

سوالات استخدامی

کتاب دانش فنی پایه صنایع غذایی

پایه دهم دوره متوسطه (کد ۲۱۰۳۷۱)

تالیف مرداد ۱۴۰۲

توضیحات:

- ویژه آموزش و پرورش
- هنرآموز صنایع غذایی
- حیطة تخصصی
- تالیف مرداد ۱۴۰۲

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

برای دانلود رایگان مرجع این سوالات، دانش فنی پایه صنایع غذایی دهم، اینجا بزنید

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



سوالات استخدامی دانش فنی پایه صنایع غذایی دهم

۱- کدام یک از موارد (تالیف توسط سایت ایران عرضه) زیر تعریف کشاورزی را به درستی بیان کرده است؟ (iranarze.ir)

- ۱) کشاورزی فعالیتی است که در جریان آن گیاهان با هدف تولید مواد غذایی پرورش داده می شوند.
- ۲) کشاورزی فعالیتی است که در جریان آن گیاهان یا حیوانات اهلی با هدف تولید مواد غذایی و تامین نیازهای انسان مانند لباس، دارو، زیباسازی محیط زیست و کسب درآمد پرورش داده می شوند.
- ۳) کشاورزی فعالیتی است که در جریان آن حیوانات اهلی با هدف تولید مواد غذایی کسب درآمد پرورش داده می شوند.
- ۴) کشاورزی فعالیتی است که در جریان آن گیاهان و یا حیوانات اهلی با هدف زیباسازی محیط زیست پرورش داده می شوند.

۲- کدام یک از موارد زیر نادرست است؟ (iranarze.ir)

- ۱) در قرون وسطا رشد و گسترش علوم پیشرفت چندانی نداشت
- ۲) فن کشاورزی در قرون وسطا مورد توجه قرار نگرفت
- ۳) کشاورزی تامین کننده ۵۰ درصد نیازهای غذایی و یک چهارم تولید ناخالص داخلی است
- ۴) در دوره رنسانس، اروپایی ها با استفاده از کشفیات مختلف دانشمندان به تجدید حیات پرداختند

۳- چه عواملی سبب شد که چهره کشاورزی در روستاهای ایران به تدریج تغییر یابد؟ (iranarze.ir)

- ۱) حضور جهادگران متخصص
- ۲) توسعه صنایع تبدیلی و تکمیلی کشاورزی
- ۳) انتقال دانش فنی به کشاورزان
- ۴) همه موارد

۴- اولین روش نگهداری مواد غذایی کدام بوده است؟ (iranarze.ir)

- ۱) خشک کردن
- ۲) نمک سود کردن
- ۳) دودی کردن
- ۴) انجماد

۵- امروزه از روش دودی کردن یا شور کردن به چه عنوان استفاده می شود؟ (iranarze.ir)

- ۱) نگهداری مواد غذایی
- ۲) استریلیزاسیون
- ۳) ایجاد تنوع در مواد غذایی
- ۴) هیچکدام

۶- کدام گزینه صحیح نیست؟ (iranarze.ir)

- ۱) صنایع غذایی، یکی از عوامل توسعه کشاورزی است
- ۲) صنایع غذایی محرک رشد و توسعه اقتصادی است
- ۳) با استفاده از صنایع غذایی می توان مواد غذایی را از حالت قابل فساد به صورت با ثبات درآورد
- ۴) صنایع غذایی رابطه ای با امنیت و ایمنی غذایی ندارد

۷- «دسترسی همه مردم در تمام اوقات، به غذای کافی برای داشتن یک زندگی سالم» تعریف کدام یک است؟ (iranarze.ir)

- ۱) امنیت غذایی
- ۲) ایمنی غذایی
- ۳) ضایعات محصولات کشاورزی
- ۴) صنایع غذایی

۸- محور (منبع ایران عرضه) اصلی امنیت غذایی کدام است؟ (iranarze.ir)

