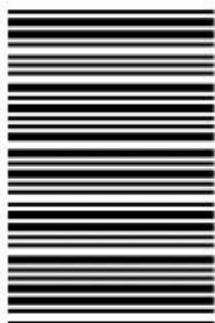


کد کنترل

216

E



216E

نام:

نام خانوادگی:

محل امضا:



«اگر دانشگاه اصلاح شود مملکت اصلاح می‌شود.»

امام خمینی (ره)

صبح جمعه

۱۳۹۶/۱۲/۴

دفترچه شماره (۱)

جمهوری اسلامی ایران
وزارت علوم، تحقیقات و فناوری
سازمان سنجش آموزش کشور

آزمون ورودی دوره دکتری (نیمه‌متمرکز) - سال ۱۳۹۷

رشته بهداشت مواد غذایی (کد - ۲۷۱۱)

مدت پاسخگویی: ۱۲۰ دقیقه

تعداد سؤال: ۹۰

عنوان مواد امتحانی، تعداد و شماره سؤالات

ردیف	مواد امتحانی	تعداد سؤال	از شماره	تا شماره
۱	مجموعه دروس تخصصی: میکروپوشناسی مواد غذایی - شیمی مواد غذایی - بهداشت و بازرسی گوشت - بهداشت و صنایع شیر - صنایع گوشت - اپیدمیولوژی - بیماری‌های مشترک انسان و دام	۹۰	۱	۹۰

استفاده از ماشین حساب مجاز نیست.

این آزمون نمره منفی دارد.

حق چاپ، تکثیر و انتشار سؤالات به هر روش (الکترونیکی و...) پس از برگزاری آزمون، برای تمامی اشخاص حقیقی و حقوقی تنها با مجوز این سازمان مجاز می‌باشد و با متخلفین برابر مقررات رفتار می‌شود.

- ۱۲- فساد صورتی تخم‌مرغ به‌وسیله کدام میکروارگانیسم‌ها ایجاد می‌شود؟
 (۱) گونه‌های سودوموناس (۲) گونه‌های لیستریا
 (۳) گونه‌های سراتیا (۴) گونه‌های پروتئوس
- ۱۳- کدام باکتری قادر به تولید توکسین در غذا نمی‌باشد؟
 (۱) کمپیلوباکتر ژژونی (۲) کلستریدیوم بوتولینوم
 (۳) استافیلوکوکوس اورئوس (۴) باسیلوس سرئوس
- ۱۴- کدام بیماری توسط مواد غذایی با منشأ دامی مشخص به انسان انتقال پیدا نمی‌کند؟
 (۱) لیستریوز (۲) سالمونلوز (۳) تریشینوز (۴) شیگلوز
- ۱۵- کدام گروه از باکترهای زیر فرایندهایی مثل پاستوریزاسیون را تحمل می‌کنند؟
 (۱) سایکروتروف (۲) سایکروفیل (۳) ترمودبوریک (۴) مزوفیل
- ۱۶- در مراحل کشت سالمونلا، محیط کشت را پاپورت واسیلیادیس جایگزین کدام محیط کشت شده است؟
 (۱) آبگوشت تریتوفان (۲) آبگوشت سلنیت سیستمین
 (۳) آبگوشت تتراتیونات (۴) آبگوشت لاکتوز
- ۱۷- کدام مورد با دوز کمتری از پرتو گاما از بین می‌رود؟
 (۱) اسپور باکتری‌ها (۲) ویروس‌ها (۳) آنزیم‌ها (۴) کیست کرم‌های نواری
- ۱۸- کدام جنس در ماده غذایی قادر به تکثیر شدن نمی‌باشد؟
 (۱) استافیلوکوکوس (۲) باسیلوس (۳) کمپیلوباکتر (۴) سالمونلا
- ۱۹- کدام مورد درباره بیفیدوباکتریوم درست است؟
 (۱) هوازی گرم منفی (۲) بی‌هوازی گرم مثبت
 (۳) بی‌هوازی گرم منفی (۴) هوازی گرم مثبت
- ۲۰- کدام مورد عامل آلودگی سیکلوسپورا در تمشک تازه است؟
 (۱) آب آلوده (۲) ظرف آلوده (۳) هوای آلوده (۴) دست آلوده
- ۲۱- کدام مورد در رابطه با مقاومت حرارتی بالای ژلاتین درست است؟
 (۱) وجود اسیدهای آمینه گوگرددار (۲) وجود پرولین و هیدروکسی پرولین
 (۳) عدم وجود پرولین و هیدروکسی پرولین (۴) وجود دسموزین
- ۲۲- ایزومرهای کدام اسید آمینه فاقد مزه است؟
 (۱) تریپتوفان (۲) متیونین (۳) لوسین (۴) هیستیدین
- ۲۳- در نمودار فازی آب در بالاتر از درجه حرارت بحرانی، آب به چه حالت یا حالتی دیده می‌شود؟
 (۱) فقط مایع (۲) مایع و جامد (۳) فقط بخار (۴) بخار و مایع
- ۲۴- کدام اسید چرب نسبت به لیپوکسی‌ژناز حساس است؟
 (۱) لینولئیک (۲) اولئیک (۳) پالمیتیک (۴) استئاریک
- ۲۵- کدام قند نمی‌تواند معرف فلهلینگ را احیاء نماید؟
 (۱) لاکتوز (۲) ساکارز (۳) گلوکز (۴) مالتوز
- ۲۶- از روش اسپکتروفتومتری جذب اتمی برای تشخیص کدام مورد در مواد غذایی استفاده می‌شود؟
 (۱) آفت‌کش‌ها (۲) مایکوتوکسین‌ها
 (۳) فلزات سنگین (۴) آنتی‌بیوتیک‌ها

