الموضوع: فساد الأغذية.

الصف: التاسع.

المبحث: التربية المهنية.

إعداد: شبكة منهاجي التعليمية.

السؤال الأول:

🧠 **أختار الإجابة الصحيحة في الفقرات الآتية:**

١. أي مما يأتي يصف مفهوم فساد الأغذية؟

أ. حفظ الغذاء في درجات حرارة مناسبة.
ب. حدوث تغيرات غير مرغوب فيها تؤثر في خواص الغذاء.
ج. غسل الخضراوات قبل تناولها.
د. تعبئة الغذاء في أوعية مناسبة.

٢. أي أنواع الفساد تسببه الأحياء المجهرية الموجودة في الماء والتربة والهواء؟

أ. الفساد الميكانيكي.
ب. الفساد الكيميائي.
ج. الفساد بسبب الحشرات.
د. الفساد الحيوي.

٣. كائنات مجهرية دقيقة وحيدة الخلية، تختلف في شكلها، وتسبب تغيرات في طعم الغذاء ورائحته ولونه، هي:

أ. البكتيريا.
ب. الخمائر.
ج. الديدان.
د. السوس.

٤. أي الكائنات الآتية قادر على تحويل السكر إلى كحول وثاني أكسيد الكربون؟

أ. القوارض.
ب. الديدان.
ج. الخمائر.
د. الحشرات.

٥. ظهور العفن على الخبز المخزن في جو رطب يرتبط بنشاط:

أ. القوارض.
ب. الفطريات.
ج. السوس.
د. الديدان.

٦. تعرضت ثمار البندورة للضربات والخدوش أثناء النقل، فنوع الفساد الناتج عن ذلك هو:

أ. الفساد الحيوي.
ب. الفساد الكيميائي.
ج. الفساد بسبب القوارض.
د. الفساد الميكانيكي.

٧. يعد تزنخ الدهون مثالاً على:

أ. الفساد الكيميائي.
ب. الفساد الميكانيكي.
ج. الفساد بسبب الحشرات.
د. الفساد بسبب القوارض.

٨. تحول لون الفاكهة إلى اللون البني عند تقطيعها يسمى:

أ. الفساد الميكانيكي.
ب. التخمر.
ج. الاسمرار الإنزيمي.
د. التبريد.

٩. أي المجموعات الآتية تتضمن عوامل طبيعية تسهم في فساد الأغذية؟

أ. الصدمات والضربات والخدوش.
ب. الحرارة والجفاف والرطوبة الزائدة.
ج. السوس والديدان والقوارض.
د. البكتيريا والخمائر والفطريات.

١٠. ما الوسيلة السريعة وغير المكلفة التي تستخدم لتقييم الأغذية قبل اللجوء إلى الفحوص المخبرية؟

أ. تحليل الدم.
ب. تحليل البراز.
ج. اختبار حساسية الجلد.
د. الفحص الحسي.

١١. أي مما يأتي من الصفات التي تفحص حسيًا عند تقييم الغذاء؟

أ. اللون والرائحة والقوام.
ب. سعر الغذاء وتكلفة نقله.
ج. اسم المتجر وموقعه.
د. عدد العاملين في المصنع.

١٢. قد تنتقل بكتيريا السالمونيلا إلى الإنسان عند تناول:

أ. الفواكه المغسولة جيدا.
ب. الوجبات المطهوة جيدا.
ج. البيض أو اللحوم أو الدواجن النيئة.
د. الحليب المعالج بالحرارة.

١٣. أي الأعراض الآتية ترتبط بالإصابة بالنوروفيروس؟

أ. الحكة والطفح الجلدي والتورم.
ب. الإسهال والغثيان والجفاف والقيء.
ج. الحمى والصداع وآلام الظهر والمفاصل.
د. ضعف المناعة والتهاب الدماغ والالتهاب الرئوي.

١٤. يرتبط انتقال بكتيريا الحمى المالطية "البروسيلا" بتناول:

أ. الحبوب المحفوظة في أماكن جافة.
ب. الفواكه المغسولة جيدا.
ج. اللحوم المطهوة جيدا.
د. الحليب ومشتقات الألبان غير المعاملة بالحرارة.

