

1. Sellofon ən çox hansı məhsulların qablaşdırılmasında istifadə olunur?

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

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

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

3. Aşağıdakılardan hansı Koxun adı ilə bağlıdır?

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

4. Bioloji amilləri göstərin:

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

5. Qida gigiyenasının inkişafında əməyi olan alim kimdir?

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

6. Həyatı üçün optimal şəraiti yaratmaq haqqında elm necə adlanır?

- Bioizika
- Biokimya
- ✓ Gigiyena
- Sanitariya
- Ekologiya

7. Gigiyena sözünün yunancadan tərcüməsi necədir?

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

8. Aerob və anaerob terminini elmə kim daxil etmiş alim?

- ✓ Paster
- Kox
- Klyuver
- Levenquk
- Aristotel

9. Gigiyena-haqqında deyilənlərdən hansı doğrudur.

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

10. Yalnız fiziki amillər verilmiş sıranı seçin:

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

11. Mikroorqanizmlərin ilk təsvirini verən alim kim olmuşdur?

- ✓ Levenhuk
- Fleminq
- Beyrinq
- Klyuver
- Paster

12. Hansı alim foqositoz nəzəriyyəsinin banisi hesab olunur?

- ✓ Meçnikov
- Kox
- Klyuver
- Levenquk
- Aristotel

13. Gigiyena nədir?

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

14. Qızcırma nəzəriyyəsinin banisi kimdir?

- ✓ Paster
- Kox
- Klyuver
- Levenquk
- Aristotel

15. Kimyəvi amilləri göstərin:

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

✓ Fenol, katexol

16. Mikrobiologiyanın təsviri dövrünün əsasını qoyan alim kimdir?

- Levenqok
- Aristotel
- ✓ Paster
- Kox
- Klyuver

17. Mikrobiologiya elmnə Koxun əsas töhfəsi nə olmuşdur?

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

18. Yalnız fiziki amillər göstərilən variantı seçin:

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

19. İlk dəfə quduzluğa qarşı vaksin kim tərəfindən icad olunub?

- Lister
- Kox
- Fleminq
- Meçnikov
- ✓ Paster

20. İlk dəfə olaraq vərəm və vəba törədicisini kəşf etmiş alim?

- Fleminq
- Vinqradskiy
- Paster
- Lister
- ✓ Kox

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

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

22. Gigiyenəni ictimai sağlamlıq haqqında elm adlandırmış alim kimdir?

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

23. Moskvada sanitariya stansiyası hansı alimin təşəbbüsü ilə yaradılmışdır?

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

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

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

25. Sanitariya nədir?

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

26. Penisillinin kimyəvi tərkibini kim öyrənmişdir?

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

27. Fleminqin adı ilə bağlı olan kəşf hansıdır?

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

28. Hərbi və ümumi gigiyena üzrə drsləyin müəllifi kimdir?

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

29. Moskva Universitetinin tibb fakültəsində Gigiyena kafedrasına rəhbərlik edən kim olmuşdur?

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

30. Tibbi sanitar-profilaktikanın inkişafında böyük rolu olmuş alim kimdir?

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

- V.V. Paşutin

31. Aşağıdakılardan hansı R. Koxun adı ilə bağlıdır?

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

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

- ✓ Sanitariya
- Mikrobiologiya
- Biokimya
- Ekologiya
- Fiziologiya

33. Rusiyada gigiyena üzrə ilk professor kim olmuşdur?

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

34. Soyudulmuş ət qarmaqdan asılı olaraq hansı temperaturda saxlanılır?

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

35. Ət və balıq məhsulları nədə daşınır?

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

36. Ət, balıq və subməhsullar daşınan zaman qoşma sənəddə hansı məlumatlar göstərməlidir?

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

37. Anaerob mikroorqanizmlər hansılardır?

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

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

- psixrofillər
- anaeroblar
- ✓ aeroblar
- termofillər
- mezofillər

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

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

40. Hüceyrə daxilində fəaliyyət göstərən fermentlər necə adlanırlar?

- ✓ endofermentlər
- yuxarıda deyilənlərin hamısı
- antibiotiklərlər
- boy maddələri
- eksofermentlər

41. Bakteriyaların diferensial rənglənməsini kim təklif etmişdir

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

42. Aşağıdakılardan hansı qrammüsbət bakteriyaların hüceyrə divarının tərkibinə daxildir?

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

43. Bakterial hüceyrədə genetik məlumat harada toplanılır?

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

44. Qamçılıqların olması hansı hüceyrələr üçün xarakterikdir

- Vibriyonlar
- Streptokokklar
- Stafilokokklar
- Kokklar üçün
- ✓ Çöplər

45. Aerob mikroorqanizmlər hansılardır?

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

✓ Oksigenli mühitdə yaşayan mikroorqanizmlər

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

- Hüceyrə divarına
- ✓ Hərəkətə
- Kapsula
- Qamçıya
- Spora

47. Oksigenli mühitdə yaşayan mikroorqanizmlər necə adlanırlar?

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

48. Molekulyar oksigenə münasibətinə görə mikroorqanizm qruplarını göstərin?

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

49. Tənəffüs növünə bakteriyaları hansı 2 əsas qrupa bölürlər

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

50. İndusibel fermentlər hansılardır?

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

51. Konstitutiv fermentlər hansılardır?

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

52. İzomerazalar hansı fermentlərdir?

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

53. Substratdan bu və ya digər qrupun ayrılmasını kataliz edən fermentlər?

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

54. Hidrolazalar hansı fermentlərdir?

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

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

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

56. Oksireduktazalar hansı fermentlərdir?

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

57. Sintetazalar hansı fermentlərdir?

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

58. Liqazalar hansı fermentlərdir?

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

59. Üzvi maddələrin izomerlərinə çevrilməsini kataliz edən fermentlər necə adlanırlar?

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

60. Transferazalar hansı fermentlərdir?

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

- mürəkkəb birləşmələrin parçalanması və sintezində iştirak edən

61. Daşıyıcı funksiya yerinə yetirən fermentlər necə adlanırlar

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

62. Substratdan asılı olmayaraq sintez olunan fermentlər necə adlanırlar?

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

63. Hüceyrədən xaricə ifraz olunan fermentlər necə adlanırlar

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

64. Ekzofermentlər hansılardır?

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

65. Prokariot hüceyrələrin qamçıların əsas tərkib hissəsini hansı zülal təşkil edir?

- Turbulin
- Pilin
- Peptidoqlikan
- ✓ Flaqellin
- Murein

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

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

67. Hansı göbələklər tarla kifi adını almışdır?

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

68. Qozdan alınan fitonsid necə adlanır?

- ekmalin
- pamalin
- ✓ yuqlon
- lizosim
- eritrin

69. Mikroorqanizmlərdə olan dəyişkənlik formaları necə adlanır?

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

70. İri buynuzlu heyvanların tüpürcək vəzilərindən alınan maddə necə adlanır?
fitonsid

- lizosim
- fitonsid
- ✓ pamalin
- ekmalin
- eritrin

71. Eritrin nədir?

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

72. Metabioz nədir?

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

73. Satellitizm nədir?

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

74. Fitonsid nəyə deyilir?

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

75. Parazitizm nədir

- İki müxtəlif növdən olan mikroorqanizmlərin bir-birinin yaşaması üçün şərait yaratması
- ✓ Bir mikroorqanizmin inkişafının digər mikroorqanizmin hesabına getməsi
- Mikroorqanizmlərdən birinin digərinin həyat fəaliyyətini stimülə edən boy maddələri, vitaminlər və s. ifraz etməsi

- Bir mikroob növünün əmələ gətirdiyi məhsulun digərinin həyat fəaliyyəti üçün zəruri qida kimi sərf olunması
- Bir mikroorqanizmin digərini sıxışdırıb çıxarması, yəni məhv etməsi

