



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 الأول



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/lxoz> مهمه 5- للإعلانات

 Telegram

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

## السؤال 1

اختيار مادة التعبئة هو من عناصر العمل في مجال .....



الإجابة المحددة:  صناعة الأغذية

الإجابات:  حصاد الأغذية

صناعة الأغذية

التقييم الحسى

تصميم مراحل التصنيع

## السؤال 2

يستطيع الجسم بناء أحماض دهنية بها زوجين من الروابط المزدوجة (اللينوليك)



الإجابة المحددة:  خطأ

الإجابات:  صواب

خطأ

## السؤال 3

الفجوة الغذائية هي الفرق بين انتاج الغذاء والتصنيع الغذائي



الإجابة المحددة:  خطأ

الإجابات:  صواب

خطأ

#### السؤال 4

يشعر الانسان بالعطش عندما يفقد حوالي ..... من كمية الماء بالجسم



الإجابة المحددة: 2% ✓

الإجابات: 15%

2% ✓

5%

10%

#### السؤال 5

يعتبر ..... من العناصر المعدنية الموجودة بكميات قليلة جداً



الإجابة المحددة: البروم ✓

الإجابات: الكبريت

البروم ✓

الحديد

السلينيوم

## السؤال 6

تقدر احتياجات البالغين من البروتينات حوالي 0.8 - 1.0 جرام لكل كيلوجرام من وزن الجسم يوميا.



الإجابة المحددة:  صواب

الإجابات:  صواب

خطأ

## السؤال 7

يوجد 20 حمض أميني تدخل في تركيب معظم البروتينات



الإجابة المحددة:  صواب

الإجابات:  صواب

خطأ

## السؤال 8

خلط الحبوب بالبقول يعمل على تكامل الناتج من الأحماض.....



الإجابة المحددة:  الأمينية

الإجابات:  الدهنية

الأمينية

المعدنية

العضوية

## السؤال 9

لا يمكن لجسم الإنسان تخليق الحمض الأميني.....



الإجابة المحددة: المثيونين ✓

الإجابات: الإيسارتيك

الستين

المثيونين ✓

التيروسين

## السؤال 10

ما يتناوله الإنسان ليمد الجسم باحتياجاته من الطاقة والنمو وتجديد الأنسجة وتنظيم العمليات الحيوية بالجسم والوقاية من الأمراض.



الإجابة المحددة: تعريف الغذاء ✓

الإجابات: تعريف العناصر الغذائية

تعريف عناصر مولدة للطاقة

تعريف الغذاء ✓

تعريف الغذاء والدواء

## السؤال 11

مركبات عضوية يحتاجها الجسم بكميات قليلة وهي ضرورية للنمو واستمرار الحياة ولا يستطيع الجسم تخليقها



الإجابة المحددة: الفيتامينات ✓

الإجابات: الفيتامينات ✓

المعادن

البروتينات

الكربوهيدرات

## السؤال 12

يمكن تعريف علم الأغذية على انه دراسة طبيعة الأغذية والتغيرات التي تحدث بها الناتجة عن التداول والتصنيع.



الإجابة المحددة: خطأ ✓

الإجابات: صواب

خطأ ✓

## السؤال 13

تعتبر ثمار بعض النباتات مثل ثمار جوز الهند والنخيل من مصادر الدهون غير المشبعة



الإجابة المحددة: صواب ✓

الإجابات: صواب ✓

خطأ

## السؤال 14

الماء يكون حوالي ثلث أرباع وزن جسم الانسان



الإجابة المحددة: خطأ ✓

الإجابات: صواب

خطأ ✓

## السؤال 15

من مصادر الدهون المشبعة .....



الإجابة المحددة: شحوم البقر والغنم ✓

الإجابات: شحوم البقر والغنم ✓

دهون الاسماك

زيوت نوى النخيل

جنين بعض الحبوب

## السؤال 16

مركبات معقدة تتكون من أحماض أمينية مرتبطة بروابط ببتيدية على هيئة سلاسل طويلة تحتوي على مئات من الوحدات البنائية.



