeksiya

205 Fuzarioz nədir?

düz cavab yoxdur

bakteriya mənşəli infeksiya

- mikotoksikoz

stafilokokk infeksiyası

virus mənşəli infeksiya

206 Mikroskopik göbələklərlə zəhərlənmə necə adlanır?

Helmintozlar

Qida infeksiyaları

Stafilokokk mənşəli zəhərlənmələr

Zoonozlar

- Mikotoksikozlar

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

Heç biri

Sərxoş çörəklə” zəhərlənmə

Alimantar-toksiki allerkiya

Erqotizm

- Aflatoksikoz

208 Düzgün olmayan variantını göstərin:

Toksiinfeksiyalarnın törədiciləri endotoksinlər hazırlayır

Qida zəhərlənmələri toksikozlara və toksiinfeksiyalara bölünürlər.

Toksikozlar ekzotoksinlər tərəfindən törədilir.

- Toksiinfeksiyalar ekzotoksinlər tərəfindən törədilir.

Toksikozlar göbələk və bakteriya mənşəli olurlar.

209 Süd və süd məhsulları hansı zəhərlənməni törədirlər?

Salmonelyozu

- Stafilokokk mənşəli

Göbələk mənşəli

Quduzluğu

Streptokokk mənşəli

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

Brüselyoz

Stafilokokk mənşəli qida zəhərlənmələri

- Botulizm

Fuzariotoksikozlar

Aflotoksikozlar

211 Kartofun tərkibində hansı zəhərli maddəvar?

Faqin

- Solanin

Heç biri

Amiqdalin

Fazin

212 Solanin nəyin tərkibinə daxildir?

Çiy lobyanın

- Kartofun

Heç birinin

Qoz-fındığın

Meyvə və toxumların

213 Bacillus cinsindən olan bakteriyalar hansı xəstəliyi törədirlər? Sibir xorası

Eşerixioz

- Sibir xorası

Vərəm

İyersinoz

Brüselyoz

214 Brüselyoz törədiciülərinin məxsus olduğu cinsi göstərin:

Mycobacterium

● Brucella

Salmonella

Yersinia

Bacillus

215 Brucella cinsindən olan bakteriyalar hansı xəstəliyi törədirlər?

Eşerixioz

Dizenteriya

Vəba

Qarın yatalağı

● Bruselyoz

216 Escherichia cinsindən olan bakteriyalar hansı xəstəliyi törədirlər?

Dizenteriya

Vəba

● Eşerixioz

Brüselyoz

Qarın yatalağı

217 Eşerixioz xəstəliyinin törədiciləri hansı bakteriya cinsləri hesab olunurlar?

Vibrio

Shigella

Salmonella

● Escherichia

Yersinia

218 Qoz-fındıqda hansı zəhərli maddə vardır?

Fazin

Heç biri

Amiqdalin

Solanin

● Faqin

219 Fazin nəyin tərkibinə daxildir?

Meyvə və toxumların

Heç birinin

● Çiy lobyanın

Kartofun

Qoz-fındığın

220 Çiy lobyada olan zəhərli maddə necə adlanır

Amiqdalin

Heç biri

● Fazin

Faqin

Solanin

221 İyersinozun törədicişi hansı cins bakteriyalardır?

Salmonella

Mycobacterium

Bacillus

Brucella

● Yersinia

222 Mikotoksikozlar nədir?

Qida infeksiyaları

● Mikroskopik göbələklərlə zəhərlənmələr

Qurdların törətdiyi xəstəliklər

Heyvan mənşəli zəhərlənmələr

Bakterial intoksikasiya

223 Stafilokokk mənşəli zəhərlənmələr törədən əsas məhsullar:

Göbələklər

● Süd və süd məhsulları

yaglar

Ət və ət məhsulları

Meyvələr

224 Banka konservlərin botulizmi nə ilə əlaqədardır?

● Kifayət qədər sterilizasiya olunmamaqla

Düzgün variant yoxdur.

Şəkərin miqdarının az olması ilə

Duzun miqdarının az olması ilə

Konservantların miqdarının az olması ilə

225 Zəhərlənmə törədən alaq otlarını göstərin.

Heç birində

Maranka, ilan balığı ilə zəhərlənmə

● əkin qərənfil, acı yonca, kəkə

Dovşan, mal ətə ilə zəhərlənmə

Qızıl gül, itburnu ilə zəhərlənmə

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

Qida infeksiyaları

Mikotoksikozlar

Helmintozlar

Zoonozlar

● Qida zəhərlənmələri

227 Mycobacterium cinsindən olan bakteriyalar hansı xəstəliyi törədirlər?

Brüselyoz

● Vərəm

İyersinoz

Eşerixioz

Sibir xorası

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

Göbələk zəhərlənməsi

Sink ilə zəhərlənmə

Mikotoksikozlar

Çiy lobya ilə zəhərlənmə

● Çəyirdəkli meyvə ilə zəhərlənmə

229 Vərəm törədicisi hansı cinsə aiddir?

Bacillus

Brucella

Salmonella

Yersinia

● Mycobacterium

230 Yersinia cinsindən olan bakteriyalar hansı xəstəliyi törədirlər?

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

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

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

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

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

233 Qara yara xəstəliyinin törədicisi hansı cinsə aiddir?

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

234 Hansı proses istilik hasilatını ifadə etmir?

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

235 Toz hissəcikləri ilə birləşmiş ionlar necə adlanırlar?

- ☒ ağır ionlar

düzgün cavab yoxdur

tozlar

yüngül ionlar

səhv cavab yoxdur

236 İlkin ionlar necə adlanırlar?

Səhv cavab yoxdur

tozlar

ağır ionlar

☒ yüngül ionlar

Düzgün cavab yoxdur

237 Hansı hava mühitinin çirklənmə göstəricisi hesab edilir ?

Deyilənlərin heç biri

Havada nəmliliyin 40%-dən az olması

Yüngül ionların ağır ionlardan üstünlüyü

☒ Ağır ionların yüngül ionlardan üstünlüyü

Deyilənlərin hamısı

238 Ağır ionlar nəyə deyilir?

səhv cavab yoxdur

ionlaşma zamanı əmələ gələn ilk ionlara

☒ toz hissəciyi ilə birləşmiş ionlara

bakteriyalarla birləşmiş ionlara

düzgün cavab yoxdur

239 Ölmüş canlıların üzvi birləşmələrindən istifadə edən mikroorqanizmlər?

☒ Saprofitlər

Halofillər

Termofillər

Autotroflar

Parazitlər

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

8%

79%

☒ 0.1%

0.03%

3%

241 Havada karbon qazının miqdarı necə faiz olduqda tənəffüs sürətlənir?

Deyilənlərin hamısında

0.05%

0.1%

0.03%

☒ 3%

242 Karbon qazından kəskin zəhərlənmə nə zaman baş verir?

Deyilənlərin hamısında

Havada miqdarı 0.03 % olduqda

Havada miqdarı 3% olduqda

☒ Havada miqdarı 8% olduqda

Havada miqdarı 0.1% olduqda

243 Aşağıdakı qazlardan hansının fizioloji əhəmiyyəti yoxdur

Deyilənlərdən hamısının

Azotun

Oksigenin

Karbon qazının

☒ Neonun

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

15,4-16%

☒ 3%

79.2%

20.95%

0.03%

245 Atmosfer havasında olan karbon qazının miqdarı necə faizdir?

95%

78,9%

79.2%

15.4-16%

☒ 0.03%

246 Atmosfer havasında olan azotun miqdarı necə faizdir?

0.03%

☒ 79.2%

15.4-16%

20.95%

78,9%

247 Tənəffüs zamanı verdiyimiz havada oksigenin miqdarı necə faizdir?

☒ 15,4-16%

20.95%

78,9%

79.2%

0.03%

248 Rütubətin miqdarı havanın hansı xüsusiyyətlərinə aid edilir?

Hec birinə

☒ Fiziki

Kimyəvi

Bioloji

Hamısına

249 Suyun sanitar göstəricisi dedikdə hansı mikroorqanizmlər nəzərdə tutulur?

stafilokokklar

☒ Bağırsaq çöpü bakteriyaları

Viruslar

Streptokokklar

Vibriyonlar

250 Mikroorqanizmlərin ekologiyası nəyi öyrənir?

Səhv cavab yoxdur

☒ Mikroorqanizmlərin bir-biri ilə və ətraf mühitlə qarşılıqlı münasibətini :

Mikroorqanizmlərdə baş verən dəyişkənlikləri :

Mikroorqanizmlərin həyat fəaliyyəti prosesslərini, o cümlədən böyüməsini, inkişafını, qidalanmasını və çoxalmasını:

Mikroorqanizmlərin formasını, quruluşunu, hərəkət və çoxalma üsullarını:

251 Günəş şüasının intensivliyi havanın hansı xassələrinə aid edilir?

Hec birinə

☒ Fiziki

Kimyəvi

Bioloji

Hamısına

252 Biometrik təzyiq havanın hansı xassələrinə aid edilir?

Hec birinə

● Fiziki

Kimyəvi

Bioloji

Hamısına

253 Havanın fiziki xassələrinə aid edilir:

Un tozu

Təsirsiz qazların miqdarı

Oksigenin və azotun miqdarı

● Temperatura, nəmlilik, elektrik vəziyyəti

Ammonyak

254 Havada bakteriyaların miqdarı havanın hansı xüsusiyyətlərinə aid edilir?

Hec birinə

Fiziki

Kimyəvi

● Bioloji

Hamısına

255 İonlaşma xarakteri havanın hansı xüsusiyyətlərinə aid edilir

Hec birinə

● Fiziki

Kimyəvi

Bioloji

Hamısına

256 Havanın kimyəvi xassələrinə aid edilir:

Bakteriyaların miqdarı

İonlaşma xarakteri

● Oksigenin və azotun miqdarı

Temperatura, nəmlilik, elektrik vəziyyəti

İonlaşma dərəcəsi

257 Hansı xüsusiyyət müsbət ionlara aid deyildir:

deyilənlərin hamısı

yuxusuzluq

depressiya

- maddələr mübadiləsini yüksəltmək xüsusiyyəti
- əmək qabiliyyətinin azalması

258 Hansı xüsusiyyət mənfi ionlara aid deyildir:

səhv cavab yoxdur

maddələr mübadiləsini yüksəltmək xüsusiyyəti

həyat tonusunu qaldırmaq xüsusiyyəti

- depresiya
- düzgün cavab yoxdur

259 Un tozu nəyə səbəb olur

deyilənlərin heç birinə

qida zəhərlənmələrinə

toksiki infeksiyaya

- allergiyaya
- deyilənlərin hamısına

260 Atmosfer havasında olan oksigenin miqdarı necə faizdir?

15.4-16%

0.03%

78,9%

79.2%

- 20.95%

261 Tənəffüs zamanı verdiyimiz havada azotun miqdarı necə faizdir?

15,4-16%

- 78,9%

79.2%

20.95%

0.03%

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

Səhv cavab yoxdur

- Ekologiya
- Fiziologiya

Morfologiya

Genetika

263 Havanın ionlaşması nədir?

Havanın soyuması

Havanın kimyəvi maddələrə oksidləşməsi

Su molekulunun ionlaşması

- Neytral qaz molekulunun və atomunun mənfi və müsbət yüklər daşıyan ionlaracevrilməsi

Havanın isinməsi

264 Fiziki iş zamanı suya olan tələbat nə qədər artır

Düzgün cavab yoxdur

1 l

0.25 l

- 4-6 l

0.5 l

265 YVQ haqqında deyilənlərdən hansı səhvdir?

deyilənlərin hamısı

- havanın fiziki xüsusiyyətini ifadə edir

orta sutkalıq və maksimuma görə birdəfəlik təyin olunur

zərərli maddələrin yol verilə bilən qatılığını ifadə edir

sanitar norma göstəricisidir

266 Aşağıdakılardan hansı mexaniki qatışıqlara aid deyil?

- Ammonyak

Torpaq hissəcikləri

Tüstü

Toz

Qurum

267 YVQ nədir?

deyilənlərin hamısı

zərərli maddələrin miqdarı

zərərsiz maddələrin yol verilə bilən qatılığı

- zərərli maddələrin yol verilə bilən qatılığı

sutkalıq yuxunun miqdarı

268 Aşağıdakılardan hansı istilikverməni ifadə etmir?

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

269 Aşağıdakılardan hansı içməli suyun orqanoleptik xüsusiyyətinə aid deyil?

- xloridlər
- rəngi
- dadı
- şəffavlığı
- iyi

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

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

271 Kulinar emalının düzgün aparılmaması nəyə səbəb olur?

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

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

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

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

- 2
- 1
- 5
- 4
- 3

274 Bişmiş kolbasa məmulatlarının xarab olmasını törədən mikroorqanizm:

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

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

- Düzgün cavab yoxdur
- Səhv 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%

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

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

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

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

278 ətın xarab olmasında ən az iştirak edən mikroorqanizmlər hansılardır?

