

باسمه تعالی

سؤالات امتحان نهایی درس: اصول تغذیه		رشته: صنایع غذایی	ساعت شروع: ۱۰:۳۰ صبح	مدت امتحان: ۷۵ دقیقه
سال سوم آموزش متوسطه		تاریخ امتحان: ۱۳۹۰/۱۰/۷		
دانش آموزان و داوطلبان آزاد سراسر کشور در دیماه سال ۱۳۹۰		مرکز سنجش آموزش و پرورش http://aee.medu.ir		
ردیف	سؤالات	نمره		
۱	دو نوع ماده مغذی انرژی‌زا را نام ببرید.	۰/۵		
۲	قندی که به صورت آزاد در طبیعت یافت نمی‌شود و در ساختمان بافت‌های عصبی شرکت می‌کند نام دارد.	۰/۵		
۳	عدم تحمل لاکتوز شیر یک عارضه‌ی ناشی از کمبود فعالیت یافقدان می‌باشد.	۰/۵		
۴	بیماری‌های قلبی بیشتر در اشخاصی دیده می‌شود که میزان و خوششان بالا است.	۰/۵		
۵	فرق چربی مارگارین با چربی شیر چیست؟	۰/۵		
۶	بیماری گرتی‌نیم بر اثر کمبود کدام ماده معدنی به وجود می‌آید.	۰/۵		
۷	چرا مصرف آب مرکبات قبل از شش ماهگی برای نوزاد غیر مجاز است؟	۰/۵		
۸	زنان شیرده ضمن ادامه‌ی رژیم دوران بارداری خود باید یک سروینگ بیشتر از گروه غذایی مصرف کنند.	۰/۵		
۹	نشانه‌های بیماری کم‌خونی مگالوبلاستیک را بنویسید.	۰/۷۵		
۱۰	پروتئین ناکامل را تعریف کنید.	۱		
۱۱	چهار مورد از نقش‌های پروتئین در بدن را بنویسید.	۱		
۱۲	کمبود ویتامین D در کودکان بیماری و در بزرگسالان بیماری ایجاد می‌کند.	۱		
۱۳	چرا مصرف نان‌های تهیه شده از خمیر ور نیامده باعث کمبود روی در بدن می‌شود؟	۱		
۱۴	بهترین منابع مواد مغذی موجود در لبنیات را نام برده و این گروه از نظر کدام ماده مغذی فقیر می‌باشند. (برای هر کدام دو مورد)	۱		
۱۵	در تنظیم برنامه‌های غذایی رعایت چه اصولی لازم است؟ (دو مورد)	۱		
۱۶	اگر در غذایی ۱۰ گرم چربی ۶ گرم پروتئین و ۲۳ گرم کربوهیدرات وجود داشته باشد، مقدار انرژی حاصل از این غذا را محاسبه نمایید.	۱		
۱۷	منظور از چاقی بالاتنه چیست؟ بیشتر در چه افرادی دیده می‌شود؟	۱		
۱۸	عوامل مؤثر در تخریب باکتری‌ها را نام ببرید. (چهار مورد)	۱		
۱۹	سم آفلاتوکسین توسط کدام کپک ایجاد می‌شود؟ خوردن غذای آلوده به این سم باعث چه سرطانی می‌شود؟	۱		
۲۰	چگونه ضربه سبب فساد مواد غذایی می‌شود؟	۱		
۲۱	برای جلوگیری از اکسیداسیون اجزای مواد غذایی بر اثر اکسیژن هوا از چه روش‌هایی می‌توان استفاده کرد؟ (دو مورد)	۱		
۲۲	چرا در هنگام طبخ تخم مرغ دمای مرکزی آن باید به ۶۰ درجه سانتی‌گراد برسد؟	۱		
۲۳	وظیفه‌ی سازمان شیلات شمال و جنوب چیست؟	۱		
۲۴	چرا ویتامین A را ویتامین ضد عفونت می‌نامند؟	۱/۲۵		
۲۰	جمع نمرات	موفق باشید		

