

مدت امتحان : ۷۰ دقیقه	ساعت شروع : ۱۰ صبح	رشته : صنایع غذایی	سئوالات امتحان نهایی درس : بهداشت و ایمنی کار در کارخانجات مواد غذایی
تعداد صفحه : ۲	تاریخ امتحان : ۱۳۹۵/۱۰/۸	سال سوم آموزش متوسطه	نام و نام خانوادگی :
مرکز سنجش آموزش و پرورش <a href="http://aee.medu.ir">http://aee.medu.ir</a>		دانش آموزان و داوطلبان آزاد سراسر کشور در نوبت دی ماه سال ۱۳۹۵	

ردیف	سئوالات	نمره
۱	درستی یا نادرستی هر یک از عبارات زیر را مشخص کنید. (الف) مجموعه ی میکروبی اندام های بدن انسان با سن او ارتباط دارد. (ب) نسبت پروپان و بوتان در گاز مایع داخل کپسول در فصول مختلف سال در کشور ما یکسان نیست. (ج) اشعه در درجه اول موجب یونیزاسیون آب در مواد غذایی خشک می شود. (د) pH محیط نقش مهمی در مقاومت دمایی میکروب ها ندارد.	۰/۵ ۰/۵ ۰/۵ ۰/۵
۲	جاهای خالی را با کلمات مناسب پر کنید. (الف) برای پیشگیری از عوارض گازها، تهویه هوای محل و برقراری سیستم ..... ضروری است. (ب) برای مهار آتش سوزی حاصل از مواد سوختنی گازی، استفاده از مواد خاموش کننده ..... توصیه می شود. (ج) Scum مخلوطی از .....، نمک های کلسیم و منیزیم و صابون است که بر روی سطوح داخلی لوله ها و ظروف تشکیل می شود. (د) تمیز کردن و شستشوی دستگاه ها و لوازم بدون پیاده کردن آن ها به اختصار روش ..... نامیده می شود.	۰/۵ ۰/۵ ۰/۵ ۰/۵
۳	در هر یک از سئوالات زیر گزینه مناسب را انتخاب کنید . (۱) کدام یک از سموم زیر موثرترین و کشنده ترین سموم مبارزه با موش می باشد اما یک بار مصرف است؟ (الف) فسفور روی (ب) کومارین (ج) وارفارین (د) پی وال (۲) حد مطلوب و قابل تحمل صدا حدود چند دسی بل است؟ (الف) ۹۵ (ب) ۱۰۵ (ج) ۸۵ (د) ۷۵ (۳) کدام یک از موارد زیر مهار کننده ی یون های فلزی است و مانع باقی ماندن و آزاد ماندن یون های فلزی در آب می شود؟ (الف) سکسترون ها (ب) کیلیت کننده (ج) دترژان های قلیایی غیر آلی (د) دترژان های اسیدی (۴) کدام یک از حشره کش های زیر از راه تماس جلدی موثرند؟ (الف) فسفین (ب) دی برمواتان (ج) مالاتیون (د) برمید متیل	۰/۵ ۰/۵ ۰/۵ ۰/۵
۴	به هر یک از سئوالات زیر جواب کوتاه دهید. (الف) بزرگ ترین تهدیدکننده ی غذای ذخیره شده ی انسان ها چه می باشد؟ (ب) در تصفیه شیمیایی مقدار ماده منعقدکننده به چه عواملی بستگی دارد؟	۰/۵ ۰/۵
۵	دو مورد از راه های آلودگی مواد غذایی به وسیله کارکنان را بنویسید.	۰/۵
۶	چرا قدرت بیماریزایی استافیلوکوک طلایی که در دهان، بینی، حلق و پوست حیوانات وجود دارد، ضعیف است؟	۰/۵
۷	مواد دفع شدنی کارخانه های مواد غذایی به چند دسته تقسیم می شوند؟	۰/۵
۸	وظیفه سازمان دامپزشکی کشور را بنویسید.	۰/۵
۹	حشرات و جوندگان از نظر تاثیرشان در مواد غذایی به دو گروه تقسیم می شوند. آن ها را بیان کنید.	۰/۵
۱۰	چه بیماری هایی را می شناسید که از طریق آب الوده، منتقل می شوند؟	۰/۷۵
۱۱	منظور از حادثه چیست؟	۰/۷۵
۱۲	زمان سترون نمودن با بخار، به چه عواملی بستگی دارد؟(سه مورد)	۰/۷۵
۱۳	تیندلیزاسیون را تعریف کنید.	۰/۷۵
۱۴	سه مورد از مواد افزودنی غیر عمدی در کشاورزی را نام ببرید.	۰/۷۵