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

- Simbioz
- Metabioz
- Antaqonizm
- Parazitizm
- ✓ Satellitizm

77. Antoqanizm nədir?

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

78. Bir mikroorqanizmin inkişafının digər mikroorqanizmin hesabına getməsi necə adlanır?

- satellitizm
- antaqonizm
- simbioz
- metabioz
- ✓ parazitizm

79. Bitki mənşəli antibiotik maddələr necə adlanırlar?

- ✓ fitonsid
- pəmalin
- ekmalin
- eritrin
- lizosim

80. Balıq hüceyrələrindən alınan antibiotik maddə necə adlanır?

- fitonsid
- pəmalin
- ✓ ekmalin
- eritrin
- lizosim

81. Heyvanların qırmızı qan hüceyrələrindən (eritrositlərdən) alınan antibiotik maddə

- ekmalin
- pəmalin
- fitonsid
- lizosim
- ✓ eritrin

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

- ✓ lizosim
- ekmalin
- pəmalin
- eritrin
- fitonsid

83. Lizosim nədir?

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

84. Bir mikroorqanizmin digərini sıxışdırıb çıxarması, yəni məhv etməsi necə adlanır

- simbioz
- √ antaqonizm
- parazitizm
- satellitizm
- metabioz

85. Simbioz nədir?

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

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

- Parazitizm
- Antaqonizm
- Metabioz
- √ Simbioz
- Satellitizm

87. Temperatur hansı amillərə aiddir?

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

88. Osmofillər hansı mikroorqanizmlərdir?

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

89. Termofillər hansı mikroorqanizmlərdir?

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

90. Quraqlığa davamlı mikroorqanizmlər necə adlanırlar?

- hidrofittlər
- anaeroblar
- aeroblar

- √ kserofitlər
- mezofitlər

91. Aşağı temperaturda yaşayan mikroorqanizmlər necə adlanırlar

- √ Psixrofillər
- Mezofillər
- Termofillər
- Aeroblar
- Anaeroblar

92. Autotroflar, heterotroflar— mikroorqanizmlərin hansı amilə görə bölgüsünü göstərir?

- Rütubətə
- Fermentlərə
- Oksigenə
- Temperatura
- √ Qidaya

93. Temperatura münasibətinə görə hansı mikroorqanizm qrupları mövcuddur

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

94. Termofillər, mezofillər, psixrofillər– mikroorqanizmlərin hansı amilə münasibətini göstərir

- Oksigenə
- Rütubətə
- Fermentlərə
- √ Temperatura
- Qidaya

95. Az rütubətli mühit sevən mikroorqanizmlər necə adlanırlar?

- aeroblar
- hidrofitlər
- √ mezofitlər
- anaeroblar
- kserofitlər

96. Rütubətə çox həssas olan mikroorqanizmlər necə adlanırlar?

- kserofitlər
- √ hidrofitlər
- mezofitlər
- aeroblar
- anaeroblar

97. Kserofitlər hansı mikroorqanizmlərə deyilir?

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

98. Mezofitlər hansı mikroorqanizmlərə deyilir

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

99. Hidroftlər hansı mikroorqanizmlərə deyilir?

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

100. Termofillər üçün xarakterik olan optimal temperaturu göstərin

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

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

- ✓ osmofillər
- hidrofollər
- mezofillər
- psixrofollər
- termofillər

102. Mezofillər üçün xarakterik olan optimal temperaturu göstərin.

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

103. Psixrofollər üçün xarakterik olan optimal temperaturu göstərin.

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

104. Turqor nəyə deyilir?

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

105. Pamalin nədir?

- Bitki mənşəli antibiotik maddələr
- Balıq hüceyrələrindən alınan antibiotik maddə
- Heyvanların qırmızı qan hüceyrələrindən (eritrositlərdən) alınan antibiotikmaddə

- ✓ İri buynuzlu heyvanların tüpürcək vəzilərindən alınan maddə
- Heyvan və insan hüceyrələri tərəfindən sintez olunana zülal mənşəli antibiotik

106. Psixrofillər hansı mikroorqanizmlərdir?

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

107. İstilik sevən mikroorqanizmlər necə adlanırlar?

- Mezofillər
- Aeroblar
- Anaeroblar
- Psixrofillər
- ✓ Termofillər

108. Orta temperaturu sevən mikroorqanizmlər necə adlanırlar?

- Psixrofillər
- Termofillər
- Aeroblar
- Anaeroblar
- ✓ Mezofillər

109. Yüksək temperaturda yaşayan mikroorqanizmlər necə adlanırlar

- Psixrofillər
- ✓ Termofillər
- Aeroblar
- Anaeroblar
- Mezofillər

110. Duz sevən mikroorqanizmlər necə adlanırlar?

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

111. Antibiotik maddələr hansı amilə daxildir?

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

112. Aşağıdakılardan hansı fiziki amillərə aiddir?

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

113. Aşağıdakılardan hansı fiziki amildir

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

114. Mikroorqanizmlərə təsir edən bioloji amillərə hansılar aiddir

- Təzyiq
- ✓ Antibiotiklər
- Rütubət
- Temperatur
- Duzluluq

115. Fiziki amillərə aid olmayanı göstərin

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

116. Fitonsid nədir?

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

117. Mikroorqanizmlərə təsir edən bioloji amillərə hansılar aiddir?

- ✓ Fitonsidlər
- Temperatur
- Təzyiq
- Duzluluq
- Rütubət

118. Rütubətə münasibətinə görə mikroorqanizmlərin hansı qrupları mövcuddur?

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

119. Şüa enerjisi hansı amillərə aiddir

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

120. Mühitin pH-ı hansı amillərə aiddir?

- Bioloji
- Heç birinə
- ✓ Kimyəvi

- Fiziki
- Deyilənlərin hamısına

121. Halofillər hansı mikroorqanizmlərdir?

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

122. Rütubət hansı amillərə aiddir?

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

123. Hidrofitlər, mezofitlər, kserofitlər- mikroorqanizmlərin hansı amilə münasibətini göstərir?

- Temperatura
- Qidalanmaya
- Fermentlərə
- √ Rütubətə
- Oksigenə

124. Fitonsidlər hansı amilə daxildir?

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

125. Ekmalin nədir?

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

126. Aşağı temperaturu sevən mikroorqanizmlər necə adlanırlar?

- Mezofillər
- √ Psixrofillər
- Aeroblar
- Anaeroblar
- Termofillər

127. Mezofillər hansı mikroorqanizmlərdir?

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

128. Yuqlon nədən alınır?

- ✓ qozdan
- sarımsaqdan
- balıqdan
- heyvanlardan
- soğandan

129. Mikroorqanizmlərə öldürücü təsir necə adlanır?

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

130. Bakteriosid təsir nədir?

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

131. Bakteriolitik təsir nədir?

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

132. Mikroorqanizmlərin məhvi hansı temperaturda baş verir?

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

133. Yağlı məhsullarda mikroblar nəyə görə daha çox sağ qalır?

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

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

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

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

- ✓ Hidrofitlərə, mezofitlərə və kserofitlərə

- Həm hidrofıtlərə, həm də kserofıtlərə
- Yalnız hidrofıtlərə,
- Yalnız kserofıtlərə,
- Yalnız mezofıtlərə,

136. Yalnız təzə yığılmış buğda dənində rast gəlinən mikroorqanizmlər hansılardır?

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

137. Göstərilənlərdən hansı viruslar tərəfindən törədilir.

- Dəmgil xəstəliyi
- Boz çürümə
- Acı çürümə
- ✓ Stolbur xəstəliyi
- Fitoftora

138. Stolbur xəstəliyi hansı bitkiləri zədələyir?

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

139. Un xəstəlikləri hansılardır?

- ✓ Hamısı
- Kiflənmə
- Turşuma
- Acıma
- Heç biri

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

- ekzotoksin
- eritrin
- lizosim
- fitonsid
- ✓ endotoksin

141. Virulentlik nədir?

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

142. Aşağıdakılardan hansı bruselyoz mənbəyi hesab olunur?

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

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

- √ patogen
- anaerob
- saprofit
- autotrof
- aerob

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

- ekzotoksin
- fitonsid
- lizosim
- eritrin
- √ endotoksin

145. Qarın yatalağı xəstəliyinin törədiciləri hansı cinsdən olan bakteriyalar hesab olunurlar?

- Escherichia
- Vibrio
- Shigella
- √ Salmonella
- Mycobacterium

146. Şiçəllər hansı tip infeksiyalara aiddirlər?

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

147. Shigella cinsindən olan bakteriyalar hansı xəstəliyi törədirlər?

- Vəba
- Qarın yatalağı
- Eşerixioz
- Brüselyoz
- √ Dizenteriya

148. İmmunitet haqqında deyilənlərdən hansı doğru deyildir.

- İmmunitet-orqanizmə daxil olan bütün yad cisimləri tanıyan və məhv edən bioloji özünümüdafiə mexanizmi sistemidir.
- √ 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.
- Süni immunitet orqanizmin vaksinlərlə peyvənd olunması nəticəsində yaranır.
- İmmunitetin anadangəlmə və qazanılan formaları mövcuddur.

