

الخطة الجديدة | 2018

إنتاج الطعام

150 سؤال ضع دائرة

الفصل الثاني / للفرع الفندقى
للفص الثاني عشر

المستوى الرابع

اعداد الاستاذ محمد الحجاوي / فيسبوك صفحة توجيهي فندقى

كل ما يلزم طلبة الفرع الفندقى / متوافرة بجميع المكتبات

وعلى موقع (الاوائل / الاوابين / منهاجي / توجيهي الاردن / الخواجا / وقت / ساعد)

اسئلة موضوعية شاملة لمادة انتاج الطعام فصل

ثاني / م4 (150 سؤال)

1_ من مكونات العجائن والحلويات :-

أ_ الطحين ب_ المواد الدهنية ج_ البيض د_ جميع ما ذكر

2_ العناصر الغذائية لطحين القمح :-

أ_ الفيتامينات ب_ الدهون ، ج_ البروتينات د_ جميع ما ذكر

3_ هو المنتج المستخرج من القمح النظيف بصورة حبيبات ناعمة (بودرة) وبمحتوى رطوبي لا يزيد على 14% :-

أ_ الطحين ب_ المارجرين ج_ العجائن د_ لاشيء مما ذكر

4_ نسبة الرطوبة الموجودة بالطحين :-

أ_ 16% ب_ 13% ج_ 14% د_ 12%

5_ المكون الاساسي في معظم المنتجات المخبوزه :-

أ_ الخميرة ب_ المارجرين ج_ الزيت د_ الطحين

6_ يمكن الحصول على الطحين من :-

أ_ الذرة ب_ الشعير ج_ الارز د_ جميع ما ذكر

7_ يستخدم القمح الصلب في صناعة :-

أ_ الخبز ب_ البسكويت ج_ الكيك د_ لاشيء مما ذكر

ذكر

8_ يستخدم القمح اللين في صناعة :-

أ_ الخبز ب_ البسكويت ج_ الكيك د_ ب+ج

9_ من أنواع المواد الدهنية :-

أ_ الزبدة ب_ الزيوت ج_ المارجرين د_ جميع ما ذكر

10_ نحصل عليها من قشدة الحليب بعد تعقيمه وتصنف من المصادر الحيوانية :-

أ_ الزبدة ب_ الزيوت ج_ المارجرين د_ لا شيء مما ذكر

11_ تتكون الزبدة من :-

أ_ مواد دهنية ب_ فيتامينات (أ) و (د) ج_ مواد نشوية د_ جميع ما ذكر

12_ نسبة الماء في مكونات الزبدة :-

أ_ 16% ب_ 82% ج_ 2% د_ 14%

13_ نسبة المواد النشوية في مكونات الزبدة :-

أ_ 82% ب_ 3% ج_ 2% د_ 14%

14_ تستعمل الزبدة في تحضير :-

أ_ العجائن ب_ الحلويات ج_ الخبز د_ أ+ب

15_ هو مزيج من الزيوت والدهون والشحوم المحقونه بمادة الهيدروجين مع الماء والحليب :-