- Düz cavab yoxdur
- Termofillər

Mezofillər

Səhv cavab yoxdur

- Psixrofillər

279 Aşağıdakılardan hansı ətin xarab olmasını göstərmir?

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

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

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

281 ətin üzərinin qabıq bağlaması nəyə səbəb olur?

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

282 Balıq hansı helimentozlarla yoluxma mənbəyi ola bilər?

- Opistroxoz
- Exinokokk
- Finnoz
- Trixinellos
- Difillobotrioz

283 ət vasitəsi ilə insanlara hansı xəstəlik keçə bilər?

- Angina
- Brüselyoz
- Heç biri
- Fuzarioz
- Hepatit

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

Xarab olmuş ətə

● Şərti yararlı ətə

Təzə ətə

Köhnə ətə

Heç birinə

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

Düz cavab yoxdur

Duza qoyma

● Qurutma

Səhv cavab yoxdur

Hisə vermə

286 Kolbosa məmulatlarına acı dad verən mikroorqanizm:

clostridium perfringens

Düzgün cavab yoxdur

Kif göbələkləri

Rəngli bakteriyalar

● Pseudomonas

287 Brüselyozla yoluxmuş ətdən harada istifadə etmək olar?

● Konserv istehsalında

Satışda

Kolbasa istehsalında

Düzgün cavab yoxdur

Zərərsizləşdirildikdən sonra iaşə müəssisələrində

288 Xəstə heyvanların kəsilmə yeri haqqında deyilənlərdən hansı səhvdir?

Deyilənlərin hamısı doğrudur

Deyilənlərin hamısı səhvdir

Onları ayrı binada kəsmək lazımdır

Onları ümumi binada iş vaxtının sonunda kəsmək lazımdır

● Onları ümumi binada sağlam heyvanlarla eyni vaxtda kəsmək lazımdır

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

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

290 Balıq haqqında deyilənlərdən hansı səhvdir?

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

291 Dondurulmuş balıq hansı temperaturda saxlanılır?

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

292 Təzə tutulmuş balığın səthində ən çox hansı mikroorqanizmlər olur?

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

293 Hansı heyvanın əti trixenellozla yoluxmaya səbəb olur?

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

294 Duza qoyularaq və dondurularaq zərərsizləşdirilən ət növü hansıdır?

- Heç biri
- Şərti yararlı ət
- Təzə ət

Köhnə ət

Xarab olmuş ət

295 Süd turşusunun toplandığı dövr necə adlanır?

mikrobiotanın qarışıq fazası.

● süd turşusu fazası.

düzgün cavab yoxdur.

bakterisid faza.

səhv cavab yoxdur.

296 Süd turşusu fazası:

Düzgün cavab yoxdur

Mezofil mikrofloranın inkişaf fazasıdır

Südün antimikrob xassəsinin saxlanıldığı dövrüdür

● Süd turşusunun toplandığı dövrüdür

Səhv cavab yoxdur.

297 Mezofil mikrofloranın inkişaf fazası necə adlanır?

düzgün cavab yoxdur.

səhv cavab yoxdur.

bakterisid faza.

● mikrobiotanın qarışıq fazası.

süd turşusu fazası.

298 Bakterisid faza nədir?

Düzgün cavab yoxdur.

Mezofil mikrofloranın inkişaf fazasıdır

● Südün antimikrob xassəsinin saxlanıldığı dövrüdür

Süd turşusunun toplandığı dövrüdür

Səhv cavab yoxdur.

299 Pasterizasiya-

Düzgün cavab yoxdur.

● Çox yüksək temperaturda tərkibini dəyişən yeyinti məhsullarını qorumaq və orada olan mikroorqanizmlərin vegetativ formalarını məhv etmək üçün onların 60-80°C-də 20-30 dəqiqə qızdırılmasıdır.

Gəmiricilərə qarşı aparılan kompleks tədbirlərdir.

Həşəratlara qarşı aparılan kompleks tədbirlərdir.

Səhv cavab yoxdur.

300 Pasterizasiyanın məqsədi:

Kimyəvi tərkibinin yaxşılaşdırılması

Dad keyfiyyətinin yüksəldilməsi

- Xəstəlik törədicilərinin məhvi

Miqdarın yüksəldilməsi

Səhv cavab yoxdur

301 Təzə sağılmış südün tərkibindəki antimikrob maddə necə adlanır?

Dezinseksid

Fitonsid

Səhv cavab yoxdur

- Lizosim

Deratizator

302 Mikrobiotanın qarışıq fazası-

Düzgün cavab yoxdur.

- Mezofil mikrofloranın inkişaf fazasıdır

Südün antimikrob xassəsinin saxlanıldığı dövrüdür

Süd turşusunun toplandığı dövrüdür

Səhv cavab yoxdur.

303 Südün əsas keyfiyyət göstəricisi nədir:

Düzgün cavab yoxdur.

Səhv cavab yoxdur.

- Onun bakteriyalarla ümumi çirklənmə dərəcəsi

Dadı

Rəngi

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

Düz cavab yoxdur

- Pasterizasiya

Deratizasiya

Dezinseksiya

Səhv cavab yoxdur

305 Südün antimikrob xassəsinin saxlanıldığı dövr necə adlanır?

səhv cavab yoxdur

- bakterisid faza

mikrobiotanın qarışıq fazası

süd turşusu fazası

Düzgün cavab yoxdur

306 Kumusu nədən hazırlayırlar?

Keçi südündən

İnək südündən

● At südündən

Səhv cavab yoxdur

Qoyun südündən

307 Aşağıdakılardan hansı at südündən hazırlanır?

Ryajenka

Səhv cavab yoxdur

Kefir

Bolqar qatlı

● Kumus

308 Qatılaşdırılmış südün xarab olmasını göstərən əsas əlamət

Bankanın rənginin dəyişməsi

● Bombaj

Kağızının soyulması

Bankaların əzilməsi

Düzgün cavab yoxdur

309 Bolqar qatığının alınmasında hansı mikroorqanizmlərdən istifadə olunur?

Səhv cavab yoxdur

Kefir mayalarından

Mezofil homofermentativ süd turşusu bakteriyalarından

Düzgün cavab yoxdur

● Termofil süd turşusu bakteriyalarından

310 Simbiotik maddələr nədir?

Düzgün cavab yoxdur

Səhv cavab yoxdur

● Probiotiklərin və paraprobiotiklərin rəasional kombinasiyaları

Tərkibində süd turşusu bakteriyaları və bifidobakteriyalar olan maddələr

İnsan orqanizminə mənfi təsir göstərən maddələr

311 Kefirin hazırlanmasında nədən istifadə olunur

Səhv cavab yoxdur

Düzgün cavab yoxdur

Termofil süd turşusu bakteriyalarından

- Kefir mayalarından

Mezofil homofermentativ süd turşusu bakteriyalarından

312 Adi qatıqın hazırlanmasında hansı mikroorqanizmlər iştirak edir?

- Mezofil homofermentativ süd turşusu bakteriyaları

Səhv cavab yoxdur

Düzgün cavab yoxdur

Termofil süd turşusu bakteriyaları

Kefir mayaları

313 Südün endemik təhlükəsini aradan qaldırmaq üçün hansı tədbirlər görülməlidir?

- Sadalananların hamısı

Təzə sağılmış südü 8°C-dən aşağı temperatura qədər soyutmalı və onu istehlakçıya tez çatdırmalıdır
İnəkləri sağdıqda, südü saxladıqda, daşıdıqda, emal etdikdə və payladıqda mikrob düşməsinə və onun çirklənməsinə yol verilməməlidir

Südün qaynatmaqla və ya pasteurizasiya etməklə mikrobları öldürülmüş süddən istifadə etməli

Fermalarda sanitariya şəraiti yaradılmalı, heyvanların üzərində ciddi baytar nəzarəti olmalıdır

314 Bombaja səbəb olan mikroorqanizm hansıdır

Düzgün cavab yoxdur

Səhv cavab yoxdur

- Catenularia cinsindən olan kif göbələkləri

Pseudomonas cinsindən olan bakteriyalar

Bacillus cinsindən olan bakteriyalar

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

Bacillus sp.

- Streptococcus lactis

Düzgün cavab yoxdur

Səhv cavab yoxdur

Catenularia sp.

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

Qaynatma

Sterilizə

- Pasterizə

Ultra sterilizə

Düzgün cavab yoxdur

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

Düzgün cavab yoxdur

Şirin dad verirlər

Qara rəng verirlər

Səhv cavab yoxdur

● Acılıq verirlər

318 Sağıcının əli necə olmalıdır?

Düzgün variant yoxdur.

Kremlə yağlanmış olmalı

Manikürlü olmalı

● Kəsilmiş dımaqlarla, irinli yaralarsız olmalı

Kəsilmiş dımaqlarla və manikürlü olmalı

319 Südün açılmasında hansı mikroorqanizmlər iştirak edirlər

Süd turşusu bakteriyaları

● Pseudomonas, Alcaligenes, Bacillus cereus

düzgün cavab yoxdur

səhv cavab yoxdur

Clostridium botulinum

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

Qrip

Dizenteriya

Askaridoz

Heç biri

● Brüselyoz

321 Hansı dövr südün bakterisid xassəsinin saxladığı dövr adlanır?

Südün yelində olduğu dövr

Südün mikroblarla yoluxma dövrü

Südün sağılma dövrü

Sterilizasiyaya qədər olan dövr

● Südün antimikrob xassəsinin saxladığı dövr

322 Maşınla sağılma əsəsmikrob mənbəyi nə hesab edilir?

Sadalananların heç biri

Çirkli sağım maşınları

Süd xətləri

İnəyin dəri örtükləri

- Sadalananların hamısı

323 Ev şəraitində südün zərərsizləşdirilməsi necə aparılır?

Düzgün cavab yoxdur

Pasterilizə ilə

Ultra sterilizə ilə

- Qaynadılma ilə

324 Stafilokokklarla zəhərlənməyə səbəb olan məhsullar hansılardır?

Meyvələr

Göbələklər

Ət və ət məhsulları

- Süd və süd məhsulları

Düzgün cavab yoxdur

325 Hansı yolla südə xəstəlik törədiciləri daxil olmur?.

Batsildaşıyan şəxslərdən

Xəstələrdən

- Sudan

Sağıcılardan

Milçəklərdən

326 Südlə nə vaxt yoluxucu xəstəliklərə yoluxmaq olar?

Düzgün cavab yoxdur

Süddə saprofit mikroflora artdıqda

Südü soyuq halda içdikdə

Südü isti halda içdikdə

- Süddə patogen mikroflora artdıqda

327 Aşağıdakılardan hansı süd məhsullarına aid deyildir?

- Tumat

Kumus

Qaymaq

Ryajenko

328 Hansı fazada südün turşuması baş verir?

mikrobiotanın qarışıq fazasında

bakterisid fazada.

düzgün cavab yoxdur

səhv cavab yoxdur

- süd turşusu fazasında

329 Melanj dedikdə nə başa düşülür?

- Dondurulmuş yumurta kütləsi

Yumurta tozu

Düzgün cavab yoxdur

Yumurta sarısı

Yumurta ağı

330 Formalaşma zamanı yumurtanın mikroorqanizmlərlə çirklənməsi necə adlanır?

- Endogen çirklənmə

Ekzogen çirklənmə

Səhv cavab yoxdur

Ekzogen və endogen çirklənmə

Kimyəvi çirklənmə

331 Yumurtanın təzəliyi hansı göstəriciyə əsasən təyin olunur?

Düz cavab yoxdur

- Hava kamerasının ölçüsünə görə

Qabığın rənginə görə

Yumurtanın ölçüsünə görə

Səhv cavab yoxdur

332 «Bakterial tumak» nədir?

Balığın xarab olma növü

Ətin xarab olma növü

- Yumurta qüsuru

Tərəvəz xəstəliyi

Meyvə xəstəliyi

333 «Kiçik ləkə» nədir?

