



السنة الثالثة  
١١/١١/٢٠١٩  
٣٠/٨/٢٠١٩

سلم تصحيح مقرر السلامة الصحية في الضيافة والغذاء - السنة الثالثة  
امتحانات الدورة الفصلية الثانية للعام الدراسي 2020-22019

السؤال الأول : - عرف مايلي ( 25 درجة لكل تعريف خمس درجات )

الفساد - أي تغيير غير مرغوب فيه

الأغذية التالفة- هي الأغذية التي لا تقبل الأكل إلا إذا أُسيء تناولها

التسمم الغذائي - الأعراض المرضية التي يعاني منها الإنسان والحيوان من الأكل في المعدة وإسهال مصحوب بقيء وضعف عام نتيجة لتناول وهضم غذاء معين

الفساد الميكروبيولوجي - هو الفساد الحاصل بواسطة الأحياء الدقيقة وينتج عن تأثير الأحياء الدقيقة الموجودة في الماء والتربة والهواء والتي تصل إلى المادة الغذائية وتفسد المادة الغذائية عند الظروف الملائمة لنشاطها

التطهير - عملية تسم باستخدام مواد كيميائية مع الحرارة للتقليل من أعداد الميكروبات المرضية التي تتواجد على جميع الأسطح

السؤال الثاني - عند مايلي ( 25 درجة لكل تعداد درجة )

أولاً - إجراءات الوقاية العامة لسلامة الطعام

الطاقة - التفريق بين أنواع الأغذية - طهي الطعام جيداً - التبريد الجيد

ثانياً - مصادر التسمم بالمواد الكيميائية

مخلفات المصانع - عدم المصانع والسيارات - المبيدات - العيوب المعدنية للأغذية - الأجهزة والأدوات المستخدمة في التصنيع

ثالثاً - عوامل فساد الأغذية

نمو الأحياء الدقيقة - الحشرات والقوارض - النشاط الأنزيمي في الغذاء - تفاعلات كيميائية - تغيرات فيزيائية - تأثير العوامل البيئية المحيطة

رابعاً - الإشراف الصحية في المطاعم

المباني والمرافق - المعدات والأدوات - تناول الأغذية

خامساً - مصادر عدوى الإنسان بالسالمونيلا

الدواجن - الماشية - مياه المجاري والفضلات الحيوانية - الإنسان الحامل للجراثيم

سادساً - ثلاثة من معايير الصحة الغذائية

منع تلوث الغذاء من خلال انتشار مسببات الأمراض --- فصل الأطعمة الخام بعيداً عن الأطعمة التي تم إعدادها --- طبخ الأطعمة لمدة زمنية ملائمة ووفق درجة حرارة مناسبة --- تخزين الأطعمة في درجات حرارة ملائمة --- استخدام المياه والمواد الخام الآمنة الصحية

السؤال الثالث - أجب عن إثنين فقط ( 20 درجة لكل سؤال عشر درجات )

أو لا" - الأمراض المنقولة بسبب الغذاء ( لكل فقرة درجتان )

تتوكل نسبة كبيرة من حالات المرض والدخول للمستشفى

السبب ان عوامل المرض الكامنة في الطعام لا ترى بالعين المجردة

كما تنفر عنه الملوثات الكيميائية كبقايا المبيدات التي تلوث الطعام

يعد خطر مهدد للحياة عند الافراد الضعفاء والأطفال ،،،

يؤدي المرض الناجم عن تلوث الطعام لتعرض الجنين للخطر

ثانياً" - الأغذية متوسطة الثبات ( لكل فقرة درجتان )

أغذية تستمر لفترة طويلة دون أن يطرأ عليها الفساد

كدرنات البطاطا لب الجوز ،،، يصل ثوم..

