

مشخصات بسته کامل:

- دارای پاسخنامه تستی و تشریحی
- شامل سوالات طراحی شده
- با قابلیت پرینت

بسته رایگان سوالات استخدامی

تغذیه و بهداشت مواد غذایی

توجه!

نمونه سوالات حاضر به صورت اختصاصی توسط فروشگاه کالاهای دانلودی ایران عرضه تهیه و ثبت شده است و هر گونه کپی برداری و انتشار آن توسط افراد سودجو، بدون اخطار قبلی، پیگرد قانونی به همراه خواهد داشت.

تغذیه و بهداشت مواد غذایی

۱- کدام باکتری بیماری زای گرم منفی جزء خانواده انتروباکتریاسه نمی باشد؟ (www.iranarze.ir)

- (۱) سالمونلا (۲) یرسینیا (۳) ویبریو (۴) اشتریشیا کلی

پاسخ صحیح: ۳

۲- در کدام عفونت غذایی باکتری بدون ایجاد پرگنه در روده میزبان تولید انتروتوکسین می کند؟ (www.iranarze.ir)

- (۱) ویبریوکلرا (۲) یرسینیا انتروکولیتیکا
(۳) لیستریا مونوسیتوجنز (۴) کلستریدیوم پرفرینجنس

پاسخ صحیح: ۴

۳- کدام کپک بر روی نیم شقه های گوشت گوساله نگهداری شده در انبارهای سرد رشد کرده و ایجاد حالت کرکی

(ویسکرز) می کند؟ (www.iranarze.ir)

- (۱) رایزوپوس استولونیفر (۲) تامنیدیوم الگانس (۳) تریکوتسیوم روزنوم (۴) رایزوپوس الیگوسپروس

پاسخ صحیح: ۲

۴- کدام انگل بیماری زای غذایی از طریق مصرف ماهی خام یا نیم پز انتقال می یابد؟ (www.iranarze.ir)

- (۱) آسکاریس لومرکوئیدس (۲) تنیا ساژیناتا (۳) دیفیلوبرتریوم لاتوم (۴) تریشنا اسپیرالیس

پاسخ صحیح: ۳

۵- کدام باکتری بیماری زای غذایی معمولاً قادر به رشد در زیر ۲۵ درجه سانتی گراد نمی باشد؟ (www.iranarze.ir)

- (۱) سالمونلا (۲) کمپیلوباکتر (۳) اشتریشیا (۴) استافیلوکوکوس

پاسخ صحیح: ۲

۶- کدام باکتری بیشتر از طریق مصرف مواد غذایی دریایی که به طور ناقص پخته شده اند، انتقال می یابد؟

- (۱) کمپیلوباکتر ججونای (۲) ویبریو پاراهمولیتیکوس (۳) استافیلوکوکوس اورئوس (۴) لیستریامونوسیتوجنز

پاسخ صحیح: ۲

۷- کدام تیپ از باکتری غذایی کلستریدیوم پرفرینجنس در خاک موجود می باشد؟ (www.iranarze.ir)

- (۱) D (۲) B (۳) A (۴) C

پاسخ صحیح: ۳

برای خرید بسته کامل سوالات استخدامی تغذیه و بهداشت مواد غذایی، اینجا کلیک نمایید.

۸- آنتروتوکسین تولید شده توسط کدام تیپ‌های کلستریدیوم پرفرینجنس مسئول ایجاد اسهال شدید در مسمومیت غذایی می‌باشند؟ (www.iranarze.ir)

(۱) E,A (۲) C,B (۳) B,E (۴) A,C

پاسخ صحیح: ۴

۹- فساد فرآورده‌های تخمیری تازه نگهداری شده در یخچال عمدتاً توسط کدام باکتری‌ها صورت می‌گیرد؟

(۱) اسید استیک باکتریا (۲) اسید لاکتیک باکتریا (۳) پزدودوموناس‌ها (۴) باسیلوس‌ها و کلی فرم‌ها

پاسخ صحیح: ۲

۱۰- کدام باکتری‌ها ممکن است موجب بروز فساد پروتئولیتیک در ماهی شور خشک شده گردند؟ (www.iranarze.ir)

(۱) Halococcus (۲) Xerophiles

(۳) Eutritium (۴) Acintobacter

پاسخ صحیح: ۱

۱۱- مخمرهایی که در مواد غذایی معمولاً فشار اسمزی بالا را دوست دارند، چه نام دارند؟ (www.iranarze.ir)

(۱) Halophiles (۲) Xerophilie (۳) Osmophilic (۴) Psychrophilic

پاسخ صحیح: ۳

۱۲- کدام تیپ از کلستریدیوم بوتولینوم در ماهی معمولاً ردیابی می‌شود؟ (www.iranarze.ir)