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

334 <<Böyük ləkə>> nədir?

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

335 Yumurtaların mikroorqanizmlərlə çirklənməsi hansı yollarla baş verir?

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

336 Yumurta və yumurta məmulatları ilə hansı xəstəliklər ötürülə bilər?

- Brüselyoz
- Heç biri
- Salmonelyoz
- Dizenteriya
- Angina

337 Yumurta və yumurta məmulatları ilə ötürülə bilən xəstəlik:

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

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

- Düzgün cavab yoxdur.
- 5 ay
- 1 ay

1 il

10 gün

339 Quşçuluq fabrikalarında toyuq yumurtasının qabığından salmonellalar necə təmizlənir?

Düzgün cavab yoxdur.

- 5-10 dəqiqəyə 5%-li xlorlu əhəng məhluluna salınırlar.

5-10 dəqiqəyə yuyucu vasitələrə salınırlar.

5-10 dəqiqəyə 0.2%-li xloramin məhluluna salınırlar.

Qızdırılırlar.

340 Melanj haqqında deyilənlərdən hansı səhvdir?

Melanj dondurulmuş yumurta kütləsidir.

Ancaq soyuducuda saxlayırlar və işlətməzdən bir qədər qabaq çıxarırlar.

Yumurta konservi kimi çox qidalıdır

Melanj +10°C temperaturda soyuducuda saxlayırlar

- Melanj yumurta qabığıdır

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

Yumurtanın tərkibinin fiziki-kimyəvi xüsusiyyətləri dəyişir

Zülalın lizosininin tədricən parçalanması baş verir.

- Sadalananların hamısı

Yumurtaların keçiriciliyi artır və mikroorqanizmlərin yumurtaya daxil olmasına şərait yaranır

Yumurtanın qabığı tutqun rəngini itirir, parıltılı rəng alır.

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

Monofaqlar

Polifaqlar

- Ekomorflar

Düzgün cavab yoxdur.

Oliqofaqlar

343 Düzgün olmayan variantı göstərin.

- Meyvələrin xarab olmasına yalnız göbələklər səbəb olur.
Meyvə-tərəvəz mexaniki zədələndikdə səthinə şirə çıxır ki, onun da tərkibində mikroorqanizmlərin qidalanması üçün maddələr olur.

Meyvə və tərəvəzlərin köhnəlmə prosesi zədələnmərkən tezləşir.

Tərəvəz və meyvələrin cürbəcür növlərini zədələməyə qadir olan göbələklər polifaq adlanır.

Meyvə və tərəvəzlərin müəyyən növlərini zədələyən göbələklər monofaq adlanırlar

344 Kələmin boz çürümə xəstəliyinin törədiciləri hansılardır?

Proteus cinsindən olan bakteriyalar

Erwinia cinsindən olan bakteriyalar

Botrytis cinerea göbələkləri

- Botrytis cinerea göbələkləri

Phoma tuberosa

345 Aşağıda göstərilənlərdən hansı kartof xəstəliyi deyil.

Boz çürümə

Fitofroz

Nəm çürümə

- Toksiki bakterioz

Fuzarioz

346 Bacillus cinsindən olan torpaq bakteriyaları hansı xəstəliyi törədirlər.

- Çuğundurdaquyruq çürüməsi

Yerkökündə boz çürümə

Pamidaorda bakterial xərcəngi

Kartofda düyməşəkilli çürümə

Kartofda quru çürümə

347 Aşağıdakılardan hansı pamidorun xəstəliyi deyildir?

Alternarioz

Fitoftoroz

- Toksiki bakterioz

Bakterial xərcəng

Yaş çürümə

348 Aşağıdakılardan hansı soğanın xəstəliyi deyildir?

Fomoz

Fitoftoroz

Fuzarioz

Ağ çürümə

- Zirvə çürüməsi

349 Taxıl bitkilərində rast gəlinən kif göbələklərindən tipik kserofit hansıdır?

- Aspergellus

Pseudomonas

Penicillium

Mucor

Bacillus

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

Həm hidrofitalərə, həm də kserofitlərə

- Hidrofitalərə, mezofitalərə və kserofitlərə

Yalnız mezofitalərə,

Yalnız kserofitlərə,

Yalnız hidrofitalərə,

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

- Sadalananların hamısı.

Dənin təmliyi və onun örtük toxumasının vəziyyəti;

Aerasiya dərəcəsi;

Taxıl kütləsinin və onun ayrı –ayrı komponentlərinin nəmliyi;

Qatışıqların miqdarı və növ tərkibi;

352 Hansı göbələklər saxlanma kifləri adını almışdır?

Alternaria, Cladosporium

Düz cavab yoxdur

- Penicillium, Aspergillus, Mucor

Trichoderma, Cladosporium

Ascochyta, Alternaria,

353 Taxıl bitkilərinin ilkin yoluxması nə ilə baş verir?

Düzgün cavab yoxdur.

Xəstə adam vasitəsilə

- Torpaqla

Su ilə

Hava ilə

354 Aşağıdakılardan hansı çörək xəstəliyi deyildir?

“Kartof xəstəliyi”

- “Bakterial tumak”

“Pigmentli ləkələr”

“Sərxoş” çörək

“Təbaşir xəstəliyi”

355 Çörəyin təbaşir xəstəliyini hansı mikroorqanizmlər törədirlər?

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

356 Taxılın öz-özünə qızışma prosesi neçə mərhələdə gedir?

- ☐ 2
- ☐ 1
- ☐ 3
- ☐ 5
- ☒ 4

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

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

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

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

359 Çörəyin qanabənzər xəstəliyi hansı əlamətlərlə xarakterizə edilir?

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

360 Un xəstəlikləri hansılardır?

- ☐ Kiflənmə
- ☐ Heç biri
- ☒ Hamısı

Acıma

Turşuma

361 Hansı çörək xəstəliyi deyil?

Kartof xəstəliyi

Fuzarios

● Dəmgil xəstəliyi

Kiflənmə

Qanabənzər xəstəlik

362 Deyilənlərdən doğru olan variantı seçin?

Taxıl kütləsinin dondurulması mikroorqanizmlərin inkişafını dayandırır, lakin onların ölmünə səbəb olmur.

Temperaturun taxıl kütləsindəki mikroorqanizmlərin inkişafına təsiri taxılın rütubətliyi ilə sıx əlaqədardır.

● Hamısı doğrudur.

taxıl bitkilərində rast gəlinən mikroorqanizmlərin əksəriyyəti mezofildirlər.

Termofillərə yalnız taxılların öz-özünə qızışma prosesinin axırıncı mərhələsində rast gəlinir.

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

Pseudomonas herbicola

● Saccharomyces cerevisiae

Bacillus mesentericus

Aspergillus sp.

Penicillium sp.

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

Pseudomonas herbicola

● Bacillus mesentericus

Heçbirinə

Penicillium

Aspergillus

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

● Çörəyin kartof xəstəliyi

Çörəyin piqmentasiyası

Fuzarios

Kif xəstəliyi

Təbaşir xəstəliyi

366 Məhsulun istilik emalının aparılmasının əsas məqsədi hansıdır?

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

367 Yağlı məhsullarda mikroblar nəyə görə daha çox sağ qalır?

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

368 Mikroorqanizmlərin məhvi hansı temperaturda baş verir?

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

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

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

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

- A vitamininin
B vitaminin
D vitaminin
E vitaminin
C vitaminin

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

deyilənlərin hamısı

- suda bişirmə
- qızartma
- pörtlətmə
- qurudulma

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

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

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

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

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

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

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

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

376 Hansı xörəklərin isti emal zamanı mikroorqanizmlərlə yoluxma minimuma çatır?

- Duru xörəklərin
- İkinci xörəklərin
- Salatların

Düz cavab yoxdur

Qarnirlərin

377 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

378 Ət, balıq və subməhsullar daşınan zaman qoşma sənəddə hansı məlumatlar göstərilməlidir?

Satılmasının son müddəti,

Yarımfabrikatların hər növünün hazırlanma vaxtı (adı, tarixi və saati),

Hazırlayan müəssisəsinin adı

Düz cavab yoxdur

● Deyilənlərin hamısı

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

● sinklənməmiş dəmir və yaxud alüminium təbəqədən

gümüş təbəqədən

dəmir təbəqədən

civə təbəqədən

qızıl təbəqədən

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

Dəmir

Volfram

Xrom

● Alüminium

Mis

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

Hamısı ilə

● 1%-li kalsiumlu soda məhlulu

Xloraminin 2-3%-li məhlulu

3%-li peroksid məhlulu

3%-li NaCl məhlulu ilə

382 Ət və balıq məhsulları nədə daşınır?

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

383 Soyudulmuş ət qarmaqdan asılı olaraq hansı temperaturda saxlanılır?

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

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

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

385 Dənəvər (səpələnən) məhsullar nədə saxlanılır?

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

386 Soyuduucu kameralarda nəmliyin aşağı düşməsi nəyə səbəb olur?

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

387 Qida məhsullarını saxlamaq üçün olan kameralarda nə olmalıdır?

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

nəmlilik rejiminə daimi nəzarət etmək psixrometr

- deyilənlərin hamısı

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

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

389 Çörək-bulka məmulatlarını daşımaq üçün nədən istifadə olunur?

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

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

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

391 Ət, balıq və subməhsullar nədə daşınır?

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

392 Yağın daşınma vaxtı neçə saatdan çox olmamalıdır?

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

393 Soyuducu kamerada ət saxlamaq üçün nə olmalıdır?

bakterisid lampa

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

394 Yağın daşınması üçün nədən istifadə olunur?

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

395 Kartof və tərəvəz haradasaxlanılır?

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

396 Birinci xörəklər bufetdə və yeməxanada nəyə doldurulur?

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

397 Sulfitləşmiş kartof nədə daşınır ?

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

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

- onu xörək duzunun 8% məhlulu ilə isladılmış təmiz salfetlə silmək
- onu ultrabənövşəyi şüa ilə dezinfeksiya etmək lazımdır

onu atmaq lazımdır

onu xlorlu əhəngin 1%-li məhlulu ilə silmək lazımdır

onu 1%-li kalsiumlu soda məhlulu ilə yumaq lazımdır

399 İkinci xörəklər bufetdə və yeməxanada nəyə doldurulur?

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

400 Tez xarab olan yeyinti məhsulları harada saxlanılır?

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

401 Tərəvəz yarımfabrikatların daşınması üçün nədən istifadə olunur?

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

402 Xlorlu əhəng, xloramin, kalsium hipoxlorit məhlullarından istifadə-

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

403 Aşağıdakılardan hansı kimyəvi dezinfeksiyaya aiddir?

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

404 Yuyucu vannalar hansı avadanlıq növünə aid edilir?

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

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

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

406 İşə müəssisələrində profilaktik tədbirlər hansı məqsədlə həyata keçirilir?

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

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

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

408 Aşağıdakılardan hansı fiziki dezinfeksiya aid deyildir?

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

409 Qabların mexaniki təmizlənməsi hansı ardıcılıqla həyata keçirilməlidir?

İsti su ilə yaxalama; az yuyucu vasitələr istifadə etməklə 40°C yuyulma; yuyucu vasitələrlə 40°C yuyulması; qabların qurudulması.

Az yuyucu vasitələr istifadə etməklə 40°C yuyulma; bəşqabın dibinin silinərək təmizlənməsi; yuyucu vasitələrlə

12. 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

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

410 Yuyucu vannalar hansı avadanlıq növünə aid edilir?

Heç birinə

- Qeyri-mexaniki avadanlıqlara

Mexaniki avadanlıqlara

İstilik avadanlıqlarına

Soyutma avadanlıqlarına

411 Elektroplitələr hansı avadanlıqlara aid edilir?

- İstilik avadanlıqlarına

Mexaniki avadanlıqlara

Hec birinə

Soyutma avadanlıqlarına

Qeyri-mexaniki avadanlıqlara

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

Hər gün işin axırında təmizləmə üçün olan inventarlar qaynar su ilə yuyulub xlorlu əhəngin 2%-li məhlulu ilə dezinfeksiya edilməlidir

Döşəmələr gün ərzində çirkləndikcə təmizlənməlidir

- Binanın əsas təmizlənməsi hər gün iş vaxtı aparılır

Anbar binalarının təmizlənməsi hər gün aparılmalıdır

Cari gündəlik təmizlənmədən başqa, bütün işə müəssisələrində ayda bir dəfə sanitariya günü təyin edilir

413 əllərin, qab qacaqların dezinfeksiyasında xlorlu əhəngin-

2%- li məhlulundan istifadə olunur.

