

سؤالات امتحان نهایی درس : اصول کنترل کیفیت	رشته : صنایع غذایی	ساعت شروع : ۸ صبح	مدت امتحان : ۷۰ دقیقه
نام و نام خانوادگی :	سال سوم آموزش متوسطه	تاریخ امتحان: ۱۳۹۶/۳/۴	تعداد صفحه: ۱
دانش آموزان و داوطلبان آزاد سراسر کشور در نوبت خرداد ماه سال ۱۳۹۶		مرکز سنجش آموزش و پرورش http://aee.medu.ir	

ردیف	سؤالات	نمره
۱	گزینه صحیح را انتخاب کنید. الف) کدامیک از ترکیبات زیر باعث ایجاد و تشدید بیماری گواتر در انسان می گردند؟ (۱) سیانورنها (۲) آلرژى زها (۳) گوسپیول (۴) گواتروژنها ب) طعم تلخ در کدام قسمت زبان احساس می شود؟ (۱) اطراف زبان (۲) عقب زبان (۳) نوک زبان (۴) اطراف و نوک زبان ج) کدام بخش از خط تولید، مناطق توزین و توزیع را در قسمت های مختلف تولید مشخص می کند؟ (۱) بخش آزمایشگاهی (۲) بخش کنترل کیفیت (۳) بخش تاسیسات (۴) بخش نظارت د) کدام گروه از استانداردها مربوط به سلامت محیط زیست است؟ (۱) ایزو ۲۲۰۰۰ (۲) ایزو ۱۴۰۰۰ (۳) ایزو ۸۴۰۲ (۴) ایزو ۱۲۰۰۰	۲
۲	درستی یا نادرستی عبارات زیر را مشخص کنید. الف) ویتامینهای محلول در آب مانند B _۱ و B _۶ مقاومت کمتری در برابر گرما از خود نشان می دهند. ب) باکتری کلوستریدیوم بوتولینوم و باکتری استافیلوکوکوس اورئوس باعث ایجاد بیماریهای عفونی در مصرف کننده می شوند. ج) گوشت حاصل از دام جوان تردتر از گوشت دام مسن است. د) استانداردهای گروه ۹۰۰۰ را گذرنامه ای برای واردات نامیده اند.	۲
۳	در جای خالی پاسخ مناسب قرار دهید. الف) در سال ۱۹۶۰، اولین حلقه های برای بهبود روشهای کنترل کیفیت در ژاپن تشکیل شد. ب) حل کردن انواع صمغ، شکر و نمک در آب باعث ویسکوزیته می گردد. ج) در مورد مواد پودری مانند آرد گندم با اندازه گیری اسید می توان به آلودگی پی برد. د) اگر محصولی که تولید می شود طی آزمون ها و بازرسی های انجام شده با استاندارد مورد نظر تطبیق نکند اجازه و توزیع ندارد. ه) برای بررسی فساد گوشت و ماهی راههای بسیاری وجود دارد که از آن جمله می توان از نام برد.	۲/۵
۴	مهم ترین واحدهای ویسکوزیته کدامند؟	۰/۵
۵	دو مورد از شرایط لازم برای استفاده مواد افزودنی در صنایع غذایی را بیان کنید.	۱
۶	منظور از رنگهای طبیعی چیست؟ دو مورد مثال بزنید.	۱
۷	روش کار ویسکومتر لوله موئین را توضیح دهید.	۱
۸	مایکوتوکسین را تعریف کنید.	۰/۷۵
۹	سه مورد از علایم بیماری ارگوتیسم در انسان را بیان کنید.	۰/۷۵
۱۰	انواع مقیاس ترتیبی را نام ببرید.	۰/۵
۱۱	پس از انتخاب ارزیاب، زمان مناسب آزمون حسی چه زمانی می باشد؟	۰/۵
۱۲	مواد ایجاد کننده بو شامل چه ترکیباتی می باشد؟ (دو مورد)	۰/۵
۱۳	روش آزمون مثلث را توضیح دهید.	۱
۱۴	میوه هایی که برای کمپوت انتخاب می شوند چه ویژگی باید داشته باشند؟	۰/۵
۱۵	چرا هنگام برداشت محصولات کشاورزی لازم است آسیبی به بافت آن وارد نشود؟	۰/۵
۱۶	فرمولاسیون (دستور ساخت) را تعریف کنید.	۱
۱۷	چرا بسیاری از کارخانجات به فضای کافی برای انبار اهمیت نمی دهند؟	۰/۵
۱۸	اندازه گیری فعالیت آنزیمی نشان دهنده چیست؟	۰/۵
۱۹	چرا لازم است پرسنل کارخانه مواد غذایی در بدو استخدام و نیز هر سال یکبار مورد آزمایش های پزشکی قرار گیرند؟	۱/۲۵
۲۰	عموماً اندازه گیری pH در چه مواردی صورت می گیرد؟	۰/۷۵
۲۱	منظور از ۴ M در نمودار علت معلول یا نمودار استخوان ماهی چیست؟	۱
جمع	موفق و سربلند باشید.	۲۰