- ۱) موجود بودن غذا
- ۲) دسترسی به غذا
- ۳) پایداری در دریافت غذا
- ۴) همه موارد

۹- شامل میزان مواد غذایی در مرزهای ملی از طریق تولید داخلی و واردات مواد غذایی است. (iranarze.ir)

- ۱) موجود بودن غذا
- ۲) دسترسی به غذا
- ۳) پایداری در دریافت غذا
- ۴) ضایعات محصولات کشاورزی

۱۰- کدام گزینه بیانگر «دسترسی فیزیکی و اقتصادی به منابع جهت تامین اقلام غذایی مورد نیاز جامعه» است؟ (iranarze.ir)

۱) پایداری در دریافت غذا ۲) دسترسی به غذا ۳) موجود بودن غذا ۴) ایمنی غذایی

۱۱- مفهوم «ثبات و پایداری دریافت ارزش های غذایی مورد نیاز جامعه» در کدام مورد زیر گنجانده شده است؟ (iranarze.ir)

۱) دسترسی به غذا ۲) پایداری در دریافت غذا ۳) موجود بودن غذا ۴) ایمنی غذا

۱۲- «اطمینان از اینکه غذایی که مردم جامعه استفاده می کنند به طور کامل سالم و فاقد هرگونه آلودگی است» یعنی: (iranarze.ir)

۱) امنیت غذایی ۲) دسترسی به غذا ۳) ایمنی غذایی ۴) موجود بودن غذا

۱۳- ضایعات محصولات کشاورزی، بیشتر در کدام مرحله اتفاق می افتد؟ (iranarze.ir)

۱) پیش از برداشت ۲) پس از برداشت ۳) برداشت ۴) انبارش

۱۴- ضایعات پس از برداشت محصولات غیردانه ای اغلب در کدام مرحله رخ میدهد؟ (iranarze.ir)

۱) جابجایی ۲) حمل و نقل ۳) انبارداری ۴) همه موارد

۱۵- ضایعات پس از برداشت محصولات دانه ای، در کدام مرحله رخ می دهد؟ (iranarze.ir)

۱) خشک کردن ۲) جابجایی ۳) حمل و نقل ۴) انبارداری

۱۶- از پیامدهای جابجایی نامناسب در زمان رساندن محصول به بازار، کدام است؟ (iranarze.ir)

۱) زخمی شدن محصول ۲) آسیب مکانیکی ۳) امکان فعالیت و رشد میکروارگانیسم ها ۴) همه موارد

۱۷- در کدام یک از تعاریف زیر، مکانیزاسیون به درستی بیان نشده است؟ (iranarze.ir)

۱) استفاده از هرگونه فناوری که منجر به کاهش بهره وری می شود

۲) تمام مسائل و تجزیه و تحلیل های کلی مرتبط با کشاورزی و مدیریت را شامل می شود

۳) مکانیزاسیون کشاورزی، مراحل عملیات کشاورزی را تغییر نداده، بلکه روش انجام عملیات را تحت تاثیر قرار داده است

۴) استفاده از هر نوع ماشین در فرایند تولید محصول، به منظور افزایش سرعت کار و کاهش هزینه های کارگری است

۱۸- «انجام به موقع عملیات کشاورزی» در کدام یک از علل توسعه مکانیزاسیون قرار می گیرد؟ (iranarze.ir)

۱) کاهش سختی کار کشاورزی ۲) افزایش سرعت و انجام به موقع کار ۳) افزایش جذابیت آن ۴) افزایش کیفیت کار

۱۹- کارهای لویی پاستور میکروپ شناس فرانسوی در زمینه شناخت دنیای میکروپ ها، کدام است؟ (iranarze.ir)

۱) حل مسئله تخمیر ۲) رد نظریه پیدایش خود به خودی موجودات زنده ۳) تولید پنی سیلین ۴) گزینه ۱ و ۲

۲۰- آبگوشت ستران شده از آزمایش های کدام دانشمند است؟ (iranarze.ir)

۱) ژوزف لیستر ۲) لویی پاستور ۳) روبرت کخ ۴) فلمینگ و همکارانش

۲۱- واکسن ساخته شده توسط لوئیس پاستور کدام است؟ (iranarze.ir)