0,5%-li məhlulundan

1%- li məhlulundan

- 0,2%- li məhlulundan

5%- li məhlulundan

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

0,2%

0,5%

5%

2%

☒ 1%

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

0,2%

0,5%

2%

5%

☒ 1%

416 Qida müəssisələrində hansı dezinfeksiya metodlarından istifadə olunur:

Fiziki və bioloji

Bioloji və kimyəvi

Yalnız bioloji

☒ Fiziki və kimyəvi

Yalnız fiziki

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

E. Düzgün cavab yoxdur.

A. Kimyəvi dezinfeksiya metodlarına

☒ B. Fiziki dezinfeksiya metodlarına

C. Bioloji dezinfeksiya üsullarına

D. Fizioloji dezinfeksiya metodlarına

418 Aşbaz üçün işlə müəssisələrində havanın optimal temperaturu

5-6°C

☒ 18-20°C

30-36°C

25-29°C

20-24°C

419 Xlorlu əhəng, xloramin, kalsium hipoxlorit məhlullarından istifadə-

Düzgün cavab yoxdur.

☒ Kimyəvi dezinfeksiya üsullarına aid edilir

Fiziki dezinfeksiya üsullarına aid edilir.

Bioloji dezinfeksiya üsullarına aid edilir

Fizioloji dezinfeksiya üsullarına aid edilir.

420 Qabları yumaq üçün suyun temperaturu

20-30°C olmalıdır.

30-40°C

50-60°C

70-80°C

- 90-100°C

421 Düzgün olmayan variantı seçin.

Qaynar su ilə zərərsizləşdirmə ən effektiv və sadə vasitələrdən biridir

Qaynar su ilə zərərsizləşdirmə zamanı mikrob hüceyrələri zülalların denaturasiyası nəticəsində 1-2 dəqiqə müddətində tələf olur.

- Qaynar su ilə maşınların bütün metal hissələri, yeməcxana alətləri, şüşəqablar dezinfeksiya edilir. Qaynar su ilə iaşə müəssisələrində qab-qacaqları, inventarı avadanlıqları zərərsizləşdirmək məqsədi ilə geniş tətbiq edilir.

Ultrabənövşəyi şüalar və cıvəli kvars lampalarla dezinfeksiya zamanı binada heç kəs olmamalıdır

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

6 aydan bir

- Ayda 1 dəfə

Həftədə 1 dəfə

Hər gün

İldə 1 dəfə

423 İaşə müəssisələrində dezinfeksiyanın hansı üsullarından istifadə edilir?

Fiziki və bioloji

Fiziki

Kimyəvi

Bioloji

- Fiziki və kimyəvi

424 Dezinfeksiya nədir?

Siçan və siçovulların tələf edilməsi üçün aparılan mübarizə tədbirləridir

Cürbəcür həşəratların tələf edilməsi üçün aparılan mübarizə tədbirləridir.

Təbiətdə maddələr dövrənini öyrənən elmdir

- Patogen mikroorqanizmlərin məhv edilməsinə yönəldilmiş mübarizə tədbirləridir

Orqanizmin xəstəliktörədən mikroorqanizmlərlə yoluxmasıdır

425 Dezinseksiya nədir?

Siçan və siçovulların tələf edilməsi üçün aparılan mübarizə tədbirləridir.

- Cürbəcür həşəratların tələf edilməsi üçün aparılan mübarizə tədbirləridir.

Təbiətdə maddələr dövrənini öyrənən elmdir

Patogen mikroorqanizmlərin məhv edilməsinə yönəldilmiş mübarizə tədbirləridir.

Orqanizmin xəstəliktörədən mikroorqanizmlərlə yoluxmasıdır.

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

2

1

5

4

● 3

427 Qabların mexaniki təmizlənməsi hansı ardıcılıqla həyata keçirilməlidir?

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

İsti su ilə yaxalama; az yuyucu vasitələr istifadə etməklə 40°C yuyulma; yuyucu vasitələrlə 40°C yuyulması; qabların qurudulması

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

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

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

428 Deyilənlərdən hansı ultrabənövşəyi şüa ilə dezinfeksiyaya aid deyildir?

● Bioloji dezinfeksiya üsullarına aiddir.

Yüksək bakterisid aktivliyə malikdir.

Qida məhsullarına toksiki təsir göstərmir.

Qidanın orqanoleptik xüsusiyyətlərini dəyişmir.

Havanın dezinfeksiyası üçün istifadə edilir.

429 Ultrabənövşəyi şüa ilə dezinfeksiya hansı dezinfeksiya növünə aiddir?

Kimyəvi

Heç birinə

Hər üçünə

● Fiziki

Bioloji

430 Deratizasiya nədir?

Cürbəcür həşəratların tələf edilməsi üçün aparılan mübarizə tədbirləridir.

Patogen mikroorqanizmlərin məhv edilməsinə yönəldilmiş mübarizə tədbirləridir.

Təbiətdə maddələr dövrənini öyrənən elmdir

Orqanizmin xəstəliktörədən mikroorqanizmlərlə yoluxmasıdır.

● Siçan və siçovulların tələf edilməsi üçün aparılan mübarizə tədbirləridir.

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

İki dəfə

☒ İldə bir dəfə

Hər il keçməyə ehtiyac yoxdur

Hər rüb

Üç dəfə

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

4

☒ 2

1

3

5

433 Qida müəssisələrində hansı dezinfeksiya üsulundan istifadə olunmur?

Kimyəvi

☒ Bioloji

Hamısından istifadə olunur

Düzgün cavab yoxdur

Fiziki

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

diametri 30 sm və hündürlüyü 30 sm ölçüdə ağac gövdədən

düz cavab yoxdur

diametri 40 sm və hündürlüyü 70 sm ölçüdə bütöv ağac gövdədən

☒ diametri 50 sm və hündürlüyü 80 sm ölçüdə bütöv ağac gövdədən

diametri 80 sm və hündürlüyü 60 sm ölçüdə ağac gövdədən

435 Nə üçün qabları yumaq üçün aliminium vaannalardan istifadə olunmur?

düz cavab yoxdur

səhv cavab yoxdur

☒ çünki yuyucu məhlullar ilə əlaqədə o, qaralır və qüsurlu olur

qablara qırmızı rəng verir

qablara xüsusi dad verir

436 İstehsal vannaları üçün gigiyenik cəhətdən ən davamlı material hansıdır?

Mis

- paslanmayan polad
- aliminium
- Gümüş
- dəmir

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

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

438 Sellofan nədir?

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

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

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

440 Alüminium və qalay zər vərəqləri nə məqsədlə istifadə olunur?

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

441 Yüksək təzyiqli polietilen torbadan harada istifadə olunur?

- Yantar pendirin saxlanılmasında
- Çörəyin saxlanılmasında
- Süd və süd məhsullarının saxlanılmasında

Ət və ət məhsullarının saxlanması

- dondurulmuş giləmeyvə və tərəvəz məhsullarının saxlanması

442 Sellofon ən çox hansı məhsulların qablaşdırılmasında istifadə olunur?

Çörəyin

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

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

5 l olmalı

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

444 Xörək bişirən qazanların pəncərinin qarşısına qoyulması nə üçün qadağandır?

Düz cavab yoxdur

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

445 Avadanlıqların xətt prinsipi üzrə yerləşdirilməsi nəyə səbəb olur?

Düz cavab yoxdur

İstehsal olunan məhsulun dadının dəyişməsinə səbəb olur

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

446 Perqament kağızlardan nə məqsədlə istifadə olunur?

Ət və ət məhsullarının qablaşdırılması üçün

Dondurulmuş giləmeyvə və tərəvəz məhsullarının saxlanması

Quru məhsulların qablaşdırılması üçün

- Yağlı məhsulların qablaşdırılması üçün
- Süd və süd məhsullarının qablaşdırılması üçün

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

polixlorvinilli pərdədən (B-118)

Səhv cavab yoxdur

Yüksək təzyiqli polietilen torbadan

Penopolistrollardan

- PÇ-2 nazik polietilen-sellofan materiallardan

448 Quru məhsulların, çörəyin saxlanılmasında üçün nədən istifadə olunur?

Heç birindən

Polietilen torbadan

Sellofandan

- polixlorvinilli pərdədən

Penopolistrolladan

449 Penopolistrolla nə qablaşdırılır?

Mayonez

Dondurulmuş giləmeyvə və tərəvəz məhsullarının

- «Yantar» pendiri

Çay

Süd və süd məhsullarının

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

Ət və ət məhsullarının saxlanılmasında

Süd və süd məhsullarının saxlanılmasında

Yantar pendirin saxlanılmasında

- Quru məhsulların, çörəyin saxlanılmasında

Dondurulmuş giləmeyvə və tərəvəz məhsullarının saxlanılmasında

451 Dondurulmuş giləmeyvə və tərəvəz məhsullarının saxlanılmasında nədən istifadə olunur?

Heç birindən

Sellofandan

Polixlorvinilli pərdədən

Penopolistrolladan

- Polietilen torbadan

452 ət məhsullarını qablaşdırmaq üçün nədən istifadə olunur?

Heç birindən

polixlorvinilli pərdədən

- Sellofandan
- Penopolistrolladan
- Polietilen torbadan

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

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

454 Qida sənayesində hansı materialdan olan qablardan istifadə etmək olar?

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

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

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

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

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

457 Saxsı qabların tərkibindəki qurğuşun necə aşkarlanır?

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

458 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

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

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

460 Quru məhsullar və tərəvəz harada saxlanılır?

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

461 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

462 ət məhsulları harada saxlanılır?

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

463 Tikinti sahələri zibillikdən hansı məsafədə yerləşməlidirlər?

- ☐ 10 m məsafədə

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

464 Müəssisənin soyuducusuz anbarında nə saxlanılır?

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

465 Anbar binasının düzgün layihələndirilməməsi nəyə səbəb olur?

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

466 İşə müəssisələri üçün ərazini seçərkən nəyi nəzərə almaq lazımdır?

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

467 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

468 Tikinti sahələri yaşayış məhəllələrindən hansı məsafədə yerləşməlidir—

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

30m aralı

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

İstehsal dövrünün davam etməsindən

İstehsalın mərkəzləşdirilməsi dərəcəsi

● Deyilənlərin hamısından asılıdır

Funksional təyinatından

Müəssisənin tipindən

470 Soyuq sexlərə qoyulan gigiyenik tələblərdən hansı səhvdir?

Soyuq sex digər istehsal yerlərindən arakəsmələrlə təcrid olunmalıdır

Soyuq sex isti sexlə və xörək paylama xətti ilə yanaşı yerləşməlidir

● Səhv cavab yoxdur

Yarımfabrikatlarla işləyən iaşə müəssisələrində isti və soyuq sexlərin bir binada olmasına icazə verilir

Soyuq sexlər ticarət (yemək) zalları ilə birlikdə eyni səviyyədə layihələndirilməlidir

471 İsti sexlərə qoyulan gigiyenik tələblərdən hansı səhvdir?

● Səhv cavab yoxdur

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 layihələndirilməlidir

İsti sexin mətbəx qabları yuyulan şöbə ilə birbaşa əlaqəsi olmalıdır

İsti sexdən xammalın, yarımfabrikatların və istifadə olunan qabların axını kəsilməməlidir

472 Balıq sexlərinə qoyulan gigiyenik tələblərdən hansı səhvdir?

Sexlərdə bir qayda olaraq iki texnoloji xətt nəzərdə tutulur: balığın emalı və yarımfabrikatların hazırlanması xətləri

Balığın emalı və ondan yarımfabrikatların hazırlanması ciddi sanitar tələblərini yerinə yetirməyi nəzərdə tutur
Böyük gücü olmayan (400 yerə qədər) müəssisələrdə gigiyenik normalara görə ətin və balığın bir ət-balıq sexində emalına icazə verilir

● Səhv cavab yoxdur

Gündə 1 tondan çox balıq emal edən iri sexlərdə sıx torla tutulan balıqların və nərə balığın emalı da ayrı xəttə nəzərdə tutulur.

473 Ət sexlərinə qoyulan gigiyenik tələblərdən hansı səhvdir?