١٥. أي الإجراءات الآتية يساعد على الوقاية من الأمراض المنقولة بالغذاء؟

أ. غسل اليدين بالماء والصابون قبل تناول الطعام وبعده.
ب. تناول الطعام المكشوف.
ج. إهمال تنظيف أدوات الطهي.
د. ترك اللحوم خارج الثلاجة مدة طويلة.

السؤال الثاني:

🧠 **أضع إشارة (✓) للعبارة الصحيحة، وإشارة (✗) للعبارة غير الصحيحة:**

١. ( )تفسد الأحياء المجهرية الغذاء عند توافر الظروف الملائمة لنشاطها.

٢. ( )الخمائر أصغر حجما من البكتيريا.

٣. ( )يساعد تخزين الأغذية في ظروف غير مناسبة على فسادها بسبب الحشرات والقوارض.

٤. ( )يعد تعرض الأغذية للخدوش أثناء الحصاد من أسباب الفساد الكيميائي.

٥. ( )الفحص الحسي أكثر تعقيدا وكلفة من الفحوص المخبرية.

٦. ( )تحفظ الحبوب والمكسرات في أماكن جافة ومظلمة.

شبكة منهاجي التعليمية

السؤال الثالث:

🧠 **أكمل الفراغ بالكلمة المناسبة من الكلمات الآتية، مستخدما كل كلمة مرة واحدة:**

(الحسي، الصابون، الميكانيكي، الخمائر، الأكسجين، البروسيلا)

١. تحوّل ..... السكر إلى كحول وثاني أكسيد الكربون.

٢. يحدث الفساد ..... نتيجة تعرض المواد الغذائية للصدمات أو الضربات أو الخدوش.

٣. تنتج الأكسدة عن تفاعل مركبات المادة الغذائية مع .....

٤. يعد الفحص ..... الخطوة الأولى لتقييم الأغذية قبل اللجوء إلى الفحوص المخبرية.

٥. تسمى البكتيريا المسببة للحمى المالطية .....

٦. من طرق الوقاية من الأمراض المنقولة بالغذاء غسل اليدين بالماء و ..... قبل تناول الطعام وبعده.

تمنياتنا لكم بالتوفيق

إجابات الأسئلة

السؤال الأول:

أختار الإجابة الصحيحة في الفقرات الآتية:

١. أي مما يأتي يصف مفهوم فساد الأغذية؟

أ. حفظ الغذاء في درجات حرارة مناسبة.
ب. حدوث تغيرات غير مرغوب فيها تؤثر في خواص الغذاء.
ج. غسل الخضراوات قبل تناولها.
د. تعبئة الغذاء في أوعية مناسبة.

٢. أي أنواع الفساد تسببه الأحياء المجهرية الموجودة في الماء والتربة والهواء؟

أ. الفساد الميكانيكي.
ب. الفساد الكيميائي.
ج. الفساد بسبب الحشرات.
د. الفساد الحيوي.

٣. كائنات مجهرية دقيقة وحيدة الخلية، تختلف في شكلها، وتسبب تغيرات في طعم الغذاء ورائحته ولونه، هي:

أ. البكتيريا.
ب. الخمائر.
ج. الديدان.
د. السوس.

٤. أي الكائنات الآتية قادر على تحويل السكر إلى كحول وثاني أكسيد الكربون؟

أ. القوارض.
ب. الديدان.
ج. الخمائر.
د. الحشرات.

٥. ظهور العفن على الخبز المخزن في جو رطب يرتبط بنشاط:

أ. القوارض.
ب. الفطريات.
ج. السوس.
د. الديدان.

٦. تعرضت ثمار البندورة للضربات والخدوش أثناء النقل، فنوع الفساد الناتج عن ذلك هو:

أ. الفساد الحيوي.
ب. الفساد الكيميائي.
ج. الفساد بسبب القوارض.
د. الفساد الميكانيكي.

٧. يعد تزنخ الدهون مثالاً على:

أ. الفساد الكيميائي.
ب. الفساد الميكانيكي.
ج. الفساد بسبب الحشرات.
د. الفساد بسبب القوارض.