راهنمای تصحیح سؤالات امتحان نهایی درس: اصول کنترل کیفیت		رشته: صنایع غذایی	ساعت شروع: ۸ صبح
سال سوم آموزش متوسطه		تاریخ امتحان: ۱۳۹۶/۳/۴	تعداد صفحه: ۱
دانش آموزان و داوطلبان آزاد سراسر کشور در نوبت خرداد ماه سال ۱۳۹۶		مرکز سنجش آموزش و پرورش http://aee.medu.ir	
ردیف	راهنمای تصحیح		
۱	الف) گزینه ۴	ب) گزینه ۲	ج) گزینه ۲
۲	الف) درست	ب) نادرست	ج) درست
۳	الف) کنترل کیفیت	ب) افزایش	ج) اوریک
۴	پاسکال ثانیه / سانتی پواز (هر مورد صحیح ۰/۲۵ نمره)		
۵	موجب افزایش کیفیت و ارزش غذایی فرآورده گردد. / به عنوان نگهدارنده بتواند مانع فساد و ضایعات مواد غذایی شود. / باعث بهبود حالت ظاهری مواد غذایی گردیده، پوششی برای مخفی کردن عیب نباشد. / در جهت تهیه فرآورده های رژیمی، مورد نیاز اقشاری از جامعه باشد. / باعث سهولت در امر ساخت، بسته بندی، انبار کردن و حمل و نقل گردد. / مقدار ماده افزودنی و درجه خلوص آن، در حد مجاز و استاندارد اعلام شده باشد. / زیان آور و مسموم کننده نباشد. (دو مورد، هر مورد صحیح ۰/۵ نمره)		
۶	این رنگها، اغلب رنگدانه های گیاهی هستند (۰/۲۵ نمره) و برای مصرف کننده، ایجاد خطر نمی کنند (۰/۲۵ نمره) مانند زردچوبه، فلفل قرمز، زعفران، ربوفلاوین، کاروتنها و کلروفیل (دو مورد، هر مورد صحیح ۰/۲۵ نمره)		
۷	در این ویسکومترها زمان لازم برای حرکت سیال از یک قسمت به قسمت دیگر لوله موئین اندازه گیری می شود (۰/۵ نمره) و این زمان در یک ضریب که ثابت دستگاه نامیده می شود ضرب می شود (۰/۵ نمره) تا ویسکوزیته سیال تعیین شود.		
۸	متابولیت های حاصل از کپکها هستند (۰/۲۵ نمره) که در برخی مواد غذایی رشد کرده (۰/۲۵ نمره) باعث مسمومیت های حاد و مزمن (۰/۲۵ نمره) در حیوان و انسان می گردد.		
۹	تورم / التهاب / از دست دادن حس / اختلالات هوشی و لرزش (سه مورد، هر مورد صحیح ۰/۲۵ نمره)		
۱۰	رتبه بندی (۰/۲۵ نمره)، درجه بندی (۰/۲۵ نمره)		
۱۱	بهترین زمان ارزیابی زمانی ست که ارزیاب نه خیلی گرسنه باشد و نه اشباع (۰/۲۵ نمره) و نه خواب آلوده و خسته (۰/۲۵ نمره).		
۱۲	ستونها / لاکتونها / الکها / آمینها / ترکیبات گوگردی مانند سولفیدها و دی سولفیدها (دو مورد، هر مورد ۰/۲۵ نمره)		
۱۳	در این روش ارزیابی حسی، دو نمونه یکسان هستند (۰/۲۵ نمره) و یکی متفاوت است (۰/۲۵ نمره) و ارزیاب به طور همزمان سه نمونه را دریافت کرده (۰/۲۵ نمره)، باید دو نمونه یکسان را شناسایی و معرفی نماید (۰/۲۵ نمره).		
۱۴	باید رسیده ولی نرم نشده باشند.		
۱۵	تا از ورود اکسیژن و میکروبها جلوگیری شود (۰/۲۵ نمره) و همچنین فعالیت های آنزیمی تشدید نگردد (۰/۲۵ نمره).		
۱۶	عبارتست از تعیین مقدار مواد غذایی لازم (۰/۵ نمره) برای ساختن یک فرآورده غذایی مخصوص (۰/۵ نمره).		
۱۷	زیرا از نظر آنها این اماکن درآمدی ایجاد نمی کنند.		
۱۸	کفایت یا عدم کفایت (۰/۲۵ نمره) فرآیندهای حرارتی در بسیاری از فرآیندهای تولید (۰/۲۵ نمره)		
۱۹	چون استافیلوکوک بیماری زا (۰/۲۵ نمره) ممکن است در گلو، پوست و ضایعات عفونی افراد وجود داشته باشد (۰/۲۵ نمره) و ناقلان سالمونلا نیز ممکن است (۰/۲۵ نمره) آن را به دفعات از طریق مدفوع دفع کنند (۰/۲۵ نمره)، بدون اینکه هیچ علائمی داشته باشند (۰/۲۵ نمره).		
۲۰	مطابقت دادن pH ماده غذایی با ویژگی های استاندارد / جلوگیری از شکسته شدن سیستمهای کلونیدی و رسیدن pH به نقطه ایزو الکتریک / سالم سازی مواد غذایی (هر مورد صحیح ۰/۲۵ نمره)		
۲۱	ماشین آلات / روش کار / نیروی انسانی / مواد اولیه (هر مورد صحیح ۰/۲۵ نمره)		
جمع	همکاران محترم خدا قوت		