الإجابة المحددة: البروتينات ✓

الإجابات: الألبان الغذائية

## السؤال 17

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



الإجابة المحددة:  الدهون

الإجابات:  الأحماض الدهنية المشبعة

الجلسرين

الأحماض الدهنية غير المشبعة

الإجابة المحددة:  الدهون

## السؤال 18

يحتاج الشخص متوسط النشاط في الجو المعتدل لحوالي 2-3 لتر ماء يومياً



الإجابة المحددة:  صواب

الإجابات:  صواب

خطأ

## السؤال 19

تعتبر البروتينات من العناصر التي تدخل في بناء الجسم وصيانة خلاياه كما تعتبر من العناصر المولدة للطاقة أحياناً



الإجابة المحددة:  صواب

الإجابات:  صواب

خطأ

## السؤال 20

تتركب الدهون من اتحاد الأحماض ادهنية ب.....



الإجابة المحددة: الجلسرول



الإجابات: الأيثانول

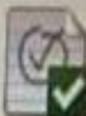
الميثانول

البروبانول

الجلسرول



## السؤال 19

لا يستطيع الجسم تخليقها من مصادر أولية أو من أحماض أمينية أخرى. 

الإجابة المحددة: أحماض أمينية أساسية 

الإجابات: بروتينات

أحماض أمينية أساسية 

ببتيدات

أحماض أمينية غير أساسية

## السؤال 20

خلط الحبوب بالبقول يعمل على تكامل الناتج من الأحماض..... 

الإجابة المحددة: الأمينية 

الإجابات: الدهنية

الأمينية 

العضوية

الماء يكون حوالي ثلاث أرباع وزن جسم الانسان



الإجابة المحددة: خطأ

الإجابات: صواب

خطأ

### السؤال 17

يمكن تعريف علم الأغذية على انه دراسة طبيعة الأغذية والتغيرات التي تحدث بها الناتجة عن التداول و



الإجابة المحددة: خطأ

الإجابات: صواب

خطأ

### السؤال 18

مركبات معقدة تتكون من أحماض أمينية مرتبطة بروابط ببتيدية على هيئة سلاسل طويلة تحتوي على



الإجابة المحددة: البروتينات

الإجابات: البروتينات

الاليان الغذائية

الكربوهيدرات

## السؤال 6

يعتبر ..... من العناصر المعدنية الموجودة بكميات قليلة جداً



الإجابة المحددة: البروم ✓

الإجابات: البروم ✓

الكبريت

الحديد

السليسيوم

## السؤال 7

من مصادر الدهون المشبعة .....



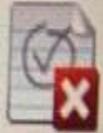
الإجابة المحددة: شحوم النقر و الغنم ✓

الإجابات: جنين بعض الحبوب

شحوم النقر و الغنم ✓

## السؤال 8

يستطيع الجسم بناء أحماض دهنية بها زوجين من الروابط المزدوجة (اللينوليك)



الإجابة المحددة: ❌ صواب

الإجابات: صواب

خطأ ✅

## السؤال 9

كل مكونات الغذاء من مختلف العناصر تمثل لجسم الإنسان عناصر غذائية



الإجابة المحددة: ❌ صواب

الإجابات: صواب

خطأ ✅

## السؤال 10

الدهون السائلة في درجة حرارة الغرفة محتواها مرتفع من الاحماض الدهنية المشبعة.



الإجابة المحددة: ✅ خطأ

الإجابات: صواب

خطأ ✅

## السؤال 1

معدل دخول وخروج ..... من جسم الإنسان يوميا معدل ثابت



الإجابة المحددة: الماء



الإجابات: فيتامين (د)

العناصر المعدنية

الماء



الأحماض الدهنية

## السؤال 2

يحتاج الشخص متوسط النشاط في الجو المعتدل لحوالي 2-3 لتر ماء يوميا



الإجابة المحددة: صواب



الإجابات: صواب



خطأ

### السؤال 3

تصنف بروتينات الحبوب على انها بروتينات غير كاملة



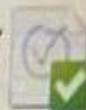
الإجابة المحددة: صواب ✓

الإجابات: صواب ✓

خطأ

### السؤال 4

تعتبر ثمار بعض النباتات مثل ثمار جوز الهند والنخيل من مصادر الدهون غير المشبعة



الإجابة المحددة: صواب ✓

الإجابات: صواب ✓

خطأ

### السؤال 5

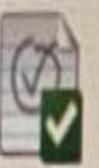
.....من البروتينات الناقصة



الإجابة المحددة: البقول ✓

الإجابات: البقول ✓

اختيار مادة التعبئة هو من عناصر العمل في مجال .....



