

سری سوال: یک ۱

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۷۰ 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

۱- بهترین راه جلوگیری از تکثیر و کنترل مگس کدام می باشد؟

- ۰۱ دفع مناسب پساب ها
۰۲ استفاده از سموم شیمیایی
۰۳ از بین بردن محل های تخم گذاری
۰۴ جلوگیری از نفوذ مگس به داخل ساختمان

۲- کدام گزینه روش مناسبی برای حذف و جدا کردن میکروبهای موجود در هوای کارخانجات نمی باشد؟

- ۰۱ فیلتره کردن هوا
۰۲ اشعه ایکس
۰۳ مواد شیمیایی دودزا
۰۴ اشعه فرابنفش

۳- حضور باکتری کلسترییدیوم پرفرنژان در ماده غذایی می تواند معرف و شاخص برای کدام گونه زیر باشد؟

- ۰۱ باکتری هوازی اشرفیاکلی
۰۲ باکتری هوازی ویبریوپاراهمولیتیکوس
۰۳ باکتری های بی هوازی کلسترییدیوم بوتولینوم
۰۴ باکتری بی هوازی کلسترییدیوم تتانی

۴- وجود کدام ترکیب زیر در ماهی تازه فرایند نشده نشانگر آلودگی شدید میکروبی آن می باشد؟

- ۰۱ کاداورین
۰۲ دی استیل
۰۳ تری متیل آمین
۰۴ ایزوبوتیل آمین

۵- کدام یک از ترکیبات زیر در ماده غذایی مانع از جذب کلسیم و آهن می گردد؟

- ۰۱ اسید فیتیک
۰۲ اسید سوربیک
۰۳ اسید استیک
۰۴ اسید تارتاریک

۶- کدام ترکیب زیر در نتیجه حرارت دهی ماده غذایی آلوده به هیستامین تولید می گردد؟

- ۰۱ سولانین
۰۲ گیزروزیم
۰۳ تتوبرومین
۰۴ آمیگدالین

۷- کدام یک از ترکیبات زیر از طریق بسته های کاغذی و مقوایی مثل کارتنهای شیر وارد مواد غذایی می شوند؟

- ۰۱ دی اکسین ها
۰۲ تری کلروآنیزول
۰۳ نیتروزآمین ها
۰۴ بی فنیلهای کلرینه

۸- در تولید فرآورده های گوشتی مانند سوسیس و کالباس برای جلوگیری از جوانه زنی اسپور کلسترییدیوم ها کدام آنتی بیوتیک مورد استفاده قرار می گیرد؟

- ۰۱ سوبتیلین
۰۲ نایسین
۰۳ پلی میکسین
۰۴ استرپتومیسین

۹- کدام گونه میکروبی در تولید پروبیوتیک ها مورد استفاده قرار نمی گیرد؟

- ۰۱ باسیلوس
۰۲ بیفیدوباکتريا
۰۳ اسپرژیلوس نایجر
۰۴ سودوموناس

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

- ۰۱ فسفر
۰۲ پروتئین
۰۳ کلسیم
۰۴ کلرید منیزیم

سری سوال: ۱ یک

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۷۰ 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

۱۱- کدام یک از روش های زیر برای سترون سازی مواد غذایی مناسب نمی باشد؟

- ۰۱ سترون سازی با دمای خشک
۰۲ سترون سازی با بخار
۰۳ تیندالیزاسیون
۰۴ سترون سازی به وسیله فشار هیدرواستاتیک

۱۲- کدام شکل کلر بهترین روش برای سترون سازی مخازن بزرگ آب می باشد؟

- ۰۱ هیپوکلریت ها
۰۲ گاز کلر
۰۳ کلرآمین
۰۴ دی اکسید کلر

۱۳- کدام یک از ترکیبات زیر برای سترون سازی و سالم سازی سطوح در تماس با مواد غذایی به کار برده می شود؟

- ۰۱ فورمالکس
۰۲ اوزون
۰۳ پرسیدین
۰۴ میکرو زد

۱۴- در طراحی کارخانجات کدام گزینه از ویژگی های سقف بنا نمی باشد؟

- ۰۱ دارای رنگ روشن
۰۲ استفاده از سقف کاذب
۰۳ استفاده از ورقه های استیل
۰۴ ارتفاع حدود ۳ تا ۸ متر

۱۵- مقدار روشنایی مناسب برای محل کار چند لوکس می باشد؟

- ۰۱ ۱۰۰
۰۲ ۳۰۰
۰۳ ۱۱۰
۰۴ ۲۲۰

۱۶- باز کردن منافذ فیلترهای فلزی و پلاستیکی جزء کاربردهای کدامیک از ترکیبات زیر است؟

- ۰۱ هیدرواکسید سدیم
۰۲ متاسیلیکات سدیم
۰۳ ارتوسیلیکات سدیم
۰۴ تری سدیم فسفات

۱۷- کارگران در چه مواردی می توانند از دستکش های پارچه ای استفاده نمایند؟

- ۰۱ زمانی که دست کارگر در تماس با ماده غذایی مرطوب باشد.
۰۲ زمانی که دست کارگر در تماس با ماده غذایی استریل باشد.
۰۳ زمانی که دست کارگر در تماس با ماده غذایی خشک باشد.
۰۴ زمانی که دست کارگر در تماس با ماده غذایی نباشد.

