

بسمه تعالی

نام سرگروه: سارا قنبری نام منطقه: پلدشت عنوان: سوالات درس ۵ سلامت و بهداشت (بهداشت و ایمنی مواد غذایی)

شماره سوال	سوال	سطوح شناختی						بارم بندی	عنوان فصل (محتوی)
		دانشی			فرایندی				
		به خاطر سپردن	درک	به کار گیری	درک	اجرای فرایند	انتقال و ترکیب		
۱	برای برخورداری از تغذیه مناسب، چه اقداماتی لازم است صورت بگیرد؟				*				۲ بهداشت و ایمنی مواد غذایی
۲	چرا لازم است برای برخورداری از تغذیه مناسب ، بهداشت مواد غذایی را رعایت کنیم.		*						۱
۳	رعایت بهداشت مواد غذایی ما را از ابتلا به چه بیماریهایی در امان نگه می دارد؟	*							۰/۵
۴	بهداشت مواد غذایی رعایت چه نکاتی را شامل می شود؟	*							۱/۵
۵	به چه منظور می بایست بهداشت مواد غذایی در مراحل تهیه و تولید و حمل و نقل و فروش مواد غذایی، رعایت شود؟		*						۰/۷۵
۶	بیشترین آلودگی مواد غذایی چه موقع ایجاد می شود؟		*						۱/۲۵
۷	آگاهی داشتن از چه اصولی به ما در استفاده از مواد غذایی سالم کمک می کند؟		*						۰/۷۵
۸	انجام چه اعمالی مصداق اصول و موازین بهداشتی است؟				*				۱
۹	اصول و موازین بهداشتی چه مواردی را شامل می شود؟	*							۱
۱۰	نکاتی که لازم است برای سالم ماندن غذا در مرحله طبخ و نگهداری توجه شود را بیان کنید.	*							۰/۵
۱۱	چه موقع گفته می شود، پخت غذا کامل است؟		*						۰/۵
۱۲	منظور از نگهداری غذا به صورت داغ یا سرد چیست؟		*						۰/۵
۱۳	برای اینکه غذا به صورت کاملاً داغ و به مدت طولانی سالم بماند، چه دمایی لازم است	*							۰/۲۵
۱۴	از اصول بهداشت فردی افراد موثر در فرایند تولید غذا دو مورد بیان کنید.	*							۰/۵
۱۵	از اصول رعایت بهداشت محیط دو مورد بنویسید.	*							۰/۵

۱۶	چه موقع گفته می شود مواد غذایی دچار فساد شده است؟		*						
۱۷	درست و نادرست بودن جملات زیر را بدون ذکر دلیل مشخص کنید. (الف) کپک ها نسبت به سایر موجودات ذره بینی توانایی تحمل شرایط محیط را به خوبی دارند. (ب) بعد از جدا کردن هاگ های رنگی بر روی سطح مواد خوراکی، مصرف باقیمانده آن از ورود ذرات کوچک قارچ به بدن پیشگیری می کند. (پ) مواد غذایی که دچار کپک شده اند را حتی بعد از برداشتن کپک می توان مصرف کرد. (ت) نگهداری غذا زیر ۱۰ درجه سانتیگراد باعث می شود غذا به مدت طولانی سالم بماند. (ث) استفاده غیر مجاز از سموم دفع آفات نباتی از عوامل شیمیایی ایجاد فساد در مواد غذایی هستند. (ج) افزودنی ها مانند سموم دفع آفات نباتی از عوامل شیمیای ایجاد فساد در مواد غذایی هستند (چ) بیماری های انگلی ، یکی از بیماری های شایع ناشی از خوردن غذای فاسد و آلوده است. (ح) فلزات سنگین بر خلاف سموم قارچی باعث بروز عفونت ها و مسمومیت های غذایی می شود.		*						
۱۸	جاهای خالی را با کلمات مناسب پر کنید. (الف) در حال حاضر بیماریهای ناشی از مصرف یکی از مهمترین مشکلات بهداشتی جوامع بشری به ویژه در کشورهای محروم است. (ب) اگر درجه حرارت برای بافت و نوع ماده غذایی مناسب نباشد، تغییرات نامطلوب در ماده غذایی ایجاد می شود. (پ) یکی از میکرو ارگانسیم های بسیار مقاوم نسبت به سایر موجودات ذره بینی هستند که توانایی تحمل شرایط محیط را به خوبی دارند. (ت) زمانی پخت غذا کامل است که تمام قسمتهای آن حداقل درجه سانتیگراد حرارت دیده باشد. (ث) افزودنی ها حشره کش ها از عوامل شیمیایی ایجاد فساد در مواد غذایی هستند. (ج) یکی از بیماری های شایع ناشی از خوردن غذای فاسد و آلوده است.		*						