الإجابة المحددة: صناعة الأغذية



الإجابات: التقييم الحسى

تصميم مراحل التصنيع

صناعة الأغذية



حصاد الأغذية

## السؤال 14

تقدر احتياجات البالغين من البروتينات حوالي 0.8 - 1.0 جرام لكل كيلوج ران من وزن الجسم يوميا.



الإجابة المحددة: خطأ

الإجابات: صواب

خطأ

تتركب الدهون من اتحاد الأحماض الدهنية بـ.....



الإجابة المحددة:  الجلسرول

الإجابات:  الميثانول

الجلسرول

البروبانول

الايثانول

## السؤال 12

من المجالات المختلفة لتصنيع الاغذية صناعة الزيوت العطرية ومستحضرات التجميل.



الإجابة المحددة:  صواب

الإجابات:  صواب

خطأ

## السؤال 9

.....من البروتينات الناقصة



الإجابة المحددة: البقول



الإجابات: بروتينات الاسماك

البقول



اللحوم

الدواجن

## السؤال 10

الصناعات الغذائية هي السبيل الوحيد لتوفير احتياجات الانسان من الغذاء



الإجابة المحددة: خطأ



الإجابات: صواب

خطأ



## السؤال 16

يحتاج الشخص متوسط النشاط في الجو المعتدل لحوالي 2-3 لتر ماء يومياً



الإجابة المحددة: صواب

الإجابات: صواب

خطأ

## السؤال 17

معدل دخول وخروج ..... من جسم الإنسان يومياً معدل ثابت



الإجابة المحددة: الماء



الإجابات: الأحماض الدهنية

#### السؤال 4

0 درجة من 0.5 درجة

معدل دخول وخروج.....  
من جسم الإنسان يوميا معدل ثابت



الإجابة المحددة: ❌ العناصر المعدنية

الإجابات: العناصر المعدنية

الماء ✅

فيتامين (د)

الأحماض الدهنية

#### السؤال 5

0.5 درجة من 0.5 درجة

الهيميسليلوز من أهم العناصر الغذائية التي  
تمد الجسم بالطاقة



الإجابة المحددة: ✅ خطأ

الإجابات: صواب

خطأ ✅

## السؤال 6

0 درجة من 0.5 درجة

يحتاج الشخص متوسط النشاط في الجو المعتدل لحوالي 2-3 لتر ماء يومياً



الإجابة المحددة: خطأ ❌

الإجابات: صواب ✅

خطأ

## السؤال 7

0.5 درجة من 0.5 درجة

ما يتناوله الإنسان ليمد الجسم باحتياجاته من الطاقة والنمو وتجديد الأنسجة وتنظيم العمليات الحيوية بالجسم والوقاية من الأمراض.



الإجابة المحددة: تعريف الغذاء ✅

الإجابات: تعريف الغذاء ✅

تعريف عناصر مولدة للطاقة

تعريف العناصر الغذائية

تعريف الغذاء والدواء

## السؤال 8

0.5 درجة من 0.5 درجة

هو دراسة طبيعة الأغذية والتغيرات التي تحدث بها طبيعياً، أو الناتجة عن التداول والتصنيع.



الإجابة المحددة:  علم الاغذية

الإجابات:  علم الجودة

علم التصنيع

علم التغذية

علم الاغذية

## السؤال 9

0.5 درجة من 0.5 درجة

من مصادر الدهون المشبعة .....