ادامه ی سئوالات در صفحه ی دوم

باسمه تعالی

مدت امتحان : ۷۰ دقیقه	ساعت شروع : ۱۰ صبح	رشته : صنایع غذایی	سئوالات امتحان نهایی درس : بهداشت و ایمنی کار در کارخانجات مواد غذایی
تعداد صفحه : ۲	تاریخ امتحان : ۱۳۹۵/۱۰/۸	سال سوم آموزش متوسطه	نام و نام خانوادگی :
مرکز سنجش آموزش و پرورش <a href="http://aee.medu.ir">http://aee.medu.ir</a>		دانش آموزان و داوطلبان آزاد سراسر کشور در نوبت دی ماه سال ۱۳۹۵	
ردیف	سئوالات	نمره	
۱۵	از کاربردهای اشعه یونیزه در صنایع غذایی سه مورد را ذکر کنید.	۰/۷۵	
۱۶	چرا شمارش میکروب های هوازی مزوفیل، از نظر معیار زمان قابلیت نگه داری مواد غذایی ارزش بالایی ندارد؟	۱	
۱۷	چرا در جلوی درب ورودی سالن تولید، حوضچه های دارای مواد سترون کننده ایجاد می کنند؟	۱	
۱۸	از راه های مبارزه با مورچه، دو مورد را بیان کنید.	۱	
۱۹	منظور از BOD چیست؟	۱	
۲۰	از ناخالصی های موجود در آب چهار مورد را نام ببرید.	۱	
۲۱	اشکال روش حاشیه ای کلرینه کردن آب را بنویسید.	۱	
جمع	موفق باشید.	۲۰	

[www.soalsara.ir](http://www.soalsara.ir)

دانلود از سایت سوال سرا

[www.soalsara.ir](http://www.soalsara.ir)

دانلود از سایت سوال سرا

ساعت شروع: ۱۰ صبح	رشته : صنایع غذایی	راهنمای تصحیح سئوالات امتحان نهایی درس : بهداشت و ایمنی کار در کارخانجات مواد غذایی
تعداد صفحه: ۱	تاریخ امتحان : ۱۳۹۵/۱۰/۸	سال سوم آموزش متوسطه
مرکز سنجش آموزش و پرورش <a href="http://aee.medu.ir">http://aee.medu.ir</a>		دانش آموزان و داوطلبان آزاد سراسر کشور در نوبت دی ماه سال ۱۳۹۵