أ_ المارجرين ب_ الزبدة ج_ الزيوت د_ لا شيء مما

ذكر

16_ المكونات النباتية التي يستخرج منها المارجرين :-

أ_ الحليب ب_ الملح ج_ النشا د_ جميع ما ذكر

17_ المارجرين الذي يتم اعداده من الزيوت النباتية :-

أ_ المارجرين الطبيعي ب_ المارجرين الحيواني ج_ المارجرين النباتي د_ لا شيء مما

ذكر

18_ يسمى المارجرين الذي يتم اعداده من الدهون والشحوم :-

أ_ المارجرين الطبيعي ب_ المارجرين الحيواني ج_ المارجرين النباتي د_ لا شيء مما

ذكر

19_ أهم الوظائف والفوائد التي تؤديها المواد الدهنية في الحلويات والعجائن ؟

أ_ النكهة ب_ اعطاء ج_ المساعدة على انتفاخ العجين ونعومته د_ جميع ما ذكر

20_ من وظائف البيض الرئيسية :-

أ_ عامل رفع ب_ عامل استحلاب ج_ عامل نفخ د_ أ+ب

21_ من فوائد عامل الاستحلاب في البيض :-

أ_ يستخدم بوصفه سائلا في عمل الكيك ب_ زيادة القيمة الغذائية للمنتجات

ج_ إعطاء اللون لبعض المخبوزات د_ جميع ما ذكر

22_ دور السكر في صناعة العجائن والحلويات :-

أ_ زيادة حجم الكيك . ب_ إعطاء اللون البني المرغوب للقشرة . ج_ زيادة مدة الحفظ د_ جميع ما ذكر

23_ يعمل السكر على زيادة حجم الكيك عن طريق :-

أ_ يعمل على رفع درجة حرارة الجلتنه للنشا . ب_ رفع درجة الحرارة التي يتجمد عندها الجلوتين .

ج_ يعطي فرصة أكبر للغاز كي يتمدد قبل ان تتشكل العجينة على النحو المطلوب . د_ جميع ما ذكر

24_ هي نبات فطري معقد التركيب يتكاثر بالتبرعم لها نكهة حسنه وهي غنية بفيتامين (ب) وتكون فعالة في

درجة حرارة من 25- 30 س ° :-

أ_ الزيوت ب_ المارجرين ج_ الخميرة د_ لا شيء مما ذكر

25_ من صفات الخميرة :_

أ_ تقتل إذا ارتفعت درجة الحرارة عن 25-30س° .
ب_ يتوقف نموها إذا كانت الحرارة منخفضة .

ج_ لها قدرة على التفاعل مع النشويات والسكريات عن طريق الأنزيمات التي تحتوي عليها
د_ جميع ما ذكر

26_ اهمية الأنزيمات التي تحتوي عليها الخميرة انها تنتج :_

أ_ غاز الاكسجين
ب_ غاز ثاني أكسيد الكربون
ج_ غاز النيتروجين
د_ لا شيء مما ذكر

27_ الأنواع التجارية للخميرة :_

أ_ الخميرة الجافة النشطة .
ب_ الخميرة السريعة الإعداد
ج_ الخميرة المضغوطة
د_ جميع ما ذكر

28_ يطلق على الخميرة السريعة الإعداد بالمصطلح :_

Active Dry Yeast
Instant Yeast
Compressed Yeast
د_ لا شيء مما ذكر

29_ يطلق على الخميرة المضغوطة بالمصطلح :_

Active Dry Yeast
Instant Yeast
Compressed Yeast
د_ لا شيء مما ذكر

30_ الخميرة الأكثر استعمالا منزليا لإمكانية حفظها مدة طويلة تمتد إلى بضعة أشهر في درجة حرارة الغرفة :_

أ_ الخميرة الجافة النشطة .
ب_ الخميرة السريعة الإعداد
ج_ الخميرة المضغوطة
د_ لا شيء مما ذكر

31_ هي خميرة جافة سريعة التفاعل وذات نشاط عال ولا تحتاج الى وقت لكي تنشط بل تضاف مباشرة الى الطحين :_

أ_ الخميرة الجافة النشطة .
ب_ الخميرة السريعة الإعداد
ج_ الخميرة المضغوطة
د_ لا شيء ما ذكر

32_ هي خميرة تصل نسبة الرطوبة فيها الى 70% ويفضل تطريتها بقليل من الماء الدافئ قبل اضافتها الى الطحين :_

أ_ الخميرة الجافة النشطة .
ب_ الخميرة السريعة الإعداد
ج_ الخميرة المضغوطة
د_ لا شيء مما ذكر

33_ تصل نسبة الرطوبة في الخميرة المضغوطة الى :_

أ_ 60%
ب_ 50%
ج_ 70%
د_ لا شيء مما ذكر

34_ يُعد مادة رافعة صناعية لبعض أنواع الحلويات :_

أ_ البيكنج باوذر
ب_ الفانيلا
ج_ الخميرة
د_ المارجرين

35_ مكونات البيكنج باوذر :_

أ_ حامض الطرطريك
ب_ بيكربونات الصوديوم
ج_ مسحوق الأرز
د_ جميع ما ذكر

36_ مواد النكهة التي تستخدم لصنع الحلويات :_

أ_ الفانيلا
ب_ الفواكه
ج_ المكسرات
د_ جميع ما ذكر

37_ هي أكثر المواد استخداما في تصنيع الحلويات التي يدخل في اعدادها البيض مثل الكيك والكريم كراميل :_

