

مدت امتحان: ۷۰ دقیقه	ساعت شروع: ۸ صبح	رشته: صنایع غذایی	سؤالات امتحان نهایی درس: اصول کنترل کیفیت
تعداد صفحه: ۲	تاریخ امتحان: ۱۳۹۵/۳/۳	سال سوم آموزش متوسطه	نام و نام خانوادگی:
دانش آموزان و داوطلبان آزاد سراسر کشور در نوبت خودآدمه سال ۱۳۹۵ http://aee.medu.ir			

ردیف	سؤالات	نمره
۱	<p>گزینه صحیح را انتخاب کنید.</p> <p>الف) ترکیب سمی درون پنهان دانه چه نام دارد؟</p> <p>۱) گواتروژن ۲) گوسیپول ۳) آمیگدالین ۴) لینامارین</p> <p>ب) برای ارزیابی مواد غذایی توسط کودکان بیشتر از کدام مقایسه استفاده می شود؟</p> <p>۱) رتبه بندی ترسیمی ۲) نقطه ای لذت ۳) تصویری صورت یا تبسمی ۴) فاصله ای</p> <p>ج) در کدام نوع از نمونه برداری گزینش گونه ها مرحله به مرحله صورت می گیرد؟</p> <p>۱) سهمیه ای ۲) تصادفی ۳) خوش ای ۴) صدر صد</p> <p>د) از استانداردهای جهانی گروه ۹۰۰۰، کدامیک مربوط به تضمین کیفیت در بازرگانی فراورده نهایی است؟</p> <p>۱) ۹۰۰۱ ۲) ۹۰۰۲ ۳) ۹۰۰۳ ۴) ۹۰۰۴</p>	۲
۲	<p>صحيح و غلط بودن عبارات زیر را مشخص کنید.</p> <p>الف) دانه هی کلم و شلغم و شیر حیواناتی که در مزارع کلم و شلغم چریده اند ممکن است در ایجاد بیماری فاویسم مؤثر باشد.</p> <p>ب) آندوتوكسین عبارت است از سوموم خارجی سلولی که به وسیله سلولهای زنده میکروب ترشح می شود و مقاوم به دما می باشد.</p> <p>ج) وظیفه بخش کنترل کیفیت است که مناطق توزیع و توزین را در قسمت های مختلف تولید مشخص کند.</p> <p>د) گوشت حاصل از دام جوان معمولاً ترددتر از گوشت دام مسن است.</p>	۲
۳	<p>در جاهای خالی پاسخ مناسب قرار دهید.</p> <p>الف) یکی از انواع فساد که در مواد غذایی مختلف ایجاد اشکال می کند و عامل آن است، فساد نوم باکتریایی می باشد.</p> <p>ب) حل کردن مواد مختلف در مایعات، باعث ویسکوزیته مایعات می گردد.</p> <p>ج) اندازه گیری بریکس مواد غذایی بوسیله انجام می شود.</p> <p>د) پراکندگی چربی در داخل عضلات را می گویند.</p>	۲
۴	هدف اصلی از تشکیل حلقه های کنترل کیفیت چیست؟	۰/۵
۵	دو مورد از شرایط لازم برای استفاده از مواد افزودنی در صنایع غذایی را بنویسید.	۱
۶	از نمونه های مهم باکتریهای عامل مسمومیت غذایی دو مورد را نام ببرید.	۱
۷	نحوه اندازه گیری میزان رنگ یک مایع شفاف مانند سرکه را با دستگاه اسپکتروفوتومتر توضیح دهید.	۱
۸	مراحلی که در نمایه های بافتی حسی خوردن سبب وجود دارد را نام ببرید.	۰/۷۵
۹	سه نوع از انواع ویسکومتر لوله موئین را نام ببرید.	۰/۷۵
۱۰	ارزیابی ارگانولپتیک را تعریف کنید.	۱
۱۱	برای اینکه بوی یک ماده غذایی احساس شود چه شرایطی باید داشته باشد؟ (دو مورد)	۱
۱۲	دو مورد از عوامل ایجاد کننده طعم تلخ را نام ببرید.	۰/۵
((ادامه سوالات در صفحه بعد))		

مدت امتحان: ۷۰ دقیقه	ساعت شروع: ۸ صبح	رشته: صنایع غذایی	سوالات امتحان نهایی درس: اصول کنترل کیفیت
تعداد صفحه: ۲	تاریخ امتحان: ۱۳۹۵/۳/۳	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 خودآدمه سال ۱۳۹۵

ردیف	سوالات	نمره
۱۳	چرا آزمایشات مؤثر بر مواد غذایی باید سریع باشد؟	۱
۱۴	فرمولاسیون (دستور ساخت) را تعریف کنید.	۱
۱۵	چرا برخی کارخانجات به فضای کافی برای انبار اهمیت نمی دهند؟	۰/۵
۱۶	چرا استفاده از مواد پاک کننده و ضد عفونی کننده برای شستشوی دستگاهها عامل خطرساز است؟	۰/۵
۱۷	افرادی که کنترل کیفیت را بر عهده دارند باید دو نکته را مد نظر قرار دهند. آن دو نکته کدامند؟	۱
۱۸	کدام معرف از مخلوط کردن سه قسمت الکل ۹۶°، یک قسمت اسید کلریدریک غلیظ و دو قسمت اسید سولفوریک بدست می آید؟	۰/۵
۱۹	چهار مورد اصلی در نمودار علت و معلول یا نمودار استخوان ماهی که به M^4 معروف است را بنویسید.	۱
۲۰	اهداف استاندارد کردن مواد غذایی کدامند؟ (۲ مورد)	۱
پیروز و موفق باشید.		

