COPY

إدارة الامتحانات والاختبارات
قسم الامتحانات العامّة

٤ ٣

امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠٢١/التكميلي

(وثيقة محمية/محدود)

المبحث : العلوم المهنية الخاصة (إنتاج الملابس) /الورقة الأولى/ ف١/ م٣ — مدّة الامتحان: ٣٠ د : ١ س
الفـــرع: الاقتصاد المنزلي — رقم المبحث: 318 — اليوم والتاريخ: السبت ٢٠٢٢/١/٨م
اسم الطالب: — رقـم الجلوس:

اختر رمز الإجابة الصحيحة في كل فقرة مما يأتي، ثمّ ظلّل بشكل غامق الدائرة التي تشير إلى رمز الإجابة في نموذج الإجابة (ورقة القارئ الضوئي) فهو النموذج المعتمد (فقط) لاحتساب علامتك، علمًا أن عدد الفقرات (٥٠)، وعدد الصفحات (٤).

١- يجب دراسة أشكال الأجسام وتحليلها، لاختلافها عن شكل الجسم النموذج، ويتم ذلك:
أ) قبل البَدء برسم المُخطَّطات والخياطة — ب) بعد البَدء برسم المُخطَّطات والخياطة
ج) بعد تنفيذ التصميم على النموذج الخام — د) أثناء تنفيذ التعديلات المطلوبة على المانيكان

٢- شكل الأكتاف التي تتميَّز ببُروز عظمتي الترقوة ورأس الكتف هي:
أ) المثاليَّة — ب) العظميَّة — ج) المُربعة — د) العضليَّة

٣- تنحصر مسافة الجذع في الجسم بين:
أ) الرقبة والخصر — ب) الصدر ونهاية الحوض — ج) الكتف والصدر — د) الرقبة ونهاية الحوض

٤- الذراع الذي يكون مُستقيمًا من بداية رأس الكتف حتى الكوع، ثم يبدأ بالنحافة حتى الرسغ، هو:
أ) كثير الامتلاء — ب) المُمتلئ — ج) النحيف — د) المثالي

٥- يتم رسم المُخطَّط الأساسي (العُلوي، والسُّفلي) وفقاً لـ:
أ) قياسات مُتعدّدة لأجزاء الجسم — ب) قياس طول الصدر
ج) قياس مُحيط الحوض — د) قياس عرض الظهر

٦- الهدف الأساسي من نقل المُخطَّط الأساسي من الورق المُقوى إلى ورق رسم المخُطَّطات:
أ) التوفير في القماش والمُحافظة على نظافته — ب) حفظه بصورة سليمة لفترة طويلة
ج) تحديد طريقة أخذ مَسافات الخياطة — د) رسم خطوط التصميم المطلوب عليه

٧- تعتمد طريقة تحديد مَسافات الخياطة حول أجزاء المُخطَّط على:
أ) طول القماش — ب) لون القماش — ج) نوع الخياطة — د) نوع المُخطَّط

٨- أولى العمليَّات التحضيريَّة التي تتمّ عند خياطة المُخطَّط الأساسي بالمقاس المعياري، تنفيذ:
أ) القصقصة والتثليم — ب) الدرزة المُدعّمة — ج) خياطة القصَّات — د) الدرزة الطائرة

٩- تتمّ عمليَّة تَحوير بَنسة الصدر إلى مواقع مُختلفة على الخطوط الخارجيَّة للمُخطَّط ابتداء من:
أ) نُقطة الصدر — ب) خطّ الكتف — ج) خطّ حَفرة الإبط — د) خطّ حَفرة الرقبة

١٠- يختلف طول البَنسة المُحوَّرة وعُمقها حسب بُعد نهايتها عن:
أ) خطّ الصدر — ب) رأس بَنسة الخصر — ج) خطّ الخصر — د) نُقطة الصدر الأصليَّة

يتبع الصفحة الثانية ....