149. Ekzotoksin nədir?

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

150. Patogen mikrobun xəstəlik törətmə qabiliyyətinin dərəcəsi necə adlanır

- √ Virulentlik

- Endotoksin
- Deyilənlərin hamısı
- ekzotoksin
- İmmunitet

151. İnfeksiya haqqında düzgün olmayan cavab variantını göstərin.

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

152. Vəba törədiciyi necə adlanır?

- Virion
- Virus
- Salmonella
- Mikoplazma
- ✓ Vibrion

153. Düzgün olmayan variantı göstərin.

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

154. İnfeksiyon xəstəliklərin dövrlərinin düzgün verilmiş ardıcılığını göstərin.

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

155. Düzgün olmayan variantı göstərin.

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

156. Patoqen mikroorqanizmlərin toksin sintezi prosesi necə adlanır?

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

157. Toksin əmələ gətirmək nədir?

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

158. Endotoksin nədir?

- öldürülmüş və ya diri vaksinlə əldə edilən immunitet
- 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
- mikroorqanizmlər tərəfindən ətraf mühitə yaşadığı dövrdə ifraz olunan zülal təbiətli yüksək zəhərli maddələr

159. Düzgün olmayan cavab variantını göstərin.

- Ekzotoksini 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, lipopolisəkarlərdən və onlarla birləşmiş zülallardan təşkil olunmuşdur.
- Endotoksinlər kapilyarların keçiriciliyini artırır və hüceyrəyə dağıdıcı təsir göstərir.
- ✓ Endotoksinləri həm qram-mənfi, həm də qram-müsbət bakteriyalar sintez edirlər.

160.tərkibində cüzi miqdarda xəstəlik törədiciyə olan qıdadan istifadə zamanı yaranır.

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

161. Hansı bakteriyalar dizenteriya törədiciyə hesab edilirlər.

- Vibrio
- Salmonella
- Escherichia
- Mycobacterium
- ✓ Shigella

162. Patogen mikroorqanizmlər hansılardır?

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

163. Salmonella cinsindən olan bakteriyalar hansı xəstəliyi törədirlər?

- Vəba
- ✓ Qarın yatalağı
- Eşerixioz
- Brüselyoz
- Dizenteriya

164. cinsindən olan bakteriyalar vəba törədiciyə hesab edilirlər.

- ✓ Vibrio
- Salmonella
- Escherichia
- Mycobacterium
- Shigella

165. Vibrio cinsindən olan bakteriyalar hansı xəstəliyi törədirlər?

- √ Vəba
- Qarın yatalağı
- Eşerixioz
- Brüselyoz
- Dizenteriya

166. Steptokokk infeksiyalarının mənbəyi nə hesab olunur?

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

167. İşə müəssisələrində anbarlar nə ilə təmin olunmalıdırlar?

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

168. Yüksək təzyiqli polietilen torbadan harada istifadə olunur?

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

169. Yağın daşınması üçün nədən istifadə olunur?

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

170. Kulinar emalının düzgün aparılmaması nəyə səbəb olur?

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

171. Pandemiya nəyə deyilir?

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

172. İmmunitet nəyə deyilir?

- √ Mikrobun və ya onun həyat fəaliyyəti məhsullarına qarşı orqanizmin verdiyi mürəkkəb kompleks fizioloji müdafiə reaksiyasına
- səhv cavab yoxdur
- mikroorqanizmlər öldükdən və hüceyrə parçalandıqdan sonra xaricə çıxan maddələr
- patogen mikrobun xəstəlik törətmə qabiliyyətinin dərəcəsi

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

173. Klinik əlamətləri aşkar nəzərə çarpmayan infeksiya necə adlanır?

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

174. İnfeksiya sözü latın sözü (infectio) olub, mənası ----- deməkdir

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

175. Serumların yeridilməsi ilə aparılan immunizasiya necə adlanır?

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

176. Qeyri-fəal immunizasiya nəyə deyilir?

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

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

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

178. Endemiya nəyə deyilir?

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

179. Rezistentlik nəyə deyilir?

- 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
- Səhv cavab yoxdur

180. İnfeksion xəstəliklərə yoluxma nə zaman baş verir?

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

181. Epidemiya nəyə deyilir?

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

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

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

183. Simptomsuz infeksiya nəyə deyilir?

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

184. Poradik hal nəyə deyilir?

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

185. Tək-tək hallarda təsadüf olunan xəstəlik halı necə adlanır?

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

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

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

187. Bir növ mikrob tərəfindən törədilən infeksiya necə adlanır?

- kəskin infeksiya
- qarışıq infeksiya
- reinfeksiya
- xroniki infeksiya

✓ sadə infeksiya

188. Sadə infeksiya nəyə deyilir?

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

189. Reinfeksiya nəyə deyilir?

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

190. Təbii qazanılan immunitet nəyə deyilir?

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

191. Keçirilən xəstəlikdən sonra əldə edilən immunitet necə adlanır?

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

192. Təbii immunitet nəyə deyilir?

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

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

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

194. İnsanın keçirmiş olduğu yoluxucu xəstəliyə təkrar yoluxması necə adlanır?

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

195. Süni qazanılan immunitet nəyə deyilir?

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

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

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

197. İmmunitet haqqında səhv cavabı göstərin:

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

198. Rəssidiv nəyə deyilir?

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

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

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

200. Yoluxmuş orqanizmin sağalma dövründə prosesin yenidən şiddətlənməsi necə adlanır?

- xroniki infeksiya
- sadə infeksiya
- √ rəssidiv
- qarışıq infeksiya
- reinfeksiya

201. Qarışıq infeksiya nəyə deyilir?

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

202. Fəal immunizasiya nəyə deyilir?

- Serumların yeridilməsinə
- √ Vaksinlərin parenteral yolla yeridilməsinə

- Keçirilən xəstəlikdən sonra əldə edilən immunitetə
- Düzgün cavab yoxdur
- Səhv cavab yoxdur

203. İnfeksiya sözünün latıncadan tərcüməsi nədir?

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

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

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

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

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

206. Məhsulun istilik emalının aparılmasının əsas məqsədi hansıdır?

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

207. Dənəvər (səpələnən) məhsullar nədə saxlanılır?

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

208. Hansı göbələklər saxlanma kiçikləri adını almışdır?

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

209. Taxıl bitkilərində rast gəlinən kif göbələklərindən tipik kserofit hansıdır?

- Mucor
- Pseudomonas
- Penicillium
- ✓ Aspergillus
- Bacillus

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

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

211. Çörək zavodlarında duru mayaların çoxalması üçün hansı mikroorqanizmdən istifadə olunur?

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

212. Erqotizm nədir?

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

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

- Ardic, cökə
- √ Xanımotu, radodendron
- Qızılgül, itburnu
- Süsən, jasmın
- Çobanyastığı, inciçiçəyi

214. Faqin nədə əmələ gəlir?

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

215. Salmonellyoz nəyə aiddir?

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

216. Göbələk mənşəli toksikozları göstərin

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

217. Mikotoksikozlar olan variantı seçin.

- √ Erqotizm, fuzarioz, alimentar-toksik allergiya
- Listerioz, iyersinioz, brüselyoz

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

218. Toksikoinfeksiya verilən variantı seçin

- Brüselyoz
- Qarın yatalağı
- ✓ Salmonellyoz
- Listerioz
- Eşerixioz

219. Alimantar-toksik allerkiyanı törədən mikroorqanizmi seçin

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

220. Alimantar-toksik allergiya nədir?

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

221. Fuzarioz nədir?

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

222. Mikroskopik göbələklərlə zəhərlənmə necə adlanır?

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

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

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

224. Düzgün olmayan variantını göstərin:

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

225. Süd və süd məhsulları hansı zəhərlənməni törədirlər?

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

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

- Stafilokokk mənşəli qida zəhərlənmələri
- Fuzariotoksikozlar
- Aflotoksikozlar
- Brüselyoz
- √ Botulizm

227. Solanin nəyin tərkibinə daxildir?

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

228. Bacillus cinsindən olan bakteriyalar hansı xəstəliyi törədirlər?
Sibir xorası

- √ Sibir xorası
- İyersinoz
- Brüselyoz
- Eşerixioz
- Vərəm

229. Brüselyoz törədicilərinin məxsus olduğu cinsi göstərin:

- √ Brucella
- Mycobacterium
- Yersinia
- Salmonella
- Bacillus

230. Brucella cinsindən olan bakteriyalar hansı xəstəliyi törədirlər?

- Vəba
- √ Bruselyoz
- Eşerixioz
- Qarın yatalağı
- Dizenteriya

231. Escherichia cinsindən olan bakteriyalar hansı xəstəliyi törədirlər?

- Vəba
- Qarın yatalağı
- √ Eşerixioz
- Brüselyoz
- Dizenteriya

232. Eşerixioz xəstəliyinin törədiciləri hansı bakteriya cinsləri hesab olunurlar?

- Vibrio

- Salmonella
- √ Escherichia
- Yersinia
- Shigella

233. Qoz-fındıqda hansı zəhərli maddə vardır?

- Solanin
- Fazin
- Amiqdalin
- Heç biri
- √ Faqin

234. Fazin nəyin tərkibinə daxildir?

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

235. Çiy lobyada olan zəhərli maddə necə adlanır

- Solanin
- √ Fazin
- Amiqdalin
- Heç biri
- Faqin

236. İyersinozun törədici hansı cins bakteriyalardır?

