



مدونة المناهج السعودية

<https://eduschool40.blog>

الموقع التعليمي لجميع المراحل الدراسية

في المملكة العربية السعودية

قناة جامعة الطائف 1
مشارك 3.000



تجميعات

أسس صناعات الغذاء

نظري

اختبار قصير



جامعة الطائف 1

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

Telegram

رابط القناة : https://t.me/taif_tu1

السؤال 3 من 10 <

يمنع الانتقال إلى السؤال التالي إجراء تغييرات على



هذه الإجابة.

حفظ الإجابة

1 درجات

اللحوم تنتمي الى مجموعة الاغذية متوسطة الفساد

صواب



خطأ



خطأ سريعة الفساد

السؤال 1 من 10 <

يمنع الانتقال إلى السؤال التالي إجراء تغييرات على هذه



الإجابة.

حفظ الإجابة

1 درجات

يعتبر من العناصر المعدنية الموجودة بكميات قليلة جداً في الأغذية

الحديد

الكبريت

البروم

السلينيوم

البروم

السؤال 2 من 10

يمنع الانتقال إلى السؤال التالي إجراء تغييرات على هذه



الإجابة.

حفظ الإجابة

1 درجات

"هي مواد عضوية غير ذائبة في الماء وتذوب في المذيبات العضوية وتتركب من (C, H, O)....."



الجلسرين



الدهون



الأحماض الدهنية غير المشبعة



الأحماض الدهنية المشبعة

الدهون

السؤال 3 من 10

يمنع الانتقال إلى السؤال التالي إجراء تغييرات على هذه



الإجابة.

حفظ الإجابة

1 درجات

يوجد 20 حمض أميني تدخل في تركيب معظم البروتينات

صواب



خطأ



صح

السؤال 5 من 10

يمنع الانتقال إلى السؤال التالي إجراء تغييرات على هذه



الإجابة.

حفظ الإجابة

1 درجات

الميكروب المرضي له القدرة على احداث المرض عند دخوله جسم الانسان بجرعة معينة

صواب

خطأ

صح

السؤال 6 من 10 <

يمنع الانتقال إلى السؤال التالي إجراء تغييرات على هذه ⚠



الإجابة.

حفظ الإجابة

1 درجات

هي الاشتراطات الصحية بالمصانع من (الاجهزة والمياه والعاملين الخ..... الخ

- الشئون الصحية
- دقة التصنيع
- طريقة التداول
- التلوث البيئي

الشئون الصحية

< السؤال 7 من 10

يمنع الانتقال إلى السؤال التالي إجراء تغييرات على هذه



الإجابة.

حفظ الإجابة

1 درجات

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

صواب

خطأ

خطأ

< السؤال 8 من 10

يمنع الانتقال إلى السؤال التالي إجراء تغييرات على هذه ⚠️

الإجابة.

حفظ الإجابة

1 درجات

ينصح بالحفاظ على مستوى رطوبة مرتفع في أماكن تخزين الأغذية يحافظ عليها من الجفاف

صواب

خطأ

خطأ

السؤال 9 من 10

يمنع الانتقال إلى السؤال التالي إجراء تغييرات على هذه



الإجابة.

حفظ الإجابة

1 درجات

تعتبر من الخصائص الهندسية الهامة جداً في نقل الاغذية السائلة.

الحجم

السيولة

الملمس

النكهة

الحجم

السؤال 10 من 10

انقر فوق إرسال لإكمال هذا التقييم. ⚠



حفظ الإجابة

1 درجات

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

الحرارية

الجوية

البيئية

الغازية

البيئية

< السؤال 9 من 10

يمنع الانتقال إلى السؤال التالي إجراء تغييرات على ⚠



هذه الإجابة.

حفظ الإجابة

1 درجات

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

كثافتها

لزوجتها

شكلها

صلابتها

لزوجتها

السؤال 8 من 10

يمنع الانتقال إلى السؤال التالي إجراء تغييرات على



هذه الإجابة.

حفظ الإجابة

1 درجات

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

صواب

خطأ

خطأ

< السؤال 7 من 10

يمنع الانتقال إلى السؤال التالي إجراء تغييرات على ⚠

هذه الإجابة.

حفظ الإجابة

1 درجات

الاصابة الحشرية هي عدو رئيسى للمحاصيل الزراعية اثناء نقلها لمصانع الأغذية

صواب

خطأ

صح

السؤال 5 من 10

يمنع الانتقال إلى السؤال التالي إجراء تغييرات على هذه



الإجابة.

حفظ الإجابة

1 درجات

الميكروب المرضي له القدرة على احداث المرض عند دخوله جسم الانسان بجرعة معينة

صواب

خطأ

صح

< السؤال 5 من 10

يمنع الانتقال إلى السؤال التالي إجراء تغييرات على



هذه الإجابة.

