

2911Y_az_Y2017_Qiyabi_Yekun imtahan testinin sualları

Fənn : 2911Y 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
- Helmintlər, 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 Qıcqırma nəzəriyyəsinin banisi kimdir?

- Levenquk
- Klyuver
- Kox
- Paster
- Aristotel

13 Kimyəvi amilləri göstərin:

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

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 çölpünün kəşfi
Qripə qarşı peyvənd
Quduzluq qarşı peyvənd

16 Yalnız fiziki amillər göstərilən variantı seçin:

- Fenol, katexol
- Bakteriyalar, helmintozlar
- 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 törədiciyini 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 Gigiyenəni 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. Fleming, 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?

- Rikketsiələrin
- Kapsulələrin
- Spiroxtələrin

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 Liqazalar 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
liqazalar

65 Qıcqırma və tənəffüsdə iştirak edən fermentlər necə adlanırlar?

- yuxarıda deyilənlərin hamısı
hidrolazalar
transferazalar
- oksireduktazalar
liqazalar

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 etməsi
- 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 Antoqanizm 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 yüksək təzyiqli 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 stimuləedici 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 stimulyedici 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 mikrobu 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 törədiciyə hansı cinsdən olan bakteriyalar hesab olunurlar?

- Mycobacterium
- Escherichia
- Vibrio
- Shigella
- Salmonella

140 Şi qellər 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 mikrobu xəstəlik törətmə qabiliyyətinin dərəcəsi
- mikroorqanizmlər öldükdən və hüceyrə parçalandıqdan sonra xaricə çıxan maddələr

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

146 Vəba törədicisi necə adlanır?

- Mikoplazma
- Virion
- Vibriyon
- 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.

- Titrətmə dövrü, inkubasiya dövrü, inkişaf dövrü, sağalma dövrü.
Sağalma dövrü, titrətmə dövrü, inkubasiya dövrü, inkişaf dövrü
- İnkubasiya dövrü, titrətmə dövrü, inkişaf dövrü, sağalma dövrü.
Sağalma dövrü, inkişaf dövrü, titrətmə dövrü, inkubasiya dövrü.
İnkişaf dövrü, titrətmə 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 Patogen 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
- patogen 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 törədiciləri olan qidadan istifadə zamanı yaranır.

- Qida zəhərlənmələri
Zoonozlar

- Mikotoksikozlar
- Helmintozlar
- Qida infeksiyaları

155 Hansı bakteriyalar dizenteriya törədiciləri 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 törədiciləri 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 mikrobu xəstəlik törətmə qabiliyyətinin dərəcəsi
- mikroorqanizmlər tərəfindən ətraf mühitə yaşadığı dövrdə ifraz olunan zülal təbiətli yüksək zəhərli maddələrə
- Mikrobu 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 Mikrobu 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 Alimentar-toksik allerkiyanı törədən mikroorqanizmi seçin

- Clostridium botulinum
Fusarium graminearum
Escherichia coli
Fusarium sporotrichiella
Brucella melitensis

204 Alimentar-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?

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

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

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

208 Düzgün olmayan variantını göstərin:

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

209 Süd və süd məhsulları hansı zəhərlənməni törədirlər?

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

210 Botulinium mikrobunun 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, kəkrə
- Dovşan, mal əti 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 hansıvariantda 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 hansıcinsə 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 mikrooranzimlər nəzərdə tutulur?

- stafilokokklar
- Bağırsaq çöpü bakteriyaları
- Viruslar
- Streptokokklar
- Vibrionlar

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

- depressiya
düzgün cavab yoxdur

259 Un tozu nəyə səbəb olur

deyilənlərin heç birinə
qida zəhərlənmələrinə
toksik 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%

- 78,9%

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
1l
0.25 l

- 4-6 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 xərəklərin 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 ətin 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 ətin 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 ətin 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
- Trixinelloz
- 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?

- Konservada istehsalında
- Satışda
- Kolbasa istehsalında
- Düzgün cavab yoxdur
- Zərərsizləşdirildikdən sonra işə 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.
- Balıqı 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
- Südü antimikrob xassəsinin saxlanıldığı dövrdür
- Süd turşusunun toplandığı dövrdür
- 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
- Südü antimikrob xassəsinin saxlanıldığı dövrdür
- Süd turşusunun toplandığı dövrdür
- 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

Südü antimikrob xassəsinin saxlanıldığı dövrdür

Süd turşusunun toplandığı dövrdür

Səhv cavab yoxdur.