- Brucella
- Mycobacterium
- √ Yersinia
- Salmonella
- Bacillus

237. Mikotoksikozlar nədir?

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

238. Stafilokokk mənşəli zəhərlənmələr törədən əsas məhsullar:

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

239. Banka konservlərin botulizmi nə ilə əlaqədardır?

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

240. Zəhərlənmə törədən alaq otlarını göstərin.
- √ əkin qərənfil, acı yonca, kəkrə
 - Qızıl gül, itburnu ilə zəhərlənmə
 - Maranka, ilan balığı ilə zəhərlənmə
 - Heç birində
 - Dovşan, mal əti ilə zəhərlənmə
241. Orqanizm üçün zəhərli olan, mikrob və qeyri-mikrob təbiətli qidaların qəbulu nəticəsində orqanizmdə baş verən kəskin xəstəliklərə
- Qida infeksiyaları
 - Zoonozlar
 - Mikotoksikozlar
 - Helmintozlar
 - √ Qida zəhərlənmələri
242. Mycobacterium cinsindən olan bakteriyalar hansı xəstəliyi törədirlər?
- Sibir xorası
 - İyersinoz
 - Brüselyoz
 - Eşerixioz
 - √ Vərəm
243. Hidrolizi zamanı insan orqanizmində sinil turşusu əmələ gətirən, tərkibində qlikozid-amiqdalin olan zəhərlənmə necə adlanır?
- Göbələk zəhərlənməsi
 - Çiy lobya ilə zəhərlənmə
 - Sink ilə zəhərlənmə
 - Mikotoksikozlar
 - √ Çəyirdəkli meyvə ilə zəhərlənmə
244. Vərəm törədicisi hansı cinsə aiddir?
- Brucella
 - √ Mycobacterium
 - Yersinia
 - Salmonella
 - Bacillus
245. Yersinia cinsindən olan bakteriyalar hansı xəstəliyi törədirlər?
- Sibir xorası
 - Eşerixioz
 - Brüselyoz
 - √ İyersinoz
 - Tuberkulyoz
246. Heyvan mənşəli yeyinti məhsulları ilə zəhərlənmələr hansıvariantda düzgün verilmişdir?
- √ Maranka, ilan balığı ilə zəhərlənmə
 - Heç birində
 - Maranka, acı yonca zəhərlənmə
 - Xanımotu, radodendron ilə zəhərlənmə
 - Dovşan, mal əti ilə zəhərlənmə
247. Mikroskopik göbələklərlə yoluxmuş qida məhsullarının insan orqanizminə daxil olmasından yaranan zəhərlənmələr
- √ Mikotoksikozlar

- Helmintozlar
- Qida infeksiyaları
- Stafilokokk mənşəli zəhərlənmələr
- Zoonozlar

248. Qara yara xəstəliyinin törədicisi hansıdır?

- Yersinia
- Salmonella
- Brucella
- ✓ Bacillus
- Mycobacterium

249. Xlorlu əhəng, xloramin, kalsium hipoxlorit məhlullarından istifadə-

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

250. Bişmiş kolbasa məmulatlarının xarab olmasını törədən mikroorqanizm:

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

251. Soyudulmuş ətın saxlanması üçün optimal şərait hansı variantda düzgün verilmişdir?

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

252. Nə üçün qiymətli mikroorqanizmlərin inkişafı üçün daha əlverişli mühit hesab edilir.

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

253. ətın xarab olmasında ən az iştirak edən mikroorqanizmlər hansılardır?

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

254. Aşağıdakılardan hansı ətın xarab olmasını göstərmir?

- ətın qızışması
- ətın qızışması
- ətın piqmentasiyası
- ətın seliklənməsi
- ✓ Bombaj

255. ətin üzərinin qabıq bağlaması nəyə səbəb olur?

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

256. Balıq hansı helimentozlarla yoluxma mənbəyi ola bilər?

- Finnoz
- Opistroxoz
- Exinokokk
- √ Difillobotrioz
- Trixinelloz

257. ət vasitəsi ilə insanlara hansı xəstəlik keçə bilər?

- Fuzarioz
- Heç biri
- √ Brüselyoz
- Angina
- Hepatit

258. 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
- Heç birinə
- Təzə ətə
- √ Şərti yararlı ətə
- Köhnə ətə

259. Suyun əsas hissəsinin buxarlandırılması ilə aparılan balıq emalı necə adlanır?

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

260. Kolbosa məmulatlarına acı dad verən mikroorqanizm:

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

261. Brüselyozla yoluxmuş ətdən harada istifadə etmək olar?

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

262. Xəstə heyvanların kəsilmə yeri haqqında deyilənlərdən hansı səhvdir?

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

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

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

264. Balıq haqqında deyilənlərdən hansı səhvdir?

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

265. Dondurulmuş balıq hansı temperaturda saxlanılır?

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

266. Təzə tutulmuş balığın səthində ən çox hansı mikroorqanizmlər olur?

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

267. Hansı heyvanın əti trixenellozla yoluxmaya səbəb olur?

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

268. Duza qoyularaq və dondurularaq zərərsizləşdirilən ət növü hansıdır?

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

269. Süd turşusunun toplandığı dövr necə adlanır?

- bakterisid faza.
- düzgün cavab yoxdur.
- √ süd turşusu fazası.
- səhv cavab yoxdur.

- mikrobiotanın qarışıq fazası.

270. Süd turşusu fazası:

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

271. Mezofil mikrofloranın inkişaf fazası necə adlanır?

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

272. Bakterisid faza nədir?

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

273. Pasterizasiya-

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

274. Pasterizasiyanın məqsədi:

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

275. Təzə sağılmış südün tərkibindəki antimikrob maddə necə adlanır?

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

276. Mikrobiotanın qarışıq fazası-

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

277. Südün əsas keyfiyyət göstəricisi nədir:

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

278. Süddə xəstəlik törədən mikroorqanizmlərin məhvi məqsədi ilə nədən istifadə olunur?

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

279. Südün antimikrob xassəsinin saxlanıldığı dövr necə adlanır?

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

280. Kumusu nədən hazırlayırlar?

- ✓ At südündən
- Keçi südündən
- Qoyun südündən
- İnak südündən
- Səhv cavab yoxdur

281. Aşağıdakılardan hansı at südündən hazırlanır?

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

282. Qatılşdırılmış südün xarab olmasını göstərən əsas əlamət

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

283. Bolqar qatığının alınmasında hansı mikroorqanizmlərdən istifadə olunur?

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

284. Simbiotik maddələr nədir?

- İnsan orqanizminə mənfi təsir göstərən maddələr
- Səhv cavab yoxdur
- ✓ Probiotiklərin və parabiotiklərin rasiona kombinasiyaları

- Tərkibində süd turşusu bakteriyaları və bifidobakteriyalar olan maddələr
- Düzgün cavab yoxdur

285. Kefirin hazırlanmasında nədən istifadə olunur

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

286. Adi qatığın hazırlanmasında hansı mikroorqanizmlər iştirak edir?

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

287. Xlorlu əhəng, xloramin, kalsium hipoxlorit məhlullarından istifadə-

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

288. Südün endemik təhlükəsini aradan qaldırmaq üçün hansı tədbirlər görülməlidir?

- Fermalarda sanitariya şəraiti yaradılmalı, heyvanların üzərində ciddi baytar nəzarəti olmalıdır
- Südü qaynatmaqla və ya pasteurizasiya etməklə mikrobları öldürülmüş süddən istifadə etməli
- 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
- ✓ Sadalananların hamısı

289. Bombaja səbəb olan mikroorqanizm hansıdır

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

290. Süd məhsullarına yaxşı qoxu (aromazmt) verən mikroorqanizm hansıdır?

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

291. 63-95°C temperaturda südün zərərsizləşdirilməsi necə adlanır?

