

مدت امتحان : ۷۰ دقیقه	ساعت شروع : ۸ صبح	رشته : صنایع غذایی	سوالات امتحان نهایی درس : بهداشت و ایمنی کار در کارخانجات مواد غذایی
تعداد صفحه : ۲	تاریخ امتحان : ۱۳۹۵/۳/۵	سال سوم آموزش متوسطه	نام و نام خانوادگی :
مرکز سنجش آموزش و پرورش <a href="http://aee.medu.ir">http://aee.medu.ir</a>		دانش آموزان و داوطلبان آزاد سراسر کشور در نوبت خرداد ماه سال ۱۳۹۵	

ردیف	سوالات	نمره
۱	گزینه صحیح را انتخاب کنید. (۱) در گوشت بسته بندی شده، وجود کدام ترکیب شیمیایی نشان دهنده آلودگی شدید میکروبی آن است؟ الف) کاداورین (ب) دی استیل (ج) هیستامین (د) اسید لاکتیک (۲) کدام آفت انباری قادر است تا حدود سه سال بدون غذا به تدریج از اندازه بدن خود کم کرده و به حیات ادامه دهد؟ الف) پروانه‌ی آرد (ب) سوسک آرد (ج) لمبیه‌ی گندم (د) شپشه‌ی گندم (۳) آموزش کارکنان و آماده سازی آنان برای رویارویی با خطر، وظیفه کدام سازمان است؟ الف) کارفرمایان (ب) وزارت کار و امور اجتماعی (ج) موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی (د) مسئول بهداشت حرفه ای یا پزشک (۴) علامت هشدار دهنده به رنگ زرد و سیاه با خطوط مورب نشان دهنده کدام مورد زیر است؟ الف) خطر (ب) مانع و انسداد بر سر راه (ج) آتش سوزی (د) خروج اضطراری	۰/۵ ۰/۵ ۰/۵ ۰/۵
۲	درست یا نادرست بودن هر یک از عبارات زیر را مشخص کنید. الف) اسپورها در آب خالص مقاومت کمتری دارند. ب) برای سبک کردن آب می توان مقداری آب آهک به آن اضافه کرد. ج) هیپوکلریت برای کلرینه کردن مخازن بزرگ آب بکار می رود. د) بید غلات بیشتر به غلات نگهداری شده ولی بوجاری نشده خسارت وارد می کند.	۰/۵ ۰/۵ ۰/۵ ۰/۵
۳	گزینه مناسب را از داخل پرانتز برای هریک از عبارات داده شده زیر ، مشخص کنید (دوتا از گزینه ها اضافه است). (استافیلوکوک اپیدرمیس، استافیلوکوک اورئوس، دانوبیواستابلایزر، فورونکلوزیس، Scum ، Dumper) الف) مخلوطی از چرک، نمک های کلسیم ، منیزیم و صابون ب) آلودگی شدید میکروبی در افراد دارای موهای چرب ج) دستگاه تهیه کود از مواد دفع شدنی جامد د) عفونت چرکی به نام سالک بر روی محل بریدگی های پوست	۰/۵ ۰/۵ ۰/۵ ۰/۵
۴	جاهای خالی را با عبارات مناسب کامل کنید. الف) بهترین راه جلوگیری از تکثیر مگس ..... است. ب) حد مطلوب قابل تحمل صدا ..... دسی بل است. ج) از گاز ..... در کارخانه های قند و صنایع تخمیری استفاده می شود. د) استفاده از قوطی های فلزی که سطح لحیم کاری شده آنها در تماس با مواد غذایی است باعث ورود یون ..... به بدن انسان می شود.	۰/۵ ۰/۵ ۰/۵ ۰/۵
۵	دو مورد از مهمترین میکروب های قسمت اول روده ی انسان را نام ببرید.	۰/۵
۶	روش های مبارزه فیزیکی با مگس را نام ببرید.	۰/۵
۷	دو مورد از عوامل مؤثر در میزان میکروب های موجود در اندام های کارکنان را نام ببرید.	۰/۵
۸	مواد باقیمانده در استوانه های هضم لجن در پایان کار، چه کاربردی دارند؟	۰/۵
۹	برای خاموش کردن آتش سوزی های حاصل از مواد سوختنی جامد بهترین راه کدام است؟	۰/۵
۱۰	از حشره کش های گازی دو مورد را نام ببرید.	۰/۵
۱۱	استرپتوکوک سالیواریوس چگونه از دهان انسان در محیط پخش می شود؟	۰/۵
۱۲	برای درمان اختلالات گرمادگی چه اقداماتی باید صورت بگیرد؟	۰/۷۵