٨. تحول لون الفاكهة إلى اللون البني عند تقطيعها يسمى:

أ. الفساد الميكانيكي.
ب. التخمر.
ج. الاسمرار الإنزيمي.
د. التبريد.

٩. أي المجموعات الآتية تتضمن عوامل طبيعية تسهم في فساد الأغذية؟

أ. الصدمات والضربات والخدوش.
ب. الحرارة والجفاف والرطوبة الزائدة.
ج. السوس والديدان والقوارض.
د. البكتيريا والخمائر والفطريات.

١٠. ما الوسيلة السريعة وغير المكلفة التي تستخدم لتقييم الأغذية قبل اللجوء إلى الفحوص المخبرية؟

أ. تحليل الدم.
ب. تحليل البراز.
ج. اختبار حساسية الجلد.
د. الفحص الحسي.

١١. أي مما يأتي من الصفات التي تفحص حسيًا عند تقييم الغذاء؟

أ. اللون والرائحة والقوام.
ب. سعر الغذاء وتكلفة نقله.
ج. اسم المتجر وموقعه.
د. عدد العاملين في المصنع.

١٢. قد تنتقل بكتيريا السالمونيلا إلى الإنسان عند تناول:

أ. الفواكه المغسولة جيدا.
ب. الوجبات المطهوة جيدا.
ج. البيض أو اللحوم أو الدواجن النيئة.
د. الحليب المعالج بالحرارة.

١٣. أي الأعراض الآتية ترتبط بالإصابة بالنوروفيروس؟

أ. الحكة والطفح الجلدي والتورم.
ب. الإسهال والغثيان والجفاف والقيء.
ج. الحمى والصداع وآلام الظهر والمفاصل.
د. ضعف المناعة والتهاب الدماغ والالتهاب الرئوي.

١٤. يرتبط انتقال بكتيريا الحمى المالطية "البروسيلا" بتناول:

أ. الحبوب المحفوظة في أماكن جافة.
ب. الفواكه المغسولة جيدا.
ج. اللحوم المطهوة جيدا.
د. الحليب ومشتقات الألبان غير المعاملة بالحرارة.

١٥. أي الإجراءات الآتية يساعد على الوقاية من الأمراض المنقولة بالغذاء؟

أ. غسل اليدين بالماء والصابون قبل تناول الطعام وبعده.
ب. تناول الطعام المكشوف.
ج. إهمال تنظيف أدوات الطهي.
د. ترك اللحوم خارج الثلاجة مدة طويلة.

السؤال الثاني:

أضع إشارة (✓) للعبارة الصحيحة، وإشارة (✗) للعبارة غير الصحيحة:

١. (✓) تفسد الأحياء المجهرية الغذاء عند توافر الظروف الملائمة لنشاطها.

٢. (✗) الخمائر أصغر حجما من البكتيريا.

٣. (✓) يساعد تخزين الأغذية في ظروف غير مناسبة على فسادها بسبب الحشرات والقوارض.

٤. (✗) يعد تعرض الأغذية للخدوش أثناء الحصاد من أسباب الفساد الكيميائي.

٥. (✗) الفحص الحسي أكثر تعقيدا وكلفة من الفحوص المخبرية.

٦. (✓) تحفظ الحبوب والمكسرات في أماكن جافة ومظلمة.

السؤال الثالث:

🧠 **أكمل الفراغ بالكلمة المناسبة من الكلمات الآتية، مستخدما كل كلمة مرة واحدة:**

(الحسي، الصابون، الميكانيكي، الخمائر، الأكسجين، البروسيلا)

١. تحوّل **الخمائر** السكر إلى كحول وثاني أكسيد الكربون.

٢. يحدث الفساد **الميكانيكي** نتيجة تعرض المواد الغذائية للصدمات أو الضربات أو الخدوش.

٣. تنتج الأكسدة عن تفاعل مركبات المادة الغذائية مع **الأكسجين.**

٤. يعد الفحص **الحسي** الخطوة الأولى لتقييم الأغذية قبل اللجوء إلى الفحوص المخبرية.

٥. تسمى البكتيريا المسببة للحمى المالطية **البروسيلا**.

٦. من طرق الوقاية من الأمراض المنقولة بالغذاء غسل اليدين بالماء و **الصابون** قبل تناول الطعام وبعده.