Ət yarımfabrikatı istehsalı üzrə olan sexlər, adətən xammalın saxlanması üçün lazım olan kameranın yanında planlaşdırılır

Onların təşkilində texnoloji proseslərin ardıcılığına riayət olunması böyük gigiyenik əhəmiyyət daşıyır

İri tədarük müəssisələrində bu proseslər xüsusi yerdə (binada) həyata keçirilir

Orta və xırda müəssisələrdə isə bu proseslər müstəqil (ayrıca) xətdə (cərgədə) həyata keçirilir.

● Səhv cavab yoxdur

474 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

475 Alma və armudun xəstəlikləri

Düzgün cavab yoxdur.

Yaş çürümə, fomo, quru çürümə

Fitoftoroz, alternarioz, boyun çürüməsi

- Qara xərcəng, acı çürümə, yumşaq boz çürümə

qəhvəyi çürümə, çəhrayı çürümə, ağ çürümə

476 Pomidorun hansı xəstəliyinin törədiciləri viruslardır?

Qara çürümənin

Fitoftora

Pomidorda zirvə çürüməsi xəstəliyinin

- Mozaika xəstəliyinin

Pomidorun bakterial xərcəngi xəstəliyinin

477 Aşağıdakı xəstəlikərdən hansının törədiciləri viruslardır?

Acı çürümənin

Fitoftoranın

Boz çürümənin

- Stolbur xəstəliyinin

Dəmgil xəstəliyinin

478 Stolbur xəstəliyi hansı bitkiləri zədələyir?

Pomidoru

Sitrus meyvələrini

Almanı, armudu

- Kartofu, badımcanı

Kələmi

479 Pomidorun mozaika xəstəliyi hansı orqanizmlərlə törədilir?

Bitkilərlə

- Viruslarla

Göbələklərlə

Bakteriyalarla

Heyvanlarla

480 Göstərilənlərdən hansı viruslar tərəfindən törədilir.

Acı çürümə

Fitoftora

Boz çürümə

● Stolbur xəstəliyi

Dəmgil xəstəliyi

481 Deyilənlərdən hansı kartofun nəm çürüməsinə aid deyildir?

● Törədici viruslardır.

Zədələnmiş kartoflar pis qoxu verirlər.

Zədələnmiş kartoflar yumşalır, qatı və ya sulu kütləyə çevrilirlər.

Bacillus cinsli bakteriyalar tərəfindən törədilir.

Törədici kartofun parenximasında yayılırlar.

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

Dizenteriya

Qarayara

Dovşancıq

Botulizm

● Fuzarioz

483 Fitoftoroz nədir?

Səhv cavab yoxdur

Ətin xarab olma növü

Yumurta qüsuru

● Kartof xəstəliyi

Balığın xarab olma növü

484 Pensillium cinsindən olan göbələklərhansı xəstəliyətörədirlər?

Acı çürüməni

● Sitrus meyvələrinin çürüməsini

Quru çürümə

Nəm çürümə

Kartofda unlu dəmgili

485 Göstərilənlərdən hansı viruslar tərəfindən törədilir.

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

486 Kələmin boz çürümə xəstəliyi haqqında deyilənlərdən hansı səhvdir?

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

487 Dəmgil xəstəliyinin törədiciləri-

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

488 Pomidorun bakterial xərçəngi haqqında deyilənlərdən hansı doğrudur?

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

489 Qarpızın toksiki bakteriozu xəstəliyi haqqında hansı doğrudur?

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

490 Meyvə xəstəlikləri hansılardır:

- Düzgün cavab yoxdur.
- Bakterial tumak, böyük ləkə

Yaş çürümə, fomo, quru çürümə

Fitoftoroz, alternarioz, boyun çürüməsi

- Qara xərcəng, acı çürümə, yumşaq boz çürümə

491 Fuzarioz nədir?

Yumurta qüsuru

- Kartof xəstəliyi

Ətin xarab olma növü

Balığın xarab olma növü

Səhv cavab yoxdur

492 Aşağıdakılardan hansı kartof xəstəliyi deyildir?

Fuzarioz

Yaş bakterial çürümə

Fomo

- Bakterial tumak

Fitoftoroz

493 Kartofun fomo xəstəliyinin törədici hansıdır?

- *Phoma exigua*

Deyilənlərin hamısı

Erwinia carotovora.

Spondilocladium atrovirens.

Botrytis cinerea

494 Almada dəmgil xəstəliyini hansı mikroorqanizm törədir?

- *Fusicladium dendriticum*

Viruslar

Fusarium sp.

Penicillium sp.

Botrytis cinerea

495 Pazının əsas xəstəliklərindən birini hansıdır?

Bakterial tumak

Səhv cavab yoxdur

Kartof xəstəliyi

- Boz çürümə

Qırmızı ləkə

496 Kartof xəstəliyi nədir?

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

497 Yalnız təzə yığılmış buğda dənində rast gəlinən mikroorqanizmlər hansılardır?

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

498 Hansı göbələklər tarla kifi adını almışdır?

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

499 Unun kiflənməsinə səbəb olan mikroorqanizmlər hansılardır?

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

500 Çərəyin kiflənməsinə səbəb olan mikroorqanizmlər hansılardır?

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

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

- ☐ 80-90 C, pH 6.0-9.0
- ☐ Düzgün cavab yoxdur

-5-3 C, pH 3.0-4.0

● 11-12 C, pH 6.0-9.0

100 C, pH 6.0-9.0

502 Koli- indeks nədir?

düzgün cavab yoxdur

● 1 litr suda, yaxud 1 kq quru maddədə olan bağırsaq çöplərinin ümumi miqdarı

bağırsaq çöpləri aşkar olunan mayenin və ya bərk maddənin ən az miqdarı (ml və ya q ifadə olunmuş

bakteriyaların ümumi miqdarının təyini

səhv cavab yoxdur

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

Düzgün cavab yoxdur

Səhv cavab yoxdur

● Bağırsaq çöpu bakteriyalarının miqdarına görə

Pseudomonasların miqdarına görə

Qlastridilərin miqdarına görə

504 İşməli suyun təmizlənməsi üçün hansı maddədən istifadə olunur?

seləndən

● poliakrilamiddən

civədən

arsəndən

molibdəndən

505 Suda yod çatışmadıqda baş verən xəstəlik necə adlanır?

kariyeys

flyuoroz

deyilənlərin hamısı

zəhərlənmə

● zob

506 Koli –titir nədir?

● bağırsaq çöpləri aşkar olunan mayenin və ya bərk maddənin ən az miqdarı (ml və ya q ifadə olunmuş

1 litr suda, yaxud 1 kq quru maddədə olan bağırsaq çöplərinin ümumi miqdarı

Düzgün cavab yoxdur

Səhv cavab yoxdur

bakteriyaların ümumi miqdarının təyini

507 İçməli suda koli-indeks necə olmalıdır?

7

☒ 3

Deyilənlərin hamısı

5

8

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

Deyilənlərdən hamısı

durultma

rəngsizləşdirmə

zərərsizləşdirmə

☒ buxarlandırma

509 Suda florun miqdarı azaldıqda baş verən xəstəlik necə adlanır?

deyilənlərin hamısı

flyuoroz

☒ karies

zob

zəhərlənmə

510 Suda florun miqdarı artdıqda baş verən xəstəlik necə adlanır?

karies

☒ flyuoroz

zəhərlənmə

deyilənlərin hamısı

Zob

511 Xlorlaşdırma suyun hansı üsullarla zərərsizləşdirilməsinə aid edilir?

Bioloji

Fiziki

hamısına

heç birinə

☒ Kimyəvi

512 Ozonlaşdırma və xlorlaşdırma suyun hansı üsullarla zərərsizləşdirilməsinə

səhv cavab yoxdur

☒ kimyəvi

bioloji

fiziki

düz cavab yoxdur

513 Ultrasəsle zərərsizləşdirmə hansı üsullarla suyun zərərsizləşdirilməsinə aid edilir?

hamısına

☒ Fiziki

Kimyəvi

Bioloji

heç birinə

514 Suyun kimyəvi zərərsizləşdirilməsi hansı üsullarla aparılır?

Ultrasəsle

☒ Ozonlaşdırma və xlorlaşdırma ilə

Deyilənlərdən hamısı ilə

Elektrik yükü impulsarı ilə

Ultrabənövşəyi şüalarla

515 Suyun cökədürülməsi üçün hansı maddədən istifadə olunur?

ammonyakdan

sulfat turşusundan

☒ dəmir xloriddən

karbon qazından

deyilənlərdən hamısından

516 Ultrabənövşəyi şüalarla zərərsizləşdirmə üsullu suyun hansı üsulla zərərsizləşdirilməsidir?

Kimyəvi

☒ Fiziki

hamısına

heç birinə

Bioloji

517 Süni işıqlanmaya verilən gigiyenik tələblərdən hansı səhvdir?

Süni işıq mənbəyi spektri gündüz işığının spektrinə yaxın olmalıdır

İşıq mənbələrinin göz qamaşdırıcı təsiri aradan qaldırılmalıdır

☒ Süni işıq mənbəyi spektri gecə işığının spektrinə yaxın olmalıdır

İşıqlanma bir bərabərdə və həmişə olmalıdır

Kəskin nəzərə çarpan kölgələr azaldılmalıdır

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

hamısına

● Fiziki

Kimyəvi

Bioloji

heç birinə

519 Ultrabənövşəyi şüalarla zərərsizləşdirmə üsullu suyun hansı üsulla zərərsizləşdirilməsidir?

Kimyəvi

● Fiziki

heç birinə

hamısına

Bioloji

520 Sağlam heyvanın əti mikroorqanizmlərlə nə vaxt yoluxur?

● Kəsim dövründə

Yaşadığı dövrdə

Yemləmə zamanı

Səhv cavab yoxdur

Düzgün cavab yoxdur

521 Aşağıdakılardan hansı ətin çürüməsinə aid deyildir?

Rəngi bozarı, elastikliyi itirir, seliklənir və yumşalır

Karbohidratlarda parçalanmaya məruz qalır

Piy tünd boz rəng alır

● Ət xoş iyi alır

Zülalların və amin turşularının parçalanması baş verir

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

Xoş ətrinə görə

● Səthinin və nəmliliyinin artması ilə əlaqədar

Xoş iyinə görə

Düzgün cavab yoxdur

Səhv cavab yoxdur

523 Nə üçün içalat iaşə müəssisələrinə dondurulmuş vəziyyətdə daxil olur?

Belə daha dadlı olur

Düzgün cavab yoxdur

Səhv cavab yoxdur

Bu zaman hazırlanma müddəti qısalır

- Mikroorqanizmlərlə çirklənmənin qarşısını alınması üçün

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

- Qurutma

Hisə vermə

Duza qoyma

Düz cavab yoxdur

Səhv cavab yoxdur

525 Balıq haqqında deyilənlərdən hansı səhvdir?

Balıq əti tez xarab olan yeyinti məhsullarına aiddir.

- Səhv cavab yoxdur.

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

Balıqların əzələ toxuması qida dəyərliyinə və kimyəvi tərkibinə görə ətə oxşayır

Balıq insanın helmintozla: difillobotrioz (enli lent qurd), opistorxoz və s. ilə xəstələnməsinə səbəb olur.

