باسمه تعالی

نام و نام خانوادگی:	اداره کل آموزش و پرورش استان گیلان	۱۴۰۲/۱۰/۰۴
	مدیریت آموزش و پرورش شهرستان تالش	تعداد صفحات : ۱ صفحه
نام آموزشگاه: مرکز غیرانتفاعی خواجه نصیر	سوالات امتحان درس سلامت وبهداشت دی ماه ۱۴۰۲	مدت امتحان : ۶۰ دقیقه
پایه: دوازدهم انسانی	دانش آموزان دوره دوم متوسطه	ساعت شروع: ۹صبح

ردیف	سوالات	بارم
۱	**جاهای خالی را پرکنید** الف) زمانی پخت غذا کامل پاسخ که تمام قسمت‌های آن حداقل .....درجه سانتی گراد حرارت دیده باشد ب) برای افراد شاغل در مکان‌های تهیه و توزیع غذا مواردی چون.....و.....از اهمیت بسزایی برخوردار است ج) یماری‌های ناشی از مصرف غذاهای آلوده را بیماری ..... می‌گویند د) ضربه در حین برداشت میوه جزء عوامل ..... فساد در مواد غذایی است.	۲
۲	**کوتاه پاسخ دهید** الف) چه عواملی سبب ایجاد فساد در مواد غذایی می‌شوند؟ ب) برای سالم بودن غذا در مرحله طبخ و نگهداری توجه به چه نکاتی لازم است؟	۳
۳	اصول و موازین بهداشتی مواد غذایی را بیان کنید؟	۲
۴	عوامل مکانیکی (ضربه دیدن در حین برداشت، انتقال و نگهداری) چگونه باعث فساد مواد غذایی می شوند؟	۲
۵	عوامل فیزیکی (نور، حرارت، رطوبت، زمان و ...) چگونه باعث فساد مواد غذایی می شوند؟	۱/۵
۶	فساد مواد غذایی چیست؟	۱/۵
۷	بیماریهای غذازاد یا بیماری‌های ناشی از غذا چگونه ایجاد می شوند؟	۲
۸	**نکات بهداشت فردی افراد مؤثر در فرایند تولید غذا را ذکر کنید؟**	۲
۹	چرا باید بهداشت مواد غذایی را رعایت کنیم؟	۲
۱۰	توصیه‌های خودمراقبتی برای داشتن تغذیه سالم، ایمن و بهداشتی را بنویسید؟	۲

www.kanoon.ir