

سری سوال: یک ۱

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۹۰ تشریحی: ۰

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: بهداشت و ایمنی کارخانه

رشته تحصیلی/ گد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۱۹

۱- منظور از میکروارگانیسم های شاخص یا شناساگر چیست؟

۱. میکروارگانیسم های مفید صنعتی که در تهیه فرآورده های لبنی کاربرد دارد.
۲. میکروارگانیسم های غیربیماری زا که حضورشان در مواد غذایی منع ندارد.
۳. میکروارگانیسم هایی که معرف وضع بهداشتی ماده غذایی و سلامت محیط کار باشند.
۴. انواع میکروارگانیسم های عامل فساد، غیربیماری زا و گاه مفید موجود در مواد غذایی

۲- کاربرد کدام دسته از باکتری های زیر به عنوان شناساگر دارای محدودیت بوده و ارزش بالایی ندارد؟ چرا؟

۱. باکتری های هوایی مزووفیل - مانع رشد سایر میکروب های بیماری زا می گردد.
۲. گونه های آنتروباکتریاسه - در مواد غذایی تخمیری موجب بهبود عطر و طعم می گردد.
۳. باکتری های دستگاه گوارش - مانع رشد سایر میکروب های بیماری زا می گردد.
۴. استرپتوكوک سالیوایوس - در مواد غذایی تخمیری موجب بهبود عطر و طعم می گردد.

۳- کدامیک از گزینه های زیر معرف شرایط بد بهداشتی محل کار و لزوم تجدید نظر در برنامه شستشو و تمیز کردن محیط کارخانه بوده اما از نظر سلامت مصرف کننده خطرناک نیست؟

- | | | | |
|----------------|-------------------|---------------|-----------------|
| ۱. آنتروکوک ها | ۲. استافیلوکوک ها | ۳. کلی فرم ها | ۴. کپک ماشین ها |
|----------------|-------------------|---------------|-----------------|

۴- وجود کدامیک از ترکیبات شیمیایی زیر در سبزی کنسرو شده معرف آلودگی شدید میکروبی است؟

- | | | | |
|-------------|----------------|---------------|------------|
| ۱. دی استیل | ۲. اسید لاکتیک | ۳. اسید استیک | ۴. پوترسین |
|-------------|----------------|---------------|------------|

۵- کدامیک از گزینه های زیر جزء مواد افزودنی عمده در مواد غذایی می باشد؟

- | | |
|-----------------------------------|--|
| ۱. افزودن هورمون ها در دامداری ها | ۲. افزودن آنتی بیوتیک ها در دامداری ها |
| ۳. علف هرز کش ها در کشاورزی | ۴. مواد پایدار کننده سیستم های کلوئیدی |

۶- نایسین توسط کدام باکتری سنتز می شود و دلیل مقاومتر بودن باکتری های گرم منفی در مقایسه با گرم مثبت ها در برابر آن چیست؟

۱. استرپتوكوکوس فکالیس - وجود چربی بیشتر در دیواره سلولی باکتری های گرم منفی
۲. لاکتوباسیلوس بولگاریکوس - بزرگتر بودن باکتری های گرم منفی
۳. لاکتوكوکوس لاکتیس - نفوذ پذیری کمتر دیواره سلولی باکتری های گرم منفی
۴. باسیلوس سرئوس - وجود چربی بیشتر در دیواره سلولی باکتری های گرم منفی

سری سوال: ۱ یک

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۹۰ تشریحی: ۰

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: بهداشت و ایمنی کارخانه

رشته تحصیلی/ گد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۱۹

- ۷- کدامیک از گزینه های زیر از محدودیت های کاربرد آنتی بیوتیک ها در صنایع غذایی می باشد؟

- ۱. افزایش مقدار هورمون در بدن
- ۲. تشدید بیماری های عفونی
- ۳. کاهش مقدار مصرف داروها
- ۴. جلوگیری از بروز سرطان و آلرژی

- ۸- بهترین جایگزین آنتی بیوتیک ها در صنایع غذایی کدام است؟

- ۱. نایسین
- ۲. تیلوزین
- ۳. باکتریوسین
- ۴. پروبیوتیک

- ۹- کدامیک از میکروب های زیر برای تولید پروبیوتیک ها کاربرد دارد؟

- ۱. پروتئوس ها
- ۲. استرپتوکوک فکال
- ۳. پسودوموناس
- ۴. بیفیدوباکترها

- ۱۰- دلیل مقاومت حرارتی بالاتر میکروب ها در دمای خشک نسبت به حرارت دهی مرطوب چیست؟