(( ادامه ی سئوالات در صفحه دوم ))

مدت امتحان : ۷۰ دقیقه	ساعت شروع : ۸ صبح	رشته : صنایع غذایی	سوالات امتحان نهایی درس : بهداشت و ایمنی کار در کارخانجات مواد غذایی
تعداد صفحه : ۲	تاریخ امتحان : ۱۳۹۵/۳/۵	سال سوم آموزش متوسطه	نام و نام خانوادگی :
مرکز سنجش آموزش و پرورش <a href="http://aee.medu.ir">http://aee.medu.ir</a>		دانش آموزان و داوطلبان آزاد سراسر کشور در نوبت خرداد ماه سال ۱۳۹۵	
نمره	سوالات		ردیف
۰/۷۵	زیان های اقتصادی مستقیم ناشی از بروز حوادث را بنویسید.		۱۳
۱	چرا گرما یکی از بهترین روش ها برای از بین بردن میکروارگانیسم ها محسوب می شود؟		۱۴
۱	کف ساختمان کارخانه ها باید چه ویژگی هایی داشته باشد؟		۱۵
۱	دو مورد از ویژگی های مواد دترژان را ذکر کنید.		۱۶
۱	روش سوزاندن برای کدام یک از مواد دفع شدنی جامد بدون ارزش اقتصادی مناسب است؟		۱۷
۱	بطور کلی حشرات و جوندگان از نظر تاثیرشان در مواد غذایی به چند گروه تقسیم می شوند؟ آنها را نام ببرید.		۱۸
۱	از عوامل مؤثر در میکروپوشی کلر چهار مورد را بنویسید.		۱۹
۱	اشکال روش حاشیه ای کلرینه کردن آب را توضیح دهید.		۲۰
۲۰	پیروز و موفق باشید.		جمع

ساعت شروع: ۸ صبح	رشته: صنایع غذایی	راهنمای تصحیح سؤالات امتحان نهایی درس: بهداشت و ایمنی کار
تعداد صفحه: ۱	تاریخ امتحان: ۱۳۹۵/۳/۵	در کارخانجات مواد غذایی
مرکز سنجش آموزش و پرورش <a href="http://aee.medu.ir">http://aee.medu.ir</a>		سال سوم آموزش متوسطه
دانش آموزان و داوطلبان آزاد سراسر کشور در نوبت خرداد ماه سال ۱۳۹۵		