١١- الإجراء المُتَّبع لإعطاء الصدر الانحناء والاستدارة اللازمة:

أ) نقل بَنسة الصدر إلى تحت الإبط ب) تَحوير البَنسة إلى زمّ

ج) تقصير طول بَنسة الصدر عند خياطتها د) زيادة طول بَنسة الصدر عند خياطتها

١٢- عند تَحوير بَنسة الصدر إلى زمّ في منطقة الكتف، يجب أن يبتعد الزمّ مسافة لا تقلّ عن (٢) سم عن:

أ) حَفرة الرقبة من الخلف ب) حَفرة الإبط ونُقطة الصدر ج) مُنتصف خطّ الكتف د) حَفرة الإبط والرقبة معًا

١٣- تتَّجه عمليَّة خياطة البَنسة وإغلاقها:

أ) باتجاه بُروز الحوض في تصاميم البلوزة ب) باتجاه بُروز الصدر في تصاميم التنورة

ج) من الجهة الأعرض للبَنسة إلى الجهة الأضيق د) من الجهة الأضيق للبَنسة إلى الجهة الأعرض

١٤- يعتمد اختيار طريقة نقل علامات خياطة البَنسة قبل إزالة المُخطَّط عن القماش على:

أ) طول البَنسة ب) عُمق البَنسة ج) اتجاه البَنسة د) مكان البَنسة

١٥- للتأكد من ضَبط مقاس البَنسة واتجاهها قبل خياطتها وتثبيتها، يتمّ:

أ) كيّ البَنسة ب) ثني البَنسة ج) تفريغ البَنسة د) تسريج البَنسة

١٦- (تفريغ البَنسة على خطّي رسمها، ثمّ خياطتها بعد تثبيتها على شريط من قماش رقيق) هو الإجراء المُتَّبع عند خياطة:

أ) البَنسة في الحشوة بطريقة الخياطة المُتقابلة المُثبَّة على خطّ خياطة البَنسة

ب) البَنسة في الحشوة بطريقة الخياطة المُتقابلة باستعمال شريط من القماش

ج) البَنسة في كلّ من البطانة وقماش قطعة الملابس كبَنسة واحدة

د) بَنسة الخصر لفستان ذي قطعة واحدة من قماش خفيف

١٧- تُرسم قصَّات البرنسِس المُنحنية بخطٍ مُنحنٍ ابتداء من:

أ) خطّ الكتف ب) حَفرة الإبط ج) حَفرة الرقبة د) خطّ الجنب

١٨- الإجراء المُتَّبع عند رسم القصَّة العرضيَّة التي تمرّ أعلى رأس بَنسة الصدر(الروبة) في فستان حمل:

أ) زيادة طول البَنسة بمقدار (٢,٥) سم ونقلها لخطّ الجنب ب) تحوير جُزئي البَنسة إلى غبنة على خطّ الكتف

ج) إغلاق البَنسة في أحد جُزئي القصَّة وتحوير الجُزء الآخر د) تقليل مقدار الزمّ أسفل القصَّة العرضيَّة (الروبة)

١٩- عند خياطة القصَّات يجب تنفيذ عمليّتي القصقصة والتثليم في مَسافة خياطة الخطوط المُنحنية لـِ:

أ) الحدّ من تنسيل القماش ب) المُحافظة على استواء القماش وعدم شده

ج) تنظيف حافات مَسافات الخياطة د) تقليل مطاطيَّة خطوط الخياطة

٢٠- تُستخدم وسادة الكيّ الخاصَّة وعلى سطحٍ مُنحنٍ عند كيّ القصَّات:

أ) الطوليَّة ب) المُنحنية ج) المائلة د) العرضيَّة

٢١- يختلف اتّساع حَفرة الرقبة على شكل (V) حسب طول نُقطة نهايتها على خطّ مُنتصف الأمام وعرضها على خطّ:

أ) الكتف ب) مُنتصف الخلف ج) بَنسة الصدر د) حَفرة الرقبة

يتبع الصفحة الثالثة ....