(۱) A (۲) E (۳) F (۴) B

پاسخ صحیح: ۲

۱۳- سروتیپ O157:H7 اشیریشیا کلی جزء کدام یک از پاتوتایپ‌های این پاتوژن غذازاد است؟ (www.iranarze.ir)

(۱) EPEC (۲) ETEC (۳) EAEC (۴) EHEC

پاسخ صحیح: ۴

۱۴- یک شیشه محتوی آب میوه در اثر فساد دچار انفجار شده و همه محتویات آن خارج شده است، کدام یک از های زیر

می‌تواند عامل این فساد باشد؟ (www.iranarze.ir)

(۱) زیگوساکارومایسس بایلی (۲) پنی سیلیوم ایتالیکوم

(۳) دباریومایسس (۴) بوتریتیس سینرا

پاسخ صحیح: ۱

۱۵- کدام نگهدارنده معمولاً در نان برای جلوگیری از فساد طنابی شدن مورد استفاده قرار می‌گیرد؟ (www.iranarze.ir)

(۱) سوربات‌ها (۲) بنزوات‌ها (۳) پروپیونات‌ها (۴) سولفیت‌ها

پاسخ صحیح: ۳

برای خرید بسته کامل سوالات استخدامی تغذیه و بهداشت مواد غذایی، اینجا کلیک نمایید.

۱۶- فساد سیب زمینی از طریق نرم شدن بافت، توسط کدام باکتری انجام می‌شود؟ (www.iranarze.ir)

- (۱) کرینه باکتریوم (۲) سودوموناس (۳) پکتوباکتریوم (۴) اروینیا
پاسخ صحیح: ۳.۴

۱۷- عامل اصلی فساد سس‌های سالاد و کچاپ گوجه‌فرنگی مربوط به کدام می‌باشد؟ (www.iranarze.ir)

- (۱) پنی سیلیوم (۲) فوزاریوم (۳) کاندیدا (۴) زیگوساکارومایسس
پاسخ صحیح: ۴

۱۸- عامل فساد سبز در گوشت بسته بندی شده در بسته بندی دارای اتمسفر اصلاح شده کدام یک از عوامل زیر است؟

- (۱) سودوموناس سیرینگه (۲) سودوموناس فراچی
(۳) سرایشیا لیکوفاسینس (۴) شوانلا یوتریفاسینس
پاسخ صحیح: ۴

۱۹. کدام یک بیان کننده میکروارگانیسم های سلولی کوچک میکروسکوپی هستند؟ (www.iranarze.ir)

- (۱) ویروس ها (۲) کپک ها (۳) باکتری ها (۴) مخمرها
پاسخ صحیح: ۳

باکتری ها میکروارگانیسم های سلولی کوچک میکروسکوپی هستند.

۲۰. کدام مورد باعث تخریب میوه ها و سبزی ها می شوند؟ (www.iranarze.ir)

- (۱) باکتری های هضم کننده سلولز (۲) کپک ها
(۳) تک سلولی ها (۴) همه موارد
پاسخ صحیح: ۱

باکتری های هضم کننده سلولز باعث تخریب میوه ها و سبزی ها می شوند.

۲۱. تعدادی از بیماری هایی که از طریق دریافت باکتری زنده یا سموم آنها در غذا یا آب ایجاد می شوند..... نامیده می

شوند. (www.iranarze.ir)

- (۱) بیماری میکروبی (۲) گاستروآنتریت (۳) بیماری های ویروسی (۴) کلستریدیوم
پاسخ صحیح: ۲

تعدادی از بیماری هایی که از طریق دریافت باکتری زنده یا سموم آنها در غذا یا آب ایجاد می شوند گاستروآنتریت نامیده می شوند.

۲۲. اکسیداسیون مواد غذایی در اثر حرارت چه تغییری می کند؟ (www.iranarze.ir)

- (۱) کاهش می یابد (۲) افزایش می یابد (۳) تغییری نمی کند (۴) کنترل می شود.
پاسخ صحیح: ۲

اکسیداسیون مواد غذایی در اثر حرارت افزایش می یابد.

برای خرید بسته کامل سوالات استخدامی تغذیه و بهداشت مواد غذایی، اینجا کلیک نمایید.

۲۳. همه موارد زیر از عوامل شیمیایی فساد میکروبی هستند به جز..... (www.iranarze.ir)

- (۱) اکسیژن (۲) سموم طبیعی (۳) آفت کشها (۴) آنتی بیوتیک ها
- پاسخ صحیح: ۱

اکسیژن از عوامل فیزیکی ساد میکروبی می باشد.

