



تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰ زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۶۰ تشریحی: ۰ سری سوال: یک ۱

عنوان درس: کنترل کیفی مواد غذایی، کنترل کیفیت مواد غذایی

رشته تحصیلی/گد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۳ - علوم و مهندسی صنایع غذایی ۱۴۱۱۵۲۷

۱- کدامیک از موارد ذیل جزء هزینه‌های کنترل کیفیت نمی‌باشد؟

۱. مالیات بر ارزش افزوده
۲. هزینه حاصل از سلب اطمینان مصرف کننده
۳. ضایعات کاربرد مواد اولیه نامرغوب
۴. کاهش کیفیت (درجه یک به دو) و نزول قیمت

۲- برای اجرای مدیریت کیفیت تام (TQM) وجود کدامیک از شرایط زیر ضروری است؟

۱. حذف سیاست تشویق و تنبیه
۲. تولیدگرا تا رابطه گرا
۳. دیدگاه کوتاه مدت نسبت به برنامه ریزی
۴. برتری مدیر حداقل در برخی ویژگیها مانند دانش، مهارت و خلاقیت

۳- چرخه تشکیل شده از چهار گام برنامه ریزی (Plan)، اجرا (Do)، کنترل (Check) و اقدام اصلاحی (Action) را چه می‌نامند؟

۱. نمودار پارتو
۲. هیستوگرام
۳. چرخه کیفیت
۴. نمودار استخوان ماهی

۴- احتمال وجود کدامیک از سموم زیر در سالاد الویه وجود دارد؟

۱. سولانین
۲. گوسیپول
۳. آمیگدالین
۴. لینامارین

۵- نوعی آلرژی که فرد قادر به تحمل گلوتن نان نمی‌باشد؟

۱. فاویسم
۲. سلیاک
۳. عدم تحمل لاکتاز
۴. اگزما

۶- سم Ciguatoxine از طریق چه منبعی وارد بدن ماهی می‌شود؟

۱. تغذیه ماهی از برخی جلبکهای سم ساز
۲. آلودگی آب به فلزات سمی
۳. آلودگی ماهی به ویبریو پاراهمولتیکوس
۴. آلودگی ماهی به کلستریدیوم ولشای

۷- آمین های بیوژنیک توسط چه عاملی در ماهی ایجاد می‌شود؟

۱. تغذیه ماهی از پلانکتونها
۲. فعالیت باکتریها روی ماهی در حال فساد
۳. تغذیه ماهی از جلبکهای سم ساز
۴. وجود کادمیوم و سرب در آب دریا

۸- کدامیک از مواد زیر جزء افزودنیهای غیرعمدی در مواد غذایی می‌باشند؟

۱. اسانسها
۲. شیرین کننده های مصنوعی
۳. علف هرز کشها
۴. امولسیفایرها



تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰ زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۶۰ تشریحی: ۰ سری سوال: ۱ یک

عنوان درس: کنترل کیفی مواد غذایی، کنترل کیفیت مواد غذایی

رشته تحصیلی/گد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۳۰۳ - علوم و مهندسی صنایع غذایی ۱۴۱۵۲۷

۹- برای اندازه گیری قوام خمیر نان از چه وسیله ای استفاده می شود؟

۱. ویسکومتر اُسوالد ۲. قوام سنج بوستویک ۳. سقوط وزنه ۴. فارینوگراف

۱۰- از نظر فیزیکی، کره چه سیستمی است؟

۱. سوسپانسیون آب در چربی ۲. سوسپانسیون چربی در آب
۳. امولسیون آب در چربی ۴. امولسیون چربی در آب

۱۱- اگر ارزیاب نسبت به مسئول ارزیابی دارای نوعی ارتباط حسی مثبت یا منفی باشد و بخواهد به نفع یا ضرر وی ارزیابی کند، این خطا را چه می نامند؟

۱. خطای تضاد و همگرایی ۲. خطای تقریب
۳. خطای تضاد مؤثر ۴. خطای عاطفی

۱۲- کدامیک از آزمایشات زیر جزء آزمونهای سریع ارزیابی مواد غذایی نمی باشد؟

۱. اندازه گیری pH ۲. اندازه گیری مواد جامد محلول
۳. اندازه گیری دما ۴. اندازه گیری چربی

۱۳- بالا بودن مقدار اسید اوریک آرد بر چه موضوعی دلالت دارد؟

۱. گندم پیش از آرد شدن به آفات آلوده بوده است. ۲. میزان پروتئین گندم پائین بوده است.
۳. آرد از کیفیت بالایی برخوردار است. ۴. گندم دارای پروتئین بالایی است.

۱۴- روش احیای رنگ بیشتر برای کدامیک از مواد غذایی زیر استفاده می شود؟

۱. شیر ۲. نان ۳. کلرور سدیم ۴. میوه ها

۱۵- وجود اسید لاکتیک در محصولات غذایی زیر نامطلوب است؟

۱. پنیر ۲. ماست ۳. شیر تخمیر شده ۴. شیر تازه

۱۶- در صورتی که برخی داده ها از حد طبیعی و مطلوب فاصله زیادی داشته باشند، برای روشن شدن وضعیت داده ها، کدام نمودار را توصیه می کنید؟

۱. نمودار میانگین ۲. نمودار دامنه تغییرات ۳. نمودار استخوان ماهی ۴. نمودار پارتو

۱۷- در کدام روش ارزیابی حسی، دو سری نمونه سه تایی همزمان در اختیار ارزیاب قرار می گیرد و ارزیاب باید جفتهای یکسان و میزان ارجحیت خود را تعیین نماید؟