- ۲۷- کدام مورد در ارتباط با اکسیداسیون چربی‌ها با اکسیژن یگانه، نادرست است؟
 (۱) در این نوع اکسیداسیون، ایزومر ترانس به سیس تغییر می‌یابد.
 (۲) در این نوع اکسیداسیون، دوره اکسیداسیون کند وجود ندارد.
 (۳) آنتی‌اکسیدان‌ها، در جلوگیری از این نوع اکسیداسیون اثری ندارند.
 (۴) با استفاده از کاروتنوئیدها، می‌توان از این نوع اکسیداسیون ممانعت به عمل آورد.
- ۲۸- کدام ترکیب قسمت اصلی پکتین را تشکیل می‌دهد؟
 (۱) اسید گلوکورونیک
 (۲) مالتودکسترین
 (۳) آرابینوز
 (۴) اسید گالاکتورونیک
- ۲۹- مقدار کدام اسید آمینه در عسل بیشتر است؟
 (۱) لوسین
 (۲) پرولین
 (۳) متیونین
 (۴) فنیل آلانین
- ۳۰- خوردن کدام ترکیب در بیماران مبتلا به PKU ممنوعیت دارد؟
 (۱) اسپارتام
 (۲) ساخارین
 (۳) سوکرالوز
 (۴) سوربیتول
- ۳۱- در مسمومیت با سرب استفاده از کدام ویتامین می‌تواند مفید باشد؟
 (۱) C
 (۲) A
 (۳) B_{۱۲}
 (۴) B_۶
- ۳۲- مکانیسم آنتی‌اکسیدانی کدام یک از ترکیبات، حذف رادیکال آزاد نمی‌باشد؟
 (۱) BHT
 (۲) BHA
 (۳) Tocopherol
 (۴) EDTA
- ۳۳- کدام ویتامین، در مواد غذایی فقط در جریان پاک و تمیز کردن این مواد و در فرآیندهایی که از آب به شکل مشخصی استفاده می‌شود (مثل آنزیم‌زدایی) کاهش پیدا می‌نماید؟
 (۱) بیوتین
 (۲) پیریدوکسین
 (۳) نیاسین
 (۴) اسید فولیک
- ۳۴- Bieber's Test به منظور تشخیص چه چیزی انجام می‌شود؟
 (۱) خلوص روغن کنجد
 (۲) خلوص روغن بادام
 (۳) خلوص روغن زیتون
 (۴) خلوص روغن ماهی
- ۳۵- در کدام بیماری باید اندام‌های آلوده را از دسترس حیوانات گوشت‌خوار دور نگه داشت؟
 (۱) هیداتیدوز
 (۲) تب برفکی
 (۳) سیستی سرکوز گاوی
 (۴) اکتینومایکوز
- ۳۶- در صورتی که در بازرسی قبل از کشتار گاو کدورت قرنیه و در بازرسی پس از کشتار در ناحیه کورتکس کلیه نقاط سفیدرنگی در اثر تجمع سلول‌های لنفاوی مشاهده شود، به کدام بیماری مشکوک می‌شوید؟
 (۱) لکوز
 (۲) لیستریوز
 (۳) اسهال ویروسی گاوان
 (۴) تب نزله‌ای بدخیم
- ۳۷- کدام راه، موجب ابتلاء انسان به فرم روده‌ای سارکوسیست می‌شود؟
 (۱) تماس با مدفوع سگ و سگ‌سانان
 (۲) مصرف گوشت خام یا نیمه پخته گاو
 (۳) مصرف گوشت خام یا نیمه پخته گوسفند
 (۴) تماس با مدفوع گربه و گربه‌سانان
- ۳۸- کدام مورد موجب به تأخیر افتادن شروع جمود نعشی نسبت به سایر موارد می‌شود؟
 (۱) بیمار بودن دام
 (۲) دمای بالای محل نگهداری لاشه
 (۳) استراحت دام قبل از کشتار
 (۴) استرس دام قبل از کشتار