أ_ البيكنج باوذر
ب_ الفانيلا
ج_ الخميرة
د_ المارجرين

38_ السوائل الأخرى التي تستعمل بدلا من الحليب والماء :_

أ_ عصير البرتقال
ب_ عصير الليمون
ج_ عصير المانجو
د_ أ+ب

39_ اشكال استعمال المكسرات :ـ

أ_ كاملة ب_ مفرومه ج_ مطحونة د_ جميع ما ذكر

40_ أكثر التوابل والبهارات استعمالاً :ـ

أ_ القرفة ب_ جوزة الطيب ج_ كبش القرنفل د_ جميع ما ذكر

41_ يحتاج تصنيع العجائن وتجهيزها إلى :ـ

أ_ مهارة ب_ معرفة جيدة ج_ أ+ب د_ لا شيء مما ذكر

42_ انواع العجائن الرئيسية :ـ

أ_ عجينة الباستا ب_ عجينة البف بيستري ج_ عجينة الكروسان د_ جميع ما ذكر

43_ تتكون عجينة الباستا من :ـ

أ_ الطحين ب_ البيض ج_ زيت زيتون د_ جميع ما ذكر

44_ من أشكال الباستا :ـ

أ_ اللازانيا ب_ السباغتي ج_ أ+ب د_ لا شيء مما ذكر

45_ تُشكل على هيئة مستطيلات بواسطة آلة بسط عجينة الباستا الخاصة :ـ

أ_ اللازانيا ب_ السباغتي ج_ الكروسان د_ لا شيء مما ذكر

46_ من ألوان الباستا :ـ

أ_ الأخضر ب_ الاصفر ج_ الابيض د_ أ+ج

47_ تعد عجينة الباستا من :ـ

أ_ الطحين ب_ البيض ج_ زيت الزيتون د_ جميع ما ذكر

48_ تتكون عجينة البف بيستري من :ـ

أ_ الطحين ب_ الزبدة ج_ الماء البارد د_ جميع ما ذكر

49_ من استخدامات عجينة البف بيستري :ـ

أ_ الحلويات ب_ الخبز ج_ الطبخ د_ أ+ج

50_ تتكون عجينة الكروسان من :ـ

أ_ الطحين ب_ الزبدة ج_ الحليب د_ جميع ما ذكر

51_ يحشى الكروسان ب :ـ

أ_ الجبنه ب_ الزعتر ج_ أ+ب د_ لا شيء مما ذكر

52_ تتميز عجينة الكروسان ب :ـ

أ_ كمية الزبدة المستخدمة ب_ كمية المارجرين المستخدمة ج_ كمية الخميرة المستخدمة د_ لا شيء مما ذكر

53_ من استخدامات عجينة الشو :ـ

أ_ في إعداد الحلويات ب_ صناعة أنواع الكبير المختلفة ج_ في صناعة أنواع من المقبلات د_ جميع ما ذكر

