



Alexandria University  
Faculty of Specific Education



كلية التربية البدنية



العام الجامعي: ٢٠١٥-٢٠١٦  
المادة: صحة وسلامة الغذاء ( نظري )  
الزمن: ساعتان

قسم : الاقتصاد المتربى

الفرقة الدراسية : الثالثة

الفصل الدراسي : الثاني

لجنة الممتحنين :

١- د. / صبرى العجيزى

٢ - د/ نيفين أحمد الوردانى.

ملحوظة : اجب عن جميع الاسئلة كل سؤال فى صفحة مستقلة :-

الامتحان فى ورقتين منفصلتين :

السؤال الاول : ( ١٥ درجة )

- ١- اذكر فى نقاط محدد طرق غش الأغذية مع ذكر امثلة من المجتمع ؟ ( ١٠ درجات )
- ٢- اشرح اهم مظاهر السلوك الصحى الشخصى ؟ ( ٥ درجات )

السؤال الثانى : ( ١٥ درجة )

١- اشرح باختصار التسمم الغذائى مع ذكر:

١- مسببات التسمم الغذائى

٢- الأغذية الاكثر تسببا فى حدوث التسمم الغذائى

السؤال الثالث : ( ١٥ درجة )

- ١- ضع علامة (صح) امام العبارة الصحيحة وعلامة خطأ امام العبارة الخاطئة مع التصحيح
- ١- الغذاء النظيف يعنى ان يكون صحى بالضرورة ( )
- ٢- بروتينات الخضروات جميعها منخفضة التركيز ومنخفضة فى القيمة الحيويه ( )
- ٣- الحلوى لا يصح تناولها قبل الوجبات ( )
- ٤- يعتبر الكالسيوم من العناصر المعدنية الصغرى ( )
- ٥- يجب عدم اهمال ماء نقع الفاكهه عند طهيها عند عمل الكمبوت ( )



كلية التربية الن

Alexandria University  
Faculty of Specific Education

٢- اكتب المصطلح العلمي المناسب :

- ١- ( ) عبارة عن تحولات تحدث للماده الغذائية فتنج مواد تؤدي الى فساد الطعام .
- ٢- ( ) هي الاغذية التي لاتمد البكتيريا باحتياجها من الغذاء لانها تكون حمضية او تكون غذاء مجفف .
- ٣- ( ) هو تفاعل كيميائي تلقائي يحدث بين مكونات الغذاء بعضها البعض او مع البيئه المحيطه .
- ٤- ( ) هو نبات ملين يعطي في حالات الامساك وعند تناوله بدون استشاره الطبيب يسبب غثيان ودوخه .
- ٥- ( ) امن الغذاء وتامينه من وصول اي مسببات تلوثه فالوقايه خير من العلاج .

السؤال الرابع : ( ١٥ درجة )

تخير احدى الموضوعات المتعلقة بصحة وسلامة الغذاء وناقش الموضوع المختار من وجهه نظرك ؟

توقيع السادة اعضاء هيئة التدريس

١. د / صبرى العجيزى

د / نيفين أحمد الوردانى