۲۴. آنزیم ها از کدام عوامل فساد میکروبی هستند؟ (www.iranarze.ir)

- (۱) عوامل طبیعی (۲) عوامل شیمیایی (۳) عوامل فیزیکی (۴) عوامل بیولوژیکی
- پاسخ صحیح: ۴

آنزیم ها از عوامل بیولوژیکی اند و موجب فساد گوشت می شوند.

۲۵. نظارت بر مواد غذایی بر عهده کیست؟ (www.iranarze.ir)

- (۱) فروشندگان (۲) تولید کنندگان (۳) اداره کل نظارت و بهداشت (۴) مردم
- پاسخ صحیح: ۳

اداره کل نظارت و بهداشت وظیفه تامین سلامتی و نظارت بر مواد غذایی را بر عهده دارد.

۲۶. کدام گزینه در مورد ید غلط است؟ (www.iranarze.ir)

- (۱) به صورت معدنی وجود دارد (۲) باعث بیماری گواتر می شود.
(۳) باعث بزرگی غده تیروئید می شود (۴) به صورت غیر معدنی وجود دارد
- پاسخ صحیح: ۱

ید یک ماده مغذی است که به صورت یدات یا غیر معدنی وجود دارد.

۲۷. میزان روی مصرفی روزانه برای مردان چند میلیگرم است؟ (www.iranarze.ir)

- (۱) ۱۲ (۲) ۱۵ (۳) ۱۶ (۴) ۱۹
- پاسخ صحیح: ۱

میزان روی مصرفی روزانه برای مردان ۱۲ میلیگرم است

۲۸. عدم رشد اندام های جنسی، بزرگ شدن کبد و کم خونی در سن بلوغ از علایم کمبود کدام ماده است؟

- (۱) روی (۲) منیزیم (۳) ید (۴) کلسیم
- پاسخ صحیح: ۱

کمبود مصرف روی باعث عدم رشد اندام های جنسی، بزرگ شدن کبد و کم خونی در سن بلوغ می شود.

۲۹. جذب آهن در بدن به چه دلیل کم می شود؟ (www.iranarze.ir)

- (۱) اگزالات (۲) فیتات (۳) فیبر (۴) همه موارد
- پاسخ صحیح: ۴

هر سه گزینه باعث کم شدن جذب آهن در بدن می شود.

برای خرید بسته کامل سوالات استخدامی تغذیه و بهداشت مواد غذایی، اینجا کلیک نمایید.

۳۰. گزینه غلط را در مورد آهن بیابید؟ (www.iranarze.ir)

- (۱) آهن در ساختمان هموگلوبین موجود است
- (۲) آهن برای ساخت برخی آنزیم‌ها در سیستم ایمنی به کار می‌رود
- (۳) گلبول قرمز در مغز استخوان ساخته می‌شود
- (۴) طول عمر این سلول ۵۰ روز است

پاسخ صحیح: ۴

گزینه ۴ غلط است زیرا طول عمر آن ۱۲۰ روز است.

۳۱. کدام مورد عامل انتقال اکسیژن در بدن است؟ (www.iranarze.ir)

- (۱) هموگلوبین
- (۲) میوگلوبین
- (۳) انیدریدکربنیک
- (۴) سلول‌ها

پاسخ صحیح: ۱

هموگلوبین عامل انتقال اکسیژن در بدن است.

۳۲. منیزیم در کدام ماده غذایی وجود دارد (www.iranarze.ir)

- (۱) اسفناج
- (۲) دانه غلات
- (۳) کدو سبز
- (۴) همه موارد

پاسخ صحیح: ۴

منیزیم در هر سه گزینه به وفور یافت می‌شود.

برای خرید بسته کامل سوالات استخدامی تغذیه و بهداشت مواد غذایی، اینجا کلیک نمایید.

ایران عرضه مرجع نمونه

سوالات آزمون های استخدامی

مشخصات بسته کامل:

- دارای پاسخنامه تستی و تشریحی
- شامل سوالات طراحی شده
- با قابلیت پرینت

برای خرید بسته کامل سوالات استخدامی تغذیه و بهداشت مواد غذایی ایران عرضه **اینجا** کلیک نمایید.

توجه!

نمونه سوالات حاضر به صورت اختصاصی توسط فروشگاه کالاهای دانلودی ایران عرضه تهیه و ثبت شده است و هر گونه کپی برداری و انتشار آن توسط افراد سودجو، بدون اخطار قبلی، پیگرد قانونی به همراه خواهد داشت.