٢٢- يُراعى عند رسم حَفرة الرقبة الدائريَّة البَدء في رسم الخطّ المُنحني بحيث يكون عموديًّا على خطّ مُنتصف الأمام لمسافة قصيرة، وذلك:

أ) لإعطاء الاستدارة المطلوبة عند مُنتصف الأمام
ب) لتسهيل ارتداء قطعة المَلابس وخلعها
ج) لزيادة اتّساع حَفرة الرقبة وعرضها
د) لتجنُّب بُعدها عن الجسم عند ارتداء قطعة المَلابس

٢٣- يختلف شكل سجاف حَفرة الرقبة (مخفيًّا أو ظاهرًا) حسب:

أ) مطاطيَّة القماش
ب) طريقة إنهاء خياطة حَفرة الرقبة
ج) نوعيَّة القماش
د) نوع المردّ وعرضه

٢٤- الإجراء المُتَّبع عند رسم مُخطَّط الحشوة، هو استخدام مُخطَّط السّجاف بعد:

أ) إضافة (١) سم على حافَّته الداخليَّة
ب) حذف (١) سم من حافَّته الخارجيَّة
ج) حذف (١) سم من حافَّته الداخليَّة
د) إضافة (١) سم على حافَّته الخارجيَّة

٢٥- يُستعمل السّجاف المُتصل لأنواع الأقمشة:

أ) الخفيفة
ب) السميكة
ج) الناعمة
د) الشفافة

٢٦- من الأمور الواجب مُراعاتها عند تركيب الشريط على شكل طوق على حَفرة الرقبة:

أ) درجة مطاطيَّة القماش المُستعمل
ب) قياس طول الكتف
ج) تصميم قطعة المَلابس
د) وجود بَنسة على خطّ الكتف

٢٧- أهم ما يُميّز مردّ الأمام غير المُتماثل:

أ) وجود صفّين من الأزرار
ب) يتراوح عرضه بين (٥-١٠) سم
ج) يُرسم مُنفصلاً في الجهة اليُمنى
د) يُرسم على مُخطَّط الأمام كاملاً

٢٨- المردّ الذي يوجد في كثير من تصاميم قِطع المَلابس، وبخاصة القميص:

أ) غير المُتماثل
ب) العادي
ج) المُنفصل
د) ذو الصفّين من الأزرار

٢٩- (قطر الزرّ + ٣ مم) هو قانون حساب:

أ) المسافة بين عَراوي البلوزة
ب) طول العُروة للأزرار ذوات السطح الأملس والرقيقة
ج) عرض المردّ العادي
د) طول العُروة للأزرار ذوات السطح الخشن والسميكة

٣٠- يُحدَّد مكان العُروة في الملابس دون أحزمة ودون خياطة في خطّ الخصر:

أ) على خطّ الخصر
ب) أعلى خطّ الخصر
ج) أسفل خطّ الخصر
د) أعلى خطّ الخصر أو أسفله

٣١- يُسمى الخطّ الذي تلتفّ عنده الياقة حول الرقبة بخطّ:

أ) ثني الياقة
ب) ارتفاع الياقة
ج) الانكسار
د) عرض الياقة

٣٢- يتم عمل شقوق في الخطّ الخارجي للياقة:

أ) لزيادة طول الخطّ الداخلي للياقة
ب) لتقليل طول الخطّ الخارجي للياقة
ج) لتأخذ الياقة شكلاً مُسطّحًا على الجسم
د) لتأخذ الياقة الشكل المُرتفع

٣٣- الياقة التي تتّصف بالانسدال على الأكتاف دون أيّ ارتفاع حول الرقبة:

أ) السبور
ب) القميص
ج) البيبي
د) العسكريَّة

يتبع الصفحة الرابعة ....

٣٤- الإجراء المُتَّبع لتخفيف السُمك الزائد الذي قد يحدث في الياقة عند تركيب الحشوة:

أ) وضع الحشوة على الطبقة العُليا للياقة
ب) وَصل الحشوة بالخياطة الطائرة
ج) تثبيت الحشوة على قاعدة الياقة
د) قصّ مسافات خياطة الحشوة

٣٥- تصل بطانة المردّ والسجاف إلى خطّ الكتف في الياقة:

أ) العسكريَّة
ب) السبور
ج) القميص
د) البيبي

٣٦- الخُطوة الأولى لرسم الياقة القلاّب (الريفير):