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

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

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

293. Sağıcının əli necə olmalıdır?

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

294. Sütün açımında hansı mikroorqanizmlər iştirak edirlər

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

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

- √ Brüselyoz
- Heç biri
- Askaridoz
- Dizenteriya
- Qrip

296. Maşınla sağımda əsasmikrob mənbəyi nə hesab edilir?

- Çirkli sağım maşınları
- Sadalananların heç biri
- √ Sadalananların hamısı
- İnaəyin dəri örtükləri
- Süt xətləri

297. Ev şəraitində sütün zərərsizləşdirilməsi necə aparılır?

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

298. Stafilokokklarla zəhərlənməyə səbəb olan məhsullar hansılardır?

- Meyvələr
- Göbələklər
- Ət və ət məhsulları
- √ Süt və süd məhsulları
- Düzgün cavab yoxdur

299. Hansı yolla süd xəstəlik törədiciləri daxil olmur?

- Sağıcılardan
- √ Sudan
- Xəstələrdən
- Batsildaşıyan şəxslərdən

- Milçəklərdən

300. Südlə nə vaxt yoluxucu xəstəliklərə yoluxmaq olar?

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

301. Aşağıdakılardan hansı süd məhsullarına aid deyildir?

- Qaymaq
- ✓ Tumat
- Kumus
- Asidofil
- Ryajenko

302. Hansı fazada südün turşuması baş verir?

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

303. Soyuq sexlərə qoyulan gigiyenik tələblərdən hansı səhvdir?

- Soyuq sexlər ticarət (yemək) zalları ilə birlikdə eyni səviyyədə lahiyələndirilməlidir
- 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 sex digər istehsal yerlərindən arakəsmələrlə təcrid olunmalıdır

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

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

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

- 3
- 5
- 1
- ✓ 2
- 4

306. Melanj dedikdə nə başa düşülür?

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

307. Formalaşma zamanı yumurtanın mikroorqanizmlərlə çirklənməsi necə adlanır?

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

308. Yumurtanın təzəliyi hansı göstəriciyə əsasən təyin olunur?

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

309. Bakterial tumak nədir?

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

310. Kiçik ləkə nədir?

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

311. Böyük ləkə nədir?

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

312. Yumurtaların mikroorqanizmlərlə çirklənməsi hansı yollarla baş verir?

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

313. Yumurta və yumurta məmulatları ilə hansı xəstəliklər ötürülə bilər?

- Brüselyoz
- ✓ Salmonelyoz
- Heç biri
- Dizenteriya
- Angina

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

- ✓ 5 ay
- Düzgün cavab yoxdur.
- 10 gün

- 1 il
- 1 ay

315. Quşçuluq fabrikalarında toyuq yumurtalasının qabığından salmonellalar necə təmizlənir?

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

316. Melanj haqqında deyilənlərdən hansı səhvdir?

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

317. Yumurtaları nəm və pis havalandırılan yerdə saxladıqda nə baş verir?

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

318. Ət sexlərinə qoyulan gigiyenik tələblərdən hansı səhvdir?

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

319. Bitki məhsullarının bişirməsi zamanı B1, B2 vitaminləri necə faiz saxlanılır

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

320. Meyvə xəstəlikləri hansılardır:

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

321. Fuzarioz nədir?

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

322. Aşağıdakılardan hansı kartof xəstəliyi deyildir?

- Fuzarioz
- ✓ Bakterial tumak
- Yaş bakterial çürümə
- Fomoz
- Fitofloroz

323. Kartofun fomoz xəstəliyinin törədici hansıdır?

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

324. Almada dəmgil xəstəliyini hansı mikroorqanizm törədir?

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

325. Pazının əsas xəstəliklərindən birini hansıdır?

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

326. Sağlam heyvanın əti mikroorqanizmlərlə nə vaxt yoluxur?

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

327. Aşağıdakılardan hansı ətin çürüməsinə aid deyildir?

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

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

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

329. Nə üçün içalat işə müəssisələrinə dondurulmuş vəziyyətdə daxil olur?

- Belə daha dadlı olur
- Düzgün cavab yoxdur
- Səhv cavab yoxdur

- ✓ Mikroorqanizmlərlə çirklənmənin qarşısını alınması üçün
- Bu zaman hazırlanma müddəti qısaldır

330. Suyun əsas hissəsinin buxarlanmasına səbəb olan balıq emalı necə adlanır?

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

331. Balıq haqqında deyilənlərdən hansı səhvdir?

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

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

- ✓ Bombaj
- Aerobioz
- Simbioz
- Metabioz
- Anaerobioz

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

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

334. İsti sexlərə qoyulan gigiyenik tələblərdən hansı səhvdir?

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

335. Məhsulun istilik emalının aparılmasının əsas məqsədi hansıdır?

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

336. Üzüm salxımı şəklində olan bakteriyalar

- Batsillər
- ✓ Stafilokokklar
- Streptokokklar
- Tetrakokklar
- Vibriyonlar

337. Hansı əlamət bakteriyaları prokariotlara aid etməyə imkan verir

- √ Nüvə membranının olmaması
- Düzgün cavab yoxdur
- İki membrana malik olmaları
- DNTvə RNT- yə malik olmaları
- Bir membrana malik olmaları

338. Prokariotlarda nüvə törəməsi necə adlanır

- √ Nukleoid
- Nukleotid
- Nukleosoma
- Nukleus
- Nukleokapsid

339. Morfologiya nədir?

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

340. Dairəvi bakteriyalara hansılar aiddirlər?

- Vibrionlar
- Spiroxtələr
- Spirillər
- √ Sarsinlər
- Batsillər

341. Hüceyrələrin zəncir şəklində toplanması xarakterikdir

- √ Streptokokklara
- Stafilokokklara
- Səhv cavab yoxdur
- Vibrionlara
- Diplokokklara

342. Hüceyrələrinin salxım şəklində toplanması hansı orqanizmlərə xarakterikdir?

- Spirillərə
- Tetrakokklara
- √ Stafilokokklara
- Streptokokklara
- Sarsinlərə

343. Bakteriyalar aşağıdakılardan hansına aid edilir?

- Heyvanlara
- Həşəratlara
- Göbələklərə
- Bitkilərə
- √ Protislərə

344. Zəncirvari bakteriyalara aiddir

- √ Streptokokklar
- Batsillər
- Tetrakokklar

- Stafilocokkla
- Vibrionlar

345. Sarsinlər üçün xarakterik xüsusiyyət

- ✓ Şarşəkilli bakterialardırlar
- Zəncirvari bakteriyalardırlar
- Düzgün cavab yoxdur
- Əyilmiş formalıdırlar
- Çöpşəkillidirlər

346. Fiziologiya nədir?

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

347. Aşağıdakılardan hansı ticarət obyektlərinə aid deyildir?

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

348. Soyuq sexlərdə havanın temperaturu və nisbi rütubət necə olmalıdır?

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

349. İşə müəssisələrində profilaktik tədbirlər hansı məqsədlə həyata keçirilir?

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

350. Nə üçün qabları yumaq üçün alimium vaannalardan istifadə olunmur?

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

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

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

352. Nukleoid üçün xarakterik olanı seçin:

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

353. Spor üçün xarakterik olanı seçin:

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

354. Bir qamçılılar necə adlanır?

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

355. Peritrixlər hansılardır?

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

356. Amfitrixlərin xarakterik xüsusiyyəti

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

357. Monotrixlərin xarakterik xüsusiyyəti

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

358. Lifotrixlərin xarakterik xüsusiyyəti

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

359. əyilmiş formalı bakteriyalara aiddir:

- Kokklar
- Streptokokklar

- Tetrakokklar
- Çöplər
- ✓ Vibriyonlar

360. Qamçılıarın funksiyası:

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

361. Spiral formalı bakteriyalar?

- Batsillər
- Spiroxtələr
- ✓ Spirillər
- Sarsinlər
- Stafilokokklar

362. Çöp formalı bakteriyalar?

