



الابذکرا... تطمئن القلوب

عصر پنجشنبه

۸۹/۳/۲۷

وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

معاونت آموزشی

دبیر خانه شورای آموزش علوم پایه پزشکی، بهداشت و تخصصی

سوالات آزمون ورودی دوره کارشناسی ارشد

رشته: علوم و صنایع فناوری

سال تحصیلی ۸۹-۹۰

تعداد سوالات: ۱۶۰

(هر ۱۶۰ دقیقه)

تعداد صفحات: ۴۸

مشخصات داوطلب

نام:

نام خانوادگی:

شماره داوطلبی:

داوطلب عزیز لطفاً قبل از شروع پاسخ گیری، دفترچه سوالات را از نظر تعداد صفحات به دقت مورد بررسی قرار داده و در صورت هر گونه اشکال به مسئولین جلسه اطلاع دهید.

مرکز سنجش آموزش پزشکی

امتحان
نهایی
پذیرش

میکروبیولوژی مواد غذایی

سؤال ۱ - اصطلاح متابیوز (metabolism) بیانگر کدام گزینه است؟

- (الف) زمانی که یک میکروارگانیسم با استفاده از محیط کشت مانع رشد میکروارگانیسم دیگر می شود
- (ب) زمانی که یک میکروارگانیسم با ایجاد شرایط مناسب بر رشد میکروارگانیسم دیگر تاثیر می گذارد
- (ج) دقیقی که نیاز دو میکروارگانیسم به مواد مغذی کاملاً مشابه می باشد
- (د) وقتی که رشد یک میکروارگانیسم در اثر متابولیت های تولید شده بوسیله میکروارگانیسم دیگر متوقف می شود

سؤال ۲ - باکتریهای اسید لاکتیک عمدتاً سبب چه نوع فسادی در گوشت می شوند؟

- (الف) لزجی - ایجاد لکه های سبز - گندیدگی - لزجی
- (ب) لکه های سبز - گندیدگی - ترش شدن
- (ج) لزجی - ترش شدن - چسبندگی
- (د) ترش شدن - لزجی - گندیدگی

سؤال ۳ - استفاده از SO_2 در چه مواد غذایی مجاز نیست؟

- (الف) محصولات لبنی
- (ب) نگهداری انگور
- (ج) میوه های خشک
- (د) محصولات گوشتی

سؤال ۴ - کدام میکروارگانیسم برای تعیین وجود H_2S سبیلین در شیر بکار می رود؟

- (الف) با سیلوس پرمیلوس
- (ب) با سیلوس سوینتیلیس
- (ج) با سیلوس استئارو ترموفیلوس
- (د) با سیلوس کواکولانس

سؤال ۵ - فعالیت ضد میکروبی کدامیک از ترکیبات زیر وابسته به pH نیست؟

- (الف) سدیم کلرید
- (ب) نیتریت
- (ج) اسید بنزوئیک
- (د) SO_2

سؤال ۶ - کدام یک از ترکیبات ضد میکروبی زیر منحصراً اثر ضد کپک دارد؟

- (الف) دی استیل
- (ب) اسید آسکوربیک
- (ج) نیتریت
- (د) ناتامایسین

رشه: علوم و صنایع غذایی

سوالات آزمون ورودی کارشناسی ارشد سال تحصیلی ۸۹-۹۰

سؤال ۷ - مهمترین کپک در مواد غذایی با فعالیت آبی پایین کدام است؟

- الف) بوتری تیس عینه را
- ب) آلترناریا سیتری
- ج) آسپرژیلوس گلاوکوس
- د) اسپروتیکوم کارنیس

سؤال ۸ - کدام یک از روش های زیر برای شمارش میکرووارگانیسم ها بکار نمی رود؟

- الف) ELISA
- ب) امپدانس
- ج) MPN
- د) احیاءرنگ

سؤال ۹ - وجود کدامیک از ترکیبات زیر موجب کاهش توان اکسید اسیدین واحیاء (Eh) مواد غذایی می شوند و بر رشد باکتریهای هوازی تاثیر متفاوتی می گذارد؟

- الف) ترکیبات حلقوی
- ب) دی ساکارید ها
- ج) اسید های چرب مزدوج
- د) گروه سولفیدریل پروتئین ها

سؤال ۱۰ - فرایند استریلیزاسیون بوسیله حرارت مرطوب چگونه موجب مرگ باکتریها می گردد؟

- الف) تغییر در ساختار ژن های سلولی
- ب) تغییر در ساختار پروتئینی سلول
- ج) اختلال در ساختار لیپیدهای سلولی
- د) اختلال در ساختمان پلی ساکاریدی سلول

سؤال ۱۱ - یک قوطی ترشی بادمجان چهار باد کردگی شده است، علت آن به اختلال زیاد کدامیک از گزینه های زیر می تواند باشد؟

- الف) فساد ترش مسطح
- ب) فساد سولفوره
- ج) فساد تورم هیدروژنی
- د) فساد بی هوازیهای ترموفیل

سؤال ۱۲ - فساد نرم باکتریایی بوسیله باکتری *Erwinia* عامل شروع فساد و لهیمه در کدام میوه درختی می تواند باشد؟

- الف) گلابی
- ب) هلو
- ج) سیب
- د) زردآلو

رشته: علوم و صنایع غذایی

سوالات آزمون ورودی کارشناسی ارشد سال تحصیلی ۸۹-۹۰

سؤال ۱۳ - مقاومت باکتریها در محصولات غذایی در برابر تابش پرتوهای یونیزه کننده در کدامیک از شرایط زیر افزایش می یابد؟

الف) شرایط هوازی

ج) غلظت یون سدیم کمتر از ۲ درصد

سؤال ۱۴ - در اکسید اسیدن الكل و تبدیل آن به سرکه کدامیک از باکتریهای زیر دخالت دارد؟

الف) *Brochotrix*

ج) *Acetobacter*

سؤال ۱۵ - آلدگی محصولات غذایی با کدام گونه باکتری سودوموناس را میتوان به آسانی با قرار دادن آن در برابر نور ماوراء بنفس شناسایی کرد؟

الف) *aeruginosa*

ج) *nigrificans*

سؤال ۱۶ - در فرآیند استریلیزاسیون تابشی محصولات غذایی، محدوده پرتودهی بر حسب KGray چقدر است؟

الف) ۲ الی ۱۰

ج) ۱۰ الی ۲۰

سؤال ۱۷ - باکتریها از چه ماده ای ساخته شده اند؟

الف) لیپید ها

ج) پروتئین ها

سؤال ۱۸ - باکتری *Lactobacillus brevis* عامل کدامیک از انواع فساد در کنسرو زیتون سبز می باشد؟

الف) ایجاد حالت چسبندگی

ج) ابری شدن آب کنسرو

سؤال ۱۹ - عامل اصلی فساد ماهی ها در زمان نگهداری کدامیک از باکتری های زیر است؟

الف) *Acinetobacter*

ج) *Enterobacter*

سؤال ۲۰ - آزمون آنزیمی گلوكوزرونیداز (Glucoronidase) برای شناسایی کدامیک از باکتریهای زیر در نمونه مواد غذایی استفاده می‌شود؟

ب) *C.botulinum*

الف) *S.aureus*

د) *E.coli*

ج) *S.typhimurium*

سؤال ۲۱ - تغییرات ارگانولپتیک آب میوه هائیکه مدت چندین ساعت در دمای ۴۰ درجه سانتیگراد قرار گرفته اند بر اثر کدام گزینه زیر است؟

ب) تخمیر لاکتیکی

الف) تخمیر الکلی

د) تخمیر بوئیریک

ج) تخمیر استیک

سؤال ۲۲ - فساد کنسروهای اسیدی بوسیله کدام گونه ساکارولپتیک باکتری کلوستریدیوم صورت می‌گیرد؟

ب) *C.putrefaciens*

الف) *C.nigrificans*

د) *C.sporogenes*

ج) *C.pasteurianum*

سؤال ۲۳ - کدامیک از باکتریهای زیر مابین پوشش خارجی و گوشت سوسیس رشد نموده باعث ترش شدن آن می‌شود؟