حفظ الإجابة

1 درجات

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

صواب

خطأ

صح

السؤال 5 من 10 <

يمنع الانتقال إلى السؤال التالي إجراء تغييرات على ⚠

هذه الإجابة.

حفظ الإجابة

1 درجات

يطلق على الميكروبات الموجودة طبيعياً بالغذاء أو المواد الخام التي يصنع منها مصطلح.....

نشاط ميكروبي

فلورا

فساد ميكروبي

بكتيريا

فلورا

السؤال 4 من 10

يمنع الانتقال إلى السؤال التالي إجراء تغييرات على هذه



الإجابة.

حفظ الإجابة

1 درجات

الملوثات البيئية هي التي توجد طبيعياً في البقول والبطاطس وأنواع عيش الغراب

صواب

خطأ

خطأ السموم الطبيعية

⚠ يمنع الانتقال إلى السؤال التالي إجراء تغييرات على هذه الإجابة.

السؤال 3

الميكروب المرضي له القدرة على أحداث المرض عند دخوله جسم الانسان بجرعة معينة

صواب

خطأ

صح

⚠ يمنع الانتقال إلى السؤال التالي إجراء تغييرات على هذه الإجابة.

⚠️ يمنع الانتقال إلى السؤال التالي إجراء تغييرات على هذه الإجابة.

السؤال 9

الاضرار الصحية هي عبارة عن الاعراض التي تظهر بعد تناول الغذاء بفترة قصيرة مثل القيئ و الاسهال

صواب

خطأ

خطا لان في اعراض بعد فتره طويله

⚠️ يمنع الانتقال إلى السؤال التالي إجراء تغييرات على هذه الإجابة.

⚠️ يمنع الانتقال إلى السؤال التالي إجراء تغييرات على هذه الإجابة. ←

السؤال 7

حامل المرض هو إنسان يبدو بصحة جيدة لكنه يحمل بداخل جسمه ميكروبات ممرضة

صواب

خطأ



⚠️ يمنع الانتقال إلى السؤال التالي إجراء تغييرات على هذه الإجابة. ←

من العوامل التي تؤثر على
سلامة الغذاء الساموم الكيمياءية
مثل المواد المضافة



الإجابة
المحددة:
الالوان الصناعية

الإجابات:
الالوان الصناعية

المبيدات

الاشعاع

المواد المضافة

Scanned with CamScanner

مراجعة تقديم الاختبار: إختبار قصير



1 درجة من 1 درجة

السؤال 3

ميكروب E. Coli وليس هناك مشكلة
من وجوده فى الغذاء حيث انه غير
معرض



الإجابة المحددة: خطأ

الإجابات: صواب

خطأ

0 درجة من 1 درجة

السؤال 5

"من طرق حفظ الاغذية بالحرارة المنخفضة ,البسترة"



الإجابة المحددة: ❌ صواب

الإجابات: صواب

❌ خطأ

0 درجة من 1 درجة

السؤال 6

احتواء ماء سلق البازلاء علىينتج عنه بازلاء صلبة غير مرغوب بها



الإجابة المحددة: ❌ الحديد

الإجابات: الصوديوم

❌ الكالسيوم

المنجنيز

الحديد

1 درجة من 1 درجة

السؤال 5

من الاغذية سريعة الفساد



.....

الإجابة المحددة: اللبن

الإجابات: اللبن

الجزر

الحبوب

التفاح

تعتبر الافلاتوكسينات من المضادات
الحيوية والتي يمكن أن تسبب أضرار
صحية خطيرة على الانسان



الإجابة المحددة: ❌ صواب

الإجابات: صواب

خطأ ✅

1 درجة من 1 درجة

السؤال 3

عند إصابة عدد كبير بمرض
معين في نفس الوقت وفي منطقة
واحدة



مرض وبائي ✓

الإجابة

المحددة:

حامل المرض

الإجابات:

الادلة الميكروبية

مرض وبائي ✓

السؤال 2

..... يعرف بأنه أي تغيير غير مرغوب يحدث في الغذاء



الإجابة المحددة: الفساد

الإجابات: الأضرار الصحية

التلوث

الفساد

التسمم

السؤال 3

.....تنتجها الميكروبات في الغذاء ولا يظهر على هذا الغذاء أى اعراض للفساد



الإجابة المحددة: التخمرات

الإجابات: التخمرات

الفلورا

كبريتور الهيدروجين

التوكسينات

السؤال 5

من أمثلة الملوثات الطفيلية (الدوسنتاريا الامبية)



الإجابة المحددة: صواب ✓

الإجابات: صواب ✓

خطأ

السؤال 6

انقر فوق إرسال لإكمال هذا التقييم.

