

سئوالات امتحان نهایی درس : اصول کنترل کیفیت	رشته : صنایع غذایی	ساعت شروع : ۱۰ صبح	مدت امتحان : ۷۰ دقیقه
نام و نام خانوادگی :	سال سوم آموزش متوسطه	تاریخ امتحان : ۱۳۹۵/۱۰/۶	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 صحیح را انتخاب کنید. الف) عامل بیماری فاویسم در کدام ماده غذایی زیر وجود دارد؟ (۱) گوجه فرنگی (۲) دانه کلم (۳) پنبه دانه (۴) باقلا ب) کدام یک از ویسکومترهای زیر به صورت U شکل می باشد؟ (۱) بوستویچ (۲) لوله موئین (۳) چرخشی (۴) بروکیلد ج) در کدام روش، اگر محصولات مورد نظر غیر یکنواخت باشند و از قسمت های مختلف تشکیل شده باشند، لازم است که از هر قسمت با توجه به حجم و فراوانی آن نمونه برداری شود؟ (۱) نمونه برداری خوشه ای (۲) نمونه برداری سهمیه ای (۳) نمونه برداری تصادفی ساده (۴) نمونه برداری درصد ثابت بهر د) روش بررسی مواد اولیه، فرآیند تولید، محصول نهایی، شرایط جابجایی و نگهداری، بسته بندی و توزیع مواد غذایی چه نام دارد؟ (۱) HACCP (۲) استانداردهای ملی (۳) استانداردهای بین المللی (۴) ISO	۲
۲	صحیح و غلط بودن عبارات زیر را مشخص کنید. الف) از شرایط ماده افزودنی این است که باعث بهبود حالت ظاهری مواد غذایی گردیده، پوششی برای مخفی کردن عیب باشد. ب) اگر توکسین عبارت است از سموم خارجی سلولی که به وسیله سلولهای زنده میکروب ترشح می شود. ج) برای اندازه گیری سریع مواد غذایی پودری شکل می توان از ترازوی اشعه مادون قرمز استفاده کرد. د) در کشور ما قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی در سال ۱۳۷۶ به تصویب مجلس وقت رسید.	۲
۳	در جاهای خالی کلمات مناسب قرار دهید. الف) متابولیت های حاصل از کپک ها که در برخی مواد غذایی رشد کرده، باعث مسمومیت های حاد و مزمن در حیوان و انسان می گردد..... ب) احساس دهانی حاصل از مواد مایع و نیمه مایع توسط توصیف می شود. ج) پراکندگی چربی در داخل عضلات گوشت را گویند. د) استانداردهای را گذرنامه صادرات می نامند.	۲
۴	دستگاه اندازه گیری بریکس مواد غذایی چه نام دارد؟	۰/۵
۵	تعیین مقدار مواد غذایی لازم برای ساختن یک فراورده غذایی مخصوص را چه می گویند؟	۰/۵
۶	حضور کدام آنزیم در شیر پاستوریزه، نشان دهنده عدم کفایت فرآیند حرارتی است؟	۰/۵
۷	سریع ترین راه بررسی فساد گوشت و ماهی کدام است؟	۰/۵
۸	هدف اصلی حلقه های کنترل کیفیت چیست؟	۰/۵
۹	از علائم بیماری ارگوتیسم در انسان دو مورد را بنویسید.	۰/۵
۱۰	فساد نرم باکتریایی ناشی از فعالیت کدام باکتریها می باشد؟	۰/۵
۱۱	در مواد پودری مانند آرد گندم، با اندازه گیری کدام اسید می توان به آلودگی آن پی برد؟	۰/۵
۱۲	چرا استفاده از مواد پاک کننده و ضدعفونی کننده برای شستشوی دستگاهها، خود عامل خطر ساز بسیار مهمی در کارخانجات مواد غذایی است؟	۰/۵
۱۳	مراحل اصلی در کنترل کیفیت مواد غذایی شامل چه مواردی است؟	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 : اصول کنترل کیفیت
تعداد صفحه: ۲	تاریخ امتحان: ۱۳۹۵/۱۰/۶	سال سوم آموزش متوسطه	نام و نام خانوادگی :
مرکز سنجش آموزش و پرورش http://aee.medu.ir		دانش آموزان آزاد سراسر کشور در نوبت دی ماه سال ۱۳۹۵	

ردیف	سئوالات	نمره
۱۴	چرا هنگام برداشت محصولات کشاورزی لازم است آسیبی به بافت ماده غذایی وارد نشود؟	۰/۷۵
۱۵	مواد افزودنی را تعریف کنید.	۱
۱۶	به چه دلیل از رنگهای افزودنی در مواد غذایی استفاده می شود؟ این رنگها چند دسته اند؟	۱
۱۷	تعریف عمومی پذیرفته شده بافت چیست؟	۱
۱۸	از ارزیابی حسی در چه مواردی استفاده می شود؟ دو مورد از آنها را ذکر کنید.	۱
۱۹	چهار مورد از ویژگی های محل آزمون را بنویسید.	۱
۲۰	از مقیاس ترتیبی چه استفاده ای می شود؟ این مقیاس چند نوع می باشد؟ نام ببرید.	۱
۲۱	از مواردی که به منظور برقرار نمودن سیستم انبارداری درست ضروریست، دو مورد بیان را کنید.	۱
۲۲	در نمودار علت و معلول یا نمودار استخوان ماهی، منظور از ۴M چیست؟	۱
جمع	موفق باشید.	۲۰

www.soalsara.ir

دانلود از سایت سوال سرا

ساعت شروع: ۱۰ صبح	رشته: صنایع غذایی	راهنمای تصحیح سئوالات امتحان نهایی درس: اصول کنترل کیفیت
تعداد صفحه: ۱	تاریخ امتحان: ۱۳۹۵/۱۰/۶	سال سوم آموزش متوسطه
مرکز سنجش آموزش و پرورش http://aee.medu.ir		دانش آموزان و داوطلبان آزاد سراسر کشور در نوبت دی ماه سال ۱۳۹۵

