

توضیحات:

- هنرآموز صنایع غذایی
- آزمون دبیری و هنرآموز
- مجری آزمون سنجش
- ۱۵ تیر ۱۳۹۷

اصل سوالات استخدامی هنرآموز

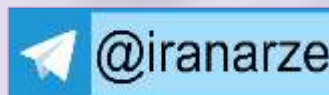
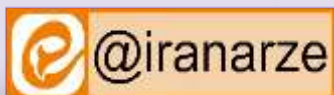
صنایع غذایی آموزش و پرورش

سال ۱۳۹۷ کد 503B

برای دانلود رایگان جدیدترین سوالات استخدامی هنرآموز صنایع غذایی، اینجا بزنید

همچنین جهت مشاهده آخرین اخبار استخدامی آموزش و پرورش، اینجا بزنید

« انتشار یا استفاده غیر تجاری از این فایل، بدون حذف لوگوی ایران عرضه، مجاز می باشد »



فهرست مطالب (برای مراجعه به هر بخش، روی عنوان بزنید)

- ❖ اصول صنایع غذایی - صفحه ۲
- ❖ فراورده‌های دامی - صفحه ۳
- ❖ فراورده‌های گیاهی - صفحه ۴
- ❖ ماشین‌های صنایع غذایی - صفحه ۵
- ❖ میکروبیولوژی مواد غذایی و عملیات - صفحه ۶

اصول صنایع غذایی

۱- (تهیه شده توسط ایران عرضه) علامت دایره در طراحی فرایند کارخانجات صنایع غذایی نشان دهنده چیست؟ (iranarze.ir)

(۱) بازرسی (۲) انتقال (۳) تأخیر (۴) عملیات

۲- کدام مورد نفوذ گرمایی بیشتری دارد؟ (iranarze.ir)

(۱) یخ (۲) هوا (۳) چربی (۴) آب

۳- مخمرها بیشتر به کدام شکل زیر دیده می‌شوند؟ (iranarze.ir)

(۱) میله ای (۲) رشته ای (۳) کروی (۴) مارپیچی

۴- کدام میوه زیر، غیر کلای ماکتریک (Non-climacteric) است؟ (iranarze.ir)

(۱) موز (۲) گلابی (۳) سیب (۴) گیلاس

۵- نگهداری سیب زمینی و پیاز در انبار تاریک باعث کدام پیامد می‌شود؟ (iranarze.ir)

(۱) تسریع در جوانه زنی (۲) تأخیر در جوانه زنی

(۳) ایجاد رنگ و بوی بد (۴) نرم شدن

۶- کدام غذا در گروه مواد غذایی بسیار اسیدی قرار می‌گیرد؟ (iranarze.ir)

(۱) ماست (۲) شیر (۳) گریپ فروت (۴) ماهی

۷- کدام گاز باعث رسیدن میوه‌ها می‌شود؟ (iranarze.ir)

(۱) نیتروژن (۲) متان (۳) گوگرد (۴) اتیلن

۸- عامل بوی نامطبوع در ماهی کدام است؟ (iranarze.ir)

(۱) متان تیول (۲) تری متیل آمین (۳) دی متیل اتر (۴) متیل مرکاپتان

۹- کنسرو کردن معادل کدام روش گرمایی است؟ (iranarze.ir)

(۱) استریلیزاسیون تجاری (۲) استریلیزاسیون سریع

(۳) پاستوریزاسیون تجاری (۴) پاستوریزاسیون سریع

۱۰- (تنظیم توسط فروشگاه ایران عرضه) کدام ویتامین، پایداری گرمایی بالاتری دارد؟ (iranarze.ir)

(۱) ریوفلاوین (۲) آسکوربیک اسید (۳) تیامین (۴) بیوتین

فراورده‌های دامی

۱۱- کدام مورد نشان دهنده هدف اصلی از کوتریزاسیون در تهیه فراورده‌های گوشتی است؟ (iranarze.ir)

(۱) آمیختن مناسب مواد موجود در فرمولاسیون فراورده

(۲) پاره شدن غلاف سارکولما در الیاف ماهیچه ای

(۳) تشکیل امولسیون پایدار

(۴) کاهش اندازه ذرات

۱۲- برای رفع جمود نعشی (Rigor mortis) گوشت گاو کدام روش مناسب است؟ (iranarze.ir)