54_ تتكوّن عجينة البيتزا من :ـ

أ_ الطحين ب_ الماء ج_ الخميرة +بيض د_ جميع ما ذكر

55_ من أنواع العجائن الأخرى التي تُصنع من نفس مكونات عجينة البيتزا :ـ

أ_ الخبز الفرنسي ب_ خبز الرول ج_ خبز الفوكاشيا د_ جميع ما ذكر

56_ الخطوات العامة لإنتاج أنواع الخبز المختلفة :ـ

أ_ وزن المكونات ب_ الخلط ج_ التخمر د_ جميع ما ذكر

57_ الصفات الجيدة لمنتجات العجائن :ـ

أ_ طراوة المنتج ب_ نكهة المنتج ج_ لون المنتج د_ جميع ما ذكر

58_ من أنواع الحلويات :ـ

أ_ حلويات غربية ب_ حلويات شرقية ج_ حلويات عربية د_ أ+ب

59_ أنواع العجائن الرئيسة التي تصنع منها الحلويات الغربية :ـ

أ_ عجينة الملفيه ب_ عجينة الكروسان ج_ الدنش بيستري د_ جميع ما ذكر

60_ أهم أنواع الحلويات الغربية :ـ

أ_ الكيك ب_ الكنافة ج_ العوامة د_ لا شيء مما ذكر

61_ أنواع الكيك الرئيسة :ـ

أ_ الكيك الذهني ب_ الكيك الإسفنجي ج_ أ+ب د_ لا شيء مما ذكر

62_ يعتمد نجاح الكيك الإسفنجي على :ـ

أ_ نوع الطحين ب_ طريقة الخفق ج_ طريقة الخلط د_ جميع ما ذكر

63_ المواد التي لا تستخدم في عمل الكيك الإسفنجي :ـ

أ_ الحليب ب_ الزبدة ج_ البيض د_ لا شيء مما ذكر

64_ أشكال قوالب الكيك :ـ

أ_ المستطيل ب_ المربع ج_ قوالب ذات رسومات مختلف د_ أ+ج

65_ بعض حالات عدم نجاح الكيك :ـ

أ_ الخشونه ب_ الجفاف ج_ قشرة صلبة د_ جميع ما ذكر

66_ يصنع الكروسان من عجينة :ـ

أ_ عجينة التارت ب_ عجينة الشو ج_ عجينة الدنش بيستري د_ لا شيء مما ذكر

67_ أسس تزيين الحلويات :ـ

أ_ التزيين بالفواكه ب_ التزيين بالمكسرات ج_ الزخرفة بالشكولاته د_ جميع ما ذكر

68_ الأمور التي يجب من الضروري مراعاتها عند تزيين الحلويات :-

أ_ مراعاة التآلف ب_ التناسق بين الألوان ج_ الإنسجام بين الحجوم د_ جميع ما ذكر

69_ أنواع الفواكه التي تستخدم لتزيين الحلويات :-

أ_ الفواكه الطازجة ب_ الفواكه المعلبة ج_ الفواكه المجففة د_ جميع ما ذكر

70_ يتم استخدام الفواكه في تزيين الحلويات بعدة اشكال منها :-

أ_ شرائح مقطعة على هيئة مروحة ب_ شرائح مقطعة على هيئة دوائر

ج_ يمكن غمسها بالسكر أو بالشيكولاتة د_ جميع ما ذكر

71_ أنواع المكسرات المستخدمة في تزيين الحلويات :-

أ_ اللوز ب_ البندق ج_ الجوز د_ جميع ما ذكر

72_ يتم استخدام المكسرات في تزيين الحلويات :-

أ_ تحميصها ب_ طحنها ج_ غمسها بسكر الكراميل أو الشوكولاتة د_ جميع ما ذكر

73_ من أشكال الزخرفة بقمع التزيين في تزيين الحلويات :-

أ_ النجوم الصغيرة ب_ وريادات ج_ أشكال متموجة د_ جميع ما ذكر

74_ تتميز الحلويات الشرقية ب :-

أ_ غنية بالمواد الدهنية ب_ غنية بالمكسرات ج_ أ+ب د_ لا شيء مما ذكر

75_ المواد التي تستعمل في الحلويات الشرقية :-

أ_ المكسرات للحشو والتزيين ب_ الجبن الأبيض المُحلّى ج_ القشدة العربية د_ جميع ما ذكر

76_ من أنواع الحلويات الشرقية التي تسقى بالقطر :-

أ_ الكنافة ب_ الهريسة ج_ القطائف د_ جميع ما ذكر

77_ تقسم الحلويات الشرقية الى عدة تقسيمات منها :-

أ_ الحلويات من الطحين ب_ الحلويات من رقائق العجينة ج_ الحلويات من السميد د_ جميع ما ذكر