- ۱. وجود مقادیر بالای چربی در دیواره سلولی
- ۲. مقاومت ساختمان پروتئین های سلول در دمای خشک
- ۳. کاربرد دمای پایینتر در حرارت دهی مرطوب
- ۴. کاهش اکسیداسیون اجزای سلولی در دمای خشک

- ۱۱- منظور از فرآیند تیندالیزاسیون چیست؟

- ۱. فرآیند سترون سازی در دمای خیلی پائین و زمان طولانی
- ۲. فرآیند سالم سازی که در فشار ۴۰۰۰ psi انجام می شود.
- ۳. فرآیند تصفیه آب توسط مواد شیمیایی
- ۴. فرآیند سترون سازی مواد غذایی در دمای بالا و زمان کوتاه

- ۱۲- کدامیک از گزینه های زیر برای سترون سازی مواد و وسایل حساس در برابر دما مناسب می باشد؟

- ۱. سترون سازی در اتوکلاو ۱۲۱ درجه سانتیگراد
- ۲. سترون سازی بوسیله فشار هیدرواستاتیک
- ۳. روش شعله مستقیم
- ۴. استفاده از گرمخانه

- ۱۳- کدامیک از گزینه های زیر در ارتباط با روش های کلرینه کردن آب صحیح می باشد؟

- ۱. ایراد روش کلرینه کردن نقطه شکست، باقی ماندن مواد کلرو ازته در آب است.
- ۲. در روش حاشیه ای کلرینه کردن آب، طعم کلر آب زائل می شود.
- ۳. روش کلرینه کردن نقطه شکست، کفايت لازم برای سترون سازی کامل آب را ندارد.
- ۴. در روش کلرینه کردن نقطه شکست، با از بين رفتن مواد کلرو ازته، طعم کلر آب زائل می شود.

سری سوال: ۱ یک

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۹۰ تشریحی: ۰

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: بهداشت و ایمنی کارخانه

رشته تحصیلی/ گد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۱۹

۱۴- در کدامیک از روش های سالم سازی آب علاوه بر حذف میکرووارگانیسم ها، میزان سختی آب نیز کاهش می یابد؟

- ۲. استفاده از کلروکاربینیلید
- ۳. جوشاندن آب
- ۴. استفاده از ترکیب میکرو زد

۱۵- ترتیب مراحل تمیز کردن به روش CIP چگونه است؟

- ۱. شستشوی اولیه با محلول قلیایی ضعیف – شستشو با آب سرد – شستشو با محلول اسیدی رقیق – شستشوی نهایی با آب ولرم
- ۲. شستشوی اولیه با محلول قلیایی غلیظ – شستشو با محلول اسیدی رقیق – آبکشی با آب داغ – شستشوی نهایی با محلول قلیایی رقیق
- ۳. شستشوی اولیه با محلول اسیدی ضعیف – آبکشی – شستشو با محلول اسیدی غلیظ – آبکشی – شستشوی نهایی با محلول قلیایی رقیق
- ۴. شستشوی اولیه با آب گرم – شستشو با محلول قلیایی – آبکشی با آب خالص – شستشو با محلول اسیدی – شستشوی نهایی با آب داغ

۱۶- در سیستم HACCP جایی که امکان حضور و تکثیر استافیلوکوک طلایی وجود دارد با چه عنوانی مشخص می شود؟

- | | | | |
|--------------|-------------|-----------|-----------|
| Critical . ۴ | Serious . ۳ | Major . ۲ | Minor . ۱ |
|--------------|-------------|-----------|-----------|

۱۷- برای کنترل موش و سایر جوندگان استفاده از سوم آنتی کوآگولان در کدامیک از مکان های زیر توصیه می شود؟

- ۱. محوطه های اطراف کارخانه
- ۲. انبارها و سالن های کارخانجات مواد غذایی
- ۳. انبار نگهداری میوه و سبزی
- ۴. انبار نگهداری محصولات خشک

۱۸- پاشیدن پساب کدامیک از کارخانه های زیر روی مزارع امکان پذیر است؟

- | | | | |
|---------------|---------------------|-------------|-------------|
| ۴. سیمان سازی | ۳. فرآورده های لبنی | ۲. قند گیری | ۱. روغن کشی |
|---------------|---------------------|-------------|-------------|

۱۹- بهترین راه برای سامان دهی به مواد دفعی مایع یا جامد کدام است؟

- ۱. دفن زباله
- ۲. سوزاندن
- ۳. تهیه کود
- ۴. جلوگیری از تشکیل آن ها

۲۰- برای جلوگیری از نرم شدن بافت فرآورده اضافه کردن کدامیک از گزینه های زیر به صورت دستی مفید می باشد؟

- | | | | |
|-----------|----------|--------|----------|
| ۴. منیزیم | ۳. کلسیم | ۲. آهن | ۱. منگنز |
|-----------|----------|--------|----------|