(۱) قطعه قطعه نمودن لاشه پس از کشتار

(۲) منجمد کردن لاشه بلافاصله پس از کشتار

(۳) تاباندن اشعه فرابنفش به لاشه پس از کشتار

(۴) نگهداری لاشه به مدت چند روز در دمای ۱ تا ۴ درجه سلسیوس

۱۳- مهم ترین نقص گوشت‌های رنگ پریده ترم و مرطوب (PSE) چیست؟ (iranarze.ir)

(۱) رنگ پریدگی گوشت

(۲) نرم بودن گوشت

(۳) رطوبت بیش از حد گوشت

(۴) پایین بودن pH گوشت

۱۴- در شروع انقباض عضلانی در بافت ماهیچه کلسیم به کدام پروتئین متصل می‌شود؟ (iranarze.ir)

(۱) تروپونین

(۲) میوزین

(۳) اکٹین

(۴) تروپومیوزین

۱۵- دلیل اصلی افزودن پلی فسفات‌ها به فرمولاسیون سوسیس و کالباس گرمادیده کدام است؟ (iranarze.ir)

(۱) جلوگیری از رشد میکروارگانیسم‌ها

(۲) افزایش قابلیت نگهداری آب در فراورده

(۳) کاهش pH فراورده

(۴) بهبود طعم فراورده

۱۶- برای تولید پنیر افزودن کدام یون زیر ضروری است؟ (iranarze.ir)

(۱) فسفر

(۲) کلسیم

(۳) کلو

(۴) سدیم

۱۷- حضور آنتی بیوتیک از نظر فناوری تولید در شیر تبدیلی کدام فراورده، نامطلوب است؟ (iranarze.ir)

(۱) خامه

(۲) بستنی

(۳) کره

(۴) ماست

۱۸- عمده ترین قند شیر کدام است؟ (iranarze.ir)

(۱) لاکتوز

(۲) فروکتوز

(۳) گالاکتوز

(۴) مالتوز

۱۹- هدف از فرایند هموژنیزاسیون در شیر چیست؟ (iranarze.ir)

(۱) غیر فعال کردن آنزیم‌ها

(۲) از بین بردن میکروب‌ها

(۳) جلوگیری از جدا شدن چربی

(۴) جدا کردن چربی

۲۰- تهیه شده توسط ایران عرضه علت ایجاد مزه تلخ در شیرهای استریل که به مدت طولانی در دمای اتاق نگهداری میشوند چیست؟ (iranarze.ir)

(۱) استریلیزاسیون ناقص شیر

(۲) وجود اسپورهای باکتری در شیر

(۳) فعالیت آنزیمی میکروارگانیسم های گرما دوست

(۴) فعالیت آنزیمی میکروارگانیسم های سرما دوست

۲۱- طعم پختگی در شیر گرمادیده عمدتاً ناشی از کدام پروتئین است؟ (iranarze.ir)

(۱) α - لاکتالبومین

(۲) β - لاکتوگلوبولین

(۳) k کازئین

(۴) ایمونوگلوبولین

۲۲- پروتئین کدام ماده غذایی به عنوان مرجع پروتئینی مواد غذایی از نظر ارزش تغذیه ای محسوب می شود؟ (iranarze.ir)

- (۱) شیر (۲) گوشت قرمز (۳) تخم مرغ (۴) گوشت سفید

فراورده های گیاهی

۲۳- عمل مشروط کردن گندم، به کدام معناست؟ (iranarze.ir)

- (۱) شست و شوی دانه های گندم با جریان هوا (۲) درجه بندی دانه های گندم براساس اندازه
(۳) تعدیل دما در انبار نگهداری دانه های گندم (۴) تعدیل مقدار رطوبت و پخش یکنواخت آن در تمام دانه

۲۴- برای تولید کدام نان، از آرد کامل استفاده می شود؟ (iranarze.ir)

- (۱) لواش (۲) تافتون (۳) سنگک (۴) بربری

۲۵- کدام ترکیب موجب سفتی و قوام خمیر نان می شود؟ (iranarze.ir)

- (۱) گلوتهن (۲) گلیادین (۳) آلبومین (۴) پرولامین

۲۶- کدام آنزیم، عامل شیرین شدن سیب زمینی در دمای پایین است؟ (iranarze.ir)

