



مدونة المناهج السعودية

<https://eduschool40.blog>

الموقع التعليمي لجميع المراحل الدراسية

في المملكة العربية السعودية

قناة جامعة الطائف 1  
مشترك 3.000



تجميعات

أسسه صناعات الغذاء

نظري

الكويز الثاني



جامعة الطائف 1

مرحبا بكم في قناة جامعة الطائف ((قناة جامعة الطائف 1))  
روابط-4 PDF 1- تجميعات 2- معلومات 3- حلول + كتب  
... رابط القناة <https://t.me/lloxoz> مهمه 5- للإعلانات

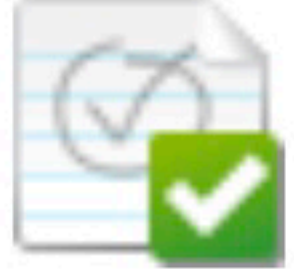
Telegram

رابط القناة : [https://t.me/taif\\_tu1](https://t.me/taif_tu1)

0.5 درجة من 0.5 درجة

## السؤال 1

ينصح بالحفاظ على مستوى رطوبة مرتفع  
فى اماكن تخزين الاغذية يحافظ عليها  
من الجفاف



الإجابة المحددة:  خطأ

الإجابات: صواب

خطأ

0.5 درجة من 0.5 درجة

## السؤال 2

.....المادة الغذائية هى  
خاصية بصرية تعبر عن جودة  
المواد الغذائية



الإجابة المحددة:  لون

الإجابات: لزوجة

لون

لمعان

انتظام



0.5 درجة من 0.5 درجة

### السؤال 3

يؤثر مستوى



.....المحصول على عوامل

التصنيع وخصائص جودة

المنتجات النهائية

الإجابة المحددة:  نضج

الإجابات: فساد

تخزين

نقل

نضج

0.5 درجة من 0.5 درجة

### السؤال 4

يعتبر كخطوة أولية لازالة المواد



الغير مرغوب فيها وغير صالحة

للاكل وتحسين مظهر المنتج

النهائي

الإجابة المحددة:  التقشير

0.5 درجة من 0.5 درجة

## السؤال 5

من طرق التنظيف الجاف



.....

الإجابة  المغناطيسية

المحددة:

الإجابات:  المغناطيسية

الموجات فوق  
الصوتية

النقع

بالرش

0.5 درجة من 0.5 درجة

## السؤال 6

يتم التنظيف بطريقة



..... في مصانع

الحليب

الإجابة  CIP

المحددة:

0.5 درجة من 0.5 درجة

## السؤال 7

يستفاد من خاصية اللزوجة فى المواد الغذائية الصلبة حيث تحدد طريقة نقلها.



الإجابة المحددة:  خطأ

الإجابات: صواب

خطأ

0.5 درجة من 0.5 درجة

## السؤال 8

لا تؤثر مدة النقل على المواد الغذائية فى حالة بعدها عن أشعة الشمس المباشرة



الإجابة المحددة:  خطأ

الإجابات: صواب

خطأ



0.5 درجة من 0.5 درجة

## السؤال 9

يجب أن يتم تزويد أماكن التخزين  
والمستودعات بنظام لتعديل  
الظروف .....



الإجابة المحددة:  البيئية

الإجابات:

الحرارية

البيئية

الغازية

الجوية

0.5 درجة من 0.5 درجة

## السؤال 10

تحدد الطاقة اللازمة لضخ المواد  
الغذائية السائلة طبقاً  
لدرجة .....



الإجابة المحددة:  لزوجتها

الإجابات:

شكلها

لزوجتها

0.5 درجة من 0.5 درجة

## السؤال 11

من المعدات المناسبة للتنظيف  
الرطب .....



الإجابة



المحددة:

بالموجات فوق  
الصوتية

الإجابات:

المغناطسية



بالموجات فوق  
الصوتية

الطرق الطبيعية

الفصل بالهواء

0.5 درجة من 0.5 درجة

## السؤال 12

يعتمد التدرج على خصائص الجودة  
للمنتج النهائي ويطبق في هذا الإطار  
المواصفات القياسية



الإجابة المحددة: ✓ صواب

الإجابات: ✓ صواب



0.5 درجة من 0.5 درجة

## السؤال 13

هي خاصية معنوية تعبر بصريية  
عن جودة المواد الغذائية الخام  
والاغذية المصنعة .



الإجابة المحددة:  اللون

الإجابات:

اللزوجة

النكهة

الملمس

اللون

0.5 درجة من 0.5 درجة

## السؤال 14

إذا كانت المادة الغذائية الخام سائلة يتم  
نقلها عن طريق البر بالناقلات.



الإجابة المحددة:  خطأ

الإجابات: صواب

خطأ

0.5 درجة من 0.5 درجة

## السؤال 15

اختيار الصنف الأكثر ملائمة في البرتقال  
ليس له تأثير على المنتج.