ب) سودوموناس

الف) میکرو کوکوس

د) استافیلوکوکوس

ج) کلوستریدیوم

سؤال ۲۴ - به منظور فعال کردن سیستم ضد میکروبی لاکتوپراکتیداز و تأخیر در فساد شیر خام کدامیک از ترکیبات زیر باید به شیر اضافه شود؟

ب) لاکتو پر اکسید

الف) لاکتوز

د) هیپوتیوسیانیت

ج) تیروسیانات

شیمی مواد غذایی

سؤال ۲۵ - روتینوز (rutinose) از مجموعه کدامیک از قند های زیر تشکیل یافته است؟

ب) ال - گزیلوز ، دی - گلوكز

الف) ال - رامنوز ، دی - گلوكز

د) ال - ریبوز ، دی - گلوكز

ج) ال - آرابینوز ، دی - گلوكز

رشه: علوم و صنایع غذایی

سوالات آزمون ورودی کارشناسی ارشد سال تحصیلی ۸۹-۹۰

سؤال ۲۶ - کدامیک از موارد زیر در مورد هیومین (Humin) صحیح است؟

الف) یکی از مشتقات رنگی گوشت قرمز است

ب) در جریان کاراملیزاسیون شکر و با ادامه دهی حرارت به وجود می‌آید

ج) از هیدروولیز اسیدی هم سلولز بوجود می‌آید.

د) یکی از مشتقات رنگی حاصله از واکنش میلارد می‌باشد

سؤال ۲۷ - کدامیک از موارد زیر در مورد آلفا-جنتیوبیوز صحیح است؟

الف) بتا-د-گلوکوپیرانوزیل ۱ → ۶ آلفا-د-گلوکوپیرانوز

ب) بتا-د-گلوکوپیرانوزیل ۱ ← ۶ بتا-د-گلوکوپیرانوز

ج) بتا-د-گلوکوپیرانوزیل ۱ ← ۴ بتا-د-گلوکوپیرانوز

د) بتا-د-گلوکوپیرانوزیل ۱ ← ۴ آلفا-د-گلوکوپیرانوز

سؤال ۲۸ - کدامیک از موارد زیر از نظر تشکیل پیوند های دی سولفیدی در گلیادین و گلوتنین صحیح است؟

الف) گلوتنین توانایی تشکیل پیوند های دی سولفیدی هم درون مولکولی و هم بین مولکولی دارد ولی گلیادین فقط پیوند های دی سولفیدی درون مولکولی تشکیل می‌دهد

ب) گلیادین توانایی تشکیل پیوند های دی سولفیدی هم درون مولکولی و هم بین مولکولی دارد ولی گلوتنین فقط پیوند های دی سولفیدی درون مولکولی تشکیل می‌دهد.

ج) گلوتنین و گلیادین از نظر توانایی تشکیل پیوند های دی سولفیدی درون و بین مولکولی بکسان هستند.

د) در گلوتنین و گلیادین فقط پیوند های دی سولفیدی درون مولکولی تشکیل می‌شود.

سؤال ۲۹ - پکتین استراز کدامیک از اعمال زیر را انجام می‌دهد؟

الف) هیدرولیز پیوند های گلیکوزیدی

ب) جداسازی گروه های متوكسیل از پکتین

ج) جداسازی گروه های کربوکسیل از پکتین

د) عمل ترانس الیناسیون

سؤال ۳۰ - کدامیک از ویتامین های زیر در جریان ساخت پنیر به مقداری زیاد کاهش ولی در جریان رسیدن پنیر افزایش می‌یابد؟

الف) پانتوتئیک اسید

ب) فولیک اسید

ج) ریبو فلاوین

سؤال ۳۱ - کدامیک از موارد زیر در مورد Erythorbic acid صحیح است؟

الف) جزو اسیدهای آمینه قارچی است.

ب) جزو آنتی بیوتیک های تولید شده توسط برخی از قارچها است

ج) جزو اسیدهای چرب تولیدی توسط برخی از قارچهاست

د) اسم دیگر دایزو آسکوربیک اسید است

سؤال ۳۲ - کدامیک از موارد زیر در مورد Geranyl geraniol صحیح است؟

الف) جزء مواد معطر موجود در برخی از ادویه جات است

ب) در پوست برخی از مرکبات وجود دارد

ج) جزء ترکیبات غیر قابل صابونی شدن روغن های گیاهی می باشد

د) ماده معطر موجود در میوه انبه است

سؤال ۳۳ - کدامیک از ساختاری های زیر نشان دهنده مانینو تریوز (Mannino Triose) می باشد؟

الف) گالاکتوز $1 \leftarrow 6$ گالاکتوز $1 \leftarrow 6$ گلوکز

ب) گالاکتوز $1 \leftarrow 4$ گالاکتوز $1 \leftarrow 4$ گلوکز

ج) گالاکتوز $1 \leftarrow 6$ گلوکز $1 \leftarrow 2$ فروکتوز

د) گالاکتوز $1 \leftarrow 6$ گالاکتوز $1 \leftarrow 2$ فروکتوز

سؤال ۳۴ - کمترین میزان آب در کدام فراورده وجود دارد؟

الف) شیر خشک

ب) آرد کنوم

ج) بیسکویت

سؤال ۳۵ - کدام عنصر غیر مغذی و سمی است؟

الف) Sn

ب) Fe

ج) Cu

د) Sb

سؤال ۳۶ - ترکیب چربی های طبیعی معمولا به چه صورت است؟

الف) مخلوطی از تری آسیل گلیسرول های مختلف

ب) مخلوطی از منو و دی گلیسریدها

ج) مخلوطی از منو، دی و تری گلیسرید های ساده

د) مخلوطی از منو، دی و تری گلیسریدهای مختلف

سؤال ۳۷ - کارآگینان چیست؟
آنومالی دید دوچشمی:

الف) صمع گیاهی مت Shank از واحد های D-گالاكتو- D - مانو گلیکان

سؤال ۱ - کدامیک از عبارات زیر در مورد اسوزیت فوریا صحیح تر است؟

ب) پلیمر مرکب از واحد های گالاكتوز و گالاكتورونیک اسید

الف) مقدار منشوری که فیکسیشن دیسپاریتی را خنثی می کند

ج) هیدروکلرئید مرکب از واحد های گلوكورونیک اسید و مانورونیک اسید

ب) اصل تلاقي منحنی فیکنشن دیسپاریتی با محور Y

د) پلیمر سولفاته مرکب از واحد های گالاكتوز و انیدرو گالاكتوز

ج) مقدار فیکنشن که با آزمایش بالانس بی نهایت تورویل اندازه گیری می شود

سؤال ۲۸ - کدام بیرونیتین پایداری حرارتی بالایی دارد؟

د) فوریایی که با وجود محرك فیوژن مرکزی اندازه گیری می شود

الف) میوزین ب) ژلاتین

سؤال ۲ - کدام نوع نیستاگموس غالباً با استراپیسم همراه است؟

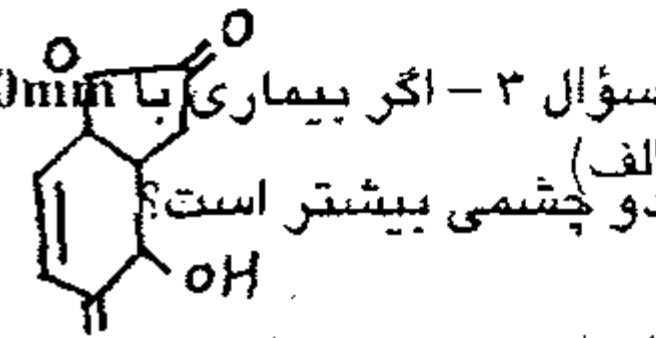
ج) لکوملین د) گلوبولین

ب) پنهانی الف) مادرزادی

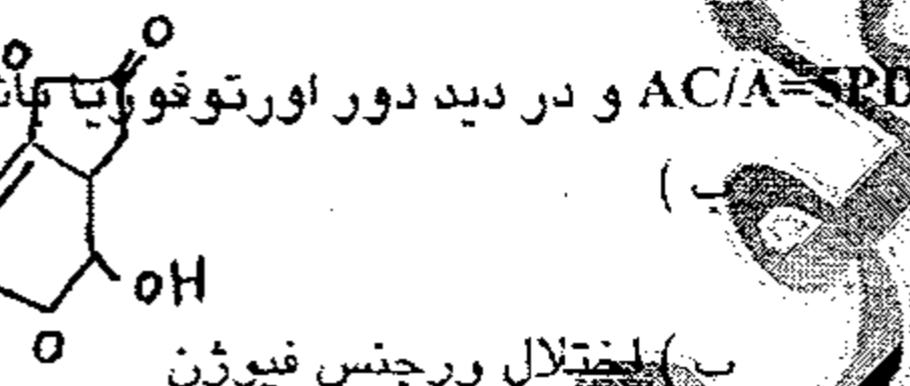
سؤال ۲۹ - کدام فرمول مربوط به پاتولین (Patulin) است؟