أ) تحديد مكان العُروة الأولى
ب) تحديد مواقع الأزرار
ج) رسم خطّ الانكسار
د) رسم الخطّ الخارجي للقلاّب

٣٧- يتحدَّد طول الإسورة المُستقيمة بـ:

أ) مُحيط الرسغ−٥ سم
ب) مُحيط الرسغ+٥ سم
ج) مُحيط الذراع+٥ سم
د) مُحيط الذراع−٥ سم

٣٨- الكُم الذي يتميَّز بوجود إسورة في نهاية طوله:

أ) البالون والمُستقيم
ب) البالون والقميص
ج) القميص والمُستقيم
د) المُكسم والمُستقيم

٣٩- تُعدّ الدرزة الطائرة من العمليَّات النهائيَّة التي تُنفّذ عند إنهاء خياطة:

أ) حَفرة الإبط في المَلابس بأكمام
ب) المردات
ج) حَفرة الإبط في المَلابس دون أكمام
د) حافات الأكمام

٤٠- لرسم مُخطَّط كُم الركلان العميق يُستعمل مُخطَّط كُم:

أ) الوطواط
ب) الركلان العالي
ج) الركلان المُنخفض
د) الكيمونو

• ضع إشارة (√) أمام العبارة الصحيحة، وإشارة (×) أمام العبارة الخاطئة، ثمّ ظلّل بشكل غامق الدائرة التي تُشير إلى رمز الإجابة في نموذج الإجابة (الدائرة ذات الرمز (أ) للتعبير عن الصواب والدائرة (ب) للتعبير عن الخطأ):

٤١- ( ) في الملابس دون أكمام، يتمّ رَسم السّجاف لكلّ من حَفرتي الرقبة والإبط معًا.

٤٢- ( ) يتمّ عادة تثبيت السّجاف قبل تثبيت الحشوة.

٤٣- ( ) يتراوح العرض النهائي للسّجاف الموروب بين (٥−١٠) سم.

٤٤- ( ) توجد الفتحة مع سجاف بقلاّب في مُنتصف الأمام في قطعة المَلابس.

٤٥- ( ) تُستعمل عَراوي الحلقات للفتحات المُتراكبة.

٤٦- ( ) تُرسم العَراوي الأفقيَّة على خطّ المُنتصف وأسفل نُقطة تحديد الزرّ بمسافة (٣) مم.

٤٧- ( ) الياقات المُنفصلة تُرسم وتُجهَّز مُنفصلة عن قطعة المَلابس، ثم يتم تركيبها على خطّ حَفرة الرقبة.

٤٨- ( ) تتميَّز ياقة القميص بأنّ لها طوقًا مُرتفعًا حول الرقبة بعُروة وزرّ.

٤٩- ( ) عند خياطة الياقات المُنفصلة، يتم عمل عَراوي القماش قبل تركيب الياقة.

٥٠- ( ) يتم تحديد مسافة الخياطة حول خطّ دوران حَفرة الكُم بمقدار (١−١,٥) سم.

﴿ انتهت الأسئلة ﴾

إدارة الامتحانات والاختبارات

قسم الامتحانات العامّة

امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠٢١/التكميلي

(وثيقة محمية/محدود)

المبحث : العلوم المهنية الخاصة/التصنيع الغذائي المنزلي/ الورقة الأولى، ف١، م٣ مدّة الامتحان: د ٣٠ س ١

الفرع: الاقتصاد المنزلي رقم المبحث: 333 اليوم والتاريخ: السبت ٢٠٢٢/١/٨

اسم الطالب: رقم الجلوس:

اختر رمز الإجابة الصحيحة في كل فقرة مما يأتي، ثمّ ظلّل بشكل غامق الدائرة التي تشير إلى رمز الإجابة في نموذج الإجابة (ورقة القارئ الضوئي) فهو النموذج المعتمد (فقط) لاحتساب علامتك، علمًا أن عدد الفقرات (٥٠)، وعدد الصفحات (٦).

