

أسئلة المحتوى وإجاباتها

فساد الأغذية

أسئلة التقويم صفحة (140): استعمال المجهر الضوئي

السؤال الأول:

ارسم ما تشاهده على دفتر التدريب العملي، وتبادل رسوماتك مع زملائك بإشراف معلمك.

يترك لإجابات الطلبة.

السؤال الثاني:

ما أنواع المجاهر المستعملة؟

المجهر الضوئي، والمجهر التشريحي، والمجهر الإلكتروني.

السؤال الثالث:

تعرف أجزاء المجهر الضوئي في الشكل وحدد وظيفة كل جزء.



أسئلة التقويم صفحة (142): تحضير شريحة مجهرية بكتيرية بطريقة جرام

السؤال الأول:

ارسم ما تشاهده تحت المجهر على دفتر التدريب العملي، وتبادل ما رسمته مع زملائك بإشراف معلمك.

يترك لإجابات الطلبة.

السؤال الثاني:

ما الفرق بين البكتيريا الموجبة والبكتيريا السالبة لصبغة جرام؟

البكتيريا الموجبة لصبغة جرام تظهر باللون الأزرق البنفسجي بعد صبغها بصبغة جرام، أما البكتيريا السالبة لصبغة جرام فتظهر باللون الأحمر الوردي.

السؤال الثالث:

لماذا يلزم تعقيم إبرة التلقيح قبل استعمالها؟

لضمان عدم وجود أي أحياء مجهرية أو ميكروبات على إبرة التلقيح قد تؤثر في نتيجة الفحص، وبهذا نضمن وجود البكتيريا المأخوذة من العينة فقط.

أسئلة التقويم صفحة (144): تحضير شريحة مجهرية للأعفان والخمائر

السؤال الأول:

ارسم ما تراه تحت المجهر على دفتر التدريب العملي، وتبادل ما رسمته مع زملائك بإشراف معلمك.

يترك لإجابات الطلبة.

السؤال الثاني:

كيف تميّز بين الخمائر والأعفان تحت الميكروسكوب؟

يمكن التمييز بينهما من حيث الشكل والحجم واللون، إذ إنّ العفن أكبر حجمًا من البكتيريا والخمائر.

السؤال الثالث:

ما علاقة العفن باكتشاف البنسلين؟

بعض أنواع العفن هي مصدر البنسلين.

أسئلة التقويم صفحة (146): قياس الرقم الهيدروجيني للغذاء

السؤال الأول:

ما الهدف من قياس الرقم الهيدروجيني للأغذية؟

لضبط الجهاز للحصول على قراءات صحيح.

السؤال الثاني:

Buffers ما الهدف من استعمال المحاليل المنظمة ()؟

يستخدم للكشف عن مدى تلوث الغذاء بالأحياء الدقيقة.

السؤال الثالث:

لماذا يجب غسل إلكتروود جهاز تقدير الحموضة جيدًا بعد الانتهاء من العمل به؟

للتخلص من أي آثار أغذية عالقة بالإلكتروود والإبقاء عليه نظيفًا لحين استعماله لاحقًا.

السؤال الرابع:

ماذا تعني لك الأرقام الهيدروجينية التالية: (٣، ٥، ٦، ٨)؟

- الرقم (5): يمثل الوسط الحمضي.
- الرقم (3): وسط أكثر حموضة من الرقم (5).
- الرقم (6): وسط أقل حمضية.
- الرقم (8): وسط قاعدي.

السؤال الخامس:

ما أهمية استعمال جهاز قياس الرقم الهيدروجيني في الصناعات الغذائية؟

اختصار الوقت في تحديد صلاحية الأغذية التي تدخل في التصنيع والأغذية المصنعة.

أسئلة التقييم صفحة (148): فحص أثر درجة حرارة تخزين الأغذية في صفاتها الحسيّة

السؤال الأول:

ما السبب في عدم تذوّق الأغذية الفاسدة عند فحصها حسيّاً؟

لأنّ هذه الأغذية غير صالحة للاستهلاك وغير آمنة، فقد تسبب أضراراً صحية للمتذوق، مثل التسمّمات الغذائية.

السؤال الثاني:

قارن الصفات الظاهرية بين عيناتك وعينات زملائك، وناقش نتائج المقارنة معهم ومع معلمك .

ترك الإجابة للطالب.

أسئلة التقييم صفحة (150): فحص الأغذية الفاسدة حسيّاً

قارن بين عيناتك وعينات زملائك من حيث الصفات الظاهرية، وناقش معهم نتائج المقارنة، واحتفظ بنتائج التقييم في ملفك الخاص.

تترك الإجابة للطالب.