ج) سندروم بلوکه نیستاگموس د) فیزیولوژیک

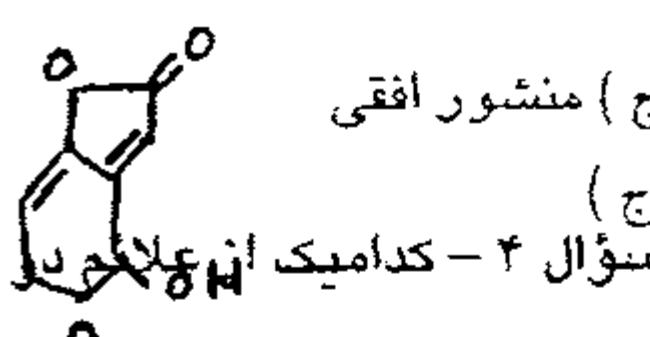
سؤال ۳ - اگر بیماری با $AC/A = SPD$ ، نسبت $PD = 60\text{mm}$ دید دوچشمی بیشتر است.



الف) فزونی تباعد



ب) اختلال ورجنس فیوژن



ج) منشور افقی

د) جراحی

ج) منشور افقی

ب) مشکلات مطالعه

سؤال ۳۰ - مومنه جزء کدام دسته از ترکیبات زیر می باشد؟

الف) لبیدهای ساده - بیماری ۲۲ ساله به کلینیک اپتومتری مراجعه کرده و اهل همکنونی کند که هنگام کار با کامپیوتر دچار استرنوپیا و

پارکینسونی داشته باشد. معابینات نشان دهنده مختصر استیگما (کلسم) و دپریمی ایست. مناسب ترین درمان کدام است؟

سلولی) آنوریزمه سولکوله آب اضلاع (لوله کوتل) برای کتاب می فروخت پیوند هیدروژنی تشکیل دهد؟

الف) یافحاجات تمرينات بینایی

ب) دو

ج) اصلاح عیوب انکساری

د) چهار

د) پلک زدن کامل برای گسترش اشک روی قرنیه

رشته: علوم و صنایع غذایی

سوالات آزمون ورودی کارشناسی ارشد سال تحصیلی ۸۹-۹۰

سؤال ۲۲ - کدام گزینه در مورد ایزومندیتامین C صحیح است؟

- (الف) مخلوط مساوی D- و L- آسکوربیک اسید نور پلاریزه را به راست منحرف می کند
- (ب) مخلوط مساوی D- و L- آسکوربیک اسید نور پلاریزه را به چپ منحرف می کند
- (ج) L- آسکوربیک اسید خاصیت ضد اسکوربوت دارد
- (د) D- آسکوربیک اسید خاصیت ضد اسکوربوت دارد

سؤال ۲۳ - داشتن گروه فورمیل (Formyl) در ساختمان کلروفیل در کدام یک از کربنهای زیر سبب متمایز شدن کلروفیل از a می شود؟

- (الف) کربن شماره ۱
- (ب) کربن شماره ۲
- (ج) کربن شماره ۳
- (د) کربن شماره ۴

سؤال ۲۴ - در ساختمان ساخارین قرار گرفتن یک گروه نیترو در موقعیت متأخره نوع تغییر طعمی را ایجاد می کند؟

- (الف) طعم آن را بسیار تلخ می کند
- (ب) آن را بی مزه می کند
- (ج) شیرینی آن را به نصف کاهش می دهد
- (د) شیرینی آن را یک و نیم برابر می کند

سؤال ۲۵ - کدام یک از موارد زیر در مورد vinyloxazolidine-2-thione ۵ صحیح است؟

- (الف) جزو مواد بودار حاصله از اکسید اسیون ترکیبات گوگردی پیاز پوست کنده و خرد شده است
- (ب) جزء مواد اصلی مولد بو و طعم تند سیر می باشد
- (ج) جزء ترکیبات گواتروژن حاصله از تاثیر آنزیم میروزیناز بر گلوكوزینولاتهای گیاهان خانواده کروسیفر است
- (د) در اثر تهیه و نگهداری مود غذایی در ظروف ساخته شده از پلی وینیل کلراید موارد مواد غذایی می شود

سؤال ۲۶ - ترتیب افزایش انرژی پیوند ها در ساختمان پروتئین ها عبارتست از؟

- (الف) پیوند کووالنت C-C < پیوند کووالنت S-S > پیوند هیدروژنی < پیوند واندروالسی
- (ب) پیوند کووالنت S-S < پیوند کووالنت C-C > پیوند هیدروژنی < پیوند واندروالسی
- (ج) پیوند یونی الکترو استاتیک < پیوند آبگریز > پیوند واندروالسی < پیوند هیدروژنی
- (د) پیوند یونی الکترو استاتیک < پیوند کووالنت S-S > پیوند هیدروژنی < پیوند واندروالسی

سؤال ۴۷ - مکانیسم عمدۀ عمل سیتریک اسید در جلوگیری از قهقهه ای شدن آنزیمی توسط آنزیم پلی فنل اکسیداز کدام است؟

ب) تغییر pH

الف) حذف مس از جایگاه فعال آنزیم

د) رقابت با سوبسترا

ج) واکنش با سوبسترا

سؤال ۴۸ - بتا آمیلاز، هموآگلوتینین و لیپوکسی ژناز در کدامیک از فرآنسیون های پروتئینی سویا قرار دارد؟

ب) 7S

الف) 2S

د) 15S

ج) 11S

تکنولوژی مواد غذایی

سؤال ۴۹ - بعد از مرحله صمغ گیری روغن ها کدامیک از ترکیبات غیرکلیسریدی کمترین میزان کاهش را دارد؟

ب) پروتئین ها

الف) مواد لعاب دار

د) فسفاتید ها

ج) کاروتونوئیدها

سؤال ۵۰ - کدامیک از موارد زیر جزء مزایای هیدروژناتاسیون Dead End نسبت به روش Recirculation نمی باشد؟

ب) کاهش میزان مصرف گاز هیدروژن

الف) جلوگیری از اکسید اسیتون و هیدرولیز روغن

د) قابلیت تعمیر و هزینه کمتر

ج) کنترول دقیق تر واکنش هیدروژناتاسیون

سؤال ۵۱ - در فرایند بی بو کردن روغنها، اسید سیتریک برای مهار کردن یا حذف فلزات در کدام مرحله به روغن اضافه می شود؟