الإجابة المحددة:  شحوم البقر والغنم

الإجابات:  دهون الاسماك

زيوت نوى النخيل

شحوم البقر والغنم

## السؤال 10

0 درجة من 0.5 درجة

كل مكونات الغذاء من مختلف العناصر تمثل  
لجسم الأنسان عناصر غذائية



الإجابة المحددة: ❌ صواب

الإجابات: صواب

خطأ ✅

## السؤال 11

0.5 درجة من 0.5 درجة

يستطيع الجسم بناء أحماض دهنية بها زوجين  
من الروابط المزدوجة (اللينوليك)



الإجابة المحددة: ✅ خطأ

الإجابات: صواب

خطأ ✅

## السؤال 12

0.5 درجة من 0.5 درجة

الماء يكون حوالي ثلاث أرباع وزن جسم الانسان



الإجابة المحددة: ✅ خطأ

الإجابات: صواب

خطأ ✅

0.5 درجة من 0.5 درجة

### السؤال 13

الصناعات الغذائية هي السبيل الوحيد لتوفير احتياجات الانسان من الغذاء



الإجابة المحددة: خطأ

الإجابات: صواب

خطأ

0.5 درجة من 0.5 درجة

### السؤال 14

من المجالات المختلفة لتصنيع الاغذية صناعة الزيوت العطرية ومستحضرات التجميل.



الإجابة المحددة: صواب

الإجابات: صواب

خطأ

0 درجة من 0.5 درجة

## السؤال 15

اختيار مادة التعبئة هو من عناصر  
العمل في مجال .....



الإجابة:  حصار الأغذية

المحددة:

الإجابات:  حصار الأغذية

صناعة الأغذية

تصميم مراحل التصنيع

التقييم الحسى

0.5 درجة من 0.5 درجة

## السؤال 16

خلط الحبوب بالبقول يعمل على تكامل  
النتج من الأحماض .....



الإجابة المحددة:  الأمينية

الإجابات:  الدهنية

المعدنية

0.5 درجة من 0.5 درجة

## السؤال 17

.....من البروتينات  
الناقصة



الإجابة المحددة:  البقول

الإجابات:

بروتينات الاسماك

الدواجن

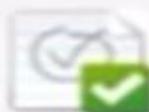
اللحوم

البقول

0.5 درجة من 0.5 درجة

## السؤال 18

تعتبر البروتينات من العناصر التي تدخل في بناء  
الجسم وصيانة خلاياه كما تعتبر من العناصر  
المولدة للطاقة أحياناً



الإجابة المحددة:  صواب

الإجابات:  صواب

خطأ

0.5 درجة من 0.5 درجة

## السؤال 19

تقدر احتياجات البالغين من البروتينات حوالي 0.8 - 1.0 جرام لكل كيلوجرام من وزن الجسم يوميا.



الإجابة المحددة:  صواب

الإجابات:  صواب

خطأ

0.5 درجة من 0.5 درجة

## السؤال 20

تعتبر ثمار بعض النباتات مثل ثمار جوز الهند والنخيل من مصادر الدهون غير المشبعة



الإجابة المحددة:  صواب

الإجابات:  صواب

خطأ

0 درجة من 0.5 درجة

## السؤال 1

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



الإجابة



الأحماض الدهنية غير  
المشبعة

المحددة:

الإجابات:

الأحماض الدهنية غير  
المشبعة

الجلسرين

الأحماض الدهنية المشبعة

الدهون

0.5 درجة من 0.5 درجة

## السؤال 2

الدهون السائلة في درجة حرارة الغرفة محتواها مرتفع من الاحماض الدهنية المشبعة.



الإجابة المحددة: خطأ ✓

الإجابات: صواب

خطأ ✓

0.5 درجة من 0.5 درجة

## السؤال 3

تتركب الدهون من اتحاد الأحماض  
ادهنية ب.....



الإجابة المحددة: الجلسرول ✓

الإجابات: الایثانول

البروبانول

الجلسرول ✓

الميثانول

## السؤال 18

يمكن تعريف علم الأغذية على انه دراسة طبيعة الأغذية والتغيرات التي تحدث بها الناتجة عن التداول والتصنيع.