الإجابة المحددة:  خطأ

الإجابات: صواب

خطأ

0.5 درجة من 0.5 درجة

## السؤال 16

يجب مراعاة  
الطلب.....على بعض  
المنتجات الغذائية في اطار إدارة  
المواد الخام للأغذية



الإجابة المحددة:  الموسمي

الإجابات:  الموسمي

الاسبوعي

الشهرى

اليومى

0.5 درجة من 0.5 درجة

## السؤال 17

يعمل التحكم الغازي لجو غرف  
التخزين الى تأخير عمليات  
التمثيل عن طريق ادخال غاز



.....

الإجابة المحددة:  N<sub>2</sub>

الإجابات: O<sub>2</sub>

Cl

SO<sub>2</sub>

N<sub>2</sub>

0.5 درجة من 0.5 درجة

## السؤال 18

يعتبر الفرز من الخصائص الفيزيائية في  
الاغذية



الإجابة المحددة:  صواب

الإجابات:  صواب

خطأ



## السؤال 19

0.5 درجة من 0.5 درجة



هي تعبر عن معدل التغيير الذي يحدث في شكل المادة الخام الغذائية عندما يتم ممارسة قوة ضاغطة عليها

الإجابة



المحددة:

الخصائص  
الريولوجية

الإجابات:

الخصائص الوظيفية



الخصائص  
الريولوجية

الخصائص الطبيعية

الخصائص  
الهندسية

0.5 درجة من 0.5 درجة

## السؤال 20

تعتبر من الخصائص الهندسية  
الهامة جداً في نقل الاغذية  
السائلة



الإجابة المحددة:  الحجم

الإجابات:  النكهة

الملمس

السيولة

الحجم

## السؤال 20

0.5 درجة من 0.5 درجة

لجودة المنتجات المصنعة يجب اختيار الاصناف  
الاكثر ملائمة من المنتجات النباتية والحيوانية



الإجابة المحددة:  صواب

الإجابات:  صواب

خطأ



0.5 درجة من 0.5 درجة

## السؤال 4

من طرق النقشير .....



بالصودا الكاوية  الإجابة المحددة:


الرش

الإجابات:


النقع


بالصودا الكاوية

بالغمر

التفسير 

#### السؤال 4


لا يؤثر مستوى النضج وظروف الحصاد على عوامل التصنيع وجودة المنتجات النهائية 

الإجابة المحددة: خطأ 


صواب الإجابات:


خطأ 

#### السؤال 5

اللون 

### السؤال 6

يعتبر اللهب من طرق التقشير لبعض المواد الغذائية 

الإجابة المحددة:  صواب

الإجابات:  صواب

خطأ

### السؤال 7

لا تؤثر مدة التقلية على اللون والرائحة للمنتج 



### السؤال 9

يجب أن يضمن نظام التخزين الفعال على كميات المواد الخام المتاحة لتلبية احتياجات الانتاج العادية ووقت الذروة



الإجابة المحددة: صواب

الإجابات: صواب

خطأ

### السؤال 10

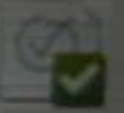
"من أنواع التنظيف الجاف، طريقة الرش"



الإجابة المحددة: خطأ

## السؤال 10

"من أنواع التنظيف الجاف، طريقة الرش"



الإجابة المحددة: خطأ

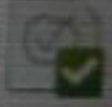
صواب الإجابات:

خطأ

## السؤال 11

## السؤال 12

يتم تدرج المواد الغذائية الخام طبقاً للحجم والشكل والوزن والكثافة



الإجابة المحددة: خطأ

صواب الإجابات:

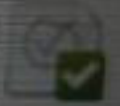
خطأ

## السؤال 13



#### السؤال 14

لا تتعرض البقوليات في البداية للتقشير قبل معالجتها لتحسين مظهرها وجودة الطهي



الإجابة المحددة: خطأ ✓

صواب الإجابات:

خطأ ✓

#### السؤال 15

يجب أن تكون درجة حرارة التخزين ..... بدرجة كافية لبطء تدهور الأغذية



السؤال 15

يجب أن تكون درجة حرارة التخزين ..... بدرجة كافية لابطاء تدهور الاغذية



الإجابة المحددة: منخفضة

الإجابات: درجة حرارة الجو

مرتفعة

منخفضة

معتدلة

## السؤال 16

يعتبر الفرز من الخصائص الفيزيائية في الاغذية



الإجابة المحددة: خطأ ❌

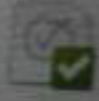
الإجابات: صواب ✅

خطأ

## السؤال 17

## السؤال 18

تحدد الطاقة اللازمة لضخ المواد الغذائية السائلة طبقاً لدرجة.....



الإجابة المحددة: لزوجتها

الإجابات: صلابتها

شكلها

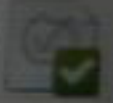
لزوجتها

كثافتها



## السؤال 20

الإصابة الحشرية هي العدو الرئيسي للمحاصيل الزراعية أثناء نقلها لمصانع الأغذية



الإجابة المحددة:  صواب

الإجابات:  صواب

خطأ

الخميس 14 صفر 1443 0:41:36 م AST