الف) بعد از مرحله هواگیری و حذف رطوبت

ب) در مرحله تقطیر مواد بودار به کمک دمیدن بخار

ج) در مرحله سرد کردن روغن با روش بازتابی حرارتی

د) بعد از مرحله سرد کردن و قبل از فیلتراسیون



سؤال ۵۲ - کدام روش در رنگبری روغن‌ها مناسب است؟

- الف) مخلوط کردن خاک رنگبر و روغن در ۷۰ درجه سانتیگراد و فرایند رنگبری در دمای ۱۱۰ درجه سانتیگراد
- ب) مخلوط کردن خاک رنگبر و روغن در ۷۰ درجه سانتیگراد و فرایند رنگبری در همان دما
- ج) مخلوط کردن خاک رنگبر و روغن در ۱۱۰ درجه سانتیگراد و فرایند رنگبری در همان دما
- د) مخلوط کردن خاک رنگبر و روغن در ۱۱۰ درجه سانتیگراد و فرایند رنگبری در دمای ۷۰ درجه سانتیگراد

سؤال ۵۳ - در فرایند پو کردن روغنها کدام ترکیب جدا سازی نمی‌شود؟

- الف) استرول‌ها
- ب) اسید‌های چرب آزاد
- ج) فسفاتید‌ها
- د) هیدروکربن‌ها

سؤال ۵۴ - کدام روش برای پایان دادن به واکنش اینتر استریفیکاسیون بکار می‌رود؟

- الف) افزایش دمای ۱۵۰ درجه سانتیگراد به منظور غیرفعال سازی کاتالیزور
- ب) افزودن متیلات سدیم
- ج) افزودن آب در دمای واکنش

د) سرد کردن حتی الامکان تا بالاتر از نقطه ذوب روغن

سؤال ۵۵ - به منظور پیشگیری از تشکیل شکوفه چربی در شکلات افزودن کدامیک از ترکیبات زیر توصیه می‌شود؟

- الف) اسید بھنیک
- ب) اولفین
- ج) اسید اتانوئیک
- د) استئارین

سؤال ۵۶ - افزودن منوگلیسرید‌های استیله در تولید آب نبات به چه منظور انجام می‌شود؟

- الف) برای پیشگیری از تند شدن محصول
- ب) به عنوان براق‌کننده
- ج) برای تاخیر فساد محصول
- د) برای پراکندگی یکنواخت چربی در بافت محصول

سؤال ۵۷ - کدامیک از ترکیبات زیر عامل ایجاد دورت ثانویه (در طی زمان نگهداری) در آب میوه و نوشابه‌های مشقاف نیست؟

- الف) ساپونین
- ب) سولفات پتاسیم
- ج) پروتئین
- د) سوربیتول

سؤال ۵۸ - کدام آزمون معیار کیفی متفاوتی را در مقایسه با سایر گزینه ها ارزیابی می نماید؟

ب) عدد رسوبی

الف) فارینتو گرام

د) اکتسو گرام

ج) آمیلو گرام

سؤال ۵۹ - دلیل وجود نقاط سفید و گچی در رشته های ماکارونی چیست؟

الف) خشکی پیش از حد رشته ها و ترک خوردنگی عرضی

ب) عدم یکنواختی دانه بندی آرد

ج) عدم تخلیه هوا از خمیر لبر اکسپرسور

د) پایین بودن کمیت و کیفیت پروتئین و گلوتن

سؤال ۶۰ - مقدار پروتئین لازم آرد به ترتیب برای تولید ماکارونی، نانهای قالبی و بیسکویت چند درصد است؟

ب) حدود ۱۲٪، ۱۰-۱۱٪، ۹٪

الف) ۱۲-۱۳٪، حدود ۹٪

د) ۱۰-۱۱٪، ۱۲-۱۳٪، ۱۰٪

ج) حدود ۱۲٪، ۱۲-۱۳٪، ۱۰٪

سؤال ۶۱ - در تفسیر آزمون سدیمانانتاسیون (زنگ) کدام گزینه صحیح است؟

الف) هر قدر حجم رسوب حاصل کمتر باشد کیفیت گلوتن آرد بهتر است

ب) هر قدر حجم رسوب حاصل کمتر باشد کمیت گلوتن آرد کمتر است

ج) هر قدر حجم رسوب حاصل بیشتر باشد کمیت گلوتن آرد بیشتر است

د) هر قدر حجم رسوب حاصل بیشتر باشد کیفیت گلوتن آرد بهتر است

سؤال ۶۲ - کدام ترکیب با افزایش درجه استخراج آرد افزایش نمی یابد؟

ب) ایپید

الف) پروتئین

د) تشاسته

ج) املأع

سؤال ۶۳ - کدام جمله در مورد فرآیند تولید بیسکویت صحیح نیست؟

الف) در صورتیکه پروتئین آرد قویتر از حد لازم باشد افزودن متابی سولفات سدیم آنرا کاهش می دهد

ب) از بیکربنات آمونیم و آمونیاک حاصل از آن برای اسفنجی کردن بافت در پخت استفاده می شود

ج) در طی پخت بیسکویت باید قبل از رسیدن به دمای ۹۰ درجه سانتی گراد به اندازه کافی منبسط شده باشد

د) افزودن لسیتین به بیسکویت مخصوصی اینترک جمهوری اسلامی ایران به لحاظ ایمنی کند

برگزارکننده دوره های آموزشی آمادگی آزمون کارشناسی ارشد و دکترای تخصصی

دفتر مرکزی: تهران، بالاتراز میدان ولیعصر، بعداز زرتشت، کوی پژوهش پور، شماره ۱۲

آزمونهای کشوری



سؤال ۶۴ - از نظر تکنولوژیکی pH مناسب برای گوشت کاو چند است؟

ب) ۵/۴-۵/۸

الف) ۷/۲-۶/۴

د) کمتر از ۵

ج) بیشتر از ۶

سؤال ۶۵ - در آغاز انقباض عضلانی Ca^{++} به کدام پروتئین متصل می‌شود؟

ب) ترپونین

الف) ترپونین C

د) اکتینین

ج) ترپومیوزین

سؤال ۶۶ - مناسبترین گوشت جهت تهیه سوسیس و کالباس چه گوشتی است؟

ب) گوشت منجمد شده قبل از جمود نعشی

الف) گوشت گرم قبل از جمود نعشی

د) گوشت کوتاه شده در اثر سرما

ج) گوشت بلا فاصله پس از جمود نعشی

سؤال ۶۷ - کدام نمک‌ها بیشترین اثر را در افزایش ظرفیت نگهداری آب در گوشت دارند؟

ب) لاکتات‌ها

الف) سیترات‌ها

د) پلی‌فسفات‌ها

ج) مونوفسفات‌ها

سؤال ۶۸ - کدام باکتری‌های ماست عامل اصلی سازند ~~مراحل~~ رایحه ویژه ماست است؟

الف) استرپتوكوکوس ترموفیلوس

ب) لاکتو باسیلوس دلبروکی زیرگونه بولگاریکوس

ج) هر دو باکتری ماست تقریباً به یک میزان در ایجاد رایحه ویژه ماست نقش دارند

د) تولید رایحه به سویه باکتریایی بستگی دارد تا گونه آن

سؤال ۶۹ - بافت ماست و پنیر فراپالایش (UF) به ترتیب ناشی از کدام فرایند‌های زیر است؟

ب) گرمایی-اسیدی / اسیدی-آنزیمی

الف) گرمایی-اسیدی / اسیدی-آنزیمی

د) اسیدی / آنزیمی

ج) اسیدی / اسیدی - آنزیمی

سؤال ۷۰ - دلیل اصلی از دست رفتن پایداری میسل‌های کازئین در محیط آبی شیر در pH ایزوکلتریک آنها کدام است؟

ب) از دست رفتن دافعه الکترواستاتیک منفی میان میسل‌ها

الف) از دست رفتن آبگیری میسل‌ها

د) از دست رفتن دافعه الکترواستاتیک مثبت میان میسل‌ها

ج) از دست رفتن دافعه فضایی میسل‌ها

دشنه: علوم و صنایع غذایی

سوالات آزمون ورودی کارشناسی ارشد سال تحصیلی ۸۹-۹۰

سؤال ۷۱ - بر اساس استاندارد ملی ایران، حداقل تعداد زنده هر یک از میکروارگانیسم های پروبیوتیک در هر میلی لیتر از دوغ چقدر است؟

