

٨. تُستخدم المضافات الغذائية الصناعية في:

- (أ) تحسين الطعم واللون ☒
 - (ب) زيادة الفساد
 - (ج) تسريع التعفن
 - (د) تغيير الشكل فقط
٩. تُعد النظافة الشخصية للمُعد للطعام من:

- (أ) عوامل التلوث
 - (ب) عوامل السلامة ☒
 - (ج) عوامل الفساد
 - (د) المضافات
١٠. من علامات فساد الحليب:

- (أ) قوامه السائل الطبيعي
 - (ب) رائحته الكريهة ☒
 - (ج) طعمه الطازج
 - (د) لونه الأبيض النقي
١١. من أسباب تلوث الغذاء:

- (أ) الغسل الجيد
 - (ب) استخدام أدوات متسخة ☒
 - (ج) التخزين السليم
 - (د) الطهي الجيد
١٢. تُستخدم المواد الحافظة في:

- (أ) تقليل مدة الصلاحية
 - (ب) إطالة مدة حفظ الغذاء ☒
 - (ج) تسريع الفساد
 - (د) تخفيض الجودة
١٣. من أمثلة المضافات التي تحسّن المذاق:

- (أ) حمض الستريك ☒
- (ب) البنزين
- (ج) الرمل
- (د) الملون الصناعي

١٤. من الأطعمة الأكثر عرضة للفساد:
- (أ) الأرز

- (ب) اللحوم والأسماك ☒
- (ج) الدقيق
- (د) السكر

١٥. من الممارسات الخاطئة في المطبخ:
- (أ) فصل الأدوات النظيفة عن المتسخة
 - (ب) ترك الطعام مكشوفاً ☒
 - (ج) تخزين الطعام في الثلاجة
 - (د) تغطية الأغذية المطبوخة
١٦. الهدف من إضافة المواد الحافظة هو:

- (أ) منع التلف وإطالة الصلاحية ☒

- (ب) تغيير اللون فقط
- (ج) زيادة الفساد
- (د) تقليل القيمة الغذائية
- ١٧. من المضافات التي تُستخدم في تلوين الأغذية:
 - (أ) النكهات الطبيعية
 - (ب) الأصباغ ☒
 - (ج) الزيوت
 - (د) السكر
- ١٨. من مظاهر فساد الفواكه:
 - (أ) لمعان القشرة
 - (ب) ظهور بقع سوداء ☒
 - (ج) الطراوة الطبيعية
 - (د) الرائحة العطرة
- ١٩. يسبب تناول الأغذية الفاسدة:
 - (أ) صحة جيدة
 - (ب) أمراضاً معوية ☒
 - (ج) نشاطاً عالياً
 - (د) زيادة المناعة
- ٢٠. من طرق الوقاية من التسمم الغذائي:
 - (أ) غسل اليدين قبل إعداد الطعام ☒
 - (ب) ترك الطعام مكشوفاً
 - (ج) استخدام أدوات متسخة
 - (د) تناول الطعام الفاسد

٥ ثانياً: أسئلة صح أو خطأ (١٥ سؤالاً)

- ٢١. من أسباب فساد الأغذية نمو الكائنات الحية الدقيقة ☒.
- ٢٢. الحرارة العالية تساعد على نمو الميكروبات ☒.
- ٢٣. من طرق حفظ الطعام التبريد والتجفيف ☒.
- ٢٤. المضافات الغذائية لا تؤثر على صحة الإنسان إطلاقاً ☒.
- ٢٥. النظافة الشخصية ضرورية أثناء إعداد الطعام ☒.
- ٢٦. الأطعمة المعلبة لا تفسد إطلاقاً ☒.
- ٢٧. التجميد وسيلة فعالة لحفظ الطعام مدة أطول ☒.
- ٢٨. تغيير رائحة الطعام يدل على سلامته ☒.
- ٢٩. المضافات الغذائية الطبيعية آمنة عند الاستخدام المعتدل ☒.
- ٣٠. الأغذية المكشوفة أكثر عرضة للتلوث ☒.
- ٣١. تلوث الغذاء قد يؤدي إلى أمراض خطيرة ☒.
- ٣٢. الحليب المغلي أكثر أماناً من الحليب غير المغلي ☒.

٣٣. من الضروري استخدام أدوات طهي متسخة لتقوية المناعة ✗ .
٣٤. تُعد اللحوم من أسرع الأطعمة فساداً ✓ .
٣٥. تناول الطعام الفاسد لا يؤثر في الجسم ✗ .

٥ ثالثاً: أكمل الفراغ (١٥ سؤالاً)

٣٦. من العوامل المسببة لفساد الأغذية _____ ، _____ ، _____ .
٣٧. → الحرارة – الرطوبة – الميكروبات
من علامات فساد الأغذية تغير _____ أو _____ .
٣٨. → اللون – الرائحة
من طرق حفظ الطعام _____ ، _____ .
٣٩. → التجفيد – التجفيف – التمليح
المضافات الغذائية تُستخدم لتحسين _____ و _____ .
٤٠. → الطعم – اللون
من المضافات الطبيعية: _____ و _____ .
٤١. → الملح – الخل
من الأمثلة على المضافات الصناعية: _____ و _____ .
٤٢. → الأصباغ – المواد الحافظة
تناول الطعام الملوث يسبب أمراضاً _____ .
٤٣. → معوية
للحفاظ على الغذاء سليماً يجب تخزينه في مكان _____ .
٤٤. → بارد وجاف
النظافة الشخصية للمُعَدِّ للطعام تُسهم في الوقاية من _____ .
٤٥. → التلوث الغذائي
من طرق الوقاية من التسمم الغذائي: غسل _____ قبل إعداد الطعام.
٤٦. → اليدين
تُضاف المواد الحافظة إلى الأغذية لإطالة _____ .
٤٧. → مدة الصلاحية
يجب حفظ اللحوم في _____ لمنع فسادها.
٤٨. → التلاجة أو الفريزر
المضافات الغذائية غير الآمنة تسبب _____ .
٤٩. → أضراراً صحية
يُعد فساد الطعام من المشكلات _____ في المجتمع.
٥٠. → الصحة
يُسهم الغذاء الصحي في الحفاظ على _____ الإنسان.
- سلامة وصحة