526 Bombaj nədir?

Sintez reaksiyalarını kataliz edən ferment

Mikroorqanizmlərin həyat fəaliyyəti nəticəsindətraf mühitə sintez olunan zülal

Səhv cavab yoxdur

Müxtəlif növ orqanizmlər arasında əlaqə forması

- Mikroorqanizmlərin həyat fəaliyyəti nəticəsindətraf mühitə sintez olunan zülal

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

- Bombaj

Simbioz

Metabioz

Anaerobioz

Aerobioz

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

- Hisə vermə

Düz cavab yoxdur

Səhv cavab yoxdur

Qurutma

Duza qoyma

529 Üzüm salxımını şəklində olan bakteriyalar

- Stafilokokklar

Vibrionlar

Streptokokklar

Batsillər

Tetrakokklar

Vibrionlar

530 Hansı əlamət bakteriyaları prokariotlara aid etməyə imkan verir

- Nüvə membranının olmaması

İki membrana malik olmaları

Bir membrana malik olmaları

DNT və RNT-yə malik olmaları

Düzgün cavab yoxdur

531 Prokariotlarda nüvə törəməsi necə adlanır

- Nukleoid

Nukleosoma

Nukleotid

Nukleus

Nukleokapsid

532 Morfologiya nədir?

Mikroorqanizmlərdə baş verən dəyişiklikləri öyrənən elmdir

Mikroorqanizmlərin bir-biri ilə və ətraf mühitlə qarşılıqlı münasibətini öyrənən elmdir:

Səhv cavab yoxdur

- Mikroorqanizmlərin formasını, quruluşunu, hərəkət və çoxalma üsullarını öyrənən elmdir: Mikroorqanizmlərin həyat fəaliyyəti proseslərini, o cümlədən böyüməsini, inkişafını, qidalanmasını və çoxalmasını öyrənən elmdir:

533 Dairəvi bakteriyalara hansılar aiddirlər?

Spirillər

Batsillər

Spiroxtlər

- Sarsinlər

Vibrionlar

534 Hüceyrələrin zəncir şəklində toplanması xarakterikdir

Vibrionlara

Stafilokokklara

Diplokokklara

Səhv cavab yoxdur

- Streptokokklara

535 Hüceyrələrinin salxım şəklində toplanması hansı orqanizmlərə xarakterikdir?

- Stafilokokklara

Sarsinlərə

Spirillərə

Tetrakokklara

Streptokokklara

536 Bakteriyalar aşağıdakılardan hansına aid edilir?

- Protislərə

Göbələklərə

Həşəratlara

Bitkilərə

Heyvanlara

537 Zəncirvari bakteriyalara aiddir

Vibrionlar

Batsillər

Tetrakokklar

Stafilokokkla

- Streptokokklar

538 Sarsinlər üçün xarakterik xüsusiyyət

Düzgün cavab yoxdur

Əyilmiş formalıdırlar

- Şarşəkilli bakterialadırlar

Zəncirvari bakterialadırlar

Çöpşəkillidirlər

539 Fiziologiya nədir?

- Mikroorqanizmlərin həyat fəalliyəti prosesslərini, o cümlədən böyüməsini, inkişafını, ədalətlənməsini və

- Mikroorqanizmlərin həyat fəaliyyət proseslərini, o cümlədən böyüməsini, inkişafını, qidalanmasını və çoxalmasını öyrənən elmdir

Mikroorqanizmlərin bir-biri ilə və ətraf mühitlə qarşılıqlı münasibətini öyrənən elmdir:

Mikroorqanizmlərdə baş verən dəyişiklikləri öyrənən elmdir:

Mikroorqanizmlərin formasını, quruluşunu, hərəkət və çoxalma üsullarını öyrənən elmdir:

Səhv cavab yoxdur

540 Nukleoid üçün xarakterik olanı seçin:

Hərəkət funksiyasını yerinə yetirir

Morfoloji funksiya (quruluş funksiyası) daşıyır

Ətraf mühitin əlverişsiz şəraitindən müdafiə edir

Foqositozdan müdafiə edir

- Genetik materialın daşıyıcısıdır

541 Spor üçün xarakterik olanı seçin:

Foqositozdan müdafiə edir

Genetik materialın daşıyıcısıdır

Morfoloji funksiya (quruluş funksiyası) daşıyır

- Ətraf mühitin əlverişsiz şəraitindən müdafiə edir

Hərəkət funksiyasını yerinə yetirir

542 Bir qamçılılar necə adlanırlar?

Səhv cavab yoxdur

Amfitrixlər

- Monotrixlər

Lifotrixlər

Peritrixlər

543 Peritrixlər hansılardır?

Səhv cavab yoxdur

Hüceyrənin hər iki ucunda dəstə halında yerləşən qamçılara malik olanlar

Hüceyrənin bir ucunda yerləşən topa halında qamçılara malik olanlar

Bir qamçılılar

- Hüceyrəni hər tərəfdən əhatə edən dövrə qamçılılar

544 Amfitirixlərin xarakterik xüsusiyyəti

Səhv cavab yoxdur

- Hüceyrənin hər iki ucunda yerləşən dəstə halında qamçılara malikdirlər

Hüceyrənin bir ucunda yerləşən topa halında qamçılara malikdirlər

Bir qamçılıdırlar

Hüceyrəni hər tərəfdən əhatə edən dövrə qamçılara malikdirlər

545 Monotrixlərin xarakterik xüsusiyyəti

Səhv cavab yoxdur

Hüceyrənin bir ucunda yerləşən topa halında qamçılara malikdirlər

Hüceyrənin hər iki ucunda dəstə halında yerləşən qamçılara malikdirlər

- Bir qamçılıdırlar

Hüceyrəni hər tərəfdən əhatə edən dövrə qamçılara malikdirlər

546 Lifotrixlərin xarakterik xüsusiyyəti

Səhv cavab yoxdur

- Hüceyrənin bir ucunda yerləşən topa halında qamçılara malikdirlər

Hüceyrənin hər iki ucunda yerləşən dəstə halında qamçılara malikdirlər

Bir qamçılıdırlar

Hüceyrəni hər tərəfdən əhatə edən dövrə qamçılara malikdirlər

547 əyilmiş formalı bakteriyalara aiddir:

Streptokokklar

Çöplər

- Vibrionlar

Kokklar

Tetrakokklar

548 Qamçıların funksiyası:

- Hərəkət funksiyasını yerinə yetirir

Morfoloji funksiya (quruluş funksiyası) daşıyır

Ətraf mühitin əlverişsiz şəraitindən müdafiə edir

Foqositozdan müdafiə edir

Genetik materialın daşıyıcısıdır

549 Spiral formalı bakteriyalar?

Spirosetlər

Staflokokklar

Sarsinlər

- Spirillər

Batsillər

550 Çöp formalı bakteriyalar?

Spiroxtlər

Stafllokokklar

Sarsinlər

Spirillər

● Batsillər

551 Bakteriya kapsulunun funksiyası nədir?

Səhv cavab yoxdur

● Faqositozu çətinləşdirir

Maddələr mübadiləsində iştirak edir

İşıqdan qoruyur

Hüceyrənin formasını saxlayır

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

Səhv cavab yoxdur

● Xemotroflar

Anaeroblar

Aeroblar

fototroflar

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

Səhv cavab yoxdur

● Autotrof mikroorqanizmlər

Anaeroblar

Aeroblar

Heterotrof mikroorqanizmlər

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

Səhv cavab yoxdur

Ekologiya

● Fiziologiya

Morfologiya

Genetika

555 Bakteriaların sporları hansı funksiyanı yerinə yetitirirlər?

Hərəkət

Tənəffüs

- Ətraf mühitin əlverişsiz şəraitindən müdafiə
- Foqositozdan müdafiə
- Çoxalma

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

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

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

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

558 Günəş enerjisindən istifadə edən mikroorqanizmlər necə adlanırlar?

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

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

- Anaeroblar
- Avtotroflar
- Termofillər
- Heterotroflar
- Aeroblar

560 Zülal təbiətli bioloji katalizatorlar necə adlanırlar?

- yuxarıda deyilənlərin hamısı
- antibiotiklər
- karbohidratlar
- fermentlər

yağlar

561 Karbondan istifadə formasına görə mikroorqanizmlər hansı qruplara ayrılırlar?

Düzgün cavab yoxdur

Saprofitlərə, parazitlərə

● Autotroflara, heterotroflara

Aeroblara, anaeroblara

Səhv cavab yoxdur

562 Fermentlər-

səhv cavab yoxdur

qeyri-üzvi maddələrdən üzvi maddələrin sintezi prosesi

tənəffüs prosesində iştirak edən karbohidrat mənşəli bioloji katalizatorlardır

● biokimyəvi prosesdə iştirak edən zülal təbiətli üzvi katalizatorlardır

biokimyəvi prosesdə iştirak edən kimyəvi maddələrdir

563 Flaqelin zülalına harada rast gəlinir?

● Qamçılarda

Sporda

Kapsulada

Selikli qışada

Hüceyrə divarında

564 Endofermentlər nədir?

yuxarıda deyilənlərin hamısı

yağlar

hüceyrədən xaricə ifraz olunan fermentlər

● hüceyrə daxilində fəaliyyət göstərən fermentlər

antibiotiklər

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

Parazitlər

Termofillər

● Autotroflar

Heterotroflar

Halofillər

566 Hazır üzvi maddələr hesabına yaşayan mikroorqanizmlər necə adlanırlar?

Termofillər

Aeroblar

Anaeroblar

Avtotroflar

- Heterotroflar

567 Fototrof mikroorqanizmlər hansılardır?

Düzgün cavab yoxdur

- Günəş enerjisindən istifadə edən mikroorqanizmlər

Karbon mənbəyi kimi qeyri-üzvi maddələrdən istifadə edən mikroorqanizmlər

Karbon mənbəyi kimi üzvi maddələrdən istifadə edən mikroorqanizmlər

Kimyəvi reaksiyalardan əmələ gələn enerjiden istifadə edən mikroorqanizmlər

568 Cümləni tamamlayın: Qamçılar kimyəvi tərkibinə görə

lipidlərdən əmələ gəlmişdir.

fosfolipidlərdən əmələ gəlmişdir.

- flaqellin zülalından əmələ gəlmişdir.

lipopolisaxaridlərdən əmələ gəlmişdir.

peptidoqlukandan əmələ gəlmişdir.

569 Teyxua turşusuna harada rast gəlinir?

Qamçılarda

Sporda

Kapsulada

Selikli qışada

- Hüceyrə divarında

570 Streptokokk termininin mənası

Əyilmiş hüceyrələr

- Zəncir əmələ gətirən dairəvi hüceyrələr

Zəncir şəklində çöp şəkilli hüceyrələr

Üzüm salxımı şəklində toplanmış dairəvi hüceyrələr

Paket şəklində toplanmış dairəvi hüceyrələr

571 Qamçıların yerləşməsinə görə bakteriyalar bölünür:

Səhv cavab yoxdur

Avtotroflara

Aeroblara

- Amfitrixlərə
- Diplokokklara

572 Hüceyrə divarı üçün xarakterik funksiyanı seçin:

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

573 Hüceyrəni hər tərəfdən əhatə edən dövrə qamçılıqlar necə adlanırlar?

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

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

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

575 Hüceyrənin bir ucunda olan topa halında qamçılara malik olanlar:

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

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

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

577 Heterotrof mikroorqanizmlər hansılardır?

Oksigensiz mühitdə yaşayan mikroorqanizmlər

Karbon mənbəyi kimi qeyri-üzvi maddələrdən istifadə edən mikroorqanizmlər

- Karbon mənbəyi kimi hazır üzvi maddələrdən istifadə edən mikroorqanizmlər

Oksigenli mühitdə yaşayan mikroorqanizmlər

Düzgün cavab yoxdur

578 Karbon mənbəyi kimi hazır üzvi maddələrdən istifadə edən mikroorqanizmlər

Səhv cavab yoxdur

Autotrof mikroorqanizmlər

Anaeroblar

Aeroblar

- Heterotrof mikroorqanizmlər

579 Autotrof mikroorqanizmlər hansılardır?

Düzgün cavab yoxdur

Günəş enerjisindən istifadə edən mikroorqanizmlər

- Karbon mənbəyi kimi qeyri-üzvi maddələrdən istifadə edən mikroorqanizmlər

Karbon mənbəyi kimi hazır üzvi maddələrdən istifadə edən mikroorqanizmlər

Kimyəvi reaksiyalardan əmələ gələn enerjidən istifadə edən mikroorqanizmlər

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

Səhv cavab yoxdur

- Autotrof mikroorqanizmlər

Anaeroblar

Aeroblar

Heterotrof mikroorqanizmlər

581 Xemotrof mikroorqanizmlər hansılardır?

Düzgün cavab yoxdur

Günəş enerjisindən istifadə edən mikroorqanizmlər

Karbon mənbəyi kimi qeyri-üzvi maddələrdən istifadə edən mikroorqanizmlər

Karbon mənbəyi kimi üzvi maddələrdən istifadə edən mikroorqanizmlər

- Kimyəvi reaksiyalardan əmələ gələn enerjidən istifadə edən mikroorqanizmlər

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

dörd

beş

bir

üç

- iki

583 Fenol , krezol hansı amillərə aiddir?

Hamısına

Fiziki

- Kimyəvi

Bioloji

Heç birinə

584 Mikroorqanizmlərdə baş verən dəyişkənlikləri öyrənən elm necə adlanır?

Səhv cavab yoxdur

- Genetika

Morfologiya

Fiziologiya

Ekologiya

585 Qıcqırma nədir?

deyilənlərin hamısı

- üzvi maddələrin, əsasən karbohidratların mikroorqanizmlərin və ya onların fermentlərinin təsiri altında sadə birləşmələrə parçalanması prosesidir

genetik materialın bir mikrob hüceyrəsindən digərinə köçürülməsi ilə gedən dəyişkənlik
bakteriofaq vasitəsilə bir bakteriya hüceyrəsindən genomun müəyyən hissəsinin digər bakteriya hüceyrəsinə köçürülməsi ilə meydana çıxan dəyişkənlik