ب) 10^5cfu/ml

الف) 10^6cfu/ml

د) 10^3cfu/ml

ج) 10^7cfu/ml

سؤال ۷۲ - در بد طعمی نوری (Light off-flavour) ایجاد شده در اثر تجزیه اسید آمینه متیوین، کدام ویتامین به عنوان حساس گفته شده (sensitizer) واکنش عمل می کند؟

ب) B_2

الف) B_1

د) A

ج) D

سؤال ۷۳ - در صنایع قند، علت رسوب بدلیل عدم تنظیم pH در بدن های اوپراتور مربوط به کدامیک از موارد زیر است

ب) در آهک خور II

الف) در آهک خور I

د) در اشباع II

ج) در اشباع I

سؤال ۷۴ - برای اطمینان از استریل بودن کنسرво ماهی، زمان حرارت دادن در ۱۲۱ درجه سلسیوس چقدر باید باشد؟

ب) ۱۲۱

الف) ۹D

د) ۱۰.D

ج) ۸D

سؤال ۷۵ - در میوه و سبزی ها کدام آنزیم دو برابر حرارت مقاومت بیشتری دارد؟

ب) پراکسیداز

الف) کاتالاز

د) آکالین فسفاتاز

ج) پلی فنل اکسیداز

سؤال ۷۶ - چرا بسیاری از کشورها از کاربید کلسیم (Calcium Carbide) برای رساندن میوه ها استفاده نمی کنند؟

الف) راندمان پائین تولید استیلن

ب) اثر نامطلوب استیلن بر میوه ها و سردخانه

ج) وجود آلاینده های ارسنیک و فسفر در کاربید کلسیم

د) کنترل دشوار فرایند رساندن با استیلن



سؤال ۷۷ - کدام گزینه از اهداف فرایند آنزیم بری (Blanching) نیست؟

- الف) نرم شدن بافت برخی از سبزی ها و سهولت پر کردن بسته ها
- ب) خروج هوای میان بافتی و کاهش واکنشهای اکسیداتیو
- ج) حذف کلیه میکرو ارگانیسم ها و آنزیم های آنها
- د) کاهش واکنش های تغییر رنگ

سؤال ۷۸ - کدامیک از گزینه های زیر در مورد میوه های Climacteric صحیح نیست؟

- ب) هورمون گیاهی اتیلن تولید نمی کند
- د) تولید اتیلن آنها در فرایند رسیدن تا هزار برابر افزایش می یابد
- الف) قابلیت رسیدن پس از برداشت را دارند
- ج) در طی رسیدن سرعت تنفس ریاضی دارند

سؤال ۷۹ - محل نقطه سرد در قوطی های کنسرو استوانه ای شکلی که کاملاً با گوشت پر شده باشند (حالت اول) و زمانی که کاملاً با مخلوط نخود سبز و آب نمک پر شده باشند (حالت دوم) چه تفاوتی دارد؟

- الف) در حالت اول در یک سوم ارتفاع قوطی از پائین و در حالت دوم در مرکز قوطی
- ب) در هر دو حالت در یک سوم ارتفاع قوطی از پائین
- ج) در حالت اول در مرکز قوطی و در حالت دوم در یک سوم ارتفاع قوطی از پائین
- د) در هر دو حالت در مرکز قوطی

سؤال ۸۰ - در فرایند تولید ماست پاستوریزه مهمترین مشکلی که این عملیات با آن مواجه است کدامیک از گزینه های زیر می باشد؟

- الف) بوجود آمدن واکنش میلارد و تغییر رنگ نامطلوب
- ب) از دست رفتن عطر و طعم و کاهش ویسکوزیته
- ج) بوجود آمدن Off flavour و سینرسیس آب پنیر
- د) سینرسیس آب پنیر و کاهش ویسکوزیته

سؤال ۸۱ - در عملیات تغلیظ کردن شیر به روش انجمادی تغییراتی که در ترکیب محلول باقیمانده بوجود می آید کدامیک از گزینه های زیر می باشد؟

- الف) افزایش pH در دمای محیط
- ب) کاهش ionic strength تا ۱۰ برابر
- د) افزایش مقدار فسفات های کلسیم در میسل های کازتین
- ج) کاهش فعالیت یون کلسیم



سؤال ۸۲ - دلیل اصلی کاهش pH شیر در عملیات حرارتی شدید، تجزیه کدامیک از ترکیبات زیر است؟

ب) پروتئین

الف) لاکتوز

د) اصلاح و پروتئین

ج) چربی

سؤال ۸۳ - شبی منحنی زمان مرگ حرارتی (TDT) مشخص کننده کدامیک از موارد زیر است؟

ب) D-value

الف) Z-value

د) F₀-value

ج) F-value

سؤال ۸۴ - در کدام صورت باید به شربت اشباع II مقداری کربنات سدیم اضافه کنیم؟

الف) اگر نمک های مطحول کلسیم در شربت زیاد نباشد

ب) اگر قلیایی طبیعی بالا باشد

ج) اگر قند اینورت در آهک خور II خوب و کامل از بین نرفته باشد

د) اگر عمل اشباع I خوب انجام نشده باشد

کنترل کیفی مواد غذایی

سؤال ۸۵ - برای نشان دادن منابع مختلف نقص ها و رابطه بین آنها از کدام روش تحلیلی نقص ها استفاده می شود؟

ب) نمودار پارتو

الف) نمودار تمرکز نقص ها

د) Check sheet

ج) نمودار علت و معلول

سؤال ۸۶ - برای کنترل یک فرایند از حدود ۳ انحراف معیار استفاده می شود. اگر میانگین فرایند به اندازه دو انحراف معیار افزایش یابد احتمال عدم کشف این تغییر چقدر است؟

ب) بیش از ۵۰ درصد

الف) ۵۰ درصد

د) نمیتوان اظهار نظر کرد

ج) کمتر از ۵۰ درصد

سؤال ۸۷ - در کدام حالت زیر اگر فرایند تولید از کنترل خارج شود مفهوم آن لزوماً تولید اقلام معیوب نیست؟

- الف) وقتی حدود تولرانس طبیعی بزرگتر از حدود کنترل باشند
- ب) وقتی حدود تولرانس طبیعی کوچکتر از حدود مشخصات باشند
- ج) وقتی حدود تولرانس طبیعی بزرگتر از حدود مشخصات باشند
- د) وقتی حدود مشخصات بزرگتر از حدود کنترل باشند

سؤال ۸۸ - در یک آزمون ارزیابی حسی دو نمونه مشابه و یک نمونه متفاوت به ارزیابی داده می‌شود و از او می‌خواهند نمونه‌ی مشابه را تعیین کند این آزمون را اصطلاحاً چه می‌نامند؟

- الف) آنالیز توصیفی
- ب) مقایسه جفتی
- ج) مثلثی
- د) Duo-Trio

سؤال ۸۹ - حد بالا و پایین نمودار کنترل \bar{X} به ترتیب ۲۵ و ۵ بوده و میانگین انحراف فرایند به ترتیب برابر با ۲۰ و ۱۰ می‌باشد اگر در رسم نمودار کنترل از نمونه‌های به حجم ۴ استفاده شود احتمال خطای نوع I چه قدر است؟

- الف) ۰/۰۰۲۷
- ب) ۰/۰۰۱۲
- ج) ۰/۰۰۰۴
- د) تمیتوان اظهار نظر کرد

سؤال ۹۰ - در یک نمودار کنترل اگر نقاط در اطراف خط مرکزی قرار گیرند نشانه چیست؟

- الف) محاسبه غلط حدود کنترل
- ب) خستگی اپراتور
- ج) تأثیر مثبت استفاده از نمودار کنترل
- د) لزوماً مشکلی در فرایند

سؤال ۹۱ - اگر هزینه بازرگی بر واحد زیاد باشد اقتصادی ترین طرح کدام است؟

- الف) برداشتن زیر گروه‌های کوچک به دفعات زیاد و استفاده از حدود باز تر
- ب) برداشتن زیر گروه‌های بزرگ به دفعات کم و استفاده از حدود تنگ تر
- ج) برداشتن زیر گروه‌های کوچک در فواصل طولانی و استفاده از حدود تنگتر
- د) برداشتن زیر گروه‌های بزرگ در فواصل کوتاه و استفاده از حدود باز تر