باسمه تعالی

راهنمای تصحیح سؤالات امتحان نهایی درس: اصول تغذیه		رشته: صنایع غذایی	
سال سوم آموزش متوسطه		تاریخ امتحان: ۱۳۹۰/۱۰/۷	
دانش آموزان و داوطلبان آزاد سراسر کشور در دیماه سال ۱۳۹۰		مرکز سنجش آموزش و پرورش http://aee.medu.ir	
ردیف	سؤال	راهنامه‌ی تصحیح	نمره
۱	کربوهیدرات، چربی یا لیپید، پروتئین یا مواد از ته (دو مورد، هر مورد صحیح ۰/۲۵)		۰/۵
۲	گالاکتوز یا قند مغز (۰/۵)		۰/۵
۳	آنزیم لاکتاز		۰/۵
۴	کلسترول (۰/۲۵) - تری گلیسرید (۰/۲۵)		۰/۵
۵	چربی مارگارین قابل رؤیت (۰/۲۵) چربی شیر غیر قابل رؤیت (۰/۲۵)		۰/۵
۶	ید		۰/۵
۷	به دلیل احتمال بروز حساسیت		۰/۵
۸	شیر یا لبنیات		۰/۵
۹	بزرگ شدن گلبول قرمز (۰/۲۵) کاهش هموگلوبین (۰/۲۵) اختلالات گوارشی (۰/۲۵)		۰/۷۵
۱۰	اگر پروتئین‌ها از نظر یک یا چند اسید آمینه‌ی ضروری ناکافی و محدود باشد این نوع پروتئین‌ها ناکامل محسوب می‌شوند.		۱
۱۱	رشد و نگهداری بافت‌ها - تشکیل ترکیبات ضروری بدن - کمک به تعادل اسید و باز - حفظ تعادل آب بدن - محرک ساخته شدن پادتن - انتقال مواد مغذی - تولید گلوکز (چهار مورد هر مورد صحیح ۰/۲۵)		۱
۱۲	راشیتیس (۰/۲۵) - نرمی استخوان یا استئومالاسی (۰/۲۵)		۱
۱۳	چون در خمیری که ترش نشده باشد اسید فیتیک با روی ترکیب می‌شود (۰/۵) و یا به صورت نمک این اسید در می‌آید که قابل جذب نمی‌باشد (۰/۵)		۱
۱۴	غنی از پروتئین (۰/۲۵) و کلسیم (۰/۲۵) - فقیر از نظر آهن، ویتامین C و ویتامین D (دو مورد، هر مورد صحیح ۰/۲۵)		۱
۱۵	تنوع در مصرف مواد غذایی - تعادل در مصرف مواد غذایی - اعتدال در مصرف با در نظر گرفتن کفایت کالری یا انرژی دریافتی (دو مورد، هر مورد صحیح ۰/۵)		۱
۱۶	کالری حاصل از کربوهیدرات‌ها $23 \times 4 = 92$ کالری حاصل از پروتئین‌ها $6 \times 4 = 24$ کالری حاصل از چربی‌ها $10 \times 9 = 90$ کل کالری $92 + 24 + 90 = 206$		۱
۱۷	این چاقی بیشتر در اثر ذخیره‌ی چربی‌ها (۰/۲۵) در ناحیه شکم (۰/۲۵) و کمر (۰/۲۵) ایجاد می‌شود - مردان (۰/۲۵)		۱
۱۸	ماده‌ی غذایی - آب - PH - اکسیژن - دما - تشعشع - مواد شیمیایی (چهار مورد، هر مورد صحیح ۰/۲۵)		۱
۱۹	آسپرژیلوس فلاووس (۰/۵) سرطان کبد (۰/۵)		۱
۲۰	چون سلول‌های مواد غذایی به ویژه سبزی‌ها و میوه‌ها بسیار لطیف و شکننده‌اند (۰/۲۵) با وارد نمودن ضربه پاره شده (۰/۲۵)، مواد داخل سلول بیرون می‌ریزد (۰/۲۵) و باعث فساد سریع و از بین رفتن مواد مغذی می‌شود (۰/۲۵)		۱
۲۱	ایجاد خلاء - کنسرو کردن - اضافه کردن آنتی‌اکسیدان (دو مورد، هر مورد صحیح ۰/۵)		۱
۲۲	زیرا چنانچه تخم مرغ خام آلودگی میکروبی داشته باشد (۰/۵) و دمای مرکزی آن کمتر از ۶۰ درجه سانتی‌گراد باشد مصرف آن مسمومیت غذایی به همراه دارد. (۰/۵)		۱
۲۳	نظارت بر امر صید (۰/۲۵)، توزیع (۰/۲۵) و عرضه (۰/۲۵) و نگهداری آبزیان (۰/۲۵)		۱
۲۴	در اثر کمبود ویتامین A، بافت‌های پوششی داخلی مانند غدد ترشحی، غدد چربی، غدد پوششی مجرای تنفسی و گوارشی نیز دچار کمبود ترشح می‌شوند (۰/۷۵) و در نتیجه مقاومت بدن را در مقابل ابتلا به بیماری‌ها پایین می‌آورد. (۰/۵)		۱/۲۵
۲۰	جمع بارم	همکاران محترم خسته نباشید	