

سئوالات امتحان نهایی درس : اصول تغذیه	رشته : صنایع غذایی	ساعت شروع : ۱۰ صبح	مدت امتحان : ۷۰ دقیقه
نام و نام خانوادگی :	سال سوم آموزش متوسطه	تاریخ امتحان : ۱۳۹۵/۱۰/۱۱	تعداد صفحه : ۲
دانش آموزان و داوطلبان آزاد سراسر کشور در نوبت دی ماه سال ۱۳۹۵		مرکز سنجش آموزش و پرورش http://aee.medu.ir	

ردیف	سئوالات	نمره
۱	گزینه مناسب را انتخاب کنید. الف) فراوان ترین ترکیب قندی قابل استفاده در بدن انسان می باشد. (۱) گلوکز (۲) گلیکوژن (۳) سلولز (۴) نشاسته ب) چای، غذاهای دریایی و آب آشامیدنی منابع غنی مناسب برای کدام ماده معدنی زیر می باشد؟ (۱) مس (۲) روی (۳) فلونور (۴) سلنیوم ج) کدام یک از مواد غذایی زیر از آهن فقیر است؟ (۱) شیر ولبنیات (۲) زرده تخم مرغ و جگر (۳) گوشت و غلات (۴) حبوبات و اسفناج د) واردات گوشت توسط کدام یک از ارگان های دولتی زیر کنترل می شود؟ (۱) اداره کل نظارت بر مواد غذایی و بهداشتی (۲) سازمان دامپزشکی کشور (۳) سازمان گوشت (۴) وزارت بازرگانی	۲
۲	صحيح يا غلط بودن هر یک از موارد زیر را مشخص کنید. الف) گرما از عوامل افزایشده ولی سرما از عوامل کاهشده متابولیسم پایه می باشد. ب) انرژی حاصل از یک گرم چربی بیش از دو برابر انرژی حاصل از یک گرم کربوهیدرات است. ج) اسپوره های باسیلوس ها مقاومت کم ولی اسپوره های کلاستریدیوم ها مقاومت بیشتری نسبت به حرارت دارند. د) در دوره ی میانسالی رشد جسمی فرد متوقف می شود.	۲
۳	جاهای خالی را با کلمات مناسب کامل کنید. الف) از تجزیه ساکارز منوساکاریدهای و حاصل می شود. ب) کلاستروول برای تولید برخی هورمون ها مانند و ضروری است. ج) از نظر میزان مواد مغذی اصلی، یک لیوان شیر معادل ماست یا گرم پنیر و یا کشک پاستوریزه است. د) یکی از مشکلات تغذیه ای در دوران نوجوانی انتخاب مواد غذایی فقیر از نظر تغذیه ای، از جمله مصرف اندک و دختران می باشد.	۲/۲۵
۴	به سئوالات زیر جواب کوتاه دهید. الف) عدم تحمل لاکتوز شیر، یک عارضه ی ناشی از کمبود فعالیت و یا فقدان کدام آنزیم می باشد؟ ب) در بیماری قندکدام هورمون جهت ورود گلوکز به داخل سلول وجود ندارد و یا کم است؟ ج) تنها پروتئین حیوانی که ارزش کیفی پایینی دارد کدام است؟ د) واحد ساختمانی پروتئین چه نام دارد؟	۱
۵	روش های نگهداری کوتاه مدت هر یک از مواد غذایی ستون طرف راست را از موارد ستون طرف چپ مشخص کنید. الف) گوشت خام (۱) بسته بندی معمولی ب) نان (۲) محل تاریک با عمق کم و دور از غذاهای بودار ج) شیر و خامه (۳) با روکش و سر پوش آزاد د) تخم مرغ (۴) دور از آفتاب	۱
۶	علم تغذیه در چه مواردی صحبت می کند؟	۰/۱۵
۷	چرا محل اصلی جذب کلسیم در ناحیه بالای روده باریک است؟	۰/۱۵
۸	مصرف زیاد قندها به علت نداشتن کدام مواد مغذی، مضر است؟	۰/۷۵
۹	روش های جلوگیری از اکسیداسیون اجزای مواد غذایی در اثر اکسیژن موجود در هوا را بنویسید.	۰/۷۵
ادامه ی سئوالات در صفحه ی دوم		

مدت امتحان : ۷۰ دقیقه	ساعت شروع : ۱۰ صبح	رشته : صنایع غذایی	سئوالات امتحان نهایی درس : اصول تغذیه
تعداد صفحه : ۲	تاریخ امتحان : ۱۳۹۵/۱۰/۱۱	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 دی ماه سال ۱۳۹۵	
ردیف	سئوالات		
۱۰	چرا مصرف زیاد سفیده ی تخم مرغ خام ممکن است موجب کمبود بیوتین شود؟		
۱۱	برای هر یک از اسیدهای چرب ضروری و اسیدهای چرب غیر ضروری یک مثال ذکر کنید.		
۱۲	دو عمل اصلی آب در بدن را بنویسید.		
۱۳	اصل تعادل در مصرف مواد غذایی را توضیح دهید.		
۱۴	چهار مورد از نقش اسید فولیک در بدن را بنویسید.		
۱۵	فرق بین چاقی کودکی و چاقی بزرگسالی را توضیح دهید.		
۱۶	از نقش پروتئین ها در بدن چهار مورد بنویسید.		
۱۷	علت بروز هر یک از بیماری های مقابل را بنویسید. الف) گزروفتالمی ب) پلاگر ج) اسکوربوت د) بری بری		
۱۸	پنج مورد از نکات بهداشت فردی که برای کنترل بهداشتی مواد غذایی در منزل باید رعایت شود، بیان کنید.		
جمع	موفق باشید.		
۲۰			

