



امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠٢٢

(وثيقة محمية/محدود)

س ٣٠
د ١

المبحث : العلوم المهنية الخاصة/التصنيع الغذائي المنزلي/الورقة الأولى، ف٣م، ١
الفرع: الاقتصاد المنزلي
اسم الطالب:
مدة الامتحان: ٣٠ دقيقة
اليوم والتاريخ: الخميس ٢٠٢٢/٠٧/٠٧
رقم المبحث: 342
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 أن عدد الفقرات (٥٠) ، وعدد الصفحات (٤).

١- المواد الكربوهيدراتية غير القابلة للهضم في جسم الإنسان