

باسمه تعالی

تاریخ امتحان : ۸۷/۳/۴	رشته : کودکیاری	راهنمای تصحیح امتحان نهایی درس : تغذیه و بهداشت مواد غذایی
اداره کل سنجش و ارزشیابی تحصیلی		ویژه دانش آموزان و داوطلبان آزاد سال سوم متوسطه حرفه ای
پاسخها		ردیف
ج - پروتئین موجود در گوشت = ماده مغذی (۰/۲۵) د - کلسیم موجود در شیر = ماده مغذی (۰/۲۵) مجموعاً ۱ نمره	الف - شیر = ماده غذایی (۰/۲۵) ب - انواع خورش = ماده غذایی (۰/۲۵)	۱
ج - D = محلول در چربی (۰/۲۵) د - اسید فولیک = محلول در آب (۰/۲۵) مجموعاً ۱ نمره	الف - B ₁₂ = محلول در آب (۰/۲۵) ب - A = محلول در چربی (۰/۲۵)	۲
مجموعاً ۱ نمره	الف (فروکتوز = قندهای ساده یا منوساکارید ها (۰/۲۵) ب) فیبر = قندهای مرکب یا پلی ساکاریدها (۰/۲۵) ج (نشاسته = قندهای مرکب یا پلی سارکارید ها (۰/۲۵) د) لاکتوز = دی سارید (۰/۲۵)	۳
ج - حبوبات = ناکامل یا نیمه کامل (۰/۲۵) د - ذرت = ناقص (۰/۲۵) مجموعاً ۱ نمره	الف - ماهی = کامل یا حیوانی (۰/۲۵) ب - تخم مرغ = کامل یا حیوانی (۰/۲۵)	۴
ج - آهن = کم مقدار (۰/۲۵) د - فلونور = کم مقدار (۰/۲۵) مجموعاً ۱ نمره	الف - کلسیم = عمده (۰/۲۵) ب - روی = کم مقدار (۰/۲۵)	۵
ج - حشرات = بیولوژیکی (۰/۲۵) د - آنزیم ها = بیولوژیکی (۰/۲۵) مجموعاً ۱ نمره	الف - افزودنیها = شیمیایی (۰/۲۵) ب - ضربه = فیزیکی (۰/۲۵)	۶
مجموعاً ۱ نمره	از راه ادرار دفع نمی شوند - در مقابل حرارت مقاومت بیشتری نسبت به ویتامین های محلول در آب دارند یادر شرایط پخت ، کنسرو سازی و نگهداری مواد غذایی کمتر از دست می روند - در بدن به ویژه کبد ذخیره می شوند - مصرف مقدار زیاد آنها در دراز مدت ایجاد مسمومیت می نماید - بعضی از ویتامین های محلول در چربی پیش ساز دارند - همراه چربیها در روده جذب می شوند - همگی در چربیها و مواد حل کننده چربی محلول هستند - هرگونه اشکال و اختلالی که در جذب چربی پیش آید جذب ویتامین های محلول در چربی را نیز مختل می کند . هر مورد (۰/۲۵) نمره (ذکر چهار مورد کافی است) مجموعاً ۱ نمره	
مجموعاً ۰/۵ نمره	ضروری (۰/۲۵) غیر ضروری (۰/۲۵)	۸
مجموعاً ۱ نمره	انواع گوشت قرمز - گوشت سفید - گوشت گاو - گوشت گوسفند - گوشت مرغ - گوشت ماهی - دل - جگر حبوبات - مغزها (مانند گردو) هر مورد (۰/۲۵) نمره (ذکر چهار مورد کافی است) مجموعاً ۱ نمره	۹
مجموعاً ۱/۵ نمره	فیتات موجود در غلات - اگزالات یا اسید اگزالیکی موجود در سبزیها - تانن موجود در چای - غذاهای غنی از کلسیم مانند شیر (ذکر سه مورد کافی است) هر مورد (۰/۵) نمره	۱۰
ادامه در صفحه بعد	صفحه یک	