راهنمای تصحیح سئوالات امتحان نهایی درس: اصول تغذیه		رشته: صنایع غذایی	ساعت شروع: ۱۰ صبح
سال سوم آموزش متوسطه		تاریخ امتحان: ۱۳۹۵/۱۰/۱۱	تعداد صفحه: ۱
دانش آموزان و داوطلبان آزاد سراسر کشور در نوبت دی ماه سال ۱۳۹۵		مرکز سنجش آموزش و پرورش http://aee.medu.ir	
ردیف	راهنمای تصحیح		
۱	الف) گزینه ۴ یا نشاسته (ب) گزینه ۳ یا فلوئور (ج) گزینه ۱ یا شیر و لبنیات (د) گزینه ۲ یا سازمان دامپزشکی کشور (هر مورد صحیح ۰/۵ نمره)	۲	
۲	الف) غلط (ب) صحیح (ج) غلط (د) صحیح (هر مورد صحیح ۰/۵ نمره)	۲	
۳	الف) گلوکز، فروکتوز، ب) آدرنالین، استروژن (ج) یک لیوان، ۴۵ گرم، یک لیوان (د) کلسیم، آهن (هر مورد صحیح ۰/۲۵ نمره)	۲/۲۵	
۴	الف) لاکتاز (ب) انسولین (ج) ژلاتین (د) اسید آمینه (هر مورد صحیح ۰/۲۵ نمره)	۱	
۵	الف) با ۳ (با روکش و سر پوش آزاد) ب) با ۱ (بسته بندی معمولی) ج) با ۴ (دور از آفتاب) د) با ۲ (محل تاریک، با عمق کم و دور از غذاهای بودار) (هر مورد صحیح ۰/۲۵ نمره)	۱	
۶	در مورد چگونگی تولید، توزیع، تهیه و مصرف مواد غذایی (۰/۲۵ نمره) و نحوه استفاده از آنها (هضم، جذب و مصرف) (۰/۲۵ نمره).	۰/۵	
۷	زیرا pH پایین تر این قسمت برای جذب کلسیم مناسب تر است.	۰/۵	
۸	املاح معدنی، ویتامین، پروتئین	(هر مورد صحیح ۰/۲۵ نمره) ۰/۷۵	
۹	ایجاد خلاء، کنسرو کردن، اضافه کردن آنتی اکسیدان	(هر مورد صحیح ۰/۲۵ نمره) ۰/۷۵	
۱۰	زیرا پروتئینی به نام آویدین که در سفیده ی تخم مرغ وجود دارد (۰/۵ نمره) می تواند به بیوتین متصل شده و مانع جذب آن به بدن گردد (۰/۵ نمره).	۱	
۱۱	اسید چرب ضروری: اسید لینولئیک (۰/۵ نمره) اسید چرب غیر ضروری: اسید پالمیتیک (۰/۵ نمره)	۱	
۱۲	تنظیم درجه حرارت بدن (۰/۵ نمره) - دفع مواد زائد از بدن (۰/۵ نمره)	۱	
۱۳	یعنی هیچ غذایی خوب یا بد نیست، بلکه هرگاه یک ماده غذایی کمتر یا بیشتر از حد نیاز مصرف شود بد یا نامناسب تلقی خواهد شد.	۱	
۱۴	دخالته در تکثیر سریع گلبول های قرمز، سفید و سلول های مخاطی روده و دخالت در خون سازی، تولید بیک های عصبی در مغز و بهبود حالت افسردگی (چهار مورد و هر مورد صحیح ۰/۲۵ نمره)	۱	
۱۵	در چاقی کودکی هم تعداد و هم اندازه سلول های چربی افزایش می یابد (۰/۵ نمره) ولی در چاقی بزرگسالی تعداد سلول های چربی در حد طبیعی باقی مانده (۰/۲۵ نمره) ولی مقدار چربی موجود در هر یک از سلول ها افزایش می یابد (۰/۲۵ نمره).	۱	
۱۶	رشد و نگهداری بافت ها، تشکیل ترکیبات ضروری بدن، کمک به تعادل اسید و باز، حفظ تعادل آب بدن، محرک ساخته شدن پادتن، انتقال مواد مغذی و تولید گلوکز (چهار مورد و هر مورد صحیح ۰/۲۵ نمره)	۱	
۱۷	الف) ویتامین A یا رتینول (ب) ویتامین B _۲ یا پ پ یا نیاسین یا نیکوتینیک اسید (ج) ویتامین C یا اسید اسکوربیک (د) ویتامین B _۱ یا تیامین (هر مورد صحیح ۰/۲۵ نمره)	۱	
۱۸	شستن دست ها با آب و صابون در هنگام تماس با ماده غذایی - کوتاه کردن ناخن ها - برس زدن زیر ناخن ها هنگام شستن - عدم جویدن ناخن ها و یا قرار دادن انگشت ها در دهان - عدم استعمال دخانیات در آشپزخانه - عدم تماس دست ها با وسایل و ظروف آلوده - استفاده از کلاه و روپوش تمیز حین تهیه غذا - عدم تهیه غذا به وسیله فرد بیمار و فردی که دچار عطسه، سرفه، آبریزش بینی و یا دارای عفونت همراه با جراحت و چرک است (پنج مورد و هر مورد صحیح ۰/۲۵ نمره)	۱/۲۵	
جمع	موفق و پیروز باشید. ۲۰		