ساعت شروع : ۸ صبح	رشته: صنایع غذایی	راهنمای تصحیح سوالات امتحان نهایی درس: اصول کنترل کیفیت
تعداد صفحه: ۱	تاریخ امتحان: ۱۳۹۵/۳/۳	سال سوم آموزش متوسطه
دانش آموزان و داوطلبان آزاد سراسر کشور در نوبت خرداد ماه سال ۱۳۹۵		دانش آموزان و داوطلبان آزاد سراسر کشور در نوبت خرداد ماه سال ۱۳۹۵
http://aee.medu.ir	دانش آموزان و داوطلبان آزاد سراسر کشور در نوبت خرداد ماه سال ۱۳۹۵	

ردیف	راهنمای تصحیح	نمره
۱	(الف) گزینه ۲ ۲) هر مورد صحیح /۵ نمره)	۲
۲	(الف) غلط ۲) هر مورد صحیح /۵ نمره)	۲
۳	(الف) آنزیمهای میکروبی ۲) افزایش (هر مورد صحیح /۵ نمره)	۲
۴	تا شرایط مناسب برای بهبود کیفیت محصول تولیدی فراهم آید.	۰/۵
۵	۱) موجب افزایش کیفیت و ارزش غذایی فراورده گردد. ۲) به عنوان نگهدارنده بتواند مانع فساد و ضایعات مواد غذایی شود. ۳) باعث بهبود حالت ظاهری مواد غذایی گردیده، پوششی برای اقسامی کردن عیب نباشد. ۴) در جهت تهییه فراورده های رژیمی مورد نیاز اقسامی از جامعه باشد. ۵) باعث سهولت در امر ساخت، بسته بندی، انتبار کردن و حمل و نقل گردد. ۶) مقدار ماده افزودنی و درجه خلوص آن در حد مجاز و استاندارد اعلام شده باشد. ۷) زیان آور و مسموم کننده نباشد. ۸) (دو مورد، هر مورد صحیح /۵ نمره)	
۶	کلستریدیوم بوتولینوم و استافیلوکوکوس اورئوس	۱
۷	در این دستگاه، مواد آزمایش شونده را در لوله ای ریخته، سپس در محفظه ای قرار می دهند (۰/۲۵ نمره) در این محفظه نور با طول موج مشخصی از لوله عبور کرده (۰/۲۵ نمره) بر حسب این که چه مقدار جذب ماده غذایی می شود (۰/۲۵ نمره) شدت رنگ ماده مورد نظر تعیین می گردد (۰/۲۵ نمره).	۱
۸	۱) درک از بافت سبب در اولین گاز زدن ۲) درک در طی جویدن ۳) درک در طی حرکت سبب در دهان و بلعیدن (سه مورد، هر مورد صحیح /۰ نمره)	۰/۷۵
۹	۱) ویسکومتر استووالد ۲) با جریان معکوس ۳) با سطح معلق (سه مورد، هر مورد صحیح /۰ نمره)	۰/۷۵
۱۰	در ارزیابی حسی مواد غذایی، مصرف کننده به جای دستگاهها و ابزارهای اندازه گیری (۰/۵ نمره) از حواس پنجه‌گانه خود به منظور رد یا قبول مواد غذایی استفاده می کند. این ارزیابی را ارجانولپتیک می گویند (۰/۵ نمره).	۱
۱۱	۱) عامل ایجاد کننده بو دارای وزن مولکولی پایین و فرار باشد و به سادگی از ماده غذایی خارج شود. ۲) عامل ایجاد کننده ی بو پس از خروج از ماده غذایی به وسیله ی هوا در معرض مخاطب بیوایی قرار گیرد. ۳) مقفار عامل ایجاد کننده ی بو قابل درک باشد. ۴) ماده ی محرك سلولهای بیوایی در مابعد مخاطی حل شود. ۵) (دو مورد، هر مورد صحیح /۰ نمره)	۱
۱۲	کینین یا گنه گنه، بروسین و کاتیونهای NH_4^+ , Ca^{+2} , Mg^{+2} /۰ نمره)	۰/۵
۱۳	چون مؤثرترین عامل تضعیف کننده کنترل کیفیت در یک محیط صنعتی تاخیر در ارائه جواب آزمایشات می باشد (۰/۵ نمره) که باعث می شود مواد اولیه مدت طولانی پیش از فرآیند نگهداری شوند (۰/۵ نمره).	۱
۱۴	عبارتست از تعیین مقدار مواد غذایی لازم (۰/۵ نمره) برای ساختن یک فراورده غذایی مخصوص (۰/۵ نمره).	۱
۱۵	زیرا از نظر آنها این اماکن درآمدی ایجاد نمی کند.	۰/۵
۱۶	زیرا ممکن است بایمانده این مواد وارد مواد غذایی شوند.	۰/۵
۱۷	آشنازی کامل با هر یک از مراحل تولید (۰/۵ نمره) - شناخت نسبت به اهداف تولید (۰/۵ نمره)	۱
۱۸	معرف ابرت	۰/۵
۱۹	مواد اولیه - ماشین الات - روش کار - نیروی انسانی (هر مورد صحیح /۰ نمره)	۱
۲۰	۱) تأمین سلامت مصرف کننده ۲) حفظ منابع اقتصادی مصرف کننده ۳) آسان کردن مبادلات داخلی و خارجی ۴) افزایش دانش فنی در تولید مواد غذایی (دو مورد، هر مورد صحیح /۰ نمره)	۱

همکاران محترم خسته نباشید.