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

586 Bakteriostatik təsir nəyə deyilir?

Mikroorqanizmləri öldürən maddələrin təsirinə

- Mikroorqanizmlərin inkişafını müvəqqəti dayandıran maddələrin təsirinə

Mikroorqanizmlər tərəfindən mənimsənilən maddənin mikroorqanizmlərə stimüləedici təsirinə

Mikroorqanizmləri öldürən və hüceyrə divarını parçalayan maddələrin təsirinə

Səhv cavab yoxdur

587 Mühitin reaksiyası hansı amillərə aiddir?

Fiziki

Bioloji

Hamısına

Heç birinə

- Kimyəvi

588 Mikroorqanizmlərin molekulyar oksigenə münasibəti hansı amillərə aiddir?

- Kimyəvi
- Fiziki
- Hamısına
- Heç birinə
- Bioloji

589 Kimyəvi amil göstərilmiş variantı seçin?

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

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

- İntroduksiya
- Transformasiya
- Transduksiya
- Konyuqasiya
- Mutasiya

591 Mikroorqanizmlərin genetikası nəyi öyrənir?

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

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

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

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

- səhv cavab yoxdur
- homofermentativ və heterofermentativ

aerob və anaerob
autotrof və heterotrof
düzgün cavab yoxdur

594 Mikroorqanizmlərin inkişafını müvəqqəti dayandıran maddələrin təsiri necə adlanır?

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

595 Stimuləedici təsir nədir?

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

596 Dezinfeksiya məqsədi ilə istifadə olunan maddələr hansı amillərə aiddirlər?

- Kimyəvi
- Fiziki
- Hamısına
- Heç birinə
- Bioloji

597 Səthi aktiv maddələr hansı amillərə aiddirlər?

- Heç birinə
- Kimyəvi
- Fiziki
- Bioloji
- Hamısına

598 Bakteriyaların bölünmə sürəti:

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

599 Müxtəlif növ orqanizmlərin birgə yaşayış forması:

Düzgün cavab yoxdur

Səhv cavab yoxdur

- ☒ Simbioz
- ☐ Anaerobioz
- ☐ Parazitizm

600 Mikroorqanizmlərə təsir edən kimyəvi amil hansıdır?

Temperaturu

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

601 Mutasiya və modifikasiya nədir?

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

602 Anaerob şəraitdə mikroorqanizmlər tərəfindən karbohidratların parçalanması prosesinə hansılar aiddir?

deyilənlərin heç biri

limon turşusuna qıcqırma

sirkə turşusuna qıcqırma

- ☒ spirt və süd turşusuna qıcqırma
- ☐ deyilənlərin hamısı

603 -10+10°C temperaturda inkişaf edən bakteriyalar:

Fakultativ anaeroblar

Termofillər

Mezofillər

- ☒ Psixrofillər
- ☐ Aeroblar

604 Aerob şəraitdə mikroorqanizmlər tərəfindən karbohidratların parçalanması prosesinə hansılar aiddir?

səhv cavab yoxdur

- ☒ sirkə turşusuna qıcqırma

- süd turşusuna qıcqırma
- spirt turşusuna qıcqırma
- yağ turşusuna qıcqırma

605 Hansı qıcqırma anaerob qıcqırmaya aid deyil?

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

606 Aşağıdakılardan hansında pastilizasiyadan istifadə olunur?

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

607 Qızdırılma ilə xarab olan mayelərin sterilizasiyanda nədən istifadə olunur?

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

608 Anaerob qıcqırmaya aid olmayan qıcqırma tipini göstərin.

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

609 Aşağıdakılardan hansı aerob qıcqırmaya aiddir?

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

610 Aerob qıcqırmanın hansı tipləri var?

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

611 Anaerob qıcqırmanın tiplərini göstərin.

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

612 Qıcqırmanın tiplərini göstərin.

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

613 Sterilizasiya metodlarına hansı aiddir?

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

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

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

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

- ☐ Anaeroblar
- ☐ Termofillər

Psixrofillər

● Mezofillər

Aeroblar

616 Aşağıdakılardan hansı sterilizasiyaya daxildir?

Səhv cavab yoxdur

Deratizasiya

Dezinseksiya

● Pasterizasiya

Düzgün cavab yoxdur

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

Anaeroblar

● Termofillər

Psixrofillər

Mezofillər

Aeroblar

618 Rekombinasiya nədir?

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

xarici mühitin təsiri altında orqanizmdə əmələ gələn, irsən keçməyən müvəqqəti dəyişkənlikdir
nuklein turşularının molekul quruluşunun dəyişilməsi və ya nukleidlərin parçalanması yolu ilə meydana çıxan
dəyişkənlikdir

● DNK molekulunun ardıcıl qırılmaları və bərpası nəticəsində yeni DNK ardıcılıqlarının əmələ gəlməsidir

619 Heterofermentativ süd turşusuna qıcqırmada şəkkər nəyə parçalanır?

kəhraba, alma, limon turşusuna və s.

etil spirtinə və karbon qazına

yalnız süd turşusuna

● süd turşusuna, etil spirtinə, sirkə turşusuna, kəhraba turşusuna, karbon qazına, hidrogenə və s.

yağ turşusuna, karbon qazına və hidrogenə

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

Kimyəvi sterilizasiya

Bakteriolitik

Bakterisid

Dezinfeksiya

● Bakteriostatik

621 Yağ turşusuna qıcqırma nəyə deyilir?

kif göbələkləri tərəfindən qlükozanın limon turşusuna oksidləşməsinə

şəkərin anaerob şəraitdə mikroorqanizmlər tərəfindən etil spirtinə və karbon qazına çevrilmə prosesinə

- süd turşusu bakteriyalarının anaerob şəraitdə şəkərləri iki molekul süd turşusuna parçalaması prosesinə şəkərlərin anaerob şəraitdə yağ turşusu bakteriyalarının iştirakı ilə parçalanaraq yağ turşusu, karbon qazı və hidrogen əmələ gətirməsinə

bakteriyaların etil spirtini sirkə turşusuna oksidləşdirməsi prosesinə

622 Homofermentativ süd turşusuna qıcqırmada şəkər nəyə parçalanır?

səhv cavab yoxdur

etil spirtinə və karbon qazına

- süd turşusuna

süd turşusuna, etil spirtinə, sirkə turşusuna, kəhraba turşusuna, karbon qazına, hidrogenə və s.

yağ turşusu, karbon qazı və hidrogen

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

- Tindalizasiya

Kimyəvi sterilizasiya.

Doymuş buxar sterilizasiya

Quru buxarla sterilizasiya

Şüalanma

624 Mərhələli sterilizasiyanın müəllifi kimdir?

- Tindal

Kox

Səhv cavab yoxdur

Paster

Şapoşnikov

625 Homofermentativ və heterofermentativ qıcqırma hansı qıcqırmanın növləridir?

- süd turşusuna qıcqırmanın

spirtə qıcqırmanın

sirkə turşusuna qıcqırmanın

limon turşusuna qıcqırmanın

yağ turşusuna qıcqırmanın

626 Süd turşusuna qıcqırmanın hansı növləri mövcuddur?

səhv cavab yoxdur

düzgün cavab yoxdur

- homofermentativ və heterofermentativ
- aerob və anaerob
- autotrof və heterotrof

627 Zülali maddələrin mikroorqanizmlər tərəfindən mürəkkəb çevrilmə prosesi necə adlanır?

- modifikasiya
- çürümə
- denitrifikasiya
- nitrifikasiya
- ammonifikasiya

628 Limon turşusuna qıcqırma nəyə deyilir?

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

629 Bakteriyaların etil spirtini sirkə turşusuna oksidləşdirməsi prosesi necə adlanır?

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

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

- mutasiya
- ammonifikasiya
- nitrifikasiya
- denitrifikasiya
- modifikasiya

631 Denitrifikasiya nədir?

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

əksinə, bəzi bakteriya hüceyrələrindən genoma müəyyən hissəsinin digər bakteriya hüceyrəsinə köçürülməsi ilə meydana çıxan dəyişkənlik

632 Nitratların molekulyar azota kimi reduksiyası necə adlanır?

- mutasiya
- ammonifikasiya
- nitrifikasiya
- denitrifikasiya
- modifikasiya

633 Çürümə nəyə deyilir?

bakteriofaq vasitəsilə bir bakteriya hüceyrəsindən genomun müəyyən hissəsinin digər bakteriya hüceyrəsinə köçürülməsi ilə meydana çıxan dəyişkənlik

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

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

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

635 Sirkə turşusuna qıcqırma nəyə deyilir?

kif göbələkləri tərəfindən qlükozanın limon turşusuna oksidləşməsinə şəkərlərin anaerob şəraitdə yağ turşusu bakteriyalarının iştirakı ilə parçalanaraq yağ turşusu, karbon qazı və hidrogen əmələ gətirməsinə

- süd turşusu bakteriyalarının anaerob şəraitdə şəkərləri iki molekul süd turşusuna parçalaması prosesinə
- şəkərin anaerob şəraitdə mikroorqanizmlər tərəfindən etil spirtinə və karbon qazına çevrilmə prosesinə
- bakteriyaların etil spirtini sirkə turşusuna oksidləşdirməsi prosesinə

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

- Limon turşusuna qıcqırma
- Yağ turşusuna qıcqırma
- Süd turşusuna qıcqırma
- Spirtə qıcqırma
- Sirkə turşusuna qıcqırma

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

Səhv cavab yoxdur.

- Homofermentativ
- Heterotrof
- Autotrof
- Saprofit

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

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

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

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

640 Süd turşusuna qıcqırma nəyə deyilir?

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

641 Spirtə qıcqırma nəyə deyilir?

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

642 Bakteriyaları öldürən agentlər üçün istifadə olunan termin:

Bakteriostetik

Səhv cavab yoxdur.

Termotolerant

Allerqik

- Bakterisid

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

Anaerobioz

Mutalizm

- Antoqanizm

Parazitizm

Simbioz

644 Ammonyakın azot turşusuna oksidləşməsi necə adlanır?

Azotifikasiya

Denitrifikasiya

Ammonyaklaşma

Minerallaşma

- Nitrifikasiya

645 Induksion mutasiya nədir?

DNK molekulunun ardıcıl qırılmaları və bərpası nəticəsində yeni DNK ardıcılıqlarının əmələ gəlməsidir
donorun DNT-nin bir hissəsinin resipientə keçərək onun genomunda baş verdiyi dəyişkənlikdir

- xüsusi mutagen maddələrin təsiri ilə əmələ gələn mutasiyalar

xarici mühit amillərinin təsiri altında təbii baş verən mutasiyalar
bakteriofaq vasitəsilə bir bakteriya hüceyrəsindən genomun müəyyən hissəsinin digər bakteriya hüceyrəsinə köçürülməsi ilə meydana çıxan dəyişkənlikdir

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

rekombinasiya

transformasiya

- induksion

Spontan

transduksiya

647 Konyuqasiya nədir?

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

donorun DNT-nin bir hissəsinin resipientə keçərək onun genomunda baş verdiyi dəyişkənlikdir
nuklein turşularının molekul quruluşunun dəyişməsi və ya nukleidlərin parçalanması yolu ilə meydana çıxan dəyişkənlikdir

- Hüceyrələrin birbaşa cinsi əlaqəsi zamanı genetik informasiyanın donor hüceyrəsindən resipientin hüceyrəsinə keçməsi
bakteriofaq vasitəsilə bir bakteriya hüceyrəsindən genomun müəyyən hissəsinin digər bakteriya hüceyrəsinə

vaktsionlaşdırma ünl bakteriya hüceyrəsindən genotipin müəyyən hissəsinin digər bakteriya hüceyrəsinə köçürülməsi ilə meydana çıxan dəyişkənlikdir

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

- modifikasiya
- transduksiya
- transformasiya
- konyuqasiya
- rekombinasiya

649 Spontan mutasiya nədir?

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

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

- modifikasiya
- transduksiya
- transformasiya
- mutasiya
- rekombinasiya

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

- rekombinasiya
- transformasiya
- induksion
- spontan
- transduksiya

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

- Səhv cavab yoxdur
- Çoxalma
- Diferensasiya
- Morfoqenez
- Böyümə

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

- Modifikasiya
- Transduksiya
- Transformasiya
- Mutasiya
- Rekombinasiya

654 Üzvi azotlu birləşmələrin parçalanması prosesi necə adlanır?