۱) واکسن وبای ماکیان ۲) واکسن پنی سیلین ۳) آنتی بیوتیک ۴) واکسن آبله مرغان

۲۲- چه کسی اساس جراحی نوین را پایه گذاری کرد؟ (iranarze.ir)

۱) لویی پاستور ۲) روبرت کخ ۳) ژوزف لیستر ۴) فلمینگ

۲۳- واکسن پنی سیلین توسط چه کسی ابداع شد؟ (iranarze.ir)

۱) ژوزف لیستر ۲) فلمینگ و همکارانش ۳) لویی پاستور ۴) روبرت کخ

۲۴- گزینه صحیح را انتخاب کنید. (iranarze.ir)

۱) طبقه بندی علمی را در اصطلاح تاکسونومی می نامند. ۲) رده بندی روشی است که زیست شناسان برای طبقه بندی گونه های موجودات مرده به کار می برند.

۳) هکل، جانداران را به دو بخش گیاهان و جانوران تقسیم کرد. ۴) کارل لینه آغازیان را نیز به بخش موجودات زنده اضافه کرد.

۲۵- نظام رده بندی امروزی از چند طبقه ساخته شده است (منبع سوالات سایت ایران عرضه)؟ (iranarze.ir)

۱) ۵ طبقه ۲) ۷ طبقه ۳) ۳ طبقه ۴) ۲ طبقه

۲۶- بزرگترین سلسله در نظام طبقه بندی امروزی چه نام دارد؟ (iranarze.ir)

۱) راسته ۲) تیره ۳) فرمانرو ۴) شاخه

۲۷- کوچک ترین سلسله در نظام طبقه بندی امروزی چه نام دارد؟ (iranarze.ir)

۱) راسته ۲) گونه ۳) شاخه ۴) فرمانرو

۲۸- هر چه از سطوح بالای رده بندی به سطوح پایین نزدیک می شویم، تعداد نمونه هایی که در آن قرار می گیرند..... (iranarze.ir)

۱) کاهش می یابد ۲) تغییر نمی کند ۳) افزایش می یابد ۴) به شرایط محیطی بستگی دارد

۲۹- هر چه از سطوح بالای رده بندی به سطوح پایین نزدیک می شویم، همانندی بین گروه ها (iranarze.ir)

۱) کاهش می یابد ۲) تغییر نمی کند ۳) افزایش می یابد ۴) به شرایط محیطی بستگی دارد

۳۰- کدام گزینه نادرست است؟ (iranarze.ir)

۱) آغازیان به دو دسته پروکاریوت ها و یوکاریوت ها تقسیم می شوند. ۲) به پروکاریوت ها آغازیان پست نیز گفته می شود.

۳) پروکاریوت ها فاقد غشا هسته و کلروپلاست هستند. ۴) به یوکاریوت ها آغازیان پست نیز گفته می شود.

۳۱- کدام گزینه نادرست است؟ (iranarze.ir)

۱) در باکتری ها هر قدر تشابه پروتئین بیشتر باشد، به همان نسبت خویشاوندی بین دو باکتری بیشتر می شود.

۲) فعالیت آنزیمی باکتری ها غالباً برای تفکیک آنها مورد استفاده قرار می گیرد.

۳) ترتیب آمینو اسیدها از اصول طبقه بندی باکتری ها است.

۴) در نامگذاری علمی باکتری ها، اسم سرده همیشه با حروف کوچک مشخص می شود.