١- تبلغ نسبة الماء في الدرنات قرابة:

أ) ٤٠% ب) ٥٠% ج) ٦٧% د) ٩٧%

٢- عندما تُصبح الثمار ناضجة جدًّا وقريبة من مرحلة الشيخوخة يتحوّل البكتين في هذه المرحلة إلى:

أ) البروتوبكتين ب) حمض البكتينيك ج) حمض البكتيك د) الألبيدو

٣- من الصبغات القابلة للذوبان في الدهن:

أ) الأثوسيانين ب) الأنثوزانثين ج) الكلوروفيل د) البيتالين

٤- من مكونات الخضراوات والفواكه ويُسهم في إعطاء الطعم والنكهة والمحافظة على اللون بمنع الاسمرار الإنزيمي هو:

أ) البروتينات ب) الفيتامينات ج) الأملاح المعدنية د) الحموض العضوية

٥- الإجراء المناسب للتخلّص من الرائحة الناتجة من تكوّن كبريتيد الهيدروجين (H_2S) عند طهو الملفوف والزهرة:

أ) طهوها في وعاء مكشوف ب) طهوها في وعاء مغطى

ج) إضافة عصير الليمون في أثناء الطهو د) نقعها في حمض الخل فترة من الزمن قبل طهوها

٦- الاسمرار الإنزيمي يؤثر في اللون والطعم ويُعد مقبولًا عند عمل مربى:

أ) الباذنجان ب) التفاح ج) البرتقال د) الفراولة

٧- تمتاز الجذور مثل اللفت والجزر بأنها تحتوي على نسبة عالية من:

أ) الماء ب) الكربوهيدرات ج) البروتينات د) الدهون

٨- تمتاز البطاطا بأنها تتوافر طوال العام بسبب:

أ) قابليتها للتخزين كثمار طازجة أو مجمدة وتحفظ على درجة حرارة الغرفة بضعة أشهر

ب) احتوائها على كميات عالية من الماء والبروتينات

ج) احتوائها على مواد مضادة للأكسدة

د) إمكانية إتمام عملية نضجها في ظروف التخزين الاعتيادية

٩- النبات الذي يُشكل الجزء القابل للأكل فيه حوالي ٢٠% من وزنه ويمكن حفظه لفترات طويلة بالتجفيف أو التجميد هو:

أ) البازيلاء ب) الفول ج) الملوخية د) الخس

يتبع الصفحة الثانية ....

١٠- يُفضل قطف ثمار الدرّاق قبل تمام نضجها بسبب:

أ) اكتمال نضجها بحفظها على درجات الحرارة العادية

ب) تغيُّر لونها إلى السواد عند تمام نضجها

ج) منع تكوّن مادة السولانين السامة عند نضجها

د) اكتمال نضجها عند حفظها على درجات حرارة منخفضة

١١- نواتج عملية التنفس الهوائي للثمار هي:

أ) $6CO_2+560\ Kcal$ ب) $6CO_2+6H_2O+686Kcal$

ج) $CO_2+C_2H_5OH+686\ Kcal$ د) $CO_2+H_2O+560\ Kcal$

١٢- أهم التغيرات التي تحدث على السيليلوز وأشباه السيليلوز في أثناء نضج الخضراوات والفواكه هو تحوّلها إلى:

أ) حموض عضوية وسكريات تستخدم في عملية التنفس والأكسدة

ب) مواد بكتينية ذائبة تستخدم في عملية الأكسدة

ج) مركبات عطرية تعطي نكهة مميزة للثمار

د) كحول إيثيلي يعطي طعمًا غير مرغوب للثمار

١٣- حدوث بقع سوداء اللون داخل البطاطا وبقع بنية داخل التفاح في أثناء خزنها ناتج عن:

أ) انعدام الأكسجين في جو المخزن ب) زيادة الأكسجين في جو المخزن

ج) زيادة غاز الإيثيلين في جو المخزن د) انخفاض غاز الإيثيلين في جو المخزن

١٤- الفيتامين الذي يُشكّل النسبة الأعلى في الخضراوات ذات الأوراق الخضراء الداكنة هو:

أ) (ب ١) ب) (د) ج) (ك) د) (أ)

١٥- يُراعى عند اختيار الخضراوات اختيار الثمار الغضة ذات الحجم الصغير مثل (خيار، بامية)؛ وذلك بسبب أن الحجم:

