

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۶۰ تشریحی: ۰

سری سوال: یک ۱

عنوان درس: بهداشت و ایمنی کارخانه

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

۱- وجود کدامیک از ترکیبات شیمیایی زیر در آب میوه کنسانتره منجمد نشان دهنده آلودگی شدید میکروبی است؟

- ۰۱ هیستامین ۰۲ تری متیل آمین ۰۳ دی استیل ۰۴ کداورین

۲- منشأ باکتری کلستریدیوم بوتولینوم است و حضور این باکتری در کنسروها معرف است.

- ۰۱ آب _ عدم توانایی یا ضعف واحدهای تولیدی
۰۲ خاک _ عدم افزودن اسید به مقدار کافی به مواد غذایی
۰۳ هوا _ عدم تصفیه مناسب هوای محیط های تولید مواد غذایی
۰۴ خاک _ عدم توانایی یا ضعف واحدهای تولیدی

۳- آلودگی مواد غذایی به باکتری هایی مانند کلستریدیوم پرفرنژان معرف حضور کدامیک از میکروارگانیسم های زیر می باشد؟

- ۰۱ باکتری های بی هوازی اجباری ۰۲ باکتری های هوازی اجباری
۰۳ باکتری های اسیدوفیلوس ۰۴ باکتری های هالوفیل

۴- وجود کدام گزینه زیر در مواد غذایی شاخص تماس مستقیم یا غیرمستقیم با مدفوع می باشد؟

- ۰۱ کپک ها ۰۲ مخمرها ۰۳ کلیفرم ها ۰۴ کوکسی ها

۵- وجود کدامیک از ترکیبات زیر در مواد غذایی مانع از جذب مواد مغذی نظیر آهن و کلسیم می گردد؟

- ۰۱ سولانین ۰۲ لینامارین ۰۳ اگزالات ها ۰۴ سیانور

۶- کدامیک از گزینه های زیر به عنوان سالم ترین نوع بسته بندی مواد غذایی در دنیا شناخته شده است؟

- ۰۱ بسته های فلزی ۰۲ بسته های پلاستیکی
۰۳ بسته های شیشه ای ۰۴ بسته های کاغذی و مقوایی

۷- ورود کدامیک از عناصر زیر از طریق بسته بندی به داخل ماده غذایی منجر به بیماری راشیتیس می گردد؟

- ۰۱ آهن ۰۲ قلع ۰۳ سرب ۰۴ آلومینیوم

۸- کدامیک از نگهدارنده های زیر بیشتر در فرآورده های گوشتی کاربرد داشته و در دمای بالا به ترد شدن گوشت هم کمک می کند؟

- ۰۱ سوبتیلین ۰۲ کلرتتراسیکلین ۰۳ پلی میکسین ۰۴ نئوماپسین

سری سوال: ۱ یک

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۶۰ تشریحی: ۰

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: بهداشت و ایمنی کارخانه

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

۹- دلیل مقاومت حرارتی بالاتر میکروارگانیسم ها در حرارت دهی خشک نسبت به حرارت دهی مرطوب چیست؟

۱. به دلیل وجود مقادیر بالای چربی در غشای سلولی میکروارگانیسم ها
۲. به دلیل مقاومت ساختمان پروتئین های سلولی میکروارگانیسم ها در دمای خشک
۳. زیرا مرگ و میر میکروارگانیسم ها در دمای خشک مربوط به انعقاد ترکیبات سلولی آنهاست.
۴. زیرا مرگ و میر میکروارگانیسم ها در دمای مرطوب به علت اکسیداسیون ترکیبات سلولی آنهاست.

۱۰- مقاومت دمایی اسپورها مربوط به وجود کدامیک از ترکیبات زیر در آنها می باشد؟

۱. آهن
۲. چربی
۳. فسفر
۴. کلسیم

۱۱- کدامیک از گزینه های زیر برای سترون سازی مواد و وسایلی که در برابر دما حساس می باشند، مناسب است؟

۱. سترون سازی به وسیله فشار هیدرواستاتیک
۲. سترون سازی با استفاده از صافی مناسب
۳. سترون سازی با استفاده از ید و ترکیبات آن
۴. سترون سازی با روشهای شیمیایی

۱۲- گاز کلر با چه مکانیسمی در مرگ و میر میکروارگانیسم ها مؤثر است؟

۱. هیدرولیز محتوای سلول های میکروبی
۲. قلیایی کردن محیط
۳. اکسیداسیون محتوای سلول های میکروبی
۴. ترکیب شدن با مواد آلی محیط

۱۳- در مواردی که مقدار مواد آلی آب زیاد باشد، استفاده از کدام ماده توصیه می گردد؟

۱. کلر آمین ها
۲. دی اکسید کلر
۳. هیپوکلریت ها
۴. گاز کلر

۱۴- کدامیک از دترژان های زیر برای جداکردن یون های فلزی از آب سخت کاربرد دارند؟

۱. هیدروکسید سدیم
۲. یدوفور
۳. اسید کلریدریک
۴. تتراسدیم پیروفسفات

۱۵- در یک کارخانه کنسرو ماهی، نقطه یا سطحی که با Critical مشخص می گردد جایی است که:

۱. امکان حضور و تکثیر استافیلوکوکوک طلائی وجود دارد.
۲. امکان حضور و تکثیر کلاستریدیوم بوتولینوم وجود دارد.
۳. باید از درجه حرارت پایین در زمان طولانی استفاده کرد.
۴. امکان رشد و تکثیر کپک ها و مخمرها وجود دارد.