سؤال ۹۲ - اگر در نمودار کنترل یک نقطه زیر حد پایین کنترل قرار گیرد آنگاه کدام مورد زیر صحیح نیست؟

الف) دقت نظر سریع مورد انتظار است

ب) می بایست سریعا خط تولید را از کار بیندازیم

ج) ممکن است با بهبود یک خصوصیت رو برو شده باشیم

د) ممکن است با یک اتفاق نا مطلوب رو برو شده باشیم

سؤال ۹۳ - کدام مورد درباره تحلیل قابلیت فرایند صحیح است؟

الف) اگر فرایندی تحت کنترل آماری نباشد با استفاده از این تحلیل می توان آن را قابل کنترل نمود

ب) تنها برای فرایندی های تحت کنترل قابل انجام است

ج) این تحلیل نشان می دهد فرایند چقدر خوب کار می کند

د) تنها برای فرایند هایی که از توزیع نرمال تبعیت می کنند قابل انجام است

سؤال ۹۴ - اگر در رسم نمودار P مقدار $P = 9\%$ نسبت اقلام معیوب $/10$ و حجم نمونه $n=16$ باشد حد بالای کنترل (۳ انحراف استاندارد) چقدر خواهد بود؟

الف) ۰/۱

ج) ۰/۳

ب) ۰/۲

د) ۰/۴

سؤال ۹۵ - اگر احتمال کشف تغییر در میانگینی با برداشت اولین نمونه از فرایند $16/0$ باشد احتمال آنکه تغییر با نمونه دوم کشف شود چقدر است؟

الف) ۰/۱۶

ج) ۰/۷۰

ب) ۰/۸۴

د) ۰/۱۳۴

سؤال ۹۶ - کدامیک از گزینه های زیر به ترتیب همان نسبتی را با میانگین ها دارد که با مقادیر انفرادی فارا می باشد؟

الف) حدود رد - حدود کنترل

ج) حدود رد - حدود مشخصات قابل قبول

ب) حدود کنترل - حدود رد

د) حدود مشخصات قابل قبول - حدود تولرنس طبیعی

رشته: علوم و صنایع غذایی

سوالات آزمون ورودی کارشناسی ارشد سال تحصیلی ۸۹-۹۰

سوال ۹۷ - گروه های ارزیابی مصرف کننده خانگی معمولاً شامل چند ارزیاب می شوند؟

ب) ۵ الی ۱۵

الف) ۸۰ الی ۱۰۰

د) بالاتر از ۱۰۰

ج) ۲۰ الی ۵۰

سوال ۹۸ - جهت بررسی کدامیک از موارد زیر از آزمون های محصول گرا استفاده می شود؟

الف) تشخیص ترجیح یک محصول بر محصول دیگر ب) قابلیت پذیرش یک محصول نسبت به محصول دیگر

ج) میزان علاقه یا عدم علاقه به یک محصول د) تشخیص اختلاف موجود بین محصولات

سوال ۹۹ - در ارزیابی حسی ویژگی بو در انواع سنس گوجه فرنگی، عدد یک معرف بوی میوه و عدد ۲ معرف بوی شیرین و عدد ۳ معرف بوی ادویه و عدد ۴ معرف بوی تندر و نافذ است. برای بررسی این ارزیابی حسی استفاده از چه مقیاس سنجش مناسب تر است؟

ب) رتبه ای

الف) اسمنی

د) فاصله ای

ج) هدونیک

سوال ۱۰۰ - برای تشخیص و تفکیک طعم دو محصول A و B استفاده از کدام روش زیر امکان پذیر است؟

ب) آزمون دو از سه (Duo/trio)

الف) آزمون مقایسه دوتایی

د) موارد الفته ب و ج

ج) آزمون دو از پنج

سوال ۱۰۱ - کدام عبارت واژه صحیح ISO می باشد؟

الف) International Standards Organization

ب) International Safety Organization

ج) International Organization for Standardization

د) Institute of Standards Organization

سوال ۱۰۲ - استانداردهای کارخانه ای چگونه تدوین می شوند؟

ب) توسط سازمان بین المللی استاندارد

الف) توسط موسسات استاندارد در هر کشور

د) توسط واحد تولیدی

ج) توسط اتحادیه ها و انجمن های صنعتی

سوالات آزمون ورودی کارشناسی ارشد سال تحصیلی ۸۹-۹۰



رشته: علوم و صنایع غذایی

سؤال ۱۰۳ - یک محصول غذایی که وزن استاندارد آن 450 ± 10 گرم بوده است با وزن ۴۳۰ گرم به بازار عرضه شده است. مشکل به وجود آمده در زمرة کدام نتایج کیفی زیر قرار می گیرد؟

- الف) نقص فوق بحرانی
- ب) نقص بحرانی
- ج) نقص عمدی
- د) نقص جزئی

سؤال ۱۰۴ - ذر فرایندی که $1 < CP < 1$ حاصل شده است کدام عبارت صحیح است؟

الف) محصول معیوب تولید نمی شود

ب) محصول معیوب تولید می شود

ج) چنانچه میانگین فرایند دقیقاً وسط USL و LSL قرار گیرد محصول معیوب تولید نمی شود

د) چنانچه $1 > CPK > 1$ باشد محصول معیوب تولید نمی شود

سؤال ۱۰۵ - کدام نمودار زیر در واقع نمایش نموداری جدول توزیع فراوانی است؟

الف) علت و معلول

ج) توزیع نرمال

ب) پارتو

د) هیستوگرام

سؤال ۱۰۶ - در بررسی همبستگی دو فاکتور X و Y فرمول خط همبستگی به صورت $X = 5 + 7Y$ بدست آمده است. با این اطلاعات همبستگی دو فاکتور X و Y چگونه استنباط می شود؟

الف) مستقیم

ج) انتقی

ب) معکوس

د) همبستگی ندارد

سؤال ۱۰۷ - کدامیک از سطوح استاندارد زیر در مورد یک موضوع خاص حاوی بیشترین تعداد استاندارد است؟

الف) ملی

ج) منطقه ای

ب) بین المللی

د) کارخانه ای

سؤال ۱۰۸ - کدامیک از سازمانهای زیر وظیفه تدوین استانداردهای مواد غذایی را بصورت اختصاصی در سطح بین المللی می دارد؟

الف) ISO

ج) FAO

ب) IEC

د) CODEX

سوالات آزمون ورودی کارشناسی ارشد سال تحصیلی ۸۹-۹۰

سوال ۱۰۹ - در یک روش بازررسی $n=20$ و $AC=0.05$ و $LTPD=0.01$ است مقدار Pa کدام گزینه است؟

ب) ۱

الف) ۲۷

د) ۲۷

ج) صفر

سوال ۱۱۰ - در یک روش بازررسی اصلاح شده به روش جایگزینی که $n=20$ ، $N=500$ و $AC \leq 1$ و $AQL=0.05$ است، مقدار AOQ را محاسبه کنید؟

ب) ۰.۲۵

الف) ۰.۲۷

د) ۱۲۹

ج) ۰.۱۷۷

سوال ۱۱۱ - در روش بازررسی $n=100$ و $N=1000$ و $AC \leq 2$ و $AQL=0.005$ است. مطلوبست محاسبه ATI

ب) ۲۶۰

الف) ۷۰۴

د) ۹۸۵

ج) ۴۰۸

سوال ۱۱۲ - در روش بازررسی $n=200$ و $N=500$ و $AC \leq 2$ و $AQL=0.005$ است. مطلوبست محاسبه AFI