أ) الكبير منها يحتوي على مواد بكتينية ذائبة لا تتأثر بحرارة الطهو

ب) الكبير منها يحتوي على اللجنين الذي لا يتأثر بحرارة الطهو

ج) الصغير منها أسهل لعمليات التقشير والتقطيع

د) الصغير منها يمكن حفظه مبردًا لفترات طويلة تصل إلى عدّة أشهر

١٦- يُعد حفظ الأغذية بالتبريد من أكثر طرائق الحفظ انتشارًا وذلك لـ:

أ) انخفاض تكلفتها

ب) إمكانية تخزين الأغذية بهذه الطريقة مدة طويلة تزيد على السنة

ج) احتفاظ الأغذية بخصائصها الطبيعية والكيمائية والحيوية

د) عدم حاجتها لاستهلاك الطاقة

١٧- في أثناء حفظ الخضراوات والفواكه بالتبريد يُراعى عدم اكتظاظ الثمار داخل الثلاجة وذلك لـ:

أ) امتصاص الروائح والتأثيرات السلبية في النضج ب) ترك مجال للهواء البارد للتنقل والدوران

ج) إتمام اكتمال عمليات نضجها د) تجنب حدوث الاسمرار الإنزيمي للثمار

يتبع الصفحة الثالثة ....

١٨- من الحلول المقترحة للحفاظ على لون الخضراوات والفواكه ومنع أكسدتها في أثناء عملية التجفيف والتخزين:

أ) غمر الثمار في المحاليل القلوية قبل تجفيفها

ب) كبرتة الثمار بتعريضها إلى أبخرة من ثاني أكسيد الكبريت (SO_2) قبل تجفيفها

ج) رش الثمار بالسكر قبل تجفيفها

د) حفظها في أكياس قماشية مهواة وتخزينها مبردة

١٩- تخزين بعض الثمار مبردة قبل اكتمال نضجها كالبندورة يؤدي إلى:

أ) عدم تكون اللون الطبيعي لثمار البندورة

ب) زيادة معدل التنفس الهوائي للثمار وبالتالي زيادة نضج الثمار

ج) تكوّن غاز الإيثلين وزيادة نضج الثمار

د) تكوّن الطبقة الشمعية حول الثمار مما يُقلّل فقد الماء منها

٢٠- عند حفظ الخضراوات بالتجميد يُراعى أن تكون الكمية في العبوة الواحدة مناسبة للاستعمال وذلك لـ:

أ) منع تكوّن اللون الداكن (الاسمرار) ب) تجنّب جفاف سطح الخضراوات

ج) تلافي إعادة التجميد د) تقليل مدّة الطهو

٢١- التوصية التي يمكن تقديمها لتلافي وجود بلورات ثلجية على الخضراوات المجمدة:

أ) الإسراع في السلق الخفيف

ب) لصق الأكياس المستعملة للتغليف أو ربطها بشكل جيد

ج) التأكد من انخفاض درجة حرارة المجمدة وتخفيضها إن لزم

د) استعمال أكياس نايلون سميكة للتغليف

٢٢- يزداد معدل تجفيف الخضراوات والفواكه زيادة نسبية ثابتة عن طريق:

أ) زيادة حركة الهواء وانخفاض رطوبته النسبية

ب) انخفاض حركة الهواء وزيادة رطوبته النسبية

ج) ثبات حركة الهواء وانخفاض رطوبته النسبية

د) انخفاض حركة الهواء وانخفاض رطوبته النسبية

٢٣- خطوات تجفيف البندورة **بالترتيب** هي:

أ) الجمع، تحضير الثمار وغسلها، التقطيع، التجفيف، التمليح، التعبئة والتغليف وإضافة الملصق

ب) تحضير الثمار وغسلها، الجمع، التقطيع، التمليح، التجفيف، التعبئة والتغليف وإضافة الملصق

ج) تحضير الثمار وغسلها، التمليح، التقطيع، التجفيف، الجمع، التعبئة والتغليف وإضافة الملصق

د) تحضير الثمار وغسلها، التقطيع، التمليح، التجفيف، الجمع، التعبئة والتغليف وإضافة الملصق

٢٤- من الأغذية المركزة التي تستعمل طعامًا كما هو دون إضافة الماء إليه:

أ) رب البندورة ب) الدبس ج) اللبن المخيض د) عصير البرتقال المركز

يتبع الصفحة الرابعة ....

