



قدم به قدم، همراه دانشجو...

WWW.GhadamYar.Com

جامع ترین و به روز ترین پرتال دانشجویی کشور (پرتال دانش)  
با ارائه خدمات رایگان، تحصیلی، آموزشی، رفاهی، شغلی و...  
برای دانشجویان

- (۱) راهنمای ارتقاء تحصیلی. (کار دانی به کارشناسی، کارشناسی به ارشد و ارشد به دکتری)
- (۲) ارائه سوالات کنکور مقاطع مختلف سالهای گذشته، همراه پاسخ، به صورت رایگان
- (۳) معرفی روش‌های مقاله و پایان نامه نویسی و ارائه یکیج های آموزشی مربوطه
- (۴) معرفی منابع و کتب مرتبط با کنکورهای تحصیلی (کار دانی تا دکتری)
- (۵) معرفی آموزشگاهها و مراکز مشاوره تحصیلی معتبر
- (۶) ارائه جزوای و منابع رایگان مرتبط با رشته‌های تحصیلی
- (۷) راهنمای آزمون‌های حقوقی به همراه دفترچه سوالات سالهای گذشته (رایگان)
- (۸) راهنمای آزمون‌های نظام مهندسی به همراه دفترچه سوالات سالهای گذشته (رایگان)
- (۹) آخرین اخبار دانشجویی، در همه مقاطع، از خبرگزاری‌های پر بازدید
- (۱۰) معرفی مراکز ورزشی، تفریحی و فروشگاه‌های دارای تخفیف دانشجویی
- (۱۱) معرفی همایش‌ها، کنفرانس‌ها و نمایشگاه‌های ویژه دانشجویی
- (۱۲) ارائه اطلاعات مربوط به بورسیه و تحصیل در خارج و معرفی شرکت‌های معتبر مربوطه
- (۱۳) معرفی مسائل و قوانین مربوط به سر بازی، معافیت تحصیلی و امریه
- (۱۴) ارائه خدمات خاص ویژه دانشجویان خارجی
- (۱۵) معرفی انواع بیمه‌های دانشجویی دارای تخفیف
- (۱۶) صفحه ویژه نقل و انتقالات دانشجویی
- (۱۷) صفحه ویژه ارائه شغل‌های پاره وقت، اخبار استخدامی
- (۱۸) معرفی خوابگاه‌های دانشجویی معتبر
- (۱۹) دانلود رایگان نرم افزار و اپلیکیشن‌های تحصیلی و...
- (۲۰) ارائه راهکارهای کارآفرینی، استارت آپ و...
- (۲۱) معرفی مراکز تایپ، ترجمه، پرینت، صحافی و ... به صورت آنلاین
- (۲۲) راهنمای خرید آنلاین ارزی و معرفی شرکت‌های مطرح ..... (۲۳)



WWW.GhadamYar.Ir

۰۹۱۲ ۳۰ ۹۰ ۱۰۸

WWW.PortaleDanesh.com

WWW.GhadamYar.Org

۰۹۱۲ ۰۹ ۰۲ ۸۰۱

باما همراه باشید...

[www.GhadamYar.com](http://www.GhadamYar.com)

آزمون سراسری متقاضیان کارشناسی رسمی دادگستری  
رشته مواد غذائی و مسمومیت‌های ناشی از آن

مدت آزمون: ۷۵ دقیقه

تاریخ: ۱۳۸۰/۴/۱۴

تذکرات:

- ۱- به کلیه سوالات پاسخ فرمائید.
- ۲- استفاده از جزو و کتاب آزاد نمی‌باشد.
- ۳- به سوالات متقاضیان بپیچوچه پاسخ داده نخواهد شد.

- سوال ۱- وظائف مسنوی فنی از نظر قانون نظارت بر مواد غذائی، آشامیدنی، آرایشی، بهداشتی را مختصرًا تحریف کنید. (۱/۵ نمره)
- سوال ۲- مهمترین فساد میکروبی نان کدام است. عوامل و دلایل آن را تشریح کنید. (۱ نمره)
- سوال ۳- رنگهای مصنوعی مجاز در صنایع غذائی کدامند و هریک چه رنگی دارند. (۱ نمره)
- سوال ۴- چه مراکز تولید فرآورده‌های مواد غذائی مشمول اخذ پروانه ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پرورشی می‌گردند. (۱ نمره)
- سوال ۵- پلیمرهای مهم مصرفی در صنایع بسته بندی را نام برد و دو قسم از مواد افزودنی پکارفته در آنها:  
الف- جهت جلوگیری از چروک خوردگی  
ب- جهت جلوگیری از کف طی پلی مریزاسیون  
را نام ببرید. (۱/۵ نمره)
- سوال ۶- منشاء آنودگی مواد غذائی به استافیلوکوکوس (STAPHYLOCOCCUS) چیست؟ ضمناً  
جه نوع مواد غذائی به استافیلوکوکوس اورنوس (STAPHYLOCOCCUS AUREUS) آنوده  
می‌شوند؟ (۱ نمره)
- سوال ۷- آیا اضافه کردن تیدریسولفورو<sup>2</sup> به قند و آبلیمو در ایران مجاز است یا خیر؟ جملجه جواب مثبت  
است حد مجاز آن را بنویسید. (۱ نمره)