78_ أنواع الحلويات التي تصنع من خيوط العجين التي تنتج بصها على سطوح ساخنة :-

أ_ الكنافة الاسطنبولية ب_ البقلاوة ج_ الكلاج د_ لا شيء مما ذكر

79_ هي حلويات من الأصناف التجارية التي يحتاج إنتاجها الى وقت طويل ولكن يمكن تجهيزها بسهولة في المنزل إذا اشترت العجينة من المحلات المتخصصة :-

أ_ الحلويات من الطحين ب_ الحلويات من رقائق العجينة ج_ الحلويات من السميد د_ لا شيء مما ذكر

80_ من الامثلة على الحلويات التي تصنع من رقائق العجينة :-

أ_ الكنافة الاسطنبولية ب_ البقلاوة ج_ الكلاج د_ ب+ج

81_ من الحلويات التي تصنع من رقائق عجينة البقلاوة :-

أ_ وريات القشطة ب_ كل واشكر ج_ عش الليل د_ جميع ما ذكر

82_ تصنع البقاولة من :_

أ_ طحين أبيض ذا جلوتين قوي ج_ السميد د_ لا شيء مما ذكر

83_ يصنع الكلاج من :_

أ_ عجينة طرية من السميد ب_ طحين أبيض ذي جلوتين قوي

ج_ طحين أسمر ذو جلوتين قوي د_ لا شيء مما ذكر

84_ من الحلويات التي تصنع من السميد :_

أ_ المعمول ب_ الهريسة ج_ الحلبة د_ جميع ما ذكر

85_ تتكون عجينة الهريسة من :_

أ_ السميد ب_ السمن ج_ اللبن د_ جميع ما ذكر

86_ من الحلويات التي تصنع من الطحين :_

أ_ الغريبة ب_ القطايف ج_ العوامة د_ جميع ما ذكر

87_ تتكون الغريبة من :_

أ_ الطحين ب_ السمن ج_ السكر د_ جميع ما ذكر

88_ من أنواع مواد التغطية التي تستخدم في أنواع كيك الفرح وأيام الميلاد والمناسبات :_

أ_ الكريمات ب_ الحشوات ج_ الشوكولاتة د_ جميع ما ذكر

89_ تتكون الكريمات والحشوات من :_

أ_ الدهون بنسب مختلفة ب_ منتجات الحليب والبيض ج_ المواد الملونة المكسبة للنكهة د_ جميع ما ذكر

90_ من أنواع الكريمات :_

أ_ الباردة ب_ المنبسطة ج_ المغلية د_ جميع ما ذكر

91_ من الامثلة على الكريمات الباردة :_

أ_ كريمة الباتيسيري ب_ كريما الزبدة ج_ كريما الشوكولاتة د_ ب+ج

92_ من الامثلة على الكريمات المغلية او المطبوخة :_

أ_ كريمة الباتيسيري ب_ كريما الزبدة ج_ كريما الشوكولاتة د_ ب+ج

93_ تعد من أبسط أنواع الكريمات :_

أ_ الباردة ب_ المنبسطة ج_ المغلية د_ جميع ما ذكر

94_ نسبة الدهون المستعملة في كريمة الزبده :_

أ_ (20-25 %) ب_ (10-15 %) ج_ (2.5-5 %) د_ لا شيء مما ذكر

95_ نسبة الدهون في الكريما البسيطة :_

أ_ (20-25 %) ب_ (10-15 %) ج_ (2.5-5 %) د_ لا شيء مما ذكر

96_ نسبة الدهون في الكريما المنخفضة الدهن :-

أ_ (20-25 %) ب_ (10-15 %) ج_ (2.5-5 %) د_ لا شيء مما ذكر

97_ الأدوات التي تستخدم لتوزيع الكريما القشدية :-

أ_ القواطيس ب_ الاكياس ج_ الات التزين الخاصة د_ أ+ب

98_ تُصنع الشوكولاتة السوداء السادة من :-

أ_ عجينة الكاكاو ب_ السكر ج_ مادة دهنية د_ جميع ما ذكر

99_ فائدة المثلجات في تحسين مزاج الانسان :-

أ_ زيادة شعورة بالسرور والنشوة ب_ تعد المثلجات من أنواع الحلويات الصيفية التي تقدم بعد الوجبات