- ۳۹- کدام بیماری دامی، فاقد علائم کالبدگشایی و بالینی بارز در گاو است؟
 (۱) هاری (۲) بروسلوز مزمن
 (۳) جنون گاوی (۴) مسمومیت با سموم کلره
- ۴۰- کدام مورد درباره قضاوت سل اکسوداتیو درست است؟
 (۱) جزء سل حاد بوده و کل لاشه حذف می شود.
 (۲) جزء سل مزمن بوده و باید کل لاشه را حذف نمود.
 (۳) جزء سل حاد بوده و اصلاح لاشه صورت می گیرد.
 (۴) جزء سل مزمن بوده و باید لاشه اصلاح شود.
- ۴۱- کدام عبارت در مورد بیماری BSE نادرست است؟
 (۱) بیماری دارای دوره کمون طولانی بوده و در حیوانات بالغ دیده می شود.
 (۲) از بیماری های هاری، لیستریوز، هاری کاذب گاو و فرم عصبی کتوز باید تشخیص تفریقی داد.
 (۳) لاشه و اندرونه دام بیمار ضبط و به اداره دامپزشکی گزارش می شود.
 (۴) قسمت های ضایعه دار ضبط و به بقیه لاشه اجازه مصرف داده می شود.
- ۴۲- در صورت مشاهده Blood Aspiration در ریه گاو نحوه قضاوت چگونه است؟
 (۱) سالم سازی حرارتی لاشه (۲) انجام آزمایشات میکروبی
 (۳) ضبط ریه و اجازه مصرف لاشه (۴) ضبط کلی لاشه و اندرونه
- ۴۳- علایم قبل از کشتار کدام بیماری تب گذرا، زردی، خون آلود بودن شیر و جفت ماندگی است؟
 (۱) لپتوسپیروز (۲) لیستریوز (۳) بروسلوز (۴) سالمونلوز
- ۴۴- در بازرسی متداول کشتارگاهی، در صورت مشاهده کدام یک از کیست سالم سازی حرارتی لاشه صورت می پذیرد؟
 (۱) سیستی سرکوس تینیا کولیس (۲) توکسوپلاسما
 (۳) هیداتید (۴) سیستی سرکوس بویس
- ۴۵- اولین مرحله بازرسی پس از کشتار در کشتارگاه طیور در چه موقع انجام می شود؟
 (۱) پس از چیلر (۲) پس از پرکنی
 (۳) پس از ذبح (۴) پس از تخلیه احشاء
- ۴۶- لنف کدام گره لنفاوی به Lumbar trunks می ریزد؟
 (۱) Prescapulars (۲) External iliacs (۳) Prepectoralis (۴) Retropharyngeals
- ۴۷- در گاو و گوسفند محل قرارگیری کدام کیست با بقیه متفاوت است؟
 (۱) سنروس سربرالیس (۲) سیتی سرکوس اویس
 (۳) سیتی سرکوس بویس (۴) سارکوسیستیس تنلا
- ۴۸- علایم قبل از کشتار شامل تنفس سریع و سطحی، انقباضات عضلانی و اسهال خمیری سبز رنگ در گوسفندان نشانه درگیری با کدام بیماری می باشد و نحوه قضاوت چگونه است؟
 (۱) اکتیمای واگیردار گوسفندان - ضبط ارگان های درگیر و اجازه مصرف لاشه
 (۲) تب کریمه کنگو - ضبط لاشه و اندرونه
 (۳) لپتوسپیروز - ضبط ارگان های درگیر و اجازه مصرف لاشه
 (۴) انتروتوکسمی - ضبط لاشه و اندرونه
- ۴۹- نوزاد تنیا هیداتیزینا بیشتر در کدام بخش های لاشه مشاهده می شود؟
 (۱) در کبد، کلیه و ریه ها (۲) در عضلات جوشی و قلب
 (۳) بر روی پرده صفاق و مغز (۴) بر روی پرده های مزاتریک و امعاء و احشاء