۰/۲۵							چ) عوارض بیماری های ناشی از غذا متناسب با مصرف کننده غذا گاهی ظرف چند ساعت تا چند روز ادامه می یابد. ح) به علت آلودگی مواد غذایی به باکتری ها ، ویروس ها و سموم قارچی و بروز می کند.	
۰/۷۵						*	۱۹ سوسک های خانگی از چه راههایی میکروب ها را از منابع آلوده به مواد غذایی منتقل می کنند؟	
۱						*	۲۰ عوامل شیمیایی موثر در ایجاد فساد در مواد غذایی را نام ببرید.	
۱						*	۲۱ عواملی که سبب ایجاد فساد در مواد غذایی می شوند را نام ببرید.	
۰/۵						*	۲۲ بهترین شیوه مبارزه با حشراتی مثل سوسک و مگس چیست؟ (ذکر دو مورد کافیت)	
۰/۵				*			۲۳ چرا لازم است مواد غذایی فاسد شدنی در یخچال نگهداری شود؟	
۰/۵					*		۲۴ اگر درجه حرارت محیط برای بافت و نوع ماده غذایی مناسب نباشد ، چه تبعاتی به همراه خواهد داشت؟	
۱						*	۲۵ عوامل فیزیکی موثر در ایجاد فساد در مواد غذایی را نام ببرید.	
۰/۵						*	۲۶ عوامل مکانیکی از چه راههایی سبب ایجاد فساد در مواد غذایی می شوند؟ (ذکر دو مورد)	
۰/۵						*	۲۷ مراحل فساد میوه ضربه دیده هنگام برداشت را بنویسید.	
۰/۵						*	۲۸ در هر یک از موارد زیر علت را بیان کنید. الف) در موقع خرید میوه ها باید توجه کرد که لکه دار و صدمه خورده نباشند. ب) لازم است مواد غذایی فاسد شدنی در یخچال نگهداری شود.	
۰/۵						*	۲۹ شرایط مناسب نگهداری میوه ها بعد از خرید را بنویسید ؟	
۰/۵						*	۳۰ بیماری های ناشی از مصرف غذای آلوده در کشورهای محروم چه پیامدهایی دارد؟	
۰/۵						*	۳۱ عوارض بیماری های ناشی از غذا اغلب چگونه خود را نشان میدهند؟ (ذکر دو مورد)	
۰/۷۵						*	۳۲ سه دلیل برای بروز بیماری های غذا زاد بنویسید.	
۰/۵						*	۳۳ بیماری های ناشی از غذا به دو دسته تقسیم می شوند، آن دو کدامند؟	
۱						*	۳۴ آلودگی مواد غذایی به کدام عوامل بیماری زا، باعث بروز عفونت ها و مسمومیت های غذایی می شود؟ (ذکر چهار مورد)	
۰/۲۵							۳۵ فردی مقداری گوشت گاو خریده است:	

۰/۲۵					*		الف) می خواهد بعد از طبخ آن را مصرف کند، برای پخت کامل گوشت چه دمایی لازم است؟ ب) اگر گوشت به خوبی طبخ نشود احتمال آلودگی به چه نوع انگلی وجود دارد؟ پ) اگر بخواهد گوشت را به مدت طولانی و کاملاً سرد نگهداری کند، چه شرایط دمایی لازم است؟	
۰/۲۵					*	*		
۰/۵					*	*		
۰/۵					*		برای جلوگیری از آلودگی مواد غذایی و حفظ بهداشت و ایمنی آنها چه راهکار و تدابیری پیشنهاد می کنید؟ (دو مورد)	۳۶
۰/۲۵					*	*	شکل مقابل کدام یک از اصول بهداشتی را در جلوگیری از آلودگی و فساد مواد غذایی نشان می دهد؟	۳۷
								