- (۱) مالتاز (۲) آمیلاز (۳) انورتاز (۴) گلوکوزیداز

۲۷- کدام روغن بدون تصفیه شدن قابل مصرف است؟ (iranarze.ir)

- (۱) کانولا (۲) آفتابگردان (۳) ذرت (۴) زیتون

۲۸- براساس استاندارد ملی ایران نسبت میوه به شکر برای تولید مربا چه مقدار است؟ (iranarze.ir)

- (۱) ۷۰ به ۳۵ (۲) ۴۵ به ۵۵
(۳) ۶۵ به ۴۰ (۴) ۵۵ به ۴۵

۲۹- در تولید مربای رژیمی از کدام قند به عنوان جایگزین ساکارز استفاده می شود؟ (iranarze.ir)

- (۱) گلوکز (۲) مانیتول (۳) سوربیتول (۴) فروکتوز

۳۰- (تنظیم توسط فروشگاه ایران عرضه) هدف از قرار دادن قطعات گلابی در آب نمک، بعد از پوست گیری و شست و شو چیست؟ (iranarze.ir)

- (۱) جلوگیری از قهوه ای شدن آنزیمی (۲) جلوگیری از فعالیت میکروارگانیسمها
(۳) سفت شدن یافت (۴) کمک به خروج هوا از یافت

۳۱- کدام ماده اولیه با استفاده از بخار پوست گیری می شود؟ (iranarze.ir)

- (۱) پیاز (۲) هلو (۳) سیب زمینی (۴) پرتقال

۳۲- سیستم شست و شو دهنده شناوری برای کدام یک استفاده می شود؟ (iranarze.ir)

- (۱) آلو (۲) نخود (۳) زردآلو (۴) خیار

۳۳- در میوه ها و سبزیها کدام آنزیم در برابر حرارت مقاومت حرارتی بیشتری دارد؟ (iranarze.ir)

- (۱) کاتالاز (۲) پلی فنل اکسیداز
(۳) فسفاتاز قلیایی (۴) پراکسیداز

۳۴- مراحل تصفیه فیزیکی روغن، به ترتیب کدام است؟ (iranarze.ir)

- (۱) صمغ گیری - خنثی سازی - شست و شو با آب - رنگبری (۲) صمغ گیری - خنثی سازی - تصفیه با بخار - رنگ بری
(۳) صمغ گیری - رنگبری - تصفیه با بخار - بوگیری (۴) صمغ گیری - رنگبری - خنثی سازی - بوگیری

۳۵- کدام عامل در هنگام تهیه خلال از چغندر قند موجب افزایش نرمه یا موس می شود؟ (iranarze.ir)

- (۱) کند بودن تیغه های آسیاب خلال
- (۲) کم بودن تعداد دنده های تیغه آسیاب خلال
- (۳) دور کم حرکت صفحه آسیاب خلال
- (۴) دور کم و تیز بودن تیغه آسیاب خلال

ماشین های صنایع غذایی

۳۶- سیستم بسته بندی پاک (Aseptic) عمدتاً برای بسته بندی کدام ماده غذایی استفاده می شود؟ (iranarze.ir)

- (۱) شیر و فراورده های لبنی
- (۲) نوشابه
- (۳) محصولات خمیری
- (۴) فراورده های گوشتی

۳۷- هوای ورودی و خروجی در خشک کن تونلی، به ترتیب چه ویژگی هایی دارد؟ (iranarze.ir)

- (۱) تازه - خشک
- (۲) تازه - مرطوب
- (۳) برگشتی - خشک
- (۴) برگشتی - مرطوب

۳۸- میزان فعالیت آنزیمی آرد، توسط کدام دستگاهها تعیین می شود؟ (iranarze.ir)

- (۱) فارینوگراف - آمیلوگراف
- (۲) اکتسنسو گراف - فالینگ نامبر
- (۳) قارینو گراف - فالینگ نامبر
- (۴) فالینگ نامبر - آمیلوگراف

۳۹- به منظور درجه بندی خیار از کدام ماشین درجه بندی استفاده می شود؟ (iranarze.ir)