- Stafilokokklar
- ✓ Batsillər
- Spirillər
- Spiroxtələr
- Sarsinlər

363. Bakteriya kapsulunun funksiyası nədir?

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

364. Kimyəvi reaksiyalardan əmələ gələn enerjiden istifadə edən edən mikroorqanizmlər necə adlanırlar?

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

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

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

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

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

367. Bakteriaların sporları hansı funksiyanı yerinə yetirirlər?

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

368. Biokimyəvi reaksiyalarda iştirak edən zülal təbiətli üzvi katalizatorlar necə adlanırlar?

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

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

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

370. Günəş enerjisindən istifadə edən mikroorqanizmlər necə adlanırlar?

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

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

- Heterotroflar
- √ Avtotroflar
- Aeroblar
- Anaeroblar
- Termofillər

372. Zülal təbiətli bioloji katalizatorlar necə adlanırlar?

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

373. Karbondan istifadə formasına görə mikroorqanizmlər hansı qruplara ayrılırlar?

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

374. Fermentlər-

- √ biokimyəvi prosesdə iştirak edən zülal təbiətli üzvi katalizatorlardır
- qeyri-üzvi maddələrdən üzvi maddələrin sintezi prosesi

- biokimyəvi prosesdə iştirak edən kimyəvi maddələrdir
- səhv cavab yoxdur
- tənəffüs prosesində iştirak edən karbohidrat mənşəli bioloji katalizatorlardır

375. Flaqelin zülalına harada rast gəlinir?

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

376. Endofermentlər nədir?

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

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

- Heterotroflar
- Termofillər
- Halofillər
- Parazitlər
- ✓ Autotroflar

378. Hazır üzvi maddələr hesabına yaşayan mikroorqanizmlər necə adlanırlar?

- Aeroblar
- Avtotroflar
- ✓ Heterotroflar
- Termofillər
- Anaeroblar

379. Fototrof mikroorqanizmlər hansılardır?

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

380. Cümləni tamamlayın: Qamçılar kimyəvi tərkibinə görə

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

381. Teyxua turşusuna harada rast gəlinir?

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

382. Streptokokk termininin mənası

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

383. Qamçıların yerləşməsinə görə bakteriyalar bölünür:

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

384. Hüceyrə divarı üçün xarakterik funksiyanı seçin:

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

385. Hüceyrəni hər tərəfdən əhatə edən dövrə qamçılılar necə adlanırlar?

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

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

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

387. Hüceyrənin bir ucunda olan topa halında qamçılara malik olanlar:

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

388. Hansı orqanizmlər üçün metabolizmdə karbon mənbəyi rolunu üzvi birləşmələr oynayırlar?

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

389. Heterotrof mikroorqanizmlər hansılardır?

- Oksigensiz mühitdə yaşayan mikroorqanizmlər
- ✓ Karbon mənbəyi kimi hazır üzvi maddələrdən istifadə edən mikroorqanizmlər

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

390. Karbon mənbəyi kimi hazır üzvi maddələrdən istifadə edən mikroorqanizmlər

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

391. Autotrof mikroorqanizmlər hansılardır?

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

392. Qeyri-üzvi maddələrdən üzvi maddələr sintez edən mikroorqanizmlər necə adlanırlar?

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

393. Xemotrof mikroorqanizmlər hansılardır?

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

394. əmələ gələn məhsullara görə süd turşusuna qıvcırmanı neçə tipi mövcuddur?

- bir
- üç
- dörd
- beş
- ✓ iki

395. Fenol , krezol hansı amillərə aiddir?

- Fiziki
- Bioloji
- Heç birinə
- Hamısına
- ✓ Kimyəvi

396. Mikroorqanizmlərdə baş verən dəyişkənlikləri öyrənən elm necə adlanır?

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

397. Qıçqırma nədir?
- √ üzvi maddələrin, əsasən karbohidratların mikroorqanizmlərin və ya onların fermentlərinin təsiri altında sadə birləşmələrə parçalanması prosesidir
 - bakteriofaq vasitəsilə bir bakteriya hüceyrəsindən genomun müəyyən hissəsinin digər bakteriya hüceyrəsinə köçürülməsi ilə meydana çıxan dəyişkənlik
 - morfoloji cəhətdən oxşar, lakin fizioloji cəhətdən fərqli olan cinsi hüceyrələrin birləşməsidir
 - deyilənlərin hamısı
 - genetik materialın bir mikrob hüceyrəsindən digərinə köçürülməsi ilə gedən dəyişkənlik
398. Bakteriostatik təsir nəyə deyilir?
- √ Mikroorqanizmlərin inkişafını müvəqqəti dayandıran maddələrin təsirinə
 - Mikroorqanizmləri öldürən və hüceyrə divarını parçalayan maddələrin təsirinə
 - Mikroorqanizmləri öldürən maddələrin təsirinə
 - Səhv cavab yoxdur
 - Mikroorqanizmlər tərəfindən mənimsənilən maddənin mikroorqanizmlərə stimüləedici təsirinə
399. Mühitin reaksiyası hansı amillərə aiddir?
- Fiziki
 - Bioloji
 - Heç birinə
 - Hamısına
 - √ Kimyəvi
400. Mikroorqanizmlərin molekulyar oksigenə münasibəti hansı amillərə aiddir?
- Fiziki
 - Bioloji
 - Heç birinə
 - Hamısına
 - √ Kimyəvi
401. Kimyəvi amil göstərilmiş variantı seçin?
- Temperatur
 - Rütubət
 - Şüa enerjisi
 - Yuxarıda deyilənlərin hamısı
 - √ Mühitin reaksiyası
402. Faqlar vasitəsilə genetik materialın bir bakterial hüceyrədən digərinə ötürülməsi necə adlanır?
- Transformasiya
 - Konyuqasiya
 - Mutasiya
 - İntroduksiya
 - √ Transduksiya
403. Mikroorqanizmlərin genetikası nəyi öyrənir?
- Mikroorqanizmlərin bir-biri ilə və ətraf mühitlə qarşılıqlı münasibətini:
 - Mikroorqanizmlərin həyat fəaliyyəti proseslərini, o cümlədən böyüməsini, inkişafını, qidalanmasını və çoxalmasını:
 - Mikroorqanizmlərin formasını, quruluşunu, hərəkət və çoxalma üsullarını:
 - Səhv cavab yoxdur
 - √ Mikroorqanizmlərdə baş verən dəyişkənlikləri:
404. Mikroorqanizmləri öldürən və hüceyrə divarını parçalayan maddələrin təsiri necə adlanır?

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

405. əmələ gələn son məhsullara görə süd turşusuna qıvcırmanı hansı tipləri mövcuddur?

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

406. Mikroorqanizmlərin inkişafını müvəqqəti dayandıran maddələrin təsiri necə adlanır?

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

407. Stimuləedici təsir nədir?

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

408. Dezinfeksiya məqsədi ilə istifadə olunan maddələr hansı amillərə aiddirlər?

- Fiziki
- Bioloji
- Heç birinə
- Hamısına
- ✓ Kimyəvi

409. Səthi aktiv maddələr hansı amillərə aiddirlər?

- Fiziki
- Bioloji
- Heç birinə
- Hamısına
- ✓ Kimyəvi

410. Bakteriyaların bölünmə sürəti:

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

411. Müxtəlif növ orqanizmlərin birgə yaşayış forması:

- ✓ Simbioz
- Parazitizm
- Səhv cavab yoxdur

- Düzgün cavab yoxdur
- Anaerobioz

412. Mikroorqanizmlərə təsir edən kimyəvi amil hansıdır?

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

413. Mutasiya və modifikasiya nədir?

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

414. Anaerob şəraitdə mikroorqanizmlər tərəfindən karbohidratların parçalanması prosesinə hansılar aiddir?

- sirkə turşusuna qıçqırma
- ✓ spirt və süd turşusuna qıçqırma
- deyilənlərin heç biri
- deyilənlərin hamısı
- limon turşusuna qıçqırma

415. -10+10°C temperaturda inkişaf edən bakteriyalar:

- ✓ Psixrofillər
- Termofillər
- Aeroblar
- Fakultativ anaeroblar
- Mezofillər

416. Aerob şəraitdə mikroorqanizmlər tərəfindən karbohidratların parçalanması prosesinə hansılar aiddir?

- spirt turşusuna qıçqırma
- ✓ sirkə turşusuna qıçqırma
- yağ turşusuna qıçqırma
- səhv cavab yoxdur
- süd turşusuna qıçqırma

417. Hansı qıçqırma anaerob qıçqırmaya aid deyil?

- spirt qıçqırması
- ✓ limon turşusu qıçqırması
- yağ turşusu qıçqırması
- səhv cavab yoxdur
- süd turşusu qıçqırması

418. Aşağıdakılardan hansında pasteurizasiyadan istifadə olunur?

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

419. Qızdırılma ilə xarab olan mayelərin sterilizasiyasında nədən istifadə olunur?

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

420. Anaerob qıvcırmaya aid olmayan qıvcırma tipini göstərin.

- spirtə qıvcırma
- ✓ sirkə turşusuna qıvcırma
- yağ turşusuna qıvcırma
- səhv cavab yoxdur
- süd turşusuna qıvcırma