۱. روش مثلث دوگانه ۲. روش آستانه تشخیص ۳. روش Duo-Trio ۴. روش ترجیح دوتایی



سری سوال: ۱ یک

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۶۰ تشریحی: ۰

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

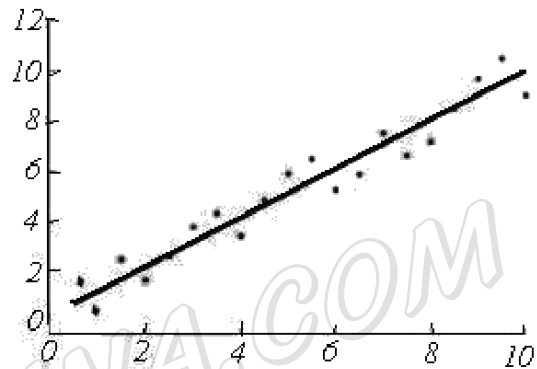
عنوان درس: کنترل کیفی مواد غذایی، کنترل کیفیت مواد غذایی

رشته تحصیلی/گد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۳ - علوم و مهندسی صنایع غذایی ۱۴۱۱۵۲۷

۱۸- برای تعیین فرآورده‌هایی که بیشترین سهم را از درآمد شرکت یا جلب رضایت مشتری دارند و یا عواملی که دخالت عمده تری در مسایل و مشکلات واحد تولید دارند؛ از کدام نمودار استفاده می‌شود؟

۱. نمودار همبستگی ۲. نمودار R ۳. نمودار پارتو ۴. نمودار ایشی کاوا

۱۹- در شکل زیر همبستگی بین دو متغیر مستقل (X) و وابسته (Y) چگونه است؟ (محور افقی (X)، محور عمودی (Y))



۱. مثبت است. ۲. منفی است.
۳. همبستگی وجود ندارد. ۴. اول مثبت و بعد منفی است.

۲۰- اگر r مساوی صفر یا نزدیک به آن باشد، نشانه چیست؟

۱. عدم وجود همبستگی ۲. همبستگی کامل و مستقیم
۳. همبستگی کامل و معکوس ۴. همبستگی متوسط

۲۱- از بیلچه (سرطاس) برای چه نوع نمونه برداری استفاده می‌شود؟

۱. نمونه برداری عمقی از جامدات ۲. نمونه برداری عمقی از مایعات
۳. نمونه برداری سطحی از جامدات ۴. نمونه برداری از روغنها

۲۲- برای بررسی وضعیت میکروبی سطوح در تماس با مواد غذایی از کدام وسیله استفاده می‌شود؟

۱. بامبوی جداره دار یک خانه ۲. تقسیم کن جعبه ای
۳. کاردک ۴. سواب (پنبه استریل دسته دار)

۲۳- در آغاز عملیات کنترل تولید و در مواردی که بهر از جای نامطمئن تامین می‌شود؛ برای ارزیابی، کدام روش بازرسی ضروری است؟

۱. نمونه صفر ۲. نمونه ده درصد ۳. نمونه پنجاه درصد ۴. نمونه صد در صد



تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰ زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۶۰ تشریحی: ۰ سری سوال: ۱ یک

عنوان درس: کنترل کیفی مواد غذایی، کنترل کیفیت مواد غذایی

رشته تحصیلی/گد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۳ - علوم و مهندسی صنایع غذایی ۱۴۱۱۵۲۷

۲۴- اگر به علت وجود نقص در برخی بهرها و نحوه نمونه برداری، کل محموله از جمله بخش سالم و بدون نقص رد شود، به این ریسک (خطر) رد شدن کالای سالم چه می گویند؟

۱. ریسک تولید کننده ۲. ریسک مصرف کننده ۳. ریسک بازار ۴. نبود ریسک

۲۵- برای تعیین مقدار ریسک تولید کننده و مصرف کننده از چه نموداری استفاده می شود؟

۱. نمودار ایشی کاوا ۲. نمودار پارتو
۳. نمودار مشخصه عملکرد ۴. نمودار ستونی

۲۶- کدامیک از موارد زیر جزء شاخصهای مرکزی می باشد؟

۱. دامنه ۲. میانه ۳. انحراف معیار ۴. واریانس

۲۷- هرگاه کیفیت بهرهای مورد بازرسی بهتر از AQL برگزیده شده باشد، طرح نمونه گیری را با کدام طرح می توان جایگزین نمود؟

۱. بازرسی فشرده ۲. نمونه صد در صد
۳. طرح نمونه گیری کاهش یافته ۴. طرح نمونه گیری یک نوبتی

۲۸- بازرسی هنگام تحویل کالا در اسکله مقصد و پس از تخلیه کشتی یا کامیون را چه می نامند؟

۱. Free On Board ۲. EX Works
۳. Delivered Ex Quay ۴. Delivered Duty Paid

۲۹- در صورتی که در کالای مورد بازرسی، مواد مضر یا عوامل مخاطره آمیز برای مصرف کننده یا واحد تولیدی وجود داشته باشد، بازرسین از چه اصطلاحی در گزارش خود استفاده می کنند؟

۱. Critical ۲. Major ۳. Minor ۴. Normal

۳۰- در گزارش بازرسی، اعلام کدامیک از بندهای زیر ضرورت ندارد؟

۱. محلهای مورد بازرسی ۲. منابع، استانداردها و روشهای بازرسی
۳. حقوق و مزایای بازرسین ۴. یافته های بازرسی و پیشنهاد اقدام اصلاحی