ردیف	راهنمای تصحیح	نمره
۱	الف) کاداورین (۲ ج) لمبیهی گندم (۳ د) مسئول بهداشت حرفه ای یا پزشکی (۴ ب) مانع و انسداد بر سر راه (هر مورد صحیح ۰/۵ نمره)	۲
۲	الف) نادرست (ب) درست (ج) نادرست (د) درست (هر مورد صحیح ۰/۵ نمره)	۲
۳	الف) Scum (ب) استافیلوکوک اورئوس (ج) دانو بیو استایلیلاز (د) فورونکلوزیس (هر مورد صحیح ۰/۵ نمره)	۲
۴	الف) از بین بردن محل های تخم گذاری (ب) ۸۵ (ج) گاز H <sub>2</sub> S (د) سرب (هر مورد صحیح ۰/۵ نمره)	۲
۵	شامل کلیفرم ها به ویژه گونه های استرپتوکوک فکال - سالمونلا - اشریشیا کلی - آنرو باکتر آنروژن و گاهی استافیلوکوک (دو مورد، هر مورد صحیح ۰/۲۵ نمره)	۰/۵
۶	جریان شدید هوا در فواصل زمانی معین (۰/۲۵ نمره) - استفاده از تله الکتریکی (۰/۲۵ نمره)	۰/۵
۷	وضعیت جسمی افراد- سن - پی اچ پوست - وجود مواد مغذی روی پوست (دو مورد، هر مورد صحیح ۰/۲۵ نمره)	۰/۵
۸	کود	۰/۵
۹	سرد کردن با آب	۰/۵
۱۰	فسفین (فوستوکسین)، اکسید اتیلن، اسید سیانیدریک، دی برمواتان، دی کلرووس، برومیدمتیل (دو مورد، هر مورد صحیح ۰/۲۵ نمره)	۰/۵
۱۱	در اثر عطسه، سرفه، صحبت کردن و کاربرد قاشق (دو مورد، هر مورد صحیح ۰/۲۵ نمره)	۰/۵
۱۲	باید مقدار مصرف مایعات (۰/۲۵ نمره) و نمک (۰/۲۵ نمره) اضافه شود و به هر شکلی دمای بدن پایین آورده شود (استفاده از کیسه آب سرد ویژه که مانند کلاه روی کاسه سر قرار گیرد) (۰/۲۵ نمره).	۰/۷۵
۱۳	وقفه‌ی کار، هزینه های درمان، پرداخت خسارت از کار افتادگی یا مرگ (سه مورد، هر مورد صحیح ۰/۲۵ نمره)	۰/۷۵
۱۴	زیرا تولید گرما آسان (۰/۲۵ نمره) و عمل آن سریع است (۰/۲۵ نمره) و کاربرد آن در بسیاری از موارد، غیر از اشیای چوبی (۰/۲۵ نمره) و پلاستیکی (۰/۲۵ نمره)، عملی است.	۱
۱۵	کف ساختمان باید در برابر عوامل مکانیکی، مانند ماشین های سنگین و حرکت بالابرها سنگین به وزن حدود ۴ تن مقاوم باشد (۰/۲۵ نمره)، در برابر عوامل شیمیایی مانند مواد سترون کننده و پاک کننده مقاوم باشد (۰/۲۵ نمره)، جنس مصالح آن لغزنده نباشد (۰/۲۵ نمره) و گرد و غبار ایجاد نکند (۰/۲۵ نمره).	۱
۱۶	باید در آب حل شوند- پس از شستشوی نهایی بر روی جدار ظروف باقی نمانند- با جدار ظروف، دستگاه ها و سطوح میل ترکیبی نداشته باشند- اثر خوردگی بر روی سطوح نداشته باشند- هنگام انجام کار بصورت امولسیون در آمده، موجب پراکنده شدن باقیمانده های چربی، روغن، پروتئین و سایر باقیمانده های غذایی و چرک بشوند- تماس آنها با پوست وسایر اندام های کارکنان خطری نداشته باشد- موجب حساسیت و عوارض پوستی نگردد. (دو مورد، هر مورد صحیح ۰/۵ نمره)	۱
۱۷	مواد دفع شدنی که از نظر بیولوژیکی و شیمیایی مضرند (۰/۵ نمره) - مواد دفع شدنی جامد که از سوزاندن آنها انرژی زیادی ایجاد می شود (۰/۵ نمره)	۱
۱۸	دوگروه (۰/۲۵ نمره) حشرات و جوندگان محیطی (۰/۲۵ نمره) و خانگی (۰/۲۵ نمره) - حشرات و جوندگان انباری (۰/۲۵ نمره)	۱
۱۹	نوع و میزان ناخالصی های موجود در آب- نوع و میزان کلر و ترکیبات کلر مورد استفاده- دمای عمل- زمان تماس کلر با میکروارگانیسم های موجود- پی اچ محیط کلر و عوامل موثر در آن. (چهار مورد، هر مورد صحیح ۰/۲۵ نمره)	۱
۲۰	کفایت لازم را برای سترون سازی کامل ندارد (۰/۲۵ نمره) و به علت باقی ماندن مقداری مواد کلر و ازته در آب (۰/۲۵ نمره)، بوی کلر از آن به مشام می رسد (۰/۲۵ نمره) که برای آشامیدن و استفاده در کارخانه های مواد غذایی مطلوب نیست (۰/۲۵ نمره).	۱
جمع	همکاران محترم خسته نباشید.	۲۰