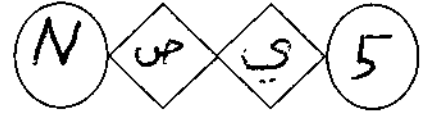


طلبة الدراسة الخاصة



إدارة الامتحانات والاختبارات
قسم الامتحانات العامة

امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠٢٠ / التكميلي

(وثيقة محمية/محمود)

المبحث : العلوم المهنية الخاصة/التصنيع الغذائي المنزلي/الورقة الأولى (فا) (٣م) مدة الامتحان: ١٠٠ د
الفرع: الاقتصاد المنزلي رقم المبحث: ٣٦٦ اليوم والتاريخ: الاثنين ٢٠٢١/١/١١
اسم الطالب: رقم الجلوس:

اختر رمز الإجابة الصحيحة في كل فقرة مما يأتي، ثم ظلل بشكل غامق الدائرة التي تشير إلى رمز الإجابة في نموذج الإجابة (ورقة القارئ الضوئي) فهو النموذج المعتمد (فقط) لاحتساب علامتك، علماً بأن عدد الفقرات (٢٥)، وعدد الصفحات (٣).

١- يتميز الجزر بلونه البرتقالي لاحتوائه على صبغة:

(أ) الكاروتين (ب) الأنثوزانثين (ج) الكلوروفيل (د) اللايكوبين

٢- مركبات ثابتة لا تتبخر ولا تتحول داخل النبات وإمكانية فقدها من النبات قليل جداً هي:

(أ) السكريات الأحادية (ب) الصبغات (ج) الأملاح المعدنية (د) الدهون

٣- من الثمار فقيرة المحتوى من البكتين:

(أ) التفاح (ب) السفرجل (ج) التين (د) المشمش

٤- يهدف رش ثمار الفاكهة المقطعة بالسكر أو تغطيتها بمحلول حمضي والإسراع في عمليات التحضير والطبخ إلى:

(أ) نقادي الاسمرار الإنزيمي (ب) زيادة حموضة الثمار

(ج) زيادة صلابة الثمار (د) إعطاء النكهة المميزة للثمار

٥- يتبع الإجااص (الكمثرى) لعائلة:

(أ) القرعيات (ب) اللوزيات (ج) الحمضيات (د) التفاحيات

٦- من الأمثلة على الدرنات:

(أ) اللفت (ب) البطاطا (ج) الشمندر (د) الثوم

٧- مجموع العمليات الحيوية (اللون، التركيب، القوام ..) التي يمر بها النبات ابتداءً من المراحل النهائية للنمو والتطور

حتى المراحل الأولى من الهرم تعرف بـ:

(أ) النضج البستاني (ب) النضج الفسيولوجي (ج) النضج التام (د) النتح

٨- الناتج من عملية التنفس اللاهوائي والذي يكسب الثمار طعمًا غير مقبول هو:

(أ) الأوكسجين (ب) الكحول (ج) السكر (د) الماء

يتبع الصفحة الثانية

الصفحة الثالثة

١٨- من صفات المربيات عالية الجودة:

- (أ) ألا تقل نسبة المواد الصلبة الذائبة في المربى عن (٢٠%) (ب) الطعم المتكامل للمربى
 (ج) قوام المربى متماسك جيلاتيني صلب نوعاً ما (د) تكوّن البلورات السكرية في المربى
 ١٩- منتج محضر من واحد أو أكثر من عصير الفواكه الرائق الذي لا يلاحظ فيه أي أجزاء نباتية عالقة ومضاف إليه
 السكر بالإضافة إلى أنه مصنع إلى حد القوام الزجاج شبه الصلب هو:

(أ) المرملاذ (ب) الجلي (ج) شراب الفاكهة (د) الفاكهة المسكرة

٢٠- يتوقف نمو معظم الخمائر عندما يصل تركيز السكر في المادة الغذائية إلى:

(أ) (٧٠%) (ب) (٣٠%) (ج) (٢٠%) (د) (١٠%)

- ٢١- الهرمون الطبيعي الخاص بعمليات النضج والشيخوخة في الثمار الذي يعمل على زيادة سرعة التنفس ويؤثر في
 صبغة الكلوروفيل ويستخدم في إنضاج الحمضيات والموز هو:

(أ) غاز الأكسجين (ب) غاز الكبريت (ج) ثاني أكسيد الكربون (د) غاز الإيثيلين

٢٢- من أضرار التبريد الزائد للخضراوات والفواكه:

(أ) فقد الماء (ب) تلوّن الثمرة باللون الأخضر (ج) إتمام نضوج الثمار (د) تخمّر الخلايا

٢٣- لتدبير سيولة الجلي يُراعى:

(أ) الطبخ لمدة قصيرة (ب) زيادة نسبة البكتين

(ج) إضافة ملح الطعام (د) زيادة كمية الماء

٢٤- من الأمور التي تُراعى لنجاح عملية التخليل:

(أ) استعمال ملح مكوّن من أيونات الكالسيوم

(ب) استعمال العبوات المعدنية في التخليل

(ج) استعمال الماء العسر الذي يحتوي على المواد القلوية

(د) انتخاب الخضراوات الطازجة الخالية من الإصابات

٢٥- من أكثر الفيتامينات تأثراً بالتجميد فيتامين:

(أ) (ج) (ب) (د) (أ) (ج) (ب) (د)

﴿ انتهت الأسئلة ﴾