۲۱- وجود کدام ناخالصی در آب نمک مصرفی برای تهیه خیارشور، موجب تلخی مزه خیارشور می شود؟

- | | | | |
|--------|----------|-----------|--------|
| ۴. روی | ۳. منگنز | ۲. منیزیم | ۱. آهن |
|--------|----------|-----------|--------|

سری سوال: ۱ یک

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۹۰ تشریحی: ۰

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: بهداشت و ایمنی کارخانه

رشته تحصیلی/گد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۱۹

۲۲- مهمترین ناخالصی آب کدام است؟

- ۱. عوامل سختی موقت آب
- ۲. عوامل سختی دائم آب
- ۳. عوامل قلیایی شدن آب
- ۴. میکروارگانیسم های موجود در آب

۲۳- کدامیک از ناخالصی های آب موجب پوسیدگی دندان ها می شود؟

- ۱. سیلیس
- ۲. فلوئر
- ۳. کلرورها
- ۴. هیدروژن سولفوره

۲۴- منظور از سیستم Hazard Analysis and Critical Control Point چیست؟

- ۱. تمیز کردن دستگاه ها بدون نیاز به باز و بسته کردن آنها
- ۲. کمیسیون جهانی تعیین ویژگی های میکروبی مواد غذایی
- ۳. خدمات بازرگانی و ایمنی مواد غذایی
- ۴. تجزیه و تحلیل خطر و نقاط کنترل بحران

۲۵- کدام میکروارگانیسم زیر عامل بیماری سل کاذب می باشد؟

- ۱. کلستریدیوم پرفرنزان
- ۲. کامپیلوباکتر ججونی
- ۳. باسیلوس سرئوس
- ۴. یرسینیا آنتروکولیتیکا

۲۶- کدامیک از گزینه های زیر جزء متابولیت های سمی است که توسط قارچ های آلدود کننده مواد غذایی سنتز می شود؟

- ۱. فومانایزین ها
- ۲. کاداورین
- ۳. پوتریسین
- ۴. تیرامین

۲۷- کدامیک از گزینه های زیر جزء عوامل شیمیایی مؤثر در مخاطره سلامت مصرف کننده می باشد؟

- ۱. آنتروتوکسین و نوروتوكسین ها
- ۲. هم آگلوتینین موجود در لوبیای قرمز
- ۳. بقایای آفات انباری و جوندگان
- ۴. وجود خرد شیشه در مواد غذایی

۲۸- ضرورت بکارگیری سیستم HACCP چیست؟

- ۱. به صفر نزدیک کردن خطرات ناشی از عوامل بیولوژیکی مؤثر در مخاطره سلامت مصرف کننده
- ۲. به صفر نزدیک کردن خطرات ناشی از عوامل بیولوژیکی مؤثر در افت کیفیت محصولات غذایی
- ۳. به صفر نزدیک کردن خطرات ناشی از عوامل شیمیایی مؤثر در افت کیفیت محصولات غذایی، آرایشی و بهداشتی
- ۴. به صفر نزدیک کردن خطرات ناشی از عوامل بیولوژیکی، فیزیکی و شیمیایی مؤثر در مخاطره سلامت مصرف کننده

۲۹- کدامیک از گزینه های زیر جزء اصول هفت گانه HACCP می باشد؟

- ۱. رسم نمودار کامل از خط تولید و تعیین نقاط کنترل
- ۲. برقراری سیستم های آگاهی دهنده
- ۳. تعیین مصرف کننده نهایی فرآورده
- ۴. برقراری سیستم تأیید و نظارت

سری سوال: ۱ یک

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۹۰ تشریحی: ۰

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: بهداشت و ایمنی کارخانه

رشته تحصیلی/گد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۱۹

۳۰- در سیستم HACCP، کنترل افزودنی‌ها و توزین دقیق آنها جزء کدامیک از CCP‌های زیر می‌باشد؟

۴. محیط کار و تأسیسات

۳. بسته بندی

۲. مرحله فرآیند

۱. مواد اولیه

شماره سوال	پاسخ صحیح	وضعیت کلید
1	ج	عادی
2	الف	عادی
3	د	عادی
4	ب	عادی
5	د	عادی
6	ج	عادی
7	ب	عادی
8	د	عادی
9	د	عادی
10	ب	عادی
11	الف	عادی
12	ب	عادی
13	د	عادی
14	ج	عادی
15	د	عادی
16	ج	عادی
17	الف	عادی
18	ج	عادی
19	د	عادی
20	ج	عادی
21	ج	عادی
22	د	عادی
23	ب	عادی
24	د	عادی
25	د	عادی
26	الف	عادی
27	ب	عادی
28	د	عادی
29	د	عادی
30	ب	عادی