421. Aşağıdakılardan hansı aerob qıvcırmaya aiddir?

- spirtə qıvcırma
- ✓ sirkə turşusuna qıvcırma
- yağ turşusuna qıvcırma
- səhv cavab yoxdur
- süd turşusuna qıvcırma

422. Aerob qıvcırmanın hansı tipləri var?

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

423. Anaerob qıvcırmanın tiplərini göstərin.

- ✓ spirt və süd turşusuna qıvcırma
- limon turşusuna qıvcırma
- düzgün cavab yoxdur
- səhv cavab yoxdur
- sirkə turşusuna qıvcırma

424. Qıvcırmanın tiplərini göstərin.

- süd turşusuna qıvcırma
- spirtə qıvcırma
- limon turşusuna qıvcırma
- ✓ deyilənlərin hamısı
- yağ turşusuna qıvcırma

425. Sterilizasiya metodlarına hansı aiddir?

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

426. 0C -10C temperaturda daha yaxşı inkişaf edən bakteriyalar:

- Termofillər
- Anaeroblar
- Mezofillər

- √ Psixrofillər
 - Aeroblar
427. 20-45C temperaturda daha yaxşı inkişaf edən bakteriyalar:
- √ Mezofillər
 - Termofillər
 - Aeroblar
 - Anaeroblar
 - Psixrofillər
428. Aşağıdakılardan hansı sterilizasiyaya daxildir?
- √ Pasterizasiya
 - Deratizasiya
 - Düzgün cavab yoxdur
 - Səhv cavab yoxdur
 - Dezinseksiya
429. 45C -75C temperaturda daha yaxşı inkişaf edən bakteriyalar:
- Mezofillər
 - Anaeroblar
 - Aeroblar
 - √ Termofillər
 - Psixrofillər
430. Rekombinasiya nədir?
- nuklein turşularının molekulyar quruluşunun dəyişməsi və ya nukleidlərin parçalanması yolu ilə meydana çıxan dəyişkənlikdir
 - xarici mühitin təsiri altında orqanizmdə əmələ gələn, irsən keçməyən müvəqqəti dəyişkənlikdir
 - √ DNK molekulunun ardıcıl qırılmaları və bərpası nəticəsində yeni DNK ardıcılıqlarının əmələ gəlməsidir
 - 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
431. Heterofermentativ süd turşusuna qıcqırmada şəkər nəyə parçalanır?
- etil spirtinə və karbon qazına
 - kəhraba, alma, limon turşusuna və s.
 - yağ turşusuna, karbon qazına və hidrogenə
 - √ süd turşusuna, etil spirtinə, sirkə turşusuna, kəhraba turşusuna, karbon qazına, hidrogenə və s.
 - yalnız süd turşusuna
432. Bakteriyaların inkişafını dayandıran, lakin hüceyrələri öldürməyən təsir forması necə adlanır?
- Bakteriolitik
 - Kimyəvi sterilizasiya
 - Bakterisid
 - Dezinfeksiya
 - √ Bakteriostatik
433. Yağ turşusuna qıcqırma nəyə deyilir?
- bakteriyaların etil spirtini sirkə turşusuna oksidləşdirməsi prosesinə
 - 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 molekulyar süd turşusuna parçalaması prosesinə
 - √ şəkərlərin anaerob şəraitdə yağ turşusu bakteriyalarının iştirakı ilə parçalanaraq yağ turşusu, karbon qazı və hidrogen əmələ gətirməsinə

434. Homofermentativ süd turşusuna qıçqırmada şəkər nəyə parçalanır?
- √ süd turşusuna
 - etil spirtinə və karbon qazına
 - səhv cavab yoxdur
 - yağ turşusu, karbon qazı və hidrogen
 - süd turşusuna, etil spirtinə, sirkə turşusuna, kəhraba turşusuna, karbon qazına, hidrogenə və s.
435. 24 saat fasilə və 3 mərhələdə mayələrin qızdırılması ilə aparılan sterilizasiya necə adlanır?
- Doymuş buxar sterilizasiya
 - Quru buxarla sterilizasiya
 - √ Tindalizasiya
 - Şüalanma
 - Kimyəvi sterilizasiya.
436. Mərhələli sterilizasiyanın müəllifi kimdir?
- Paster
 - √ Tindal
 - Şapoşnikov
 - Səhv cavab yoxdur
 - Kox
437. Homofermentativ və heterofermentativ qıçqırma hansı qıçqırmanın növləridir?
- spirtə qıçqırmanın
 - limon turşusuna qıçqırmanın
 - yağ turşusuna qıçqırmanın
 - √ süd turşusuna qıçqırmanın
 - sirkə turşusuna qıçqırmanın
438. Süd turşusuna qıçqırmanın hansı növləri mövcuddur?
- √ homofermentativ və heterofermentativ
 - autotrof və heterotrof
 - düzgün cavab yoxdur
 - səhv cavab yoxdur
 - aerob və anaerob
439. Zülali maddələrin mikroorqanizmlər tərəfindən mürəkkəb çevrilmə prosesi necə adlanır?
- √ çürümə
 - nitrifikasiya
 - ammonifikasiya
 - modifikasiya
 - denitrifikasiya
440. Limon turşusuna qıçqırma nəyə deyilir?
- şəkərin anaerob şəraitdə mikroorqanizmlər tərəfindən etil spirtinə və karbon qazına çevrilmə 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
 - √ kif göbələkləri tərəfindən qlükozanın limon turşusuna oksidləşməsinə
 - süd turşusu bakteriyalarının anaerob şəraitdə şəkərləri iki molekul süd turşusuna parçalaması prosesinə
441. Bakteriyaların etil spirtini sirkə turşusuna oksidləşdirməsi prosesi necə adlanır?
- spirtə qıçqırma
 - yağ turşusuna qıçqırma

- √ sirkə turşusuna qıçqırma
 - limon turşusuna qıçqırma
 - süd turşusuna qıçqırma
442. Üzvi maddələrin parçalanması nəticəsində torpaq və suda əmələ gələn ammoniyakın tez oksidləşib əvvəlcə nitrit, sonra isə nitrat turşusuna çevrilməsi necə adlanır?
- denitrifikasiya
 - ammonifikasiya
 - modifikasiya
 - mutasiya
 - √ nitrifikasiya
443. Denitrifikasiya nədir?
- √ nitratların molekulyar azota kimi reduksiyası
 - üzvi maddələrin parçalanması nəticəsində torpaq və suda əmələ gələn ammoniyakın tez oksidləşib əvvəlcə nitrit, sonra isə nitrat turşusuna çevrilməsi
 - bakteriofaq vasitəsilə bir bakteriya hüceyrəsindən genomun müəyyən hissəsinin digər bakteriya hüceyrəsinə köçürülməsi ilə meydana çıxan dəyişkənlik
 - morfoloji cəhətdən oxşar, lakin fizioloji cəhətdən fərqli olan cinsi hüceyrələrin birləşməsidir
 - zülali maddələrin ammoniyaklaşması
444. Nitratların molekulyar azota kimi reduksiyası necə adlanır?
- √ denitrifikasiya
 - ammonifikasiya
 - modifikasiya
 - mutasiya
 - nitrifikasiya
445. Çürümə nəyə deyilir?
- √ zülali maddələrin mikroorqanizmlər tərəfindən mürəkkəb çevrilmə prosesinə
 - zülali maddələrin ammoniyaklaşması
 - üzvi maddələrin parçalanması nəticəsində torpaq və suda əmələ gələn ammoniyakın tez oksidləşib əvvəlcə nitrit, sonra isə nitrat turşusuna çevrilməsi
 - bakteriofaq vasitəsilə bir bakteriya hüceyrəsindən genomun müəyyən hissəsinin digər bakteriya hüceyrəsinə köçürülməsi ilə meydana çıxan dəyişkənlik
 - nitratların molekulyar azota kimi reduksiyası
446. Kif göbələkləri tərəfindən qlükozanın limon turşusuna oksidləşməsi prosesi necə adlanır?
- spirtə qıçqırma
 - yağ turşusuna qıçqırma
 - sirkə turşusuna qıçqırma
 - √ limon turşusuna qıçqırma
 - süd turşusuna qıçqırma
447. Sirkə turşusuna qıçqırma nəyə deyilir?
- şəkərlərin anaerob şəraitdə yağ turşusu bakteriyalarının iştirakı ilə parçalanaraq yağ turşusu, karbon qazı və hidrogen əmələ gətirməsinə
 - 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
 - √ bakteriyaların etil spirtini sirkə turşusuna oksidləşdirməsi prosesinə
448. Şəkərlərin anaerob şəraitdə yağ turşusu bakteriyalarının iştirakı ilə parçalanaraq yağ turşusu, karbon qazı və hidrogen əmələ gətirməsi necə adlanır?
- Spirtə qıçqırma