ج_ تنشط مراكز السرور والسعادة في الدماغ د_ جميع ما ذكر

100_ الأدوات والمعدات المستخدمة في إعداد المثلجات :-

أ_ جهاز خلط المثلجات ب_ مضارب سلك ج_ مجمدة د_ جميع ما ذكر

101_ تصح المثلجات خطرة على الصحة في حال :-

أ_ عندما يكون البيض غير صحي ب_ عندما يكون الحليب غير مبستر ج_ أ+ب د_ لا شيء مما ذكر

102_ أول مرحلة تسهم في سلامة المواد الغذائية وجودتها :-

أ_ مرحلة الاستلام ب_ مرحلة التسليم ج_ مرحلة التصنيع د_ لا شيء مما ذكر

103_ الأدوات والمعدات اللازمة لفحص وتوزين المواد الغذائية ؟

أ_ ميزان الحرارة الخاص بالمواد الغذائية ب_ مفاتيح الصناديق وقفافيز اليدين

ج_ موازين دقيقة للأوزان الصغيرة والكبيرة د_ جميع ما ذكر

104_ درجة حرارة السيارة الناقلة للمواد المبردة :-

أ_ (2- 8) ب_ (2- 6) ج_ (4- 8) د_ لا شيء مما ذكر

105_ دور مؤسسة المواصفات والمقاييس في المواد الغذائية :-

أ_ حماية الإنسان وبيئته الغذائية والحفاظ على سلامته ب_ صون حقوقه

ج_ تعزيز الثقة بالخدمات والمنتجات الوطنية المطروحة في الأسواق د_ جميع ما ذكر

106_ يمكن تعزيز الثقة بين مؤسسة المواصفات والمقاييس والمنتجات الوطنية المطروحة في الأسواق لحماية الإنسان :-

أ_ تقييم المطابقة ومسح الأسواق و الإعتدال ب_ إدارة المعرفة بالتعاون مع الشركاء

ج_ تهيئة البيئة الداعمة داخلياً وخارجياً د_ جميع ما ذكر

107_ أنواع اللحوم الحمراء :-

أ_ لحم البقر ب_ لحم الخروف ج_ لحم الماعز د_ جميع ما ذكر

108_ أنواع اللحوم البيضاء :-

أ_ لحوم الأسماك ب_ لحوم الطيور ج_ لحم الماعز د_ أ+ب

109_ البكتيريا المسببة للحمى المالطية :

أ_ بكتيريا البروسيللا ميليتنسيز ب_ بكتيريا الباستيرلا ج_ بكتيريا السلمونيلا د_ لا شيء مما ذكر

110_ المواصفات والشروط الواجب مراعاتها عند استلام المواد الغذائية المعلبة :-

أ_ عدم وجود تسريب في المعلبات ب_ عدم وجود انتفاخ فيها ج_ عدم وجود صدأ أو تآكل في المعلبات د_ جميع ما ذكر

111_ هي الجفاف والذبول الذي تتعرض له الأغذية نتيجة انخفاض الرطوبة النسبية في الجو المحيط بها :-

أ_ التغيرات الفيزيائية ب_ التغيرات الكيميائية ج_ التغيرات الحيوية د_ لا شيء مما ذكر

112_ هي عوامل تؤدي إلى تلوث الطعام بسبب وجود مواد كيميائية مثل المبيدات الحشرية ومواد التنظيف :-

أ_ التغيرات الفيزيائية ب_ التغيرات الكيميائية ج_ التغيرات الحيوية د_ لا شيء مما ذكر

113_ هي عوامل تؤدي إلى تلوث الطعام بسبب الكائنات الحية الدقيقة أثناء عملية تحضير الأطعمة أو حتى أثناء عملية التخزين

والحفظ بطريقة غير صحيحة :-

أ_ التغيرات الفيزيائية ب_ التغيرات الكيميائية ج_ التغيرات الحيوية د_ لا شيء مما ذكر