۱۸- پوشاندن موی سر در خط تولید آلودگی مواد غذایی به کدام میکروارگانیسم را کاهش می دهد؟

- ۰۱ میکروکوک
۰۲ اشرشیا کلی
۰۳ استافیلوکوک
۰۴ مایکوباکتریوم

۱۹- کدام یک از روش های جستجوی آفات انباری جزء روشهای مستقیم می باشد؟

- ۰۱ اندازه گیری گاز کربنیک هوا
۰۲ روش نین هیدرین
۰۳ گرمخانه گذاری نمونه
۰۴ روش دستگاه مکنده

سری سوال: ۱ یک

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۷۰ 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

۲۰- از کدام ترکیب زیر می توان برای حشره زدایی مواد غذایی خشک مانند غلات استفاده نمود؟

۰۱. مالاتیون ۰۲. فوستوکسین ۰۳. پای رترین ۰۴. اکسیداتیلن

۲۱- منظور از اکسیژن خواهی بیولوژیکی (BOD) کدام است؟

۰۱. مقدار اکسیژن مورد نیاز میکروب ها برای اکسیداسیون بیولوژیکی یا بیوشیمیایی مواد آلی موجود در آب
۰۲. مقدار اکسیژن مورد نیاز میکروب ها برای تجزیه بیولوژیکی یا بیوشیمیایی مواد آلی و غیر آلی موجود در آب
۰۳. مقدار اکسیژن مورد نیاز برای تجزیه و تثبیت مواد شیمیایی به وسیله اکسیداسیون این مواد
۰۴. مقدار اکسیژن مورد نیاز برای تجزیه مواد شیمیایی

۲۲- در زمان تصفیه پساب در کارخانه علت چربی گیری از پساب چیست؟

۰۱. جلوگیری از ایجاد شرایط بی هوازی در داخل پساب
۰۲. جلوگیری از اکسیداسیون چربی و تولید پروکسیدهای سمی
۰۳. شفاف تر شدن پساب
۰۴. کاهش COD پساب

۲۳- اگر نسبت BOD به COD در پساب کارخانجات کمتر از ۲/۵ باشد، کدام روش برای تصفیه مناسبتر خواهد بود؟

۰۱. پساب نیازی به تصفیه ندارد.
۰۲. پساب با روش بیولوژیکی قابل تصفیه است.
۰۳. پساب با روش شیمیایی باید تصفیه گردد.
۰۴. این نسبت مقدار اکسیژن محلول آب را افزایش خواهد داد.

۲۴- وجود کدام ناخالصی در آب مصرفی کارخانجات موجب پیدایش بوی گوگرد در فرآورده می گردد؟

۰۱. بی کربنات کلسیم ۰۲. کلرورها ۰۳. یون آهن ۰۴. سولفیدها

۲۵- با استفاده از کدام ترکیب زیر می توان ذرات معلق در آب را کوآگوله نمود؟

۰۱. دی سولفات منیزیم ۰۲. سولفات مس هیدراته ۰۳. سولفات آلومینیوم ۰۴. متابی سولفیت کلسیم

۲۶- کدام گزینه از اهداف هوادهی آب نمی باشد؟

۰۱. حذف گاز کربنیک آزاد
۰۲. افزایش pH
۰۳. افزایش مقدار سدیم
۰۴. بی بو کردن آب

۲۷- عامل بیماری ((سل کاذب)) کدام گونه باکتریایی می باشد؟

۰۱. باسیلوس سرئوس ۰۲. کامپیلوباکتر ججونی ۰۳. یرسینیا آنتروکولیتیکا ۰۴. ویبریو پاراهمولیتیکوس

سری سوال: ۱ یک

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۷۰ 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

۲۸- در ارتباط با سیستم های HACCP در صنایع غذایی، گزینه صحیح را انتخاب نمایید.

۱. HACCP ابزاری است برای بازرسی، نظارت و کنترل بهداشتی مواد غذایی.
۲. تعیین نقاط HACCP در خط تولید کار مشکلی می باشد.
۳. HACCP جزء استانداردهای کدکس CAC نمی باشد.
۴. سیستم HACCP باعث صفر شدن خطرات ناشی از عوامل بیولوژیکی و شیمیایی می گردد.

۲۹- چه زمانی اجرای سیستم HACCP می تواند مضر باشد؟

۱. زمانی که نیروی انسانی ناآگاه و بدون انگیزه باشد.
۲. زمانی که نیروی انسانی از اهمیت این سیستم و چگونگی اجرای آن بی خبر باشد.
۳. زمانی که نیروی انسانی اصول بهداشتی را رعایت نکنند.
۴. همه موارد

۳۰- برای علت یابی و مشخص کردن اینکه یک نقطه کنترل بحران چند بار از کنترل خارج شده از کدام ممیزی استفاده می گردد؟

۱. ممیزی اصلی
۲. ممیزی تطبیقی
۳. ممیزی تحقیقی
۴. ممیزی اولیه