ردیف	راهنمای تصحیح	نمره
۱	الف) درست (ب) درست (ج) نادرست (د) نادرست	(هر مورد صحیح ۰/۵ نمره)
۲	الف) هوای مثبت (ب) پودری (ج) چرک (د) سی.آی.بی	(هر مورد صحیح ۰/۵ نمره)
۳	الف) (۱) الف (۲) ج (۳) ب (۴) ج	(هر مورد صحیح ۰/۵ نمره)
۴	الف) آفات انباری (۰/۵ نمره) (ب) pH محیط (۰/۲۵ نمره) و مقدار مواد معلق (۰/۲۵ نمره)	۱
۵	پوست / موی سر / چشم / دهان و بینی / دستگاه گوارش	(دو مورد، هر مورد صحیح ۰/۲۵ نمره)
۶	چون گونه های میکروبی این اندام ها کوآگولاز منفی هستند.	۰/۵
۷	مواد دفع شدنی مایع یا پساب / مواد دفع شدنی جامد یا زباله	(هر مورد صحیح ۰/۲۵ نمره)
۸	نظارت بر کشتارگاه ها و مسائل مربوط به گوشت	۰/۵
۹	حشرات و جوندگان محیطی و خانگی (۰/۲۵ نمره) / حشرات و جوندگان انباری (۰/۲۵ نمره)	۰/۵
۱۰	حصبه / وبا / اسهال خونی	(هر مورد صحیح ۰/۲۵ نمره)
۱۱	رویداد ، واقعه و پیش آمد ناگوار و ناخوشایند پیش بینی نشده ای (۰/۲۵ نمره) که خارج از نظم عمومی کار به وقوع می پیوندد (۰/۲۵ نمره) و خسارات مالی و جانی در بر دارد (۰/۲۵ نمره).	۰/۷۵
۱۲	اندازه و حجم دستگاه / نوع مواد سترون شونده / اختلاف دمای مواد با دمای سترون سازی	(هر مورد صحیح ۰/۲۵ نمره)
۱۳	فرایندی حرارتی برای سالم سازی (۰/۲۵ نمره) و سترون کردن است (۰/۲۵ نمره) که در دو مرحله یا بیشتر انجام می گیرد (۰/۲۵ نمره).	۰/۷۵
۱۴	حشره کش ها / علف هرز کش ها / قارچ کش ها / جونده کش ها / آفت کش های انباری / آنتی بیوتیک ها / هورمون ها	(سه مورد، هر مورد صحیح ۰/۲۵ نمره)
۱۵	نگهداری مواد غذایی / حشره زدایی / قارچ کشی / جلوگیری از فعالیت آنزیم ها / جلوگیری از جوانه زدن و سبز شدن مواد غذایی / بهبود ویژگی های فیزیکی	(سه مورد، هر مورد صحیح ۰/۲۵ نمره)
۱۶	زیرا تکه داری در سرد خانه و انبار ها (۰/۵ نمره) موجب کاهش بار میکروبی می شود (۰/۵ نمره).	۱
۱۷	تا از ورود میکروب های محیط (۰/۵ نمره) به داخل سالن جلوگیری به عمل آید (۰/۵ نمره).	۱
۱۸	تعمیر و نفوذ ناپذیر کردن سوراخ ها و شکستگی های موجود در ساختمان، درب و پنجره / نظافت مرتب محل و جمع آوری باقیمانده غذایی بدون بسته بندی / ریختن پارافین یا آب جوش در لانه مورچه ها / استفاده از سموم مجاز مانند فنیتروتیون / مبارزه بامورچه کارگر که در نتیجه به دلیل تامین نشدن غذا ، بقیه ی مورچه ها هم نابود می شوند. (دو مورد، هر مورد صحیح ۰/۵ نمره)	۱
۱۹	مواد دفع شدنی کارخانه های مواد غذایی، دارای مقادیر زیادی مواد آلی ناپایدار به صورت جامد یا مایع یا مخلوط است (۰/۵ نمره) که به مقدار زیادی اکسیژن برای اکسیداسیون آن ها به وسیله میکروب ها نیاز است. این کیفیت را BOD می نامند (۰/۵ نمره).	۱
۲۰	عوامل سختی آب / عوامل قلیایی شدن آب / کلرور ها / یون آهن / سولفات ها / سولفید ها / ذرات معلق در آب و پاره ای از مواد محلول در آب / میکرو ارگانیسم های موجود در آب / عوامل موثر بر PH آب (چهار مورد، هر مورد صحیح ۰/۲۵ نمره)	۱
۲۱	در این است که کفایت لازم را برای سترون سازی کامل ندارد (۰/۲۵ نمره) و به علت باقی ماندن مقداری مواد کلر و ازته در آب (۰/۲۵ نمره) بوی کلر از آن به مشام می رسد (۰/۲۵ نمره) که برای آشامیدن و استفاده در کارخانه های مواد غذایی مطلوب نیست (۰/۲۵ نمره).	۱
جمع	همکاران محترم خسته نباشید.	۲۰