114_ أنواع المواد الغذائية لغايات حفظها :-

أ_ المواد الغذائية الطازجة وهي سريعة الفساد ب_ المواد الغذائية المجمدة ج_ المواد الغذائية الجافة والمعلبة د_ جميع ما ذكر

115_ أنواع المواد الغذائية الطازجة :-

أ_ اللحوم ب_ الخضروات ج_ الفواكه د_ جميع ما ذكر

116_ مدة حفظ المواد الغذائية الطازجة :-

أ_ مدة محدودة ب_ مدة مفتوحة ج_ 3 أشهر د_ لا شيء مما ذكر

117_ مدة حفظ المواد الغذائية المجمدة :-

أ_ 24 شهر ب_ 12 شهر ج_ 5 أشهر د_ لا شيء مما ذكر

118_ أبرز طرق حفظ المواد الغذائية وتخزينها :-

أ_ طريقة التعليب ب_ طريقة التجفيف ج_ طريقة التجفيد د_ جميع ما ذكر

119_ أنواع أوعية الحفظ باستخدام طريقة التعليب

أ_ زجاجية ب_ بلاستيكية ج_ معدنية د_ جميع ما ذكر

120_ نسبة الرطوبة في الفواكه المجففة :-

أ_ 16% - 22% ب_ 4% - 8% ج_ 14% - 22% د_ لا شيء مما ذكر

121_ نسبة الرطوبة في الخضروات المجففة :-

أ_ 16% - 22% ب_ 4% - 8% ج_ 8% - 16% د_ لا شيء مما ذكر

122_ أهمية بطاقة الصنف أثناء التخزين :-

أ_ تعرف المادة الغذائية ب_ معرفة وزن المادة الغذائية ج_ بطاقة البيان د_ جميع ما ذكر

123_ توضح بطاقة البيان :ـ

أ_ تاريخ الانتاج والانتهاء ب_ أوزان المواد الغذائية ج_ نوع المادة الغذائية د_ لا شيء مما ذكر

124_ أنواع المخازن حسب اختلاف درجة حرارة حفظ المواد الغذائية المخزنة :ـ

أ_ مخزن التبريد ب_ مخزن المواد الجافة ج_ مخزن المواد الكيميائية د_ جميع ما ذكر

125_ تُخزن بعض أنواع الخضراوات والفواكه المجمدة في درجة الحرارة :ـ

أ_ -18 سن ب_ -20 سن ج_ -16 سن د_ لا شيء مما ذكر

126_ تكون درجة الحرارة في مخزن التبريد :ـ

أ_ 2-8 سن ب_ 4-8 سن ج_ 6-8 سن د_ لا شيء مما ذكر

127_ تكون درجة الحرارة في مخزن أو مستودع المواد الجافة :ـ

أ_ 10-20 سن ب_ 20-30 سن ج_ 2-8 سن د_ لا شيء مما ذكر

128_ أنواع المواد الغذائية الجافة التي تُحفظ في مخزن أو مستودع المواد الجافة :ـ

أ_ الحبوب ب_ المواد الدهنية ج_ المعلبات د_ جميع ما ذكر

129_ المبادئ الأساسية لسلامة المواد الغذائية :ـ

أ_ تبريد المواد الغذائية المطهورة ب_ إعادة تسخين المواد الغذائية المطهورة ج_ فساد المواد الغذائية د_ جميع ما ذكر

130_ من طرق معرفة فساد المواد الغذائية :ـ

أ_ رائحة قوية سيئة للطعام ب_ لزوجة الطعام ج_ اخضرار في أنواع الخبز المختلفة د_ جميع ما ذكر

131_ من أسباب فساد المواد الغذائية :ـ

أ_ الأسباب الجرثومية ب_ الاسباب الكيميائية ج_ الاسباب الميكانيكية د_ جميع ما ذكر

132_ العوامل الطبيعية التي تساعد على فساد المواد الغذائية :ـ

أ_ الضوء ب_ الأكسجين ج_ الحرارة د_ جميع ما ذكر

133_ الأسباب الجرثومية التي تؤدي إلى فساد الاغذية :ـ

أ_ البكتيريا ب_ العفن ج_ الخمائر د_ جميع ما ذكر

134_ هو فطريات عديده الخلايا تنمو في الأماكن المظلمة والرطبة وهي هوائية :-

أ_ البكتيريا ب_ العفن ج_ الخمائر د_ لا شيء مما ذكر

135_ كائنات حيّة وحيدة الخلية تنمو في الأغذية التي تحتوي على السكريات والنشويات لتحملها الأحماض ونقص الرطوبة :ـ

