

باسمه تعالی

مدت امتحان : ۷۰ دقیقه	ساعت شروع : ۸ صبح	رشته : صنایع غذایی	سوالات امتحان نهایی درس : بهداشت و ایمنی کار در کارخانجات مواد غذایی
تعداد صفحه : ۲	تاریخ امتحان : ۱۳۹۶/۳/۹	سال سوم آموزش متوسطه	نام و نام خانوادگی :
مرکز سنجش آموزش و پرورش http://aee.medu.ir		دانش آموزان و داوطلبان آزاد سراسر کشور در نوبت خرداد سال ۱۳۹۶	
ردیف	سوالات	نمره	
۱۳	چرا در محیط کارخانه های مواد غذایی ظروف و لوازم چوبی هرگز توصیه نمی شود؟	۱	
۱۴	برای پرتوهای مواد غذایی توسط کبالت ۶۰ و سزیم ۱۳۷ در سالم سازی مواد غذایی، از چه روش هایی استفاده می شود؟ (چهار مورد)	۱	
۱۵	علت مناسب بودن سم آنتو (آلفا نفتیل تیو اوره) برای از بین بردن موش را توضیح دهید.	۱	
۱۶	برای حشره زدایی کدام مواد غذایی از فوستوکسین استفاده می شود؟	۱	
۱۷	چهار مورد از عوامل موثر در مقاومت باکتری ها در برابر دما را بنویسید.	۱	
۱۸	از وظایف مسئول بهداشت حرفه ای یا پزشک در پیشگیری از حوادث دو مورد را بیان کنید.	۱	
۱۹	چرا PH آب مصرفی در کارخانجات مواد غذایی باید حدود ۷ باشد؟	۱	
۲۰	علت خطرناک بودن گاز فرئون را توضیح دهید.	۱/۲۵	
جمع	موفق و سربلند باشید.	۲۰	

ساعت شروع : ۸ صبح	رشته : صنایع غذایی	راهنمای تصحیح سؤالات امتحان نهایی درس: بهداشت و ایمنی کار در کارخانجات مواد غذایی
تعداد صفحه : ۱	تاریخ امتحان : ۱۳۹۶/۳/۹	سال سوم آموزش متوسطه
مرکز سنجش آموزش و پرورش http://aee.medu.ir		دانش آموزان و داوطلبان آزاد سراسر کشور در نوبت خرداد ماه سال ۱۳۹۶

ردیف	راهنمای تصحیح	نمره
۱	۱) گزینه‌ی ب ۲) گزینه‌ی الف ۳) گزینه‌ی ج ۴) گزینه‌ی ج (هر مورد صحیح ۰/۵ نمره)	۲
۲	الف) باقی مانده‌ی آزاد ب) سی.آی.پی (CIP) ج) ۲۱ درجه سلسیوس د) قرمز (هر مورد صحیح ۰/۵ نمره)	۲
۳	الف) درست ب) درست ج) نادرست د) نادرست (هر مورد صحیح ۰/۵ نمره)	۲
۴	الف) ناخن ب) سود (هر مورد صحیح ۰/۵ نمره)	۱
۵	از بین بردن محل های تخم گذاری	۰/۵
۶	پوست دست هایی که زیاد عرق می کنند- یا ترک دارند- یا پر مو هستند. (دو مورد، هر مورد صحیح ۰/۲۵ نمره)	۰/۵
۷	زیرا کلستریدیوم بوتولینوم حتی در حضور مقادیر بسیار کم اکسیژن هم نمی تواند رشد کند.	۰/۵
۸	مسئولیت اصلی، تدوین استاندارد های مربوط و نظارت بر اجرای درست آن هاست.	۰/۵
۹	زیرا مواد آلی موجود در آن ها موجب حفاظت حشره می شود	۰/۵
۱۰	موادی هستند که برای سالم سازی و نه ضد عفونی کردن سطوح از آن ها استفاده می شود.	۰/۵
۱۱	رنگ زرد لیمویی - رنگ قرمز - رنگ سبز - رنگ زرد و سیاه با خطوط مورب (سه مورد هر مورد ۰/۲۵ نمره)	۰/۷۵
۱۲	با وارد کردن پساب در آب های محل BOD افزایش می یابد، سموم احتمالی موجب به خطر افتادن سلامت مجموعه ی بیولوژیکی محل می شوند (۰/۵)، زیرا این مواد موجب کاهش شدید اکسیژن محلول در آب و خفگی موجودات زنده می گردند (۰/۵).	۱
۱۳	زیرا هم بوی مواد غذایی و آب را جذب می کنند (۰/۵) و هم محیط مناسبی برای جایگزینی و رشد و نمو و تکثیر میکروب ها هستند (۰/۵).	۱
۱۴	پاستوریزاسیون- استریلیزاسیون- انگل کشی- حشره کشی- جلوگیری از جوانه زدن و بهبود کیفیت موادی مانند گوشت. (چهار مورد، هر مورد صحیح ۰/۲۵ نمره)	۱
۱۵	مصرف این سم از این نظر مناسب است که حیوانات اهلی و انسان با خوردن آن دچار استفراغ می شوند (۰/۲۵) و چنانچه سم وارد بدنشان شده باشد خارج می گردد (۰/۲۵)، اما موش دارای عکس العمل استفراغ نیست (۰/۲۵) و چنانچه سم وارد بدن او شود به مرگ می انجامد (۰/۲۵).	۱
۱۶	از مواد غذایی خشک مانند غلات - حبوبات- میوه های خشک و انواع بذر استفاده می شود. (هر مورد صحیح ۰/۲۵ نمره)	۱
۱۷	میزان آلودگی- سن - محیط زندگی- PH- دما (چهار مورد، هر مورد صحیح ۰/۲۵ نمره)	۱
۱۸	مشاوره با مدیر کارخانه برای امور پیشگیری از بیماری های شغلی و حوادث- انجام معاینات پیش از اشتغال یا اخذ کارت معاینه ی بهداشت از مراکز دارای صلاحیت- ارزیابی توانایی داوطلب برای انجام کاری که قرار است مسئولیت آن را بر عهده بگیرد- تعیین حد تحمل کارکنان برای انجام کارهای مربوط به آنان- تدوین آیین نامه های اختصاصی برای سلامت محیط کار- آموزش کارکنان و آماده نمودن آنان برای رویارویی با خطر- بررسی درباره علل وقوع حوادث محیط کار و سایر مراکز - شناخت کامل از قانون کار و قانون بیمه های اجتماعی برای حفظ حقوق کارکنان - تعیین و اطمینان از نصب علائم هشدار دهنده در محل های مناسب (دو مورد، هر مورد صحیح ۰/۵ نمره)	۱
۱۹	زیرا PH برای بسیاری از فرآورده های غذایی، عاملی محدوده دار است، و مختصر تغییر آن موجب رد صلاحیت مصرف می شود (۰/۵). از طرفی آب با PH اسیدی یا قلیایی موجب خوردگی دستگاه ها می شود (۰/۵).	۱
۲۰	فرتون گازی است بی خطر (۰/۲۵) اما از ترکیب آن با اکسیژن در دمای بالا (۰/۲۵) گاز سمی (۰/۲۵) و خطرناک فسژن ایجاد می شود (۰/۲۵) که قابلیت انفجار بالایی دارد (۰/۲۵).	۱/۲۵
جمع	همکاران محترم خسته نباشید.	۲۰