- (۱) وزنی
- (۲) کابلی
- (۳) استوانه ای
- (۴) غلتکی

۴۰- (تهیه شده توسط ایران عرضه) در کدام خشک کن مایعات خشک شده و چسبیده به بدنه، تراشیده شده و به شکل پودر بسته بندی می شوند؟

(iranarze.ir)

- (۱) تونلی
- (۲) کابینی
- (۳) غلتکی
- (۴) پاششی

۴۱- کدام دستگاه خاک را از هوای آلوده به گرد و غبار در سیلوهای گندم جدا می کند؟ (iranarze.ir)

- (۱) اسپیراتور
- (۲) تریور
- (۳) اسیکلون
- (۴) سانتریفیوژ مغناطیسی

۴۲- به منظور پایداری سازی امولسیون مایونز از کدام دستگاه استفاده می شود؟ (iranarze.ir)

- (۱) دکانتور
- (۲) هموژنایزر دو مرحله ای
- (۳) هموژنایزر تک مرحله ای
- (۴) آسیاب کلوئیدی

۴۳- برای ساختن سطوحی که در تماس با غذا هستند کدام فلز مناسب تر است؟ (iranarze.ir)

- (۱) استیل ۳۱۶
- (۲) مس
- (۳) آلومینیم
- (۴) آهن گالوانیزه

۴۴- برای اختلاط مواد، کدام نقاله استفاده می شود؟ (iranarze.ir)

- (۱) پنوماتیک
- (۲) مارپیچی
- (۳) مخزنی
- (۴) زنجیری

۴۵- استفاده از سردخانه برای نگهداری مواد اولیه کدام صنعت غذایی کاربرد دارد؟ (iranarze.ir)

- (۱) روغن
- (۲) ماکارونی
- (۳) بیسکویت
- (۴) فراورده های گوشتی

۴۶- برای تغذیه دیگهای بخار از کدام پمپ استفاده می شود؟ (iranarze.ir)

- (۱) رفت و برگشتی
- (۲) توربو
- (۳) گردشی
- (۴) پیستونی

۴۷- کدام نوع از پمپها در تغذیه دیگ بخار استفاده می شود؟ (iranarze.ir)

- (۱) پیستونی
(۲) دیافراگمی
(۳) سانتریفیوژی چند طبقه
(۴) سانتریفیوژی ساده

۴۸- کدام دستگاه برای استریل کردن مواد غذایی خمیری مناسب است؟ (iranarze.ir)

- (۱) تبادل گرمایی صفحه تراش
(۲) تبادل گرمایی صفحه ای
(۳) تبادل گرمایی لوله ای
(۴) اتوکلاوهای دوار

۴۹- کاربرد تله بخار در خطوط تولید کنسرو چیست؟ (iranarze.ir)

- (۱) تصفیه بخار پیش از ورود به تبادل گرمایی
(۲) هدایت بخار اضافی برای گرمادهی به دستگاه دیگر
(۳) قطع ووصل بخار پیش از ورود بخار به تبادل گرمایی
(۴) بازگرداندن بخار مترکم شده (کندانس به دیگ بخار پس از خروج از آن

۵۰- (تنظیم توسط فروشگاه ایران عرضه) دستگاه «باکتوفیوژ» در کدام صنعت غذایی کاربرد دارد؟ (iranarze.ir)

- (۱) گوشت
(۲) کنسرو
(۳) لبنی
(۴) روغن

میکروبیولوژی مواد غذایی و عملیات

۵۱- کدام میکروارگانیسم، زیر گرم منفی است؟ (iranarze.ir)

- (۱) سود و مونس
(۲) استرپتوکوکوس
(۳) استافیلوکوکوس
(۴) لاکونوستک

۵۲- جنس دیواره سلولی باکتریها چیست؟ (iranarze.ir)

- (۱) اسید تیکوئیک
(۲) لیپوپلی ساکراید
(۳) پپتیدو گلیکان
(۴) فسفولیپید و پروتئین

۵۳- کدام میکروارگانیسم عامل فساد نخی شدن (Ropiness) در شیر است؟ (iranarze.ir)

- (۱) سیتروباکتر
(۲) آکروموباکتر
(۳) ارتروباکتر
(۴) الکالی رنس

۵۴- آزمون هاوارد برای شمارش کدام میکروارگانیسم استفاده می شود؟ (iranarze.ir)