أ_ البكتيريا ب_ العفن ج_ الخمائر د_ لا شيء مما ذكر

136_ الأسباب الكيميائية التي تؤدي إلى فساد الاغذية :ـ

أ_ نتيجة التخزين والظروف البيئية ب_ التزنخ في الدهون والزيوت ج_ النشاط الإنزيمي د_ جميع ما ذكر

137_ تؤدي العوامل الطبيعية في فساد المواد الغذائية بتعرضها لعدة عوامل منها :ـ

أ_ التعرض للهواء ب_ التعرض للرطوبة ج_ التعرض للضوء د_ جميع ما ذكر

138_ التسممات الناجمة عن الأسباب الجرثومية (الأحياء الدقيقة) :-

أ_ التسمم عن طريق المكورات العنقودية ب_ التسمم السالمونيلا ج_ التسمم البوتيلىني د_ جميع ما ذكر

139_ أكثر الأغذية التي تنتقل عن طريقها المكورات العنقودية :-

أ_ اللحوم ب_ الدواجن ج_ الأسماك د_ جميع ما ذكر

140_ يصل ميكروب المكورات العنقودية إلى الطعام عن طريق :-

أ_ السعال ب_ العطس ج_ ملامسة الطعام أثناء تحضيره د_ جميع ما ذكر

141_ أكثر أنواع التسممات انتشاراً :-

أ_ التسمم السالمونيلا ب_ التسمم البروسيليا ج_ التسمم البوتيلىني د_ لا شيء مما ذكر

142_ أبرز أعراض التسمم السالمونيلا :-

أ_ مغص حاد ب_ إسهال ج_ قيء د_ جميع ما ذكر

143_ أخطر أنواع التسممات :-

أ_ التسمم السالمونيلا ب_ التسمم الشيجلي ج_ التسمم البوتيلىني د_ لا شيء مما ذكر

144_ أبرز أعراض التسمم البوتيلىني ؟

أ_ مغص ب_ صعوبة في البلع والتنفس ج_ شلل العضلات د_ جميع ما ذكر

145_ الذي يُسبب الحمى المالطية :-

أ_ جرثومة السالمونيلا ب_ جرثومة البروسيليا ج_ جرثومة البوتيلىني د_ لا شيء مما ذكر

146_ تعيش جرثومة البروسيليا التي تسبب الحمى المالطية :-

أ_ في جسم الانسان ب_ في أنسجة المواشي ج_ في اجسام الاسماك د_ لا شيء مما ذكر

147_ أعراض جرثومة البروسيليا المسببة للحمى المالطية :-

أ_ ارتفاع درجة الحرارة ب_ آلام في المفاصل ج_ شعور بالإعياء د_ جميع ما ذكر

148_ يُمكن الوقاية من جرثومة البروسيليا المسببة للحمى المالطية عن طريق :-

أ_ معالجة المواشي المصابة ب_ غلي الحليب ومنتجاته قبل تناولها ج_ طهي اللحوم جيدا د_ جميع ما ذكر

149_ تبدأ أعراض الأمراض التي تنتقل عن طريق الطعام

أ_ تبدأ بعد عدة ساعات إلى يومين ب_ تبدأ بعد 3 ايام ج_ تبدأ بعد 4 ايام د_ لا شيء مما ذكر

150_ تنتقل الأمراض عن طريق الطعام من خلال :-

أ_ بعض الحيوانات ب_ المعادن مثل النحاس ج_ المأكولات البحرية كالمحار د_ جميع ما ذكر

انتهت الاسئلة تمنياتي لكم التوفيق (الاستاذ محمد الحجاوي)