ردیف	راهنمای تصحیح	نمره
۱	الف) گزینه ۴ ب) گزینه ۲ ج) گزینه ۲ د) گزینه ۱	(هر مورد صحیح ۰/۵ نمره)
۲	الف) غلط ب) صحیح ج) صحیح د) غلط	(هر مورد صحیح ۰/۵ نمره)
۳	الف) مایکوتوکسین ب) قوام (یا) ویسکوزیته ج) ماربلینگ د) گروه ۹۰۰۰	(هر مورد صحیح ۰/۵ نمره)
۴	رفراکتومتر	۰/۵
۵	دستور ساخت (فرمولاسیون)	۰/۵
۶	فسفاتاز قلبایی	۰/۵
۷	معرف ابرت	۰/۵
۸	هدف اصلی از تشکیل این حلقه ها این بود که شرایط مناسب برای بهبود کیفیت محصول تولیدی فراهم آید.	۰/۵
۹	تورم - التهاب - از دست دادن حس - اختلالات هوشی - لرزش	(۲ مورد، هر مورد صحیح ۰/۲۵ نمره)
۱۰	سودوموناس - اروینیا	(۲ مورد، هر مورد صحیح ۰/۲۵ نمره)
۱۱	اسید اوریک	۰/۵
۱۲	زیرا ممکن است بازمانده این مواد وارد مواد غذایی شوند.	۰/۵
۱۳	کنترل مواد اولیه - کنترل فرایند تولید - کنترل یا بازرسی فرآورده نهایی	(۳ مورد، هر مورد صحیح ۰/۲۵ نمره)
۱۴	تا از ورود اکسیژن (۰/۲۵ نمره) و میکروارگانیسم ها جلوگیری شود (۰/۲۵ نمره) و همچنین فعالیت های آنزیمی تشدید نگردد (۰/۲۵ نمره).	۰/۷۵
۱۵	عبارت است از بعضی ترکیبات شیمیایی (۰/۲۵ نمره) که به طور طبیعی (۰/۲۵ نمره) و یا سنتزی (۰/۲۵ نمره) تهیه می شوند و به منظور خاصی در جریان عملیات تولید فرآورده های غذایی مورد استفاده قرار می گیرند (۰/۲۵ نمره).	۱
۱۶	چون رنگ مواد غذایی در مراحل مختلف از بین می رود (۰/۲۵ نمره). رنگهای مجاز عبارتند: رنگهای طبیعی (۰/۲۵ نمره) رنگهای سنتزی (۰/۲۵ نمره) رنگهای معدنی (۰/۲۵ نمره)	۱
۱۷	بافت، ویژگیهای حاصل از ترکیب خواص فیزیکی و شیمیایی را توصیف می کند (۰/۵ نمره) که به اندازه زیادی توسط حواس لامسه، بینایی و شنوایی درک می شود (۰/۵ نمره).	۱
۱۸	تولید محصول جدید - عدم استقبال مصرف کنندگان از محصولات فعلی - تغییر فرمول محصول - مقایسه با فرآورده مشابه - همبستگی میان مواد خام، فرایند تولید، روشهای آزمایشگاهی	(۲ مورد، هر مورد صحیح ۰/۵ نمره)
۱۹	این محل باید آرام و بدون صدا، دارای شرایط یکنواخت در طول دوره ای آزمون و راحت باشد. - دمای محل باید ۲۲ درجه و هوا به طور مرتب با استفاده از سیستم هواساز تعویض شود. - رطوبت نسبی باید بین ۴۴ تا ۴۵ درصد باشد. - محل آزمون در واقع اتاقکی است مستقل که از محل آماده سازی نمونه ها و سایر ارزیابها جدا می باشد.	(۴ مورد، هر مورد صحیح ۰/۲۵ نمره)
۲۰	برای منظم کردن (۰/۲۵ نمره) یا به ترتیب در آوردن نمونه های مورد ارزیابی (۰/۲۵ نمره) استفاده می شود. مقیاس ترتیبی دو نوع است: رتبه بندی (۰/۲۵ نمره) درجه بندی (۰/۲۵ نمره)	۱
۲۱	داشتن فضای کافی بر اساس مقدار مواد اولیه و محصول نهایی - نپذیرفتن هر گونه ماده آلوده به انبار دور نگه داشتن مواد غذایی دور از دیوارهای انبار - دور نگهداشتن مواد شیمیایی سمی از مواد غذایی - کنترل حشرات و جوندگان و پرندگان در انبار - جلوگیری از هرگونه رفت و آمد اضافی به انبار - قرار دادن مواد غذایی بر روی پالت یا قفسه و چیدمان مناسب مواد - رعایت نمودن شرایط لازم برای هر نوع محصول در محیط انبار - مجهز به حس گرهای دما و رطوبت نسبی برای ثابت نگهداشتن آنها - اولویت دادن به خروج موادی که اول وارد انبار شده اند.	(۲ مورد، هر مورد صحیح ۰/۵ نمره)
۲۲	مواد اولیه - ماشین آلات - روش کار - نیروی انسانی	(۴ مورد، هر مورد صحیح ۰/۲۵ نمره)
جمع	همکاران محترم خسته نباشید.	۲۰