- (۱) کپکها
(۲) ویروسها
(۳) باکتریها
(۴) مخمرها

۵۵- شاخص بهداشتی در آب و شیر، کدام باکتری است؟ (iranarze.ir)

- (۱) سالمونلا دابلین
(۲) اشیریشیا کلی
(۳) کلستریدیوم ساکارولینیکوم
(۴) شیگلا دیسانتری

۵۶- در انتقال باکتری سالمونلا به انسان، کدام منبع غذایی اهمیت بیشتری دارد؟ (iranarze.ir)

- (۱) کنسرو
(۲) آبزیان
(۳) طیور
(۴) گوشت قرمز

۵۷- میکروارگانیسمهای بیماری زا اساساً در کدام pH بیشترین فعالیت را دارند؟ (iranarze.ir)

- (۱) ۴
(۲) ۵
(۳) ۷
(۴) ۹

۵۸- کدام ماده غذایی ممکن است بدون آلودگی کیکی آلوده به آفلاتوکسین باشد؟ (iranarze.ir)

- (۱) پسته
(۲) میوه جات
(۳) بادام زمینی
(۴) شیر

۵۹- اصطلاح میکرو آئروفیل در باکتریها به کدام معناست؟ (iranarze.ir)

- (۱) به مقدار بسیار کم اکسیژن برای رشد نیاز دارند
(۲) اکسیژن برای رشد آنها ضروری است.
(۳) برای رشد به گاز کربنیک نیاز دارند.
(۴) اکسیژن برای آنها کشنده است.

۶۰- (تهیه شده توسط ایران عرضه) در اثر مصرف چه تعداد میکروب همراه با ماده غذایی مسمومیت بوتولیسم ایجاد می‌شود؟ (iranarze.ir)

۱۰^۴ cfu (۲)

۱۰^۶ cfu (۱)

(۴) مصرف میکروب تعیین کننده نیست.

۱۰^۲ cfu (۳)

۶۱- عامل مسمومیت غذایی بوتولیسم کدام باکتری زیر است؟ (iranarze.ir)

(۲) کلستریدیوم بوتولیسم

(۱) کلستریدیوم پرفرینجنس

(۴) کلستریدیوم اسپور و جنس

(۳) باسیلوس استنار و ترموفیلوس

۶۲- مهمترین میکروارگانیسمهای عامل فساد در مواد غذایی خشک شده کدام است؟ (iranarze.ir)

(۴) پروتوزوا

(۳) کیک‌ها

(۲) باکتریها

(۱) مخمرها

۶۳- کدام جنس باکتریایی هوازی مطلق است؟ (iranarze.ir)

(۴) استوباکتر

(۳) لاکتوباسیلوس

(۲) استرپتوکوکوس

(۱) سودوموناس

۶۴- لیزوزیم موجود در تخم مرغ در برابر کدام میکروارگانیسم‌ها کاملاً مؤثر است؟ (iranarze.ir)

(۲) کیک های مولد فساد

(۱) باکتری های گرم مثبت

(۴) مخمرهای اسموپیل

(۳) باکتری های گرم منفی

۶۵- علت فساد باکتریایی بیشتر در سبزیها نسبت به میوه‌ها کدام است؟ (iranarze.ir)

(۱) دارا بودن فعالیت آبی (aw) بیشتر میوه‌ها نسبت به سبزی‌ها

(۲) بالاتر بودن pH سبزیها نسبت به میوه‌ها

(۳) مدت زمان ماندگاری کوتاه سبزیها

(۴) فراوانی انواع باکتریها در سبزیها

ایران عرضه

مرجع نمونه سوالات

آزمون های استخدامی

به همراه پاسخنامه تشریحی

خدمات ایران عرضه:

- ارائه اصل سوالات آزمون های استخدامی
- پاسخنامه های تشریحی سوالات
- جزوات و درسنامه های آموزشی

برای دانلود رایگان جدیدترین سوالات استخدامی هنرآموز صنایع غذایی، اینجا بزنید

همچنین جهت مشاهده آخرین اخبار استخدامی آموزش و پرورش، اینجا بزنید

« انتشار یا استفاده غیر تجاری از این فایل، بدون حذف لوگوی ایران عرضه، مجاز می باشد »