۳۲- «طول و عرض این باکتری ها تقریباً مساوی است، و بر حسب آرایش بعد از تقسیم، به انواع مختلفی طبقه بندی می نمایند» از ویژگی های کدام باکتری

است؟ (iranarze.ir)

۱) باسیل ها ۲) کوکسی ها ۳) ویبریو ۴) اسپیریل ها

۳۳- باکتری های میله ای به کدام نوع باکتری ها گفته می شود؟ (iranarze.ir)

۱) کوکسی ها ۲) اسپیریل ها ۳) باسیل ها ۴) ویبریو

۳۴- «استافیلوکوکوس ها» در کدام دسته از باکتری ها قرار دارد؟ (iranarze.ir)

۱) باکتری های کروی ۲) باسیل ها ۳) اسپیریل ها ۴) ویبریو

۳۵- «این باکتری ها خمیده و شبیه به موز هستند» از ویژگی کدام نوع باکتری است؟ (iranarze.ir)

۱) باسیل ها ۲) اسپیریل ها ۳) ویبریو ۴) کوکسی ها

۳۶- کدام یک از گزینه ها صحیح است؟ (iranarze.ir)

۱) باکتری های کروی، همان ویبریوها هستند ۲) باکتری های میله ای، همان کوکسی ها هستند

۳) استرپتوکوکوس در گروه باسیل ها قرار دارد ۴) باکتری های اسپریل ها ساختمان مارپیچی دارند

۳۷- کدام یک از وظایف دیواره سلولی باکتری ها می باشد؟ (iranarze.ir)

۱) شکل دهی باکتری ۲) ویژگی آنتی ژنی ۳) دخالت در عمل تقسیم سلولی ۴) تمام موارد

۳۸- اطلاعات ژنتیکی سلول ها در کجا قرار دارد؟ (iranarze.ir)

۱) سیتوپلاسم ۲) دیواره سلولی ۳) هسته ۴) ریبوزوم

۳۹- مرکز واکنش حیاتی باکتری ها کدام است؟ (iranarze.ir)

۱) دیواره سلولی ۲) سیتوپلاسم ۳) ریبوزوم ۴) هسته

۴۰- اطراف بعضی از باکتری ها با لایه ژل مانندی از جنس پلی ساکارید محصور شده است، که آن را می نامند. (iranarze.ir)

۱) کپسول ۲) سیتوپلاسم ۳) هسته ۴) ریبوزوم

۴۱- کدام یک از خصوصیات باکتری های دارای کپسول نمی باشد؟ (iranarze.ir)

۱) وجود کپسول مقاومت باکتری را در برابر بیگانه خواری افزایش می دهد.

۲) وجود کپسول مقاومت باکتری را در برابر عامل ضد میکروبی افزایش می دهد.

۳) وجود کپسول برای باکتری ها ضروری است.

۴) قدرت بیماری زایی باکتری ها هنگامی که کپسول داشته باشند به مراتب زیادتر از زمانی است که کپسول خود را از دست داده اند.

۴۲- «در سطح بسیاری از باکتری های گرم منفی کرک های ظریفی وجود دارد سطح باکتری را پوشانده اند» این کرک ها چه نام دارند؟ (iranarze.ir)

۱) تاژک ۲) پیلی ۳) کپسول ۴) تارهای لرزان

۴۳- از وظایف پیلی کدام مورد می تواند باشد؟ (iranarze.ir)

۱) چسبندگی باکتری به سطوح ۲) حرکت باکتری به طرف منابع سرشار از مواد غذایی ۳) بیماری زایی ۴) همه موارد

۴۴- کدام گزینه در مورد اسپور نادرست است؟ (iranarze.ir)

۱) اسپور شکل مقاوم باکتری است ۲) اسپورها در شرایط نامساعد که باکتری ها قادر به تحمل آن نیستند ایجاد می شود

۳) همه باکتری ها دارای قدرت ایجاد اسپور هستند ۴) باکتری ها در حالت اسپور، به صورت خفته به حیات خود ادامه می دهند

۴۵- تقسیم دوتایی، روش تکثیر در کدام مورد زیر است؟ (iranarze.ir)

۱) جانوران ۲) باکتری ها ۳) گیاهان ۴) هیچکدام

۴۶- در کدام مرحله از مراحل منحنی رشد، باکتری تا مدتی به حالت نهفته به سر می برد؟ (iranarze.ir)

۱) مرحله وقفه ۲) مرحله رشد لگاریتمی ۳) مرحله رشد ثابت ۴) مرحله مرگ

۴۷- ورود به کدام مرحله از مراحل منحنی رشد باکتری ها ناشی از کمبود مواد غذایی است؟ (iranarze.ir)