الإجابة المحددة: صواب ❌

الإجابات: صواب

خطأ ✅

## السؤال 19

يحتاج الشخص متوسط النشاط في الجو المعتدل لحوالي 2-3 لتر ماء يومياً



الإجابة المحددة: صواب ✅

الإجابات: صواب

خطأ

## السؤال 20

كل مكونات الغذاء من مختلف العناصر تمثل لجسم الإنسان عناصر غذائية



الإجابة المحددة: خطأ ❌

الإجابات: صواب

خطأ ✅

## السؤال 14

مركبات عضوية يحتاجها الجسم بكميات قليلة وهي ضرورية للنمو واستمرار الحياة ولا يستطيع الجسم تخليقها



الإجابة المحددة: الفيتامينات

الإجابات: المعادن

البروتينات

الكربوهيدرات

الفيتامينات

## السؤال 15

الصناعات الغذائية هي السبيل الوحيد لتوفير احتياجات الانسان من الغذاء



الإجابة المحددة: خطأ

الإجابات: صواب

خطأ

## السؤال 16

هو دراسة طبيعة الأغذية والتغيرات التي تحدث بها طبيعياً، أو الناتجة عن التداول والتصنيع.



الإجابة المحددة: علم الاغذية

الإجابات: علم الاغذية

علم التصنيع

علم الجودة

علم التغذية

## السؤال 1

من المجالات المختلفة لتصنيع الاغذية صناعة الزيوت العطرية ومستحضرات التجميل.

الإجابة المحددة: صواب ✓

الإجابات: صواب ✓

خطأ

## السؤال 2

اختيار مادة التعبئة هو من عناصر العمل في مجال .....

الإجابة المحددة: صناعة الأغذية ✓

الإجابات: حصاد الأغذية

صناعة الأغذية ✓

تصميم مراحل التصنيع

التقييم الحسي

## السؤال 3

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

الإجابة المحددة: الدهون ✓

الإجابات: الأحماض الدهنية المشبعة

الجلسرين

الدهون ✓

الأحماض الدهنية غير المشبعة

#### السؤال 4

يشعر الإنسان بالعطش عندما يفقد حوالي ..... من كمية الماء بالجسم



الإجابة المحددة: 2% ✓

الإجابات: 15%

2% ✓

10%

5%

#### السؤال 5

يوجد 20 حمض أميني تدخل في تركيب معظم البروتينات



الإجابة المحددة: صواب ✓

الإجابات: صواب ✓

خطأ

#### السؤال 6

لا يستطيع الجسم تخليقها من مصادر أولية أو من أحماض أمينية أخرى.



الإجابة المحددة: أحماض أمينية أساسية ✓

الإجابات: أحماض أمينية أساسية ✓

ببتيدات

بروتينات

أحماض أمينية غير أساسية

## السؤال 7

تعتبر ثمار بعض النباتات مثل ثمار جوز الهند والنخيل من مصادر الدهون غير المشبعة



الإجابة المحددة: صواب

الإجابات: صواب

خطأ

## السؤال 8

يعتبر.....من العناصر المعدنية الموجودة بكميات قليلة جداً



الإجابة المحددة: البروم

الإجابات: الكبريت

السلينيوم

البروم

الحديد

## السؤال 9

تعتبر البروتينات من العناصر التي تدخل في بناء الجسم وصيانة خلاياه كما تعتبر من العناصر المولدة للطاقة أحياناً



الإجابة المحددة: صواب

الإجابات: صواب

خطأ

## السؤال 10

من البروتينات الناقصة.....



الإجابة المحددة: البقول

الإجابات: البقول

## السؤال 11

الدهون السائلة في درجة حرارة الغرفة محتواها مرتفع من الاحماض الدهنية المشبعة.

الإجابة المحددة: خطأ ✓

الإجابات: صواب

خطأ ✓

## السؤال 12

لا يمكن لجسم الإنسان تخليق الحمض الأميني.....

الإجابة المحددة: الميثونين ✓

الإجابات: الإسبارتيك

الميثونين ✓

السستين

التيروسين

## السؤال 13

تتركب الدهون من اتحاد الأحماض ادهنية ب.....

الإجابة المحددة: الجلسرول ✓

الإجابات: الجلسرول ✓

الميثانول

الايثانول

البروبانول