تتميز لانخفاض المحتوى المائي في تركيبها الكيميائي

يساعد التركيب التشريحي على حماية المادة الغذائية من الفساد

تعمل الزيوت العطرية لبعض المواد كمواد مانعة لنشاطات الكائنات الحية المسببة للفساد

ثالثاً" - الأوقات في المطاعم وطرق مكافحتها ( لكل فقرة درجتان )

التصميم الجيد للمباني بحيث تكون معزولة عن الجو الخارجي ومن الداخل لا تسمح باتخاذها مأوى لها

يجب أن تكون خالية من الشقوق والتسوخ والأماكن المهملة ،،،

التخلص من النفايات أول بأول

التخلص من المياه الراكدة

العناية بتطاقة دورات المياه والصرف الصحي ،،،

السؤال الرابع : أجب عن أحد السؤالين الآتيين ( 30 درجة )

أو لا" --- تحدث عن النظافة والتبريد الجيد ( لكل فقرة 3 درجات )

يجب غسل اليبدين والأسطح بشكل متواتر لا البكتريا والفيروس لها قدرة على الانتشار  
يتسخن

غسل اليدين بالماء الحار والصابون قبل وبعد تناول أو التعامل مع الطعام  
غسل لوح تقطيع اللحم والخضار والصبوع، بالماء الساخن والصابون بعد كل عملية  
تحضير للطعام

من المهم قمع الخضار والفواكه التي توكل نيئة في الماء المناسب  
يعد تبريد الطعام بسرعة عملية مهمة لأن العوامل الممرضة الباثوجين لا تنمو وتتكاثر في  
حرارة منخفضة

تبريد أو تجميد الأطعمة المحضرة وبقايا الطعام خلال ساعتين  
إزالة تجميد الأطعمة باستخدام الماء الجاري أو البراد أو الميكرويف  
في بداية تحضير الأطعمة يجب وضعها بالبراد

قم بتجزئة الطبخة الكبيرة في أوعية لتبرد بسرعة في البراد  
عدم الاكثار من الاشياء في البراد

ثانياً \_ الفساد الميكروبي للخضار المشاعة (الكل فقرة خمس درجات )

\_ الخضار البقولية فاصوليا سبب فسادها جراثيم حمض اللبني  
\_ الخضار الورقية ملفوف سبب فسادها جراثيم ابرونيا وبعض الاعفان  
\_ الخضار القشائية خيار بطيخ تفقد بسرعة لانها عصيرية وجدرانها سر بعة الإختراق من قبل  
الجراثيم والاعفان

\_ البننورة يفقد منها بكميات كبيرة يتمزق جلدها بسرعة وتتلوث بالاعفان والجراثيم  
البصل والثوم تفقد من خلال التخزين إذا كانت رطبة ومحملة بالطين تنمو عليها جراثيم  
وعفن

مدرسة المقر

د، إيمان جعفر عبود

## اسئلة مقرّر السلامة الصحية للضيافة

جامعة طرطوس

والغذاء

كلية السياحة

السنة الثالثة

امتحانات الدورة الفصلية الثانية للعام الدراسي 2019-2020

( 25 درجة )

السؤال الأول : عرف مايلي

الفساد – الأغذية الثابتة – التسمم الغذائي – الفساد الميكروبيولوجي – التطهير  
( 25 درجة )

السؤال الثاني : عدد مايلي :

أولاً – إجراءات الوقاية العامة لسلامة الطعام

ثانياً – مصادر التسمم بالمواد الكيميائية

ثالثاً – (عوامل فساد الأغذية ) مسببات الفساد

رابعاً – الاشتراطات الصحية في المطاعم

خامساً – مصادر عدوى الإسهال بالمسارونيل

سادساً – ثلاثة من معايير الصحة الغذائية كما أقرتها منظمة الصحة العالمية

السؤال الثالث : ( 20 درجة )

تحدث عن إثنين فقط ممايلي :

أولاً – الأمراض المغفولة بسبب الغذاء

ثانياً – الأغذية متوسطة الثبات ( الأغذية بطيئة الفساد )

ثالثاً – الأوقات في المطاعم وطرق مكافحتها

السؤال الرابع : أجب عن أحد السؤالين الآتيين :

أولاً – تحدث عن كل من النظافة والتبريد الجيد كأحد إجراءات الوقاية العامة لسلامة الطعام

ثانياً – تحدث عن الفساد الميكروبي للخضار الشائعة محلياً

مدرس المقرر

الدكتورة إيمان جعفر عبود