۱) مرحله وقفه ۲) مرحله رشد لگاریتمی ۳) مرحله رشد ثابت ۴) مرحله مرگ

۴۸- در این مرحله، رشد باکتری متوقف و تمام مواد غذایی مصرف شده است. کدام مرحله است؟ (iranarze.ir)

۱) مرحله وقفه ۲) مرحله رشد ثابت ۳) مرحله رشد لگاریتمی ۴) مرحله مرگ

۴۹- مناسب ترین درجه حرارت برای رشد باکتری های ترموفیل چند درجه است؟ (iranarze.ir)

۱) ۴۵ درجه سلسیوس ۲) ۲۰ درجه سلسیوس ۳) ۵۰ درجه سلسیوس ۴) ۴۵- درجه سلسیوس

۵۰- کدام گروه از باکتری های زیر معمولاً در بدن انسان ها و حیوانات زندگی می کنند؟ (iranarze.ir)

- (۱) باکتری های ترموفیل (۲) باکتری های مزوفیل (۳) باکتری های سایکروفیل (۴) باکتری های سرمادوست

۵۱- کدام یک از موارد زیر صحیح است؟ (iranarze.ir)

- (۱) باکتری های سایکروفیل سرمادوست هستند (۲) دامنه حرارتی رشد باکتری های سایکروفیل بین ۰ تا ۲۰ درجه سلسیوس است
(۳) عامل فساد مواد غذایی در یخچال، سایکروفیل ها هستند (۴) همه موارد

۵۲- کدام گزینه نادرست است؟ (iranarze.ir)

- (۱) باکتری های اتوتروف، برای رشد خود نیاز به آب، نمک های معدنی و کربن دی اکسید دارند
(۲) باکتری های هتروتروف، برای منبع اصلی کربن خود، نیاز به مواد عالی پیچیده دارند.
(۳) پارازیت ها، در گروه باکتری های اتوتروف قرار می گیرند
(۴) ساپروفیت ها، در گروه باکتری های هتروتروف قرار می گیرند

۵۳- باکتری های به محیطی با فشار کم اکسیژن نیاز دارند. (iranarze.ir)

- (۱) باکتری های بی هوازی اختیاری (۲) باکتری های بی هوازی اجباری (۳) باکتری های میکروآئروفیلی (۴) باکتری های هوازی اجباری

۵۴- کدام باکتری زیر از عوامل مهم ایجاد التهاب معده ای-روده ای است؟ (iranarze.ir)

- (۱) هالوباکتریوم (۲) کامپیلوباکتر (۳) استوباکتر (۴) سودوموناس

۵۵- باکتری ویبریو کلرا، عامل کدام بیماری انسانی (منبع فروشگاه اینترنتی ایران عرضه) است؟ (iranarze.ir)

- (۱) التهاب معده ای- روده ای (۲) سرخک (۳) آنفولانزا (۴) وبا

۵۶- کدام مورد از ویژگی های باکتری سودوموناس است؟ (iranarze.ir)

- (۱) این باکتری به وفور در آب و خاک یافت می شود (۲) این باکتری گرم منفی و میکروآئروفیل هستند
(۳) این باکتری گرم منفی و میله ای شکل هستند (۴) گزینه ۱ و ۳

۵۷- کدام باکتری اکل اتیلیک را به استیک اسید تبدیل می کنند؟ (iranarze.ir)

- (۱) باکتری از جنس سودوموناس (۲) باکتری از جنس استوباکتر (۳) باکتری از جنس هالوباکتریوم (۴) باکتری از جنس کمپیلوباکتر

۵۸- باکتری جنس برسینیا، عامل کدام بیماری انسانی است؟ (iranarze.ir)

- (۱) طاعون انسانی (۲) آنفولانزای مرغی (۳) اسهال خونی (۴) تب مالت

۵۹- کدام یک از تفاوت های قارچ ها با میکروب ها نیست؟ (iranarze.ir)

