

قسمتی از سوالات استخدامی: هنرآموز صنایع مواد غذایی (تولید کمپوت و کنسرو)

- چه عاملی باعث افزایش بازار پسندی می شود؟

الف) افزایش کارایی فرآیندهای تولید

ب) بازرسی و جداسازی مواد نامطلوب

ج) ارز یابی کلی کنترل کیفیت مواد اولیه

د) یکنواخت و یک دست کردن ماده ی اولیه ☒

- وقت گیر بودن از معایب کدام روش پوست گیری است؟

الف) پوست گیری سایشی

ب) پوست گیری دستی ☒

ج) پوست گیری با تیغه برش

د) پوست گیری با بخار

- آنزیم بری شیمیایی موجب افت بویژه کدام ویتامین می شود؟

الف) B1 ☒

ب) B12

ج) B6

د) تمامی ویتامین های گروه B

- روش سردخانه ی بالای صفر درجه با جریان هوای ملایم چه مدت زمانی طول می کشد؟

الف) ۲۴ تا ۴۸ ساعت

ب) ۱۰ تا ۱۲ ساعت

ج) ۱۰ تا ۲۴ ساعت ☒

د) ۶ تا ۱۲ ساعت

- کدام روش سریع و ازان بوده و نیاز به دانش خاصی ندارد؟

الف) جریان هوا

☒ ب) جریان آب

ج) بخار آب

د) اشعه ماکروویو

- قبل از مواد تشکیل دهنده ی فرمولاسیون تمامی اجزا باید با دقت توزین شوند.

الف) ترکیب

ب) کنترل کیفیت

☒ ج) اختلاط

د) تولید

- اورلپ چیست؟

الف) تنظیم دستگاه دربندی برای جلوگیری از سفت یا شل بودن قرقره ها

ب) پلیمرهای درب و بدنه به نقطه ی ذوب برسند و در هم ادغام شوند

ج) نتیجه ی فشرده شدن قلاب سر و بدنه بین دیسک و قرقره ها

☒ د) میزان هم پوشانی و درگیری قلاب سر و قلاب بدنه