- ۵۰- گاوی با علائم قبل از کشتار شامل فلجی اندام حرکتی خلفی، بزرگی و تورم گره لنفاوی پیش کتفی، ادم در ناحیه بین استخوان فک پایین و اگزوفتالمی به کشتارگاه آورده شده است. به چه بیماری مشکوک می‌شوید؟
- (۱) شاربن علامتی
(۲) اسهال ویروسی گاوان
(۳) لکوز
(۴) تب نزله‌ای بدخیم
- ۵۱- قضاوت در مورد لاشه دام مبتلا به بیماری یون چیست؟
- (۱) لاشه کاشکسی داشته باشد ضبط می‌شود.
(۲) لاشه کاشکسی داشته باشد ضبط نمی‌شود.
(۳) فقط احشاء ضبط می‌شوند.
(۴) آزمایشات میکروبی انجام می‌شود.
- ۵۲- کدام مورد درباره درگیری کبد با دیکروسلیوم دندریتی‌کوم درست است؟
- (۱) قضاوت مشابه با قضاوت فاسیولا صورت می‌گیرد.
(۲) براساس شدت آلودگی قضاوت صورت می‌گیرد.
(۳) کل کبد ضبط می‌شود.
(۴) اصلاح کبد انجام می‌گیرد.
- ۵۳- در بازرسی پس از کشتار گوسفند قضاوت مسمومیت کدام مورد است؟
- (۱) حذف احشاء
(۲) حذف کلی لاشه و احشاء
(۳) انجام آزمایش سم‌شناسی و قضاوت براساس عامل مسمومیت
(۴) حذف احشاء و اجازه مصرف لاشه پس از ۴-۲ ساعت نگهداری در سردخانه بالای صفر درجه
- ۵۴- قضاوت بیماری لیستریوز در کدام مورد به صورت درست ذکر شده است؟
- (۱) اصلاح لاشه
(۲) مصرف مشروط
(۳) سالم‌سازی حرارتی
(۴) ضبط کامل لاشه و اندرونه
- ۵۵- در کدام حالت کل لاشه گاو حذف می‌شود؟
- (۱) وجود ضایعات سلی آهکی شده در ریه
(۲) وجود ضایعات سلی آهکی شده در پستان
(۳) وجود ضایعات سلی در عقده لنفی عقب حلقی
(۴) وجود ضایعات سلی در عقده لنفی ریه
- ۵۶- زخم (ulcer) و متعاقب آن تشکیل لایه زرد - خاکستری روی آن در دهان، حلق و حنجره از علائم کدام بیماری در گوساله است؟
- (۱) IBR
(۲) FMD
(۳) Diphtheria
(۴) Vesicular stomatitis
- ۵۷- کدام نوع اسید چرب، فراوان‌ترین اسید چرب شیر است؟
- (۱) اولئیک
(۲) بوتیریک
(۳) پالمیتیک
(۴) استئاریک
- ۵۸- ارزش تغذیه‌ای کدام‌یک از انواع کازئین بیشتر است؟
- (۱) کازئین اسید
(۲) کازئینات سدیم
(۳) کازئین رنت
(۴) کازئین هم‌رسوب
- ۵۹- بیشترین درصد سلول‌های سوماتیک در شیر گاو متعلق به کدام سلول است؟
- (۱) ماکروفاژها
(۲) لنفوسیت‌ها
(۳) سلول‌های پوششی
(۴) نوتروفیل‌های چند هسته‌ای

- ۶۰- کدام مورد معمول‌ترین عوامل باکتریایی ایجادکننده ماستیت تحت بالینی در گاوهای شیری می‌باشند؟
 (۱) کورینه باکتریوم بوویس - استرپتوکوکوس دیسگالاکتیه
 (۲) اش‌ریشیاکلی - استرپتوکوکوس دیسگالاکتیه
 (۳) استرپتوکوکوس آگالاکتیه - استافیلوکوکوس اورئوس
 (۴) اش‌ریشیاکلی - کورینه باکتریوم بوویس
- ۶۱- چنانچه شیر خامی آلودگی بالایی به باکتری‌های سرماگرا نظیر سودوموناس‌ها داشته باشد، بهتر است این شیر برای تولید کدام محصول به کار رود؟
 (۱) خامه (۲) کره (۳) شیر استریلیزه (۴) شیر پاستوریزه
- ۶۲- کدام عامل باعث کاهش دانسیته شیر نمی‌شود؟
 (۱) افزایش pH (۲) اضافه شدن آب (۳) اضافه شدن چربی (۴) افزایش دما
- ۶۳- به منظور کاهش کلاسترول کره از چه ترکیبی استفاده می‌شود؟
 (۱) آلفا سیکلوبنز (۲) فسفوریل کولین (۳) بتا سیکلو دکسترن (۴) فسفاتیدیل کولین
- ۶۴- کدام‌مورد در ارتباط با تفاوت شیر خشک تهیه شده به روش غلظکی و افشان، نادرست است؟
 (۱) رنگ شیر خشک غلظکی از افشان تیره‌تر است.
 (۲) قابلیت جذب آب شیر خشک غلظکی از افشان کمتر است.
 (۳) حلالیت شیر خشک غلظکی از افشان کمتر است.
 (۴) کیفیت میکروبی شیر خشک غلظکی از افشان کمتر است.
- ۶۵- کدام عبارت درباره Extended Shelf - Life Milk درست است؟
 (۱) اصطلاحی برای شیرهای تهیه شده از شیرخام با کیفیت بالا که به روش معمول پاستوریزه شده‌اند است.
 (۲) اصطلاحی برای شیرهای پاستوریزه که در دمای بسیار بالا و زمان کم پاستوریزه شده‌اند است.
 (۳) اصطلاحی برای شیرهای کندانسه یا تغلیظ شده است.
 (۴) اصطلاحی برای شیرهای استریلیزه پر شده در پاکت‌های پلاستیکی است.
- ۶۶- کدام‌یک از اجزاء شیر در سفیدرنگ دیده شدن شیر نقش دارد؟
 (۱) مواد معدنی (۲) لاکتوز (۳) کازئین (۴) چربی
- ۶۷- تندی هیدرولیتیکی چگونه در کره ایجاد می‌شود؟
 (۱) فعالیت آنزیم لیپاز طبیعی (۲) دمای پایین انبار نگهداری کره
 (۳) آزاد شدن اسید چرب با زنجیره کربن بلند (۴) آزاد شدن اسید چرب با زنجیره کربن کوتاه
- ۶۸- کدام باکتری‌ها به منظور ایجاد چشمک در برخی پنیرها استفاده می‌شوند؟
 (۱) باکتری‌های اسید لاکتیک (۲) باکتری‌های اسید بوتیریک
 (۳) باکتری‌های اسید پروپیونیک (۴) باکتری‌های کلی‌فرم
- ۶۹- کدام گزینه در مورد دما و زمان پاستوریزاسیون شیر مورد استفاده در تهیه ماست درست است؟
 (۱) ۹۵-۹۰ درجه سانتی‌گراد به مدت ۵ ثانیه (۲) ۷۵-۷۲ درجه سانتی‌گراد به مدت ۱۵ دقیقه
 (۳) ۹۵-۹۰ درجه سانتی‌گراد به مدت ۵ دقیقه (۴) ۷۵-۷۲ درجه سانتی‌گراد به مدت ۱۵ ثانیه
- ۷۰- در تورم پستان استافیلوکوکی کدام ماده معدنی در شیر افزایش می‌یابد؟
 (۱) پتاسیم (۲) سدیم (۳) کلسیم (۴) فسفر

- ۷۱- درجه مواقعی Cold shortening رخ می‌دهد؟
 (۱) کاهش دمای لاشه به کمتر از ۲۰ درجه سانتیگراد بعد از شروع جمود نعشی
 (۲) کاهش دمای لاشه به کمتر از ۲۰ درجه سانتیگراد قبل از شروع جمود نعشی
 (۳) کاهش دمای لاشه به کمتر از ۱۴ درجه سانتیگراد بعد از شروع جمود نعشی
 (۴) کاهش دمای لاشه به کمتر از ۱۴ درجه سانتیگراد قبل از شروع جمود نعشی
- ۷۲- کدام باکتری در ماهی‌های صید شده دریایی نمی‌تواند مشکل‌زا باشد؟
 (۱) شوانلا بالتیکا
 (۲) آنرومونس هیدروفیلا
 (۳) سودوموناس فلورسنس
 (۴) آلتروموناس پوتریفاسیانس
- ۷۳- کدام مورد در اثر Radurization از بین می‌رود؟
 (۱) کمپیلوباکتر ژژونی
 (۲) اسپورکلسترییدیوم بوتولینوم
 (۳) آنزیم لیپاز
 (۴) ویروس هیپاتیت
- ۷۴- با کدام آزمون می‌توان به وجود مقادیر زیاد کلاژن در فراورده‌های گوشتی پی برد؟
 (۱) اندازه‌گیری رطوبت
 (۲) اندازه‌گیری پروتئین
 (۳) اندازه‌گیری هیدروکسی پرولین
 (۴) اندازه‌گیری ترکیبات ازته غیرپروتئینی
- ۷۵- کدام یک در افزایش ظرفیت نگهداری آب در گوشت مؤثرتر است؟
 (۱) شوره
 (۲) سترات
 (۳) نمک طعام
 (۴) فسفات
- ۷۶- در مراحل تولید سوریمی، هدف از اضافه کردن ساکارز کدام مورد است؟
 (۱) پایدار کردن پروتئین‌های میوفیبریلی در مقابل انجماد
 (۲) پایدار کردن پروتئین‌های سارکوپلاسمی در مقابل انجماد
 (۳) پایدار کردن پروتئین‌های میوفیبریلی در مقابل حرارت
 (۴) پایدار کردن پروتئین‌های سارکوپلاسمی در مقابل حرارت
- ۷۷- کدام مورد از اثرات افزودن گلوکونولتالاکتون (GDL) در فراورده‌های گوشتی نیست؟
 (۱) کاهش pH
 (۲) کاهش تولید نیتروزآمین
 (۳) افزایش رشد لاکتوباسیل‌ها
 (۴) افزایش قابلیت برش
- ۷۸- کدام میکروارگانسیم، دارای توانایی احیاء نیترات و همچنین تولید کاتالاز می‌باشند و از آن‌ها در تهیه کالباس‌های خام قابل برش استفاده می‌نمایند؟
 (۱) میکروکوکوس واریانس
 (۲) دیاریومایسس هانسنی
 (۳) پنی‌سیلیوم نالژیوونسیس
 (۴) استریتومایسس گریزئوس
- ۷۹- کدام نگهدارنده در خاویار معمولاً به کار می‌رود؟
 (۱) پدیوسین
 (۲) نیسین
 (۳) بوراکس
 (۴) نیتريت
- ۸۰- با عمل آوری گوشت، میوگلوبین به چه ترکیبی تبدیل می‌شود؟
 (۱) داکسی میوگلوبین
 (۲) مت میوگلوبین
 (۳) اکسی میوگلوبین
 (۴) نیتروزو میوگلوبین
- ۸۱- کدام پروتئین در افزایش ظرفیت نگهداری آب گوشت تأثیر بیشتری دارد؟
 (۱) آکتین
 (۲) میوگلوبین
 (۳) الاستین
 (۴) هموگلوبین

- ۸۲- کدام ترکیب همراه با نیترات می‌تواند به عنوان ترکیبی سینرژست بر علیه کلستریدیوم بوتولینوم مورد استفاده قرار گیرد؟
- (۱) پدیوسین (۲) اسید بنزوئیک (۳) نیسین (۴) اسید تارتاریک
- ۸۳- Proton motive Force در مورد کدام اسید درست است؟
- (۱) اسید نیتریک (۲) اسید استیک (۳) اسید کلریدریک (۴) اسید سولفوریک
- ۸۴- کدام عامل از قهوه‌ای شدن آنزیمی در میگو جلوگیری می‌نماید؟
- (۱) دی‌اکسید گوگرد (۲) فنل (۳) اسید بنزوئیک (۴) کروزول
- ۸۵- کدام مطالعه اپیدمیولوژیک، برای برآورد شیوع بیماری مناسب‌تر است؟
- (۱) مقطعی (۲) مورد - شاهدی (۳) کوهورت (۴) توصیفی
- ۸۶- کدامیک از تعاریف، در مورد اپیدمی درست است؟
- (۱) بروز بیماری کمتر از حدقابل انتظار
(۲) افزایش دوره بیماری در یک جمعیت
(۳) بروز بیماری در حد قابل انتظار
(۴) افزایش تعداد موارد بیماری از حد قابل انتظار
- ۸۷- برای ارزیابی قدرت ارتباط بین دو متغیر کمی کدام آزمون آماری استفاده می‌شود؟
- (۱) آنالیز واریانس (۲) آزمون همبستگی پیرسون
(۳) آنالیز رگرسیون (۴) آزمون کای دو
- ۸۸- کدام مورد زئونوز محسوب نمی‌شود؟
- (۱) لیستریوزیس (۲) سیستمی سرکوز گاوی
(۳) هاری (۴) سیستمی سرکوز گوسفندی
- ۸۹- کدام سویه از ویروس آنفلونزای A طیور عامل اصلی رخداد بیماری آنفلونزا در انسان است؟
- (۱) H_7N_7 (۲) H_5N_1
(۳) H_5N_2 (۴) H_7N_1
- ۹۰- تب نامنظم و منقطع، بزرگ شدن شدید طحال، لوکوپنی و کم‌خونی از علائم برجسته کدام بیماری مشترک در انسان است؟
- (۱) توکسوپلاسموز مزمن (۲) فرم پیشرفته سل ارزنی
(۳) فرم احشایی لیشمانیا (kalazar) (۴) فرم مزمن هاری