- (۱) قارچ ها برای رشد به ازت کمتری نسبت به باکتری ها نیاز دارند
(۲) بیشتر باکتری ها در برابر فشار اسمزی مقاوم تر از قارچ ها هستند
(۳) قارچ ها معمولاً در PH اسیدی که برای رشد اکثر باکتری ها نامناسب است رشد می کنند (۴) بیشتر قارچ ها هوازی هستند

۶۰- «رشته ای و پرسلولی هستند و به طور معمول در زیر میکروسکوپ رشته ای و دارای هسته های سلولی مشخص و قابل رویت هستند» تعریف کدامیک

است؟ (iranarze.ir)

- (۱) مخمرها (۲) قارچ های گوشتی (۳) کپک ها (۴) باکتری ها

۶۱- مجموعه هیف های یک قارچ را چه می گویند؟ (iranarze.ir)

- (۱) سپتا (۲) ویریون (۳) مخمر (۴) میسلیوم

۶۲- بخشی از میسلیوم که در جذب مواد غذایی شرکت می کند کدام است؟ (iranarze.ir)

- (۱) میسلیوم هوایی (۲) میسلیوم رویشی (۳) میسلیوم زایشی (۴) هیچکدام

۶۳- مخمرها از چه روشی تکثیر می شوند؟ (iranarze.ir)

- (۱) جوانه زدن (۲) تقسیم دوتایی (۳) بذر پاشی (۴) لقاح

۶۴- کدام یک از قارچ های مهم در صنایع غذایی محسوب نمی شود؟ (iranarze.ir)

- (۱) کپک از جنس رایزوپوس (۲) کپک از جنس پنی سیلیوم (۳) مخمرها از جنس ساکارومایسس (۴) ویبریو کلرا

۶۵- کدام گزینه از ویژگی های ویروس ها می باشد؟ (iranarze.ir)

- (۱) ویروس ها کوچک ترین و ساده ترین موجودات زنده هستند (۲) ویروس ها از پروتئین و یک نوع نوکلئیک اسید ساخته شده اند
 (۳) پوشش پروتئینی در اطراف نوکلئیک اسید قرار گرفته است (۴) همه موارد

۶۶- در ویروس ها پوشش پروتئینی در اطراف نوکلئیک اسید چه نام دارد؟ (iranarze.ir)

- (۱) کپسومر (۲) ویریون (۳) کپسید (۴) باکتریفاژ

۶۷- کدام مورد به عنوان انگل باکتری ها عمل می کنند؟ (iranarze.ir)

- (۱) ویروس های حیوانی (۲) باکتریوفاژ ها (۳) ویروس های گیاهی (۴) کپسید

۶۸- ماده پروتئینی که به وسیله سلول های آلوده به ویروس، در ظرف چند ساعت در بدن تولید می شود چه نام دارد؟ (iranarze.ir)

- (۱) اینترفرون (۲) آنتی بادی (۳) نوکلئیک اسید (۴) لیپید

۶۹- اکثر آلودگی های ویروسی از طریق کدام گزینه صورت می گیرد؟ (iranarze.ir)

- (۱) شیر (۲) گوشت (۳) مدفوع (۴) هیچکدام

۷۰- اکثر ویروس های موجود در مواد غذایی در دمای چند درجه یخچال به مدت چند هفته می توانند زنده بمانند؟ (iranarze.ir)

- (۱) ۱۸ درجه سلسیوس (۲) ۴ درجه سلسیوس (۳) ۱۴ درجه سلسیوس (۴) ۸ درجه سلسیوس

۷۱- بیماری هایی را که توسط میکروارگانیسم ها ایجاد می شوند چه می نامند؟ (iranarze.ir)

- (۱) بیماری های عفونی (۲) بیماری های ویروسی (۳) بیماری های گوارشی (۴) بیماری های تنفسی

۷۲- توانایی میکروب برای استقرار یافتن در بافت های بدن میزبان را چه می نامند؟ (iranarze.ir)