303 Südü 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 Südü 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 qatığı

● Kumus

308 Qatılaşdırılmış südü 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 qatığın 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, daşdıqda, emal etdikdə və payladıqda mikrob düşməsinə və onun çirklənməsinə yol verilməməlidir
- Südü qaynatmaqla və ya pasteurizasiya etməklə mikrobları öldürülmüş süddən istifadə etməli
- Fernalarda 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 sağımda əsas mikrob 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 süd 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
- ☐ Asidofil

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 çıxadırlar.

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 zədələyərkən 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 xərçəngi
- Kartofda düyməşəkilli çürümə
- Kartofda quru çürümə

347 Aşağıdakılardan hansı pamidorun xəstəliyi deyildir?

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

348 Aşağıdakılardan hansı soğanın xəstəliyi deyildir?

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

349 Taxıl bitkilərində rast gəlinən kif göbələklərindən tipik kserofit hansıdır?

- Aspergillus
- Pseudomonas
- Penicillium
- Mucor
- Bacillus

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

- Həm hidrofitalər, həm də kserofitalər
- Hidrofitalər, mezofitalər və kserofitalər
- Yalnız mezofitalər,
- Yalnız kserofitalər,
- Yalnız hidrofitalər,

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”
- “Piqmentli 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

- Aspergillus

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

Bacillus subtilis

- Pseudomonas herbicola
- Bacillus mesentericus
- Penicillium
- Aspergillus

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 rütubətliliyi 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
Aspergellus sp.
Penicillium sp.

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

- Pseudomonas herbicola
● Bacillus mesentericus
Heçbirinə
Penicillium
Aspergellus

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 heç 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 sexlərində 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 vitaminin 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 80°C 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 göstərməlidir?

- 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?

- aluminium 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
- nəmlik rejiminə daimi nəzarət etmək psixrometr
- deyilənlərin hamısı

388 Nə üçün tərəvəz yarımfabrikatları möhkəm bağlanan qapaqlı aluminium 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 Südü, 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
- flyaq-mehitərdən
- plastmass və ağac qutulardan

395 Kartof və tərəvəz haradasaxlanılır?

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

396 Birinci xörəklər bufetdə və yeməxanada nəyə doldurulur?

- flyaq-mehitə
- plastmass və ağac qutularda
- ağzı möhkəm bağlanan qazanlara tökülür

- yaxşı yuyulmuş və qaynadılmış termosə çənlərə

397 Sulfidləşmiş 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 termosə
plastmass və ağac qutulara
flyaqa-mehitərə
çənlərə

400 Tez xarab olan yeyinti məhsulları harada saxlanılır?

- səhv cavab yoxdur
1,5 metrədən 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; 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
- Döşmələr 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 Döşmə, 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 işə 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 məşinlərin bütün metal hissələri, yeməcxana alətləri, şüşəqablar dezinfeksiya edilir.
- Qaynar su ilə işə müəssisələrində qab-qacaqları, inventarı avadanlıqları zərərsizləşdirmək məqsədi ilə geniş tətbiq edilir.
- Ultrabənövşəyi şüalar və cıvəli kvərs lampalarla dezinfeksiya zamanı binada heç kəs olmamalıdır

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

6 aydan bir

- Ayda 1 dəfə
- Həftədə 1 dəfə
- Hər gün
- İldə 1 dəfə

423 İşə 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 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.

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, fısıq, 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

Küncələri 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 saxlanılmasında

- dondurulmuş giləmeyvə və tərəvəz məhsullarının saxlanılmasında

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 saxlanılmasında

Quru məhsulların qablaşdırılması üçün

- Yağlı məhsulların qablaşdırılması üçün

Süd və süd məhsullarının qablaşdırılması üçün

447 Mayonezi, povidlo, mürəbbə, cemi 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 Sinklənməmiş 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
- Sinklənməmiş dəmirdən olan qablar
- Sink qatışığından – 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?

- süxur 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 lahiyələndirilməlidir

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 lahiyələndirilməlidir
- 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, fəmoz, quru çürümə
- Fitoftoroz, alternarioz, boyun çürüməsi

- Qara xərçəng, 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 xərçəngi 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?

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

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 təbəqqə ilə örtülmüş ləkələr əmələ gəlir.

487 Dəmgil xəstəliyinin törədiciləri-

Corynebacterium cinsli bakteriyalardır.

Fusarium cinsli göbələklərdir.

Penicillium cinsli göbələklərdir.

- *Fuscladium* cinsli göbələklərdir.

Basillus cinsli 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 qabığında 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
- Balıqın 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 dəngil 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?

- Penicillium*, *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
Penicillium, Aspergillus

499 Unun kiflənməsinə səbəb olan mikroorqanizmlər hansılardır?

- Viruslar
Kif göbələkləri
Düz cavab yoxdur
Bakteriyalar
Maya göbələkləri

500 Çörəyin kiflənməsinə səbəb olan mikroorqanizmlər hansılardır?