السؤال 10

المعادن الثقيلة من الملوثات التي يمكن أن تنتقل للغذاء من الماكينات أثناء التصنيع

صواب

خطأ

انقر فوق إرسال لإكمال هذا التقييم.



خطأ ✓

السؤال 9

تعتبر الفيروسات من مصادر التلوث الفيزيائية التي تنتقل عن طريق الغذاء



الإجابة المحددة: خطأ ✓

الإجابات: صواب

خطأ ✓

السؤال 10

الأغذية منخفضة.....أكثر ملائمة لحدوث الفساد الميكروبي



الإجابة المحددة: الحموضة ✓

الإجابات: المعادن

الحموضة ✓

الدهون

الرطوبة

الثلاثاء 19 صفر 1443 06:00:11 ص AST

السؤال 1

1 درجة من 1 درجة

عند إصابة عدد كبير بمرض معين في نفس الوقت وفي منطقة واحدة



الإجابة المحددة: مرض وبائي

الإجابات: حامل المرض

مرض وبائي

العدوى المرضية

الأدلة الميكروبية

السؤال 2

1 درجة من 1 درجة

هي الاشتراطات الصحية بالمصانع من (الاجهزة والمياه والعاملين الخ



الإجابة المحددة: الشئون الصحية

الإجابات: التلوث البيئي

طريقة التداول

الشئون الصحية

رقة التصنيع

الميكروب المرضي له القدرة على احداث المرض عند دخوله جسم الانسان أو الحيوان بجرعة معينة



الإجابة المحددة: صواب

الإجابات: صواب

خطأ

من العوامل التي تؤثر على سلامة الغذاء السموم الكيميائية مثل المواد المضافة



الإجابة المحددة: الالوان الصناعية

الإجابات: الالوان الصناعية

الاشعاع

المبيدات

المعادن الثقيلة

ما يتعرض له الإنسان من أضرار تغذوية عند تناول أغذية غير متوازنة يسمى أمراض



الإجابة المحددة: سوء التغذية

الإجابات:

عدم تكامل الأغذية

سوء التغذية

مزمنة

متوطنة

1 درجة من 1 درجة

السؤال 6

احتواء ماء سلق البازلاء علىينتج عنه بازلاء صلبة غير مرغوب بها



الإجابة المحددة: الكالسيوم

الإجابات: الصوديوم

الكالسيوم

المنجنيز

الحديد

1 درجة من 1 درجة

السؤال 7

من أمثلة الملوثات الطفيلية (الدوسنتاريا الامبية)



الإجابة المحددة: صواب

الإجابات: صواب

خطأ

1 درجة من 1 درجة

السؤال 8

هي عبارة عن تفاعل مكونات الغذاء مع بعضها البعض أو مع أكسجين الهواء الجوي



الإجابة المحددة: عوامل كيميائية

الإجابات: عوامل كيميائية

عوامل ريولوجية

عوامل ميكروبية

عوامل انزيمية



السؤال 9

1 درجة من 1 درجة

هي عوامل مساعدة حيوية تسرع من التفاعلات الحيوية وهي بروتينات وظيفية وتتميز بالتخصص تجاه مادة التفاعل



الإجابة المحددة: الانزيمات

الإجابات: الميكروبات

الطفيليات

المضادات الحيوية

الانزيمات

السؤال 10

1 درجة من 1 درجة

.....تنتجها الميكروبات فى الغذاء ولا يظهر على هذا الغذاء أى اعراض للفساد



الإجابة المحددة: التوكسينات

الإجابات: الفلورا

كبريتور الهيدروجين

التخمرات

التوكسينات

السؤال 7

هو تلوث الهواء أو الماء أو التربة بأي مواد ضارة للكائنات الحية



الإجابة المحددة: تلوث بيئي


الإجابات: تلوث فيزيائي

تلوث كيميائي

تلوث بيئي

تلوث بيولوجي

السؤال 4

من العوامل التي تؤثر على سلامة الغذاء السموم الكيميائية مثل المواد المضافة 

الإجابة المحددة: الألوآن الصناعية


الإجابات: الإشعاع

المعادن الثقيلة

المبيدات

الألوآن الصناعية

السؤال 5


يتعرض الإنسان لاضرار تغذوية عند تناول أغذية غير متوازنة في محتواها من العناصر الغذائية 

الإجابة المحددة: صواب

الإجابات: صواب

خطأ

السؤال 6

من الأغذية متوسطة الفساد اللحوم 

الإجابة المحددة: خطأ

الإجابات: صواب

خطأ

0 درجة من 1 درجة

السؤال 6

فترة صلاحية الغذاء هي
الفترة التي تعقب إنتاج
الغذاء ويبقى خلالها صالحا
للاستهلاك



الإجابة المحددة: ❌ صواب

الإجابات: صواب

خطأ ✅