- (۱) قدرت تدافعی (۲) قدرت تهاجمی (۳) قدرت تخریب (۴) سم زایی

۷۳- مواد سمی محلولی هستند که به وسیله باکتری زنده به محیط خارج ترشح می شوند: (iranarze.ir)

- (۱) آندوتوکسین (۲) تخمیر (۳) آنتی بادی (۴) اگزوتوکسین

۷۴- کدام گزینه نادرست است؟ (iranarze.ir)

- (۱) سموم باکتری ها به دو دسته آندوتوکسین و اگزوتوکسین تقسیم می شوند (۲) آندوتوکسین بخشی از ساختمان دیواره سلولی باکتری است
 (۳) قدرت بیماری زایی آندوتوکسین بیشتر از اگزوتوکسین ها می باشد (۴) آندوتوکسین ها مقاومت حرارتی بیشتری نسبت به اگزوتوکسین ها دارند

۷۵- مسمومیت غذایی نتیجه است. (iranarze.ir)

- (۱) تکثیر باکتری (۲) سم باکتری (۳) فرایند تخمیر (۴) عفونت غذایی

۷۶- دوره کمون بیماری در مسمومیت های غذایی و مدت زمان ظهور علائم است. (iranarze.ir)

(۱) بلند _ بلند (۲) بلند _ کوتاه (۳) کوتاه _ بلند (۴) کوتاه _ کوتاه

۷۷- تب، در عفونت غذایی وجود ، و در مسمومیت های غذایی در بیشتر موارد وجود (iranarze.ir)

(۱) دارد _ ندارد (۲) ندارد_ دارد (۳) دارد_ دارد (۴) ندارد_ ندارد

۷۸- گزینه صحیح کدام است؟ (iranarze.ir)

- (۱) مواد غذایی از اجزای کوچکتری به نام ماده مغذی تشکیل شده آمد
- (۲) مواد مغذی ترکیبات شیمیایی هستند که در داخل سلول زنده نقش متابولیکی دارند
- (۳) غذا به ماده جامد یا مایعی اطلاق می شود که بعد از دریافت، ترمیم بافت ها، رشدو نمو، وایجادانرژی به مصرف می رسد
- (۴) تمام موارد صحیح است

۷۹- محل ذخیره کربوهیدرات ها در بدن کدام عضو است؟ (iranarze.ir)

(۱) کلیه (۲) قلب (۳) کبد (۴) رگ

۸۰- کدام یک از گزینه ها، ساده ترین قندهای محلول در آب هستند؟ (iranarze.ir)

(۱) پلی ساکاریدها (۲) مونوساکاریدها (۳) دی ساکاریدها (۴) لیپیدها

۸۱- - طراحی شده توسط ایران عرضه - فیبرها در کدام گروه از کربوهیدرات ها قرار دارند؟ (iranarze.ir)

(۱) پلی ساکاریدها (۲) دی ساکاریدها (۳) لاکتوز (۴) مونوساکاریدها

۸۲- واحد ساختمانی پروتئین نام دارد. (iranarze.ir)

(۱) لیپید (۲) دی ساکارید (۳) آمینو اسید (۴) مالتوز

۸۳- چند نوع آمینواسید شناخته شده است؟ (iranarze.ir)

(۱) ۵ نوع (۲) ۱۰ نوع (۳) ۱۵ نوع (۴) ۲۰ نوع

۸۴- کدام یک از گزینه های زیر، در حلال های آلی حل می شوند ولی در آب نامحلول اند؟ (iranarze.ir)

(۱) پروتئین ها (۲) لیپیدها (۳) کربوهیدرات ها (۴) ویتامین ها

۸۵- اولئیک اسید، در کدام گروه از ماده مغذی قرار می گیرد؟ (iranarze.ir)

(۱) اسیدهای چرب غیر ضروری (۲) پروتئین ها (۳) چربی های سیر شده (۴) ویتامین ها

۸۶- کدام مورد زیر از نقش های ویتامین ها در بدن نیست؟ (iranarze.ir)