راهنمای تصحیح امتحان نهایی درس : تغذیه و بهداشت مواد غذایی		رشته : کودکیاری	تاریخ امتحان : ۸۷/۳/۴
ویژه دانش آموزان و داوطلبان آزاد سال سوم متوسطه حرفه ای		اداره کل سنجش و ارزشیابی تحصیلی	
ردیف	پاسخها		
۱۱	تعادل در مصرف مواد غذایی (۰/۵) نمره		
۱۲	پروتئین حیوانی (۰/۲۵) همراه با پروتئین گیاهی (۰/۲۵) مصرف شود یا غلات (۰/۲۵) همراه با حبوبات (۰/۲۵) مصرف شود. مجموعاً ۰/۵ نمره		
۱۳	نوشتن کیلوکالری ضرورت ندارد کیلوکالری $۲۰ \times ۴ = ۸۰$ (۰/۲۵) کیلوکالری $۳ \times ۴ = ۱۲$ (۰/۲۵) کیلوکالری $۱۰ \times ۹ = ۹۰$ (۰/۲۵) مجموعاً انمره $۸۰ + ۱۲ + ۹۰ = ۱۸۲$ (۰/۲۵)		
۱۴	سبزیها باید در آب بسیار کم (۰/۲۵) که قبلاً در حال جوشیدن است (۰/۲۵) با در کاملاً بسته (۰/۲۵) در زمان محدود (۰/۲۵) پخته شوند. به هنگام شستن به مدت زیاد در آب نباشند (۰/۲۵) پس از شستشو آنها را در مقابل نور (۰/۲۵) و هوای آزاد قرار ندهیم (۰/۲۵) سبزیهای خرد شده را در مجاورت هوای آزاد قرار ندهید (۰/۲۵) از سرخ کردن زیاد پرهیزید (۰/۲۵) حرارت پخت کم باشد (۰/۲۵) (ذکر چهار مورد کافی است) مجموعاً ۱ نمره		
۱۵	پاستوریزه کردن (۰/۲۵) کنسرو کردن (۰/۲۵) انجماد کردن (۰/۲۵) شور کردن (۰/۲۵) پرتو افشانی (۰/۲۵) مجموعاً ۰/۷۵ نمره		
۱۶	ابتدا باید در قسمت جایی یخچال گذاشته شوند (۰/۵) و سپس برای خارج شدن از انجماد در یخچال قرار داده شوند (۰/۵) مجموعاً انمره		
۱۷	الف) C = شرکت در ساختمان کلاژن یا شماره ۳ (۰/۲۵) ج) E = آنتی اکسیدانی یا شماره ۴ (۰/۲۵) ب) K = انعقاد خون یا شماره ۶ (۰/۲۵) د) B ₁₂ = خون سازی یا شماره ۱ (۰/۲۵) مجموعاً انمره		
۱۸	الف) نمک (۰/۲۵) یددار (۰/۲۵) ج) گاما (۰/۲۵) ب) پر منگنات پتاسیم (۰/۲۵) د) سیر شده (۰/۲۵) و غیر ضروری (۰/۲۵) (کیلو گرم) وزن (۰/۲۵) ه) $BMI = \frac{\text{وزن (کیلوگرم)}}{\text{قد (متر مربع)}} \times ۱۰۰۰۰$ مجموعاً ۲/۷۵ نمره		
۱۹	الف) صحیح (۰/۲۵) ب) صحیح (۰/۲۵) ج) غلط (۰/۲۵) مجموعاً ۰/۷۵ نمره		
۲۰	الف) ۱- (حداکثر رشد) (۰/۲۵) ب) ۳- (اسید نیکوتینیک) (۰/۲۵) مجموعاً ۰/۷۵ نمره ج) ۴- (سوء تغذیه) (۰/۲۵)		
صفحه دو		خسته نباشید	