- Azotifikasiya
- Denitrifikasiya
- Minerallaşma
- Ammonifikasiya
- Nitrifikasiya

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

- mutasiya
- rekombinasiya
- transduksiya
- transformasiya
- modifikasiya

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

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

657 Modifikasiya nədir?

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

658 Transformasiya nədir?

xarici mühitin təsiri altında orqanizmdə əmələ gələn, irsən keçməyən müvəqqəti dəyişkənlikdir
bakteriofaq vasitəsilə bir bakteriya hüceyrəsindən genomun müəyyən hissəsinin digər bakteriya hüceyrəsinə köçürülməsi ilə meydana çıxan dəyişkənlikdir

- donorun DNT-nin bir hissəsinin resipientə keçərək onun genomunda baş verdiyi dəyişkənlikdir
nuklein turşularının molekul quruluşunun dəyişilməsi və ya nukleidlərin parçalanması yolu ilə meydana çıxan dəyişkənlikdir

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

659 Mutasiya nədir?

xarici mühitin təsiri altında orqanizmdə əmələ gələn, irsən keçməyən müvəqqəti dəyişkənlikdir
bakteriofaq vasitəsilə bir bakteriya hüceyrəsindən genomun müəyyən hissəsinin digər bakteriya hüceyrəsinə köçürülməsi ilə meydana çıxan dəyişkənlikdir

- donorun DNT-nin bir hissəsinin resipientə keçərək onun genomunda baş verdiyi dəyişkənlikdir
nuklein turşularının molekul quruluşunun dəyişilməsi və ya nukleidlərin parçalanması yolu ilə meydana çıxan dəyişkənlikdir

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

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

modifikasiya

transduksiya

transformasiya

- mutasiya

rekombinasiya

661 Nitrifikasiya nədir?

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

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

nitratların molekulyar azota kimi reduksiyası

bakteriofaq vasitəsilə bir bakteriya hüceyrəsindən genomun müəyyən hissəsinin digər bakteriya hüceyrəsinə köçürülməsi ilə meydana çıxan dəyişkənlik

662 Aşağıdakı metodlardan hansı soyuq sterilizasiyaya aiddir?

Səhv cavab yoxdur

Avtoklavlama

Tindalizasiya

- Filtirləmə

Qaynatma

663 Zülali maddələrin ammoniyaklaşması necə adlanır?

mutasiya

- ammonifikasiya
- nitrifikasiya
- denitrifikasiya
- modifikasiya

664 Transduksiya nədir?

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

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

- modifikasiya
- transduksiya
- transformasiya
- mutasiya
- rekombinasiya

666 Mikrobioloji yolla spirti hansı göbələklər vasitəsi ilə almaq olar?

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

667 Ammonifikasiya nədir?

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

668 Qida məhsulları və içkilərin tədqiqi üsulları dərslərinin müəllifi kimdir?

- L.Paster
- R.Kox
- İ.P. Pavlov

F.P. Dobroslavin

- Q.V. Xlopin

669 Sterilizasiya ilk dəfə kim tərəfindən təklif olunub?

Səhv cavab yoxdur

Meçnikov tərəfindən

Kox tərəfindən

- Paster tərəfindən

Şapoşnikov tərəfindən

670 Torpaqdan anaerob azot toplayan bakteriya kim tərəfindən kəşf olunub?

Kox

Baronin

- Vınoqradskiy

Paster

Omelyanskiy

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

Səhv cavab yoxdur

- Kox

Levenhuq

Paster

Meçnikov

672 Hüceyrə nəzəriyyəsinin müəllifi kimdir?

Klyuver

L.Paster

V.Beyrinq

- R.Huk

A.Fleminq

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

Səhv cavab yoxdur

Fleminqə

Pasterə

- Koxa

Meçnikova

674 Böyümə və inkişaf nəzəriyyəsinin banisi kimdir?

Kox

Fleminq

Lister

● İerusalimskiy

Vinoqradskiy

675 Sanitar nəzarətin formaları göstərilən variantı seçin.

Düzgün cavab yoxdur

Fərdi sanitar nəzarət

Kütləvi şəkildə həyata keçirilən sanitar nəzarət

● Planlı və plansız sanitar nəzarət

Planlı və fərdi sanitar nəzarət

676 Xəbərdaredici sanitar nəzarəti nədir?

Deyilənlərin hamısı

İş qabiliyyətinin saxlanılması üzərində nəzarət

● Yeni qida məhsulu istehsalı zamanı tətbiq olunan gigiyenik normalara və sanitar qaydalara nəzarəti

Tibbi müayinələrin təşkili üzərində sanitar nəzarət

Fəaliyyətdə olan müəssisələrə gündəlik sanitariya nəzarəti

677 Cari sanitar nəzarətinin vəzifəsi göstərilən variantı seçin.

Məmulatların reseptlərinin dəyişilməsinə nəzarət.

Yeni texnologiyaların yaradılmasına nəzarət;

Yeni ərzaq məhsullarının istehsalı zamanı gigiyena və sanitariya qaydalarına nəzarət.

● Mövcud müəssisənin sanitar vəziyyətinə nəzarət;

Qida müəssisələrinin tikintisi üçün torpaq sahələrinin ayrılması üzərində nəzarət;

678 Qida qiqiyenası, fiziologiyası və həmçinin sanitariya elmlərin inkişafında böyük rolu olan fizioloq:

L.Paster

R.Kox

● İ.P. Pavlov

F.P .Dobroslavin

Q.V. Xlopin

679 Cari sanitar nəzarəti nədir?

Ərazinin seçilməsi üzərində nəzarət

İlin sonunda aparılan nəzarət

● Fəaliyyətdə olan müəssisələrə gündəlik sanitariya nəzarəti

Yeni qida məhsulu istehsalı zamanı tətbiq olunan gigiyenik normalara və sanitar qaydalara nəzarət

Yeni tikilən obyektlər üzərində nəzarət

680 Virus termininin müəllifi kimdir?

Düzgün cavab yoxdur

V.N. Şapoşnikov

● V. Beyering

L.Paster

İ.İ. Meçnikov

681 Xəbərdaredici sanitar nəzarətinin vəzifəsi hansı variantda düzgün göstərilmişdir?

● Yeni ərzaq məhsullarının istehsalı zamanı gigiyena və sanitariya qaydalarına nəzarət.

Qida xəstəliklərinin profilaktikası məqsədi ilə aparılan tədbirlərə nəzarət;

Ərzaq məhsullarının keyfiyyətinə nəzarət;

Mövcud müəssisənin sanitar vəziyyətinə nəzarət;

Qida müəssisələrinin daşınması və saxlanması, avadanlıqlara, taralara nəzarət

682 Gigiyenanın əsasları dərsliyinin müəllifi kimdir?

L.Paster

R.Kox

İ.P. Pavlov

F.P. Dobroslavin

● Q.V. Xlopin

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

L.Paster

R.Kox

İ.P. Pavlov

F.P. Dobroslavin

● Q.V. Xlopin

684 Antibiotiki kəşf edən alim?

L.Paster

V. Beyering

V.N. Şapoşnikov

Düzgün cavab yoxdur

● A. Fleming

685 süd məhsullarına yaxşı qoxu verən mikroorqanizm hansıdır?

alcaligenes

- Streptococcus lactis

səhv cavab yoxdur

Pseudomonas

Bacillus

686 İaşə müəssisələrində profilaktik tədbirlər hansı məqsədlə həyata keçirilir?

Düzgün cavab yoxdur.

- Hazır yeməklərin və qida məhsullarının mikroblə çirklənməsinin qarşısını almaq məqsədi ilə

Qidanı dadlı etmək məqsədi ilə

Hazır yeməklərin estetik görünüşü məqsədi ilə

Qida məhsullarını uzun müddət saxlamaq məqsədi ilə

687 Aşağıdakılardan hansı anbar obyektlərinə aid deyil?

Paltar və avadanlıqlar üçün anbarlar

Tərəvəz məhsulları üçün anbar

- Tərəvəz sexi

Soyuducu kameralar

Quru məhsullar üçün anbar

688 Aşağıdakılardan hansı inzibati-məişət obyektlərinə aid deyil?

- Mətbəx qablarının yuyulması zonası

Mühasiblik

Direktorun kabinetini

İşçi heyət üçün paltarasılan

İşçi heyət üçün ayaqyolu

689 İaşə müəssisələrində su təchizatı necə olmalıdır?

Düzgün cavab yoxdur.

- Mərkəzi su təchizatı sisteminə qoşulmalıdır.

Artizan quyulardan olmalıdır.

Gətirilmə sularından istifadə olunmalıdır.

Sadalananların hamısı vasitəsilə.

690 İaşə müəssisələrində anbarlar nə ilə təmin olunmalıdırlar?

- Ventilyasiya sistemi ilə

Süni işıqlandırma ilə

Təbii işıqlandırma ilə

Kanalizasiya sistemi ilə

Düzgün cavab yoxdur

691 Aşağıdakılardan hansı istehsal obyektlərinə aid deyil?

- Yeməxana qablarının yuyulması şöbəsi

Ət və balıq sexləri

Mətbəx qablarının yuyulması şöbəsi

Tərəvəz sexi

Soyuq və isti sexlər

692 Yeməxana və mətbəx qablarının yuyulması 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

693 Qənnadı məmulatlarına bakteriyaların düşməsi profilaktikasında əsas vəzifə:

Səhv cavab yoxdur

Düz cavab yoxdur

- Texnoloji əməliyyatların dəqiq ayrılması və ardıcılıqla həyata keçirilməsinə riayət olunmasıdır

Dezinfeksiya edici maddələrin qatılması

Qənnadı sexlərinin digər istehsal sexləri binası ilə əlaqədə olması

694 Qənnadı sexlərinə qoyulan gigiyenik tələblərdən hansı səhvdir?

- Səhv cavab yoxdur

Onların digər istehsal sexləri binasından tamamilə təcrid olunması

Burada kremin hazırlanmasına xüsusi yer ayrılır

Yuma yeri kremli məmulatların hazırlanmasında işlənən inventarın sterilizasiyası üçün su hamamı ilə təchiz olunmalıdır

Tez xarab olan məhsulların saxlanması üçün soyuducu şkaf da qoyulur

695 Soyuq sexlərdə havanın temperaturu və nisbi rütubət necə olmalıdır?

16°C, 10-20%

- 16°C ,40-60%

22°C, 70-80%

5°C , 40-60%

10°C, 20-30%

696 Aşağıdakılardan hansı ticarət obyektlərinə aid deyildir?

Ticarətzalı

Yeməxana qablarının yuyulması zalı

Bufet

Yarım-məmulatların satış zalı

- Ət və balıq sexləri

697 Qənnadı sexlərinin yerləşməsində əsas gigiyenik tələb nədir?

Səhv cavab yoxdur

- Onların digər istehsal sexləri binasından tamamilə təcrid olunması

Onların digər istehsal sexləri binası ilə əlaqədə olma

Zirzəmidə yerləşdirilməsi

Düz cavab yoxdur

698 İşə müəssisələrinin tikilməsinə qoyulan əsas tələblər.

təmiz və çirkli qabların kəşiməsi

- xammalın axın və ardıcılığının təmini

xammal axınının kəşiməsi

hazır məhsulun kəşiməsi

yarım-məmulatların kəşiməsi

699 Binaların ventilyasiyası nəyə xidmət edir?

Temperaturu artırır

Temperaturu azaldır

Işıqlanmanı artırır

Rütubəti azaldır

- İqlim şəraitini yaxşılaşdırır

700 Aşağıda deyilənlərdən hansı səhvdir?

Balıq sexlərində balığın emalı və yarım fabrikatların hazırlanması üçün iki texnoloji xətt nəzərdə tutulur.

Balıq sexlərində adi balıq və nərə balıqları üçün iki texnoloji xətt nəzərdə tutulur.

İri və orta güclü müəssisələrdə toyuğun və subməhsulların emalı üçün ayrı cərgədə iş stolu, stellajlar, vannalar təşkil edilir.

- Ət və balıq məhsullarının ət-balıq sexində eyni xətt ilə emalına icazə verilir.
Ət yarım-fabrikatları istehsal edən sexlər adətən xammalın saxlanması üçün lazım olan kameranın yanında planlaşdırılır.