(۱) کمک به رشد (۲) دخالت در واکنش های متابولیسم مواد مغذی (۳) انرژی سازی (۴) سلامت بافت ها مقاومت در برابر عفونت ها

۸۷- «کاروتن» پیش ساز کدام ویتامین در بدن است؟ (iranarze.ir)

(۱) ویتامین D (۲) ویتامین A (۳) ویتامین C (۴) ویتامین K

۸۸- پیش ساز ویتامین D در بدن کدام است ؟ (iranarze.ir)

(۱) آنتی اکسیدان (۲) ویتامین D (۳) کلسترول (۴) کاروتن

۸۹- به عنوان کاتالیزگر در فعل و انفعالات تولید انرژی مورد استفاده قرار می گیرند. (iranarze.ir)

(۱) مواد معدنی (۲) آب (۳) کربوهیدرات ها (۴) چربی ها

۹۰- کدام (منتشر کننده سوالات ایران عرضه) عبارت نادرست است؟ (iranarze.ir)

۱) سدیم مهم ترین عنصر قلیایی در مایع خارج سلول است
 ۲) نقش پتاسیم در بدن شباهت زیادی به سدیم دارد
 ۳) فسفر همراه با پتاسیم در ساختمان استخوان های بدن دخالت دارد
 ۴) شیر و لبنیات منابع فقیر آهن هستند
 ۹۱- کمبود کدام مواد معدنی باعث بروز بیماری گواتر می شود؟ (iranarze.ir)

۱) آهن (۲) ید (۳) منیزیم (۴) روی

۹۲- بیماری «کرتی نیسم» در صورت کمبود کدام مواد معدنی در جنین ایجاد می شود؟ (iranarze.ir)

۱) ید (۲) آهن (۳) روی (۴) فسفر

۹۳- عوامل موثر بر کیفیت مواد غذایی کدام است؟ (iranarze.ir)

۱) عوامل شیمیایی (۲) عوامل بیولوژیکی (۳) عوامل فیزیکی (۴) همه موارد

۹۴- از کدام حواس پنجگانه در ارزیابی حسی غذا و سایر مواد استفاده می شود؟ (iranarze.ir)

۱) بینایی (۲) چشایی (۳) بویایی (۴) گزینه ۲ و ۳

۹۵- در ارزیابی حسی به وسیله حواس پنجگانه، - ناشر ایران عرضه - طعم ترش در کدام قسمت از زبان قابل درک است؟ (iranarze.ir)

۱) نوک زبان (۲) اطراف زبان (۳) عقب زبان (۴) اطراف زبان و نوک زبان

۹۶- کدام از موارد زیر از عوارض ناشی از گرما نیست؟ (iranarze.ir)

۱) گرمزدگی (۲) اختلالات عصبی - روانی (۳) کهیر و سرخ شدن پوست (۴) خستگی گرمایی

۹۷- بیماری های ناشی از عوامل ارگونومیک کدام است؟ (iranarze.ir)

۱) بیماری های تنفسی (۲) پیچ خوردگی اعضای بدن (۳) کهیر و سرخ شدن پوست (۴) خستگی گرمایی

۹۸- «به یک اتفاق یا رویداد ناخواسته که ممکن است منجر به مرگ بیماری جراحات یا خسارت شود» چه می گویند؟ (iranarze.ir)

۱) حادثه (۲) شبه حادثه (۳) ایمنی (۴) مسمومیت

۹۹- فقدان یا ضعف برنامه پیشگیرانه، جز کدام دیدگاه علل بروز حوادث قرار می گیرد؟ (iranarze.ir)

۱) علل مستقیم (۲) اعمال نا ایمن (۳) علل پایه ای (۴) شرایط نا ایمن

۱۰۰- شرایط خطرناک عامل رخداد چند درصد حوادث در محیط کار هستند؟ (iranarze.ir)

۱) ۱۰ درصد (۲) ۱۵ درصد (۳) ۳ درصد (۴) تاثیری ندارد

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

برای دانلود رایگان مرجع این سوالات، دانش فنی پایه صنایع غذایی دهم، اینجا بزنید

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