٢٥- الإجراء المناسب للسماح بخروج الغازات المتكوّنة في مرحلة التخليل الأولى:

أ) ترك أوعية المخلل مع أغطيتها دون إحكام إغلاقها وذلك من بضعة أيام إلى أسبوع

ب) إضافة الخل بتركيز مناسب

ج) ترك أوعية المخلل مع أغطيتها دون إحكام إغلاقها طوال فترة التخليل

د) وضع قرص بلاستيكي على سطح الثمار للسماح بخروج الغازات

٢٦- تعتمد الطريقة التقليدية للتخليل على الحفظ في محاليل ملحية تركيزها (٦%) (وزن/حجم) أي ما يعادل:

أ) (٦) غم/لتر محلول ب) (٦٠) غم/لتر محلول ج) (٦٠٠) غم/لتر محلول د) (٠,٦) غم/لتر محلول

٢٧- من الحلول المقترحة لحل مشكلة انكماش المخلل:

أ) التقيد بشروط اختيار المواد الأولية

ب) المحافظة على المخلل مغمورًا بالسائل أو تغطية السطح بطبقة من الزيت

ج) استعمال أدوات سكب نظيفة وعدم إعادة الفائض بعد التقديم

د) التخليل في مكان بارد نسبيًّا

٢٨- من الأسباب التي تؤدي إلى حدوث مشكلة تكوّن طبقة بيضاء على سطح المحلول الملحي مع طعم غير مقبول ورائحة كريهة:

أ) التلوّث بالخمائر السطحية في أثناء الاستعمال

ب) نشاط الإنزيمات المحللة للبكتين التي تنتجها الأعفان

ج) تركيز المحلول الملحي عالٍ وزيادة كمية السكر والحمض المضاف لمحلول التخليل

د) عدم التخلّص من زهرات الخيار عند التخليل

٢٩- عند تسخين السكر مع خليط الفواكه عند إعداد المربى، يتحوّل السكر بوجود الحمض إلى سكر منقلب أي خليط من:

أ) الجلوكوز والجلاكتوز ب) الجلوكوز والمالتوز ج) الجلوكوز والفركتوز د) الجلوكوز والبكتين

٣٠- القاعدة العامة لكمية السكر المضافة نسبة إلى الفاكهة المجهزة لإعداد المربى هي:

أ) (١) كغ سكر : (١) كغ من الفاكهة المجهزة

ب) (١) كغ سكر : (٢) كغ من الفاكهة المجهزة

ج) (١,٥) كغ سكر : (١) كغ من الفاكهة المجهزة

د) (٢) كغ سكر : (١) كغ من الفاكهة المجهزة

٣١- عند التعبئة الساخنة للمربى تُملأ المرطبانات حتى الحافة مع مراعاة التخلّص من فقاعات الهواء داخلها لأن الهواء:

أ) يُساعد على فسادها

ب) يزيد من صلابة قطع الفاكهة

ج) يُقلّل من وزن عبوات المربى

د) يُساعد على تكوّن بلورات سكرية في المربى

يتبع الصفحة الخامسة ....

٣٢- الهدف من تقشير وبشر الحمضيات عند إعداد المرملاد:

أ) تسريع نُضج المرملاد

ب) التخلّص من الطبقة الزيتية الموجودة على القشور وحتى لا تؤثر في الطعم

ج) استخلاص البكتين بكميات أكبر من القشور

د) الحصول على منتج رائق وشفاف خالٍ من العيوب الظاهرية

٣٣- المكونات التي تدخل في تصنيع الجلي الصناعي هي:

أ) عصائر فاكهة طبيعية، بكتين، سكر، حمض

ب) بكتين، حمض، مواد مكسبة للطعم، عصائر فاكهة طبيعية

ج) بكتين، سكر وحمض تضاف إلى الماء بنسب متوازنة، لون صناعي، مواد مُكسبة للطعم والنكهة

د) بكتين، لون صناعي، عصائر فاكهة طبيعية

٣٤- الحل المناسب لتدبير مشكلة الهلام القوي في الجلي:

أ) وقف الطهو عند انتهاء مدة الطبخ

ب) إضافة عصير الليمون أو حمض مناسب

ج) خلط العصير بآخر غني بالبكتين

د) إضافة البكتين الصناعي

٣٥- الهدف من انتخاب الثمار الطرية بعد اكتمال نضجها عند إعداد شراب الفاكهة:

أ) الحصول على أفضل نكهة وأعلى نسبة بكتين للحصول على عصير قليل اللزوجة

ب) منع نمو الخمائر والأعفان على سطح الشراب

ج) الحصول على مشروب خالٍ من الطعم اللاذع غير المرغوب

د) الحصول على أفضل نكهة وأقل نسبة بكتين للحصول على عصير قليل اللزوجة

٣٦- الهدف من تخزين عبوات شراب الفاكهة بعد تعبئتها في مكان معتم أو تغليفها هو:

أ) منع تبلور السكر في الشراب ب) منع وصول الضوء لها والمحافظة على لون الشراب

ج) الحفاظ على اللزوجة العالية للشراب د) تحسين طعم الحموضة المميزة للشراب

٣٧- من أسباب النكهة الضعيفة في شراب الفاكهة:

أ) كمية السكر قليلة ب) التعبئة الباردة ج) الفاكهة غير ناضجة د) تلوّث العصير

٣٨- العائلة التي تتبع لها ثمار المشمش:

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

يتبع الصفحة السادسة ....

٣٩- من صفات المخلل عالي الجودة:

أ) القوام متماسك وغير رخو

ب) النكهة المميزة للخضراوات الطازجة

ج) القطع أو الثمار بأحجام وأشكال مختلفة

د) الاحتفاظ بلون الخضراوات الطازجة في ثمار الخيار المخللة

٤٠- السبب في ظهور مشكلة تبلور السكر في المربيات هو:

أ) نقص كمية الحمض ب) نقص كمية السكر

ج) الفاكهة فقيرة بالبكتين د) تلوّث غطاء العبوات

- **ضع إشارة (✓) أمام العبارة الصحيحة، وإشارة (×) أمام العبارة الخطأ، ثمّ ظلّل بشكل غامق الدائرة التي تُشير إلى رمز الإجابة في نموذج الإجابة (الدائرة ذات الرمز (أ) للتعبير عن الصواب والدائرة (ب) للتعبير عن الخطأ):**

٤١- ( ) في المراحل الأولى من تكوين الثمار كما في الموز تكون عملية هدم النشا أسرع من عملية بنائه.

٤٢- ( ) الألياف الغذائية غير قابلة للهضم في جسم الإنسان وتمتص الماء وتساعد على حركة الأمعاء فتمنع الإمساك.

٤٣- ( ) يمكن تحويل جزيئات البروتوبكتين المتشابكة والتي يصعب ذوبانها في الماء إلى بكتينات ذائبة بغليها في محلول قلوي لمدة زمنية كافية.

٤٤- ( ) العنصر المعدني الذي يتركز في صبغة اليخضور الكلوروفيل هو (الكالسيوم).

٤٥- ( ) تؤثر المعادن في لون الصبغات النباتية.

٤٦- ( ) التجميد هو خفض درجة حرارة المادة الغذائية من (-٨)° س إلى (-١٠)° س.

٤٧- ( ) يمكن تجفيف الغذاء إلى محتوى رطوبي درجته صفر.

٤٨- ( ) للإسراع في عملية التخليل يضاف قليل من محلول تخليل طازج وناجح.

٤٩- ( ) يؤدي استعمال درجات حرارة أعلى من (٨٢)° س عند تجفيف الخضراوات والفواكه إلى تلف الأنسجة.

٥٠- ( ) تعتمد كمية السكر المضافة عند إنتاج الثمار المحفوظة بالسكر على محتوى الثمار من السكر وعلى كمية البكتين.

﴿ انتهت الأسئلة ﴾