- Düz cavab yoxdur
Kif göbələkləri
Viruslar
Bakteriyalar
Maya göbələkləri

501 İnsanın fizioloji tələbatı üçün içməli suyun optimal temperaturu və qəbul edilən 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 çöpi bakteriyalarının miqdarına görə

- Düzgün cavab yoxdur
Səhv cavab yoxdur
Bağırsaq çöpi bakteriyalarının miqdarına görə
Pseudomonasların miqdarına görə
Qlastridilərin miqdarına görə

504 İşməli suyun təmizlənməsi üçün hansı maddədən istifadə olunur?

- seləndən
poliakrilamiddən
civədən
arsəndən
molibdendən

505 Suda yod çatışmadıqda baş verən xəstəlik necə adlanır?

- karieys
- 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 fluorun miqdarı azaldıqda baş verən xəstəlik necə adlanır?

- deyilənlərin hamısı
- flyuoroz
- karies
- zob
- zəhərlənmə

510 Suda fluorun miqdarı artdıqda baş verən xəstəlik necə adlanır?

- karieys
- 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 cökdürülməsi üçün hansı maddədən istifadə olunur?

- ammoniyakdan
- 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 impulsarı 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 bozarır, elastikliyini 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 işə 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 helmintoza: difillobotrioz (enli lent qurd), opistorxoz və s. ilə xəstələnməsinə səbəb olur.

526 Bombaj nədir?

- Sintez reaksiyalarını kataliz edən ferment
- Mikroorqanizmlərin həyat fəaliyyəti nəticəsində ətraf mühitə sintez olunan zülal
- Səhv cavab yoxdur
- Müxtəlif növ orqanizmlər arasında əlaqə forması
- Mikroorqanizmlərin həyat fəaliyyəti nəticəsində ətraf 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 salxımı 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 dəyişənlikləri 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 prosesslərini, 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 heyat fəalliyəti prosesslərini, 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 adlanır?

- 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 Amfitrixilərin 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 qamçılaramalikdirlər

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
Fəqositozdan müdafiə edir

Genetik materialın daşıyıcısıdır

549 Spiral formalı bakteriyalar?

- Spiroxtələr
- Stafilokokklar
- Sarsinlər
- Spirillər
- Batsillər

550 Çöp formalı bakteriyalar?

- Spiroxtələr
- Stafilokokklar
- 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 enerjidən 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
- Faqositozdan 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?

- yuxanda 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 qamçıları 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 oynayır?

- 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 enerjiden istifadə edən 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 enerjiden istifadə edən 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 stimulyedici 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 proseslərini, 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 pasteurizasiyadan istifadə olunur?

- Düzgün cavab yoxdur
- Qidalı mühitlərin sterilizasiyasında
- Süd məhsullarının sterilizasiyasında
- Bakterioloji qələmin sterilizasiyasında
- Südə qələmin sterilizasiyasında

607 Qızdırılma ilə xarab olan mayelərin sterilizasiyada 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 dəyişməsi 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 şəkər 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 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 qıcırma
- Yağ turşusuna qıcırma
- Süd turşusuna qıcırma
- Spirtə qıcırma
- Sirkə turşusuna qıcırma

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

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

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

640 Süd turşusuna qıcırma 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 qıcırma 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 aqentlər üçün istifadə olunan termin:

- Bakteriostatik
- 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 mutasiyalar 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 dəyişilməsi 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 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
- Böymə

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 resseptentə 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 resseptentə 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
- ☒ Vinoqradskiy
- 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 mikroblarla 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
- ☐ Mühəsiblik
- ☐ Direktorun kabinet
- ☐ İşçi heyət üçün paltarasılan
- ☐ İşçi heyət üçün ayaqyolu

689 İaşə müəssisələrində su təchizatı necə olmalıdır?

- ☐ Düzgün cavab yoxdur.
- ☒ Mərkəzi su təchizatı sistemində qoşulmalıdır.
- ☐ Artizan quyulardan olmalıdır.
- ☐ Gətirilmə sülardan 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 şöbələrində 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
Yarımməmulatların 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 kəşisməsi
- xammalın axın və ardıcılığının təmini
xammal axınının kəşisməsi
hazır məhsulun kəşisməsi
yarımməmulatların kəşisməsi

699 Binaların ventilyasiyası nəyə xidmət edir?

- Temperaturu artırır
Temperaturu azaldır
İşıqlanmanı 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 yarımfabrikatları istehsal edən sexlər adətən xammalın saxlanması üçün lazım olan kameranın yanında planlaşdırılır.