- ✓ Yağ turşusuna qıcırma
- Sirkə turşusuna qıcırma
- Limon turşusuna qıcırma
- Süd turşusuna qıcırma

449. Sənaye miqyasında süd turşusunun alınmasında hansı tip mikroorqanizmlərdən istifadə olunur?

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

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

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

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

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

452. Süd turşusuna qıcırma nəyə deyilir?

- şəkərin anaerob şəraitdə mikroorqanizmlər tərəfindən etil spirtinə və karbon qazına çevrilmə 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
- kif göbələkləri tərəfindən qlükozanın limon turşusuna oksidləşməsinə
- ✓ süd turşusu bakteriyalarının anaerob şəraitdə şəkərləri iki molekul süd turşusuna parçalaması prosesinə

453. Spirtə qıcırma nəyə deyilir?

- ✓ şəkərin anaerob şəraitdə mikroorqanizmlər tərəfindən etil spirtinə və karbon qazına çevrilmə 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
- kif göbələkləri tərəfindən qlükozanın limon turşusuna oksidləşməsinə
- süd turşusu bakteriyalarının anaerob şəraitdə şəkərləri iki molekul süd turşusuna parçalaması prosesinə

454. Bakteriyaları öldürən aqentlər üçün istifadə olunan termin:

- ✓ Bakterisid
- Allerqik
- Termotolerant
- Səhv cavab yoxdur.
- Bakterioisttik

455. Bir mikrob növünün inkişafı digər mikrob növünün inkişafını dayandırması necə adlanır?

- Parazitizm
- Mutalizm
- Simbioz
- Anaerobioz
- ✓ Antoqanizm

456. Ammonyakın azot turşusuna oksidləşməsi necə adlanır?

- Minerallaşma
- Denitrifikasiya
- ✓ Nitifikasiya
- Azotifikasiya
- Ammonyaklaşma

457. Induksion mutasiya nədir?

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

458. Xüsusi mutagen maddələrin təsiri ilə əmələ gələn mutasiyaların necə adlanır?

- Spontan
- transformasiya
- transduksiya
- rekombinasiya
- ✓ induksion

459. Konyuqasiya nədir?

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

460. Hüceyrələrin birbaşa cinsi əlaqəsi zamanı genetik informasiyanın donor hüceyrəsindən resseptentin hüceyrəsinə keçməsi necə adlanır?

- rekombinasiya
- ✓ konyuqasiya
- transformasiya
- transduksiya
- modifikasiya

461. Spontan mutasiya nədir?

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

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

- mutasiya
- transduksiya
- rekombinasiya
- ✓ modifikasiya
- transformasiya

463. Xarici mühit amillərinin təsiri altında təbii baş verən mutasiyalar necə adlanır?
- ✓ spontan
 - transformasiya
 - transduksiya
 - rekombinasiya
 - induksion
464. Bir bakteriya hüceyrəsinin çəkisinin və ölçüsünün koordinasiyalı artımı necə adlanır?
- Morfoqenez
 - Çoxalma
 - ✓ Böymə
 - Səhv cavab yoxdur
 - Diferensasiya
465. DNK molekulunun ardıcıl qırılmaları və bərpası nəticəsində yeni DNK ardıcılıqlarının əmələ gəlməsi necə adlanır?
- Mutasiya
 - Transduksiya
 - ✓ Rekombinasiya
 - Modifikasiya
 - Transformasiya
466. Üzvi azotlu birləşmələrin parçalanması prosesi necə adlanır?
- ✓ Ammonifikasiya
 - Denitrifikasiya
 - Nitrifikasiya
 - Azotifikasiya
 - Minerallaşma
467. Bakteriofaq vasitəsilə bir bakteriya hüceyrəsindən genomun müəyyən hissəsinin digər bakteriya hüceyrəsinə köçürülməsi ilə meydana çıxan dəyişkənlik-
- mutasiya
 - ✓ transduksiya
 - rekombinasiya
 - modifikasiya
 - transformasiya
468. Şəkərin anaerob şəraitdə mikroorqanizmlər tərəfindən süd turşusuna çevrilmə prosesi necə adlanır?
- spirtə qıcırma
 - yağ turşusuna qıcırma
 - sirkə turşusuna qıcırma
 - limon turşusuna qıcırma
 - ✓ süd turşusuna qıcırma
469. Modifikasiya nədir?
- nuklein turşularının molekulyar quruluşunun dəyişməsi və ya nukleidlərin parçalanması yolu ilə meydana çıxan dəyişkənlikdir
 - bakteriofaq vasitəsilə bir bakteriya hüceyrəsindən genomun müəyyən hissəsinin digər bakteriya hüceyrəsinə köçürülməsi ilə meydana çıxan dəyişkənlikdir
 - DNK molekulunun ardıcıl qırılmaları və bərpası nəticəsində yeni DNK ardıcılıqlarının əmələ gəlməsidir
 - ✓ xarici mühit təsiri altında orqanizmdə əmələ gələn, irsən keçməyən müvəqqəti dəyişkənlikdir
 - donurun DNT-nin bir hissəsinin ressepiantə keçərək onun genomunda baş verdiyi dəyişkənlikdir
470. Transformasiya nədir?

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

471. Mutasiya nədir?

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

472. Nuklein turşularının molekulyar quruluşunun dəyişilməsi və ya nukleidlərin parçalanması yolu ilə meydana çıxan dəyişkənlik necə adlanır?

- ✓ mutasiya
- transduksiya
- rekombinasiya
- modifikasiya
- transformasiya

473. Nitritifikasiya nədir?

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

474. Aşağıdakı metodlardan hansı soyuq sterilizasiyaya aiddir?

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

475. Zülali maddələrin ammoniyaklaşması necə adlanır?

- denitrifikasiya
- ✓ ammonifikasiya
- modifikasiya
- mutasiya
- nitritifikasiya

476. Transduksiya nədir?

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

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

- mutasiya
- transduksiya
- rekombinasiya
- modifikasiya
- ✓ transformasiya

478. Mikrobioloji yolla spirti hansı göbələklər vasitəsi ilə almaq olar?

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

479. Ammonifikasiya nədir?

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

480. Qida məhsulları və içkilərin tədqiqi üsulları dərsliyinin müəllifi kimdir?

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

481. Sterilizasiya ilk dəfə kim tərəfindən təklif olunub?

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

482. Torpaqdan anaerob azot toplayan bakteriya kim tərəfindən kəşf olunub?

- Omelyanskiy
- Kox
- ✓ Vinqradskiy
- Paster
- Baronin

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

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

484. Hüceyrə nəzəriyyəsinin müəllifi kimdir?

- ✓ R.Huk
- L.Paster

- A.Fleminq
- Klyuver
- V.Beyrinq

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

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

486. Böyümə və inkişaf nəzəriyyəsinin banisi kimdir?

- √ İerusalimskiy
- Fleminq
- Vinqradskiy
- Kox
- Lister

487. Sanitar nəzarətin formaları göstərilən variantı seçin.

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

488. Xəbərdar edici sanitariya nəzarəti nədir?

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

489. Cari sanitariya nəzarətinin vəzifəsi göstərilən variantı seçin.

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

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

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

491. Cari sanitariya nəzarəti nədir?

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

492. Virus termininin müəllifi kimdir?

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

493. Xəbərdaredici sanitar nəzarətinin vəzifəsi hansı variantda düzgün göstərilmişdir?

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

494. Gigiyenanın əsasları dərsliyinin müəllifi kimdir?

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

495. Qida məhsulları və içkilərin tədqiqi üsulları və Gigiyenanın əsasları dərslərinin müəllifi kimdir?

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

496. Antibiotiki kəşf edən alim?

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

497. Soyuducu kamerada ət saxlamaq üçün nə olmalıdır?

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

498. Ət, balıq və subməhsullar nədə daşınır?

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

499. Südü, xamanı, qaymağı daşımaq üçün nədən istifadə olunur?

- ✓ metal qablardan və yaxud perqamentlə möhkəm qablaşdırılmış metal qablardan-flyaqa-mehitərdən
- yeşikdən və yaxud boçkadan

- polietilen kisələrdən
- plastmass və ağac qutulardan
- alüminium konteynerlərdən

500. Pensillium cinsindən olan göbələklərhansı xəstəliyətörədirlər?

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