

وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی
معاونت آموزشی
دبیرخانه شورای آموزش علوم پایه پزشکی، بهداشت و تخصصی
مرکز سنجش آموزش پزشکی

سال تحصیلی ۱۴۰۴-۱۴۰۵
سوالات آزمون ورودی دوره کارشناسی ارشد

رشته
میکروبیشناسی مواد غذایی

دروس مورد آزمون:

بakterی شناسی

تغذیه عمومی

بیوشیمی عمومی

انگل شناسی

قارچ شناسی

ویروس شناسی

زبان عمومی

بهمراه کلید نهایی

iranpuyesh.ir

مشخصات داوطلب:	تعداد سوالات:	۱۶۰ سوال
نام و نام خانوادگی:	زمان پاسخگویی:	۱۶۰ دقیقه
شماره کارت:	تعداد صفحات:	۲۰

داوطلب عزیز
خواهشمند است قبل از شروع پاسخگویی، دفترچه سوالات را از نظر تعداد صفحات به دقت مورد بررسی قرار داده و در صورت وجود هر گونه اشکال به مسئولان جلسه اطلاع دهید.

باکتری شناسی

- ۱- کدامیک از گزینه‌های زیر برای رنگ آمیزی ریکتزیاها کمتر توصیه می‌شود؟
 الف) Acridine orange
 ب) Giemsa
 ج) Gimenez
 د) Gram
- ۲- کدامیک از عبارات زیر در مورد تشخیص عفونت‌های مایکوپلاسما پنومونیه صحیح است؟
 الف) Cold agglutinin (فاقد حساسیت و ویژگی و توصیه نمی‌شود)
 ب) Bacterial culture (دارای حساسیت بالا و توصیه می‌شود)
 ج) Nucleic acid amplification test (دارای حساسیت پایین ولی توصیه می‌شود)
 د) Antibody levels (دارای حساسیت پایین تر ولی توصیه می‌شود)
- ۳- کدامیک از موارد زیر که در واکسیناسیون یا پروفیلاکسی علیه سیاه زخم کاربرد دارد از سازمان غذا و دارو (FDA) مجوز ندارد؟
 الف) AVA Biothrax
 ب) Abthrax
 ج) AIGIV
 د) Raxibacumab
- ۴- کدامیک از باکتری‌های زیر توانایی رشد در $NaCl$ ۶/۵٪، مقاوم به باسیتراسین، تست منفی CAMP و قادر به هیدرولیز اسکولین است؟
 الف) انتروکوکوس فاسیوم
 ب) پتوکوکوس نایجر
 ج) استافیلوکوکوس لوگدونسیس
 د) استرپتوکوکوس پیوژنز
- ۵- کدامیک از ترکیبات زیر در استرپتوکوکوس‌های گروه‌های A, C و G مشابه هستند؟
 الف) M protein
 ب) C Substance
 ج) Protein F
 د) Protein Cfb
- ۶- کدامیک از ویژگی‌های زیر مربوط به پیتیدوگلیکان استافیلوکوکوس اورئوس نمی‌باشد؟
 الف) فعالیت شبه اندوتوکسینی
 ب) فعال کردن کمپلمان
 ج) القاء اینترلوکین یک
 د) القاء بیان فاکتورهای بیماری‌زا
- ۷- کدام عبارات زیر در مورد مسمومیت غذایی ناشی از استافیلوکوکوس اورئوس صحیح نیست؟
 الف) نقش ناقلین بدون علامت این باکتری در آلودگی حدوداً ۵۰ درصد است.
 ب) رشد باکتری و تولید توکسین به شرایط دمایی اتاق ممتکی است.
 ج) حرارت ماده غذایی باعث مرگ باکتری و غیرفعال شدن توکسین می‌شود.
 د) مواد غذایی فرآوری شده با غلظت بالای نمک رشد باکتری و تولید توکسین را فراهم می‌کند.