ب) ۹۸۹

الف) ۰۵۵۶

د) ۷۷۸

ج) ۰.۴۴۵

سوال ۱۱۳ - کدام گزینه درخصوص طرح های CSP-۲ صحیح است؟

الف) در این طرح بازررسی صدرصد وجود ندارد

ب) این طرحها بر مبنای AQL تنظیم شده اند

ج) در این طرح ها مشاهده یک معیوب تصادفی باعث بازگشت به بازررسی صدرصد می گردد

د) این طرح ها با یک حد متوسط کیفیت خروجی شناسایی می شوند

سوال ۱۱۴ - در یک بازررسی نمونه ای جفت نمونه ای $n_1=100$ ، $r_1=3$ و $AC_1=1$ و $n_2=100$ و $r_2=3$ و $AC_2=2$ و $P^t=0.01$ مطلوبست احتمال پذیرش با نمونه اول (Pa_1)

ب) ۰.۷۴

الف) ۰.۳۷

د) ۰.۶۳

ج) ۰.۳۶

سوال ۱۱۵ - در روش بازرگانی $AC \leq 2$ ، $n=50$ و $AQL=0.2$ است، مقدار P_r را حساب کنید؟

الف) ۰.۹۸۷
ب) ۰.۹۲۸
ج) ۰.۱۲۰

سوال ۱۱۶ - در رویه بازرگانی $n_1=100$ ، $n_2=100$ و $r_1=3$ و $r_2=4$ و $AC_1=1$ و $AC_2=2$ و $P^t=0.01$ می باشد، مقدار P_r را محاسبه کنید؟

الف) ۰.۸۱۵
ب) ۰.۱۸۵
ج) ۰.۰۷۵

سوال ۱۱۷ - در رویه بازرگانی $n_1=100$ ، $n_2=100$ و $r_1=3$ و $r_2=4$ و $AC_1=1$ و $AC_2=2$ و $P^t=0.01$ است. مطلوبست محاسبه احتمال پذیرش با نمونه دوم (Pa2)؟

الف) ۰.۹۲۵
ب) ۰.۱۲۶
ج) ۰.۰۷۱

سوال ۱۱۸ - در رویه بازرگانی $n_1=100$ ، $n_2=100$ و $r_1=3$ و $r_2=4$ و $AC_1=1$ و $AC_2=2$ و $P^t=0.01$ می باشد. مقدار ASN را محاسبه نمایید؟

الف) ۱۰۵/۵
ب) ۱۰۷/۵
ج) ۱۱۸/۵

سوال ۱۱۹ - در ارزیابی حسی با کاربرد آزمون دو از پنج کدام یک از گزینه های زیر صحیح است؟

الف) پنج نمونه A و پنج نمونه B به ارزیاب داده می شود. ارزیاب دو نمونه A و بادو نمونه B را انتخاب می کند.

ب) پنج نمونه به ارزیاب داده می شود تا دو نمونه شبیه به یکدیگر و متفاوت با سه نمونه دیگر را انتخاب کند.

ج) ابتدا دو نمونه رفرانس به ارزیاب داده می شود سپس ارزیابی از بین پنج نمونه های شبیه رفرانس را انتخاب می کند.

د) آزمون دو از پنج در مفهوم شبیه آزمون دو از سه (DUO/TRIO) و متفاوت از آزمون سه وجهی (متلثی) است.

سؤال ۱۲۰ - جهت بررسی وضعیت کیفی بهر در یک واحد تولیدی نمودار هیستوگرام رسم شده است. شکل حاصله دارای یک قله بلند و یک قله بسیار کوچک جداگانه است. بروز این مشکل به چه دلیلی است؟

الف) این حالت نشانگر خطا در اندازه گیری یا وقوع یک حالت غیر عادی مقطعي در فرایند تولید است

ب) قبل از ارسال قطعات نیمه ساخته یا محصولات تمام شده بر روی آنها بازرسی صدرصد انجام شده و فقط محصولات سالم انتخاب شده است

ج) این حالت نشانگر مخلوط شدن اعداد حاصل از دو منبع مختلف است

د) این حالت نشانگر عدم تطبیق محصولات با استانداردهای تعیین شده و همچنین جمع آوری و گزارش داده های اشتباه است

زبان عمومی

Part one: Reading comprehension

Directions: Read the following passages and the items related to each carefully. Then, select the one response - , a, b, c or d, that best suits each question. Base your answers on the information given in the passages only.

Passage one:

A few years ago, a young mother watched her husband diaper their firstborn son. "You don't have to be so grim about it", she protested. "You can talk to him and smile a little." The father, who happened to be a psychologist, answered firmly, "He has nothing to say to me, and I have nothing to say to him." Psychologists now know how wrong that father was. From the moment of birth, a baby has a great deal to say to his parents, and they to him. But a decade or so ago, these experts were describing the newborn as a primitive creature who reacted only by reflex, a helpless victim of its environment without capacity to influence it. And mothers accepted the gospel. Most thought (and some still do) that a new infant could see only blurry shadows, that his other senses were undeveloped, and that all he required was nourishment, clean diapers, and a warm bassinet.

121) According to this reading selection, the father

- a. had a misunderstanding of the infant's capacities
- b. was angry with his wife because she ordered him to diaper the baby
- c. thought that diapering the baby was something unnecessary
- d. disliked having a newborn baby

122) The gospel accepted by mothers was that

- a. psychologists were wrong about newborns
- b. it was their duty to take care of the newborns
- c. they had to follow what psychologists had found
- d. the newborn was a helpless victim

123) The newborn is now considered to be a creature.

- a. responsive
- b. primitive
- c. mentally handicapped
- d. physically disabled

124) It is stated in this reading selection that

- a. some mothers are still wrong about the newborn
- b. the newborns of today are cleverer than their past counterparts
- c. unlike parents, psychologists have always appreciated the newborns' potentials
- d. parents' roles have drastically changed concerning the care of the newborn

125) The main idea of this paragraph is that

- a. the newborns are smarter than they used to be
- b. parents must behave more tenderly toward their newborns
- c. mothers are more sympathetic than fathers toward their newborns
- d. our attitude toward the newborns needs to be changed further

Passage two:

Narcissistic Personality Disorder (NPD) is a mental disorder in which people have an inflated sense of their own importance and a deep need for admiration. Those with narcissistic personality disorder believe that they're superior to others and have little regard for other people's feelings. NPD is defined more specifically as a pattern of grandiosity (exaggerated claims to talents, importance, or specialness) in the patient's private fantasies or outward behavior, a need for constant admiration from others and a lack of empathy for others. But behind this mask of ultra-confidence lies a fragile self-esteem, vulnerable to the slightest criticism.

Narcissistic personality disorder is one of several types of personality disorders. Personality disorders are conditions in which people have traits that cause them to feel and behave in socially distressing ways, limiting their ability to function in relationships and in other areas of their life, such as work or school. One important aspect of NPD that should be noted is that it does not prevent people from occupying, as well as aspiring to, positions of power, wealth, and prestige. Many people with NPD are sufficiently talented to secure the credentials of success. In addition, narcissists' preoccupation with a well-packaged exterior means that they often develop an attractive and persuasive social manner.

126) The two characteristics mentioned in the first sentence are

- a. key features of Narcissistic Personality Disorder
- b. needed for an understanding of other mental disorders
- c. issues suppressed by those having a sense of specialness
- d. the reasons why such people are deeply admired

127) The pattern of grandiosity deals with the patient's

- a. high social status
- b. genuine talents
- c. inflated sense of importance
- d. respect for other people's feelings

128) The person suffering from NPD is shown to

- a. be reluctant to work or go to school
- b. have a high confidence in life
- c. enjoy a fantastic private life
- d. have low self-esteem in reality

129) Many people with NPD

- a. are eager to suppress their true potentials
- b. have the potential to succeed in life
- c. encourage persuasive social behavior
- d. lack a sense of inspiration

130) People suffering from NPD

- a. are deeply obsessed with an attractive outward behavior
- b. fail to meet their need for social power
- c. guarantee secured personal behavior
- d. are quite tolerant of criticism

Passage three:

Scientists have discovered that using a non-invasive method called Transcranial Magnetic Stimulation (TMS) to apply a magnetic field to the right Temporo-Parietal Junction (TPJ) of the brain can alter people's moral judgment by interfering with brain activity. Researchers created weak electric currents that stop brain cells adjacent to TPJ from firing normally for a while, thereby impairing the subjects' ability to make moral judgments that involve an understanding of other people's intentions.

As people are normally very confident and consistent in making moral judgments, it is astonishing to learn that their ability to do so can be altered by magnets. When we make moral judgments about other people, we often need to infer their intentions, which is exactly how TPJ functions by gathering the required information from other areas. This ability has been termed "theory of mind", that is the ability to attribute mental states such as beliefs, intentions, and other qualities to oneself and others. In making judgments, we also assess things like people's previous record, and what constraints they might be under. We are also guided by our own ideas about loyalty, fairness and integrity. In other words, moral judgment is not a single process, but a mixture of "competing and conflicting" judgments, all of which get jumbled into what we call moral judgment".

131) In the reported study, electric currents targeted the brain cells the TPJ.

- a. located at the center of
- b. located at the outer layers of
- c. far away from
- d. neighboring

132) According to the writer, the results of the present research are unexpected due to the following characteristics of judgments on morality:

- a. doubt and fairness
- b. constancy and suspicion
- c. fairness and integrity
- d. assurance and steadiness

133) According to the passage, moral judgment is a phenomenon.

- a. multifaceted
- b. unitary
- c. multipurpose
- d. unilateral

134) The reported study's method was meant to

- a. prevent brain cells around TPJ from functioning correctly
- b. prevent TPJ from processing the information received from other parts of the brain
- c. change some of the information that would help TPJ in making judgments
- d. finding out what specific areas of the brain are involved in moral judgment

135) "Theory of mind" is based on

- a. the magnetic fields of the earth
- b. straightforward conclusions
- c. consistent expectations
- d. complex inferences

Passage four:

Snoring is a sound resulting from turbulent airflow that causes tissues to vibrate during sleep. Any person can snore. Studies estimate that 45% of men and 30% of women snore on a regular basis. Frequently, people who do not regularly snore will report snoring after viral illness, after drinking alcohol, or when taking some medications. People who snore can have any body type. We frequently think of a large man with a thick neck as a snorer. However, a thin woman with a small neck can snore just as loudly. In general, as people get older and as they gain weight, snoring will worsen.

While we are breathing, air flows in and out in a steady stream from our nose or mouth to our lungs. There are relatively few sounds when we are sitting and breathing quietly. When we exercise, the air moves more quickly and produces some sounds as we breathe. This happens because air is moving in and out of the nose and mouth more quickly and this results in more turbulence to the airflow and some vibration of the tissues in the nose and mouth. When we are asleep, the area at the back of the throat sometimes narrows. The same amount of air passing through this smaller opening can cause the tissues surrounding the opening to vibrate, which in turn can cause the sounds of snoring. Different people who snore have different reasons for the narrowing. The narrowing can be in the nose, mouth, or throat.

136) The first paragraph regular and occasional snorers.

- a. prescribes some medications for
- b. makes a distinction between
- c. presents a preventive measure taken by
- d. denies the presence of

137) Strong current of air and vibration of mouth and nasal tissues snoring.

- a. are able to block
- b. are caused by
- c. can account for
- d. can overshadow

138) While breathing, a snore-free person probably benefits from a current of air.

- a. steady
- b. very turbulent
- c. speedy
- d. highly vibrant

139) When narrowed, the area at the back of the throat would

- a. effectively block snoring
- b. prevent vibration
- c. initiate snoring
- d. facilitate breathing

140) A key difference between a snorer and one who does not snore lies in the at the back of their throat.

- a. amount of air
- b. size of the opening
- c. type of tissues
- d. speed of air

Passage five:

In a critical thinking course, it is very common that students are taught to apply a set of fundamental principles of logic and to avoid falling into the traps of a number of fallacious or biased patterns of thinking. A common phenomenon is that the complexity involved in putting logical reasoning *into practice* has often been neglected and students often find it difficult to apply the fundamental principles in their academic work and daily lives. If teachers had a better understanding of the adaptive character of human reasoning, they would appreciate that students' logical reasoning also has to be trained in a domain-specific or context-sensitive way.

In other words, we should remind ourselves that the ability to reason needs to be developed and that it takes time for students to master this ability; merely learning the abstract principles has only a limited effect in improving the students' ability to deal with thinking problems in different contexts. Another common shortfall in the teaching of critical thinking is that after learning how to identify fallacies and biases in human reasoning in a critical thinking course, many students have a tendency to overgeneralize and mechanically apply what they have learned. As we have discussed, while many non-logical patterns of reasoning are adaptive strategies, errors occur when they are applied beyond the ranges of their applicability. From this, we can see that what is needed is *not* some extra abstract principles. Instead, we should accept the fact that people have to make judgments from time to time and a good thinker is a person who makes appropriate judgments in particular circumstances.

141) Critical thinking is suggested to be

- a. context-bound and domain-specific
- b. too complicated to use in daily life
- c. putting logical reasoning into practice
- d. the general application of principles of logic

142) The manner of presenting material in the mentioned courses is one reason for the students' failure

- a. to avoid fallacious thinking
- b. in appreciating logical reasoning
- c. in learning the abstract principles
- d. to use critical thinking in academic work

143) One of the common problems with the students who pass the current courses seems to be

- a. superficial understanding of the principles
- b. generalizing the principles they have learned
- c. realizing fallacies and biased patterns of thinking
- d. mechanical application of non-logical patterns of reasoning

144) Critical thinking involves forms of reasoning which are often in response to particular problems in human life.

- a. homogeneous
- b. hasty judgments
- c. likely to misapply
- d. adaptive strategies

145) The focus of this passage is of critical thinking.

- a. homogeneity
- b. academic courses
- c. adaptive character
- d. overgeneralizability

**Part two: Vocabulary**

Directions: Read the following statements, then select the one response - a, b, c, or d, that best completes each one.

146) Despite their great efforts, women have not yet full equality with men in the workplace.

- a. reimbursed b. postponed c. achieved d. altered

147) Nutritionists are concerned with such factors as physical, social, and emotional problems, which may the appetite in the elderly.

- a. interfere with b. refrain from c. result in d. compensate for

148) Many people could not afford paying for the hospital expenses; therefore, the government decided to cost-cutting measures in most hospitals.

- a. withdraw b. implement c. retrieve d. threaten

149) The human eye is capable of thousands of insignificant details.

- a. perceiving b. penetrating c. invading d. overlapping

150) Education about treatment and health has shown to be useful for patients as it can them to stick to their treatment plan.

- a. motivate b. hinder c. aggravate d. dissuade

151) Many doctors prefer not to prescribe the new vaccine as it a high fever and rash.

- a. triggers b. delivers c. degrades d. suppresses

152) What is needed in our center is workers; they should know how to deal with people and make the right choice.

- a. incredible b. tactful c. affluent d. impatient

153) When most of what is taught in classroom settings is to the students' needs, it is natural that they tend to be less attentive.

- a. invaluable b. irrelevant c. pertinent d. responsive

154) Despite progress towards understanding the molecular mechanisms that microbial pathogenesis, much remains to be learned about the bacterial effector proteins that are central to this process.

- a. presume b. underlie c. evade d. contain

155) Experts are looking for ways to the spread of air pollution as a serious health hazard.

- a. augment b. accelerate c. curb d. extend

156) Nowadays in some countries, women a large part of the workforce.

- a. constitute b. compromise c. suppress d. convey

157) As the results of the experiments are still, the researchers are hesitant about the mass production of the new drug.

- a. tentative b. conclusive c. comprehensive d. invasive

158) Cancer harms the body when damaged cells divide uncontrollably to form or masses of tissue called tumors.

- a. flocks b. herds c. lumps d. swarms

159) Most people their dinner with a dessert to help digestion.

- a. round off b. end up c. size up d. give off

160) Meeting hospitable people all over the country and in all situations, one may conclude that hospitality forms a(n) part of the Iranian culture.

- a. integral b. sporadic c. transitory d. intrusive