۱۶- کدامیک از روش های زیر در کنترل موش و سایر جوندگان بی تأثیر است؟

۱. موش کش برقی
۲. صفحه چسبناک
۳. تله های زنده گیر
۴. استفاده از امواج صوتی

۱۷- کاربرد کدامیک از سموم زیر در کنترل موشها برای داخل انبارها و سالن های کارخانه های غذایی مناسب نیست؟

۱. فسفر روی
۲. سم رد اسکوتیل
۳. آلفا نفتیل تیو اوره
۴. سموم آنتی کوآگلان

سری سوال: ۱ یک

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۶۰ تشریحی: ۰

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: بهداشت و ایمنی کارخانه

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

۱۸- کدامیک از گزینه های زیر جزء روشهای غیرمستقیم جستجوی آفات انباری می باشد؟

۰۱. روش دستگاه مکنده ۰۲. گرفتن حشرات ۰۳. روش نین هیدرین ۰۴. تکان دادن کیسه ها

۱۹- کدامیک از گزینه های زیر در ارتباط با BOD صحیح می باشد؟

۰۱. BOD عبارتست از اکسیژن خواهی شیمیایی
 ۰۲. BOD عبارتست از اکسیژن خواهی بیولوژیکی یا بیوشیمیایی
 ۰۳. BOD عبارتست از میزان بیکرومات پتاسیم لازم برای اکسایش مواد آلی
 ۰۴. BOD عبارتست از مقدار میکروارگانیسم های مورد نیاز برای اکسایش مواد آلی

۲۰- کدامیک از گزینه های زیر نوعی تصفیه بیولوژیکی محسوب می شود؟

۰۱. پاشیدن پساب روی مزارع یا زمین های اطراف
 ۰۲. استفاده از سولفات آلومینیوم جهت ته نشینی مواد معلق
 ۰۳. اکسیداسیون مواد آلی توسط بیکرومات پتاسیم
 ۰۴. استفاده از توری های سیمی مشبک برای جداسازی ذرات معلق

۲۱- حد مطلوب سختی آب برای فرآورده هایی نظیر کنسرو لوبیا و خیار شور چقدر است؟

۰۱. بالاتر از ۱۰۰ ppm ۰۲. حدود ۷۰ ppm ۰۳. حدود ۱۵۰ ppm ۰۴. ۵۰ ppm

۲۲- کدامیک از گزینه های زیر به عوامل سختی دائم آب و روش مناسب برای رسوب آن اشاره دارد؟

۰۱. بی کربنات کلسیم _ استفاده از روش حرارت دهی
 ۰۲. کلرور کلسیم _ کاربرد محلول های قلیایی رقیق
 ۰۳. سولفات منیزیم _ کاربرد محلول های اسیدی رقیق
 ۰۴. بی کربنات منیزیم _ استفاده از روش حرارت دهی

۲۳- بالا بودن سختی آب مصرفی چه تاثیری بر روی فرآیند ماده غذایی می گذارد؟

الف) افزایش زمان پخت ب) سفت شدن بافت ج) بد طعم شدن د) افزایش انتقال حرارت

۰۱. الف و ج ۰۲. ب و ج ۰۳. الف و ب ۰۴. ب و د

۲۴- کدام گزینه زیر در ارتباط با قلیائیت آب صحیح می باشد؟

۰۱. قلیائیت آب مربوط به وجود نمک های کلسیم و منیزیم محلول می باشد.
 ۰۲. قلیائیت آب مربوط به وجود بی کربنات های کلسیم، منیزیم، سدیم و پتاسیم می باشد.
 ۰۳. قلیائیت آب عبارتست از قدرت دریافت قلیای آن بدون تغییر pH
 ۰۴. قلیائیت آب عبارتست از قدرت دریافت اسید آن همراه با کاهش pH

سری سوال: ۱ یک

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۶۰ تشریحی: ۰

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: بهداشت و ایمنی کارخانه

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

۲۵- کدامیک از ناخالصی های موجود در آب مصرفی برای تهیه خیارشور، موجب تلخی مزه می گردد؟

۱. ید ۲. آهن ۳. سدیم ۴. منگنز

۲۶- مسمومیت های سالمونلایی بیشتر در اثر مصرف کدامیک از گزینه های زیر اتفاق می افتد و چرا؟

۱. مصرف گوشت های منجمد _ زیرا این باکتری در برابر سرما مقاوم است.
۲. ادویه جات _ زیرا منشأ این باکتری از خاک است.
۳. غذاهای اشعه دیده _ زیرا این باکتری به پرتوتابی مقاوم است.
۴. غذاهای حرارت دیده _ زیرا این باکتری در برابر حرارت بسیار مقاوم است.

۲۷- آلودگی به کلستریدیوم بوتولینوم در کدام دسته از مواد غذایی امکان پذیر است؟

۱. میوه جات و آبمیوه جات ۲. غذاهای اسیدی با pH زیر ۳/۷
۳. غذاهای کم اسید با pH بالاتر از ۴/۵ ۴. غذاهای خیلی اسیدی نظیر ترشیجات

۲۸- کدامیک از گزینه های زیر به مراحل اجرایی HACCP اشاره دارد؟

۱. شناسایی نقاط کنترل بحران خط تولید
۲. تعیین محدوده های بحرانی برای هر یک از نقاط کنترل بحران
۳. تشخیص و تأیید صلاحیت مصرف فرآورده نهایی
۴. برقراری نوعی سیستم تایید و نظارت

۲۹- عامل بیماری « سل کاذب »، کدامیک از گزینه های زیر می باشد؟

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

۳۰- آلودگی مواد غذایی به کدامیک از باکتری های زیر در زنان باردار موجب سقط جنین و نوزاد عقب مانده ذهنی می شود؟

۱. ویبریو پارا همولیتیکوس ۲. لیستریا منو سائتوژنز
۳. شیگلا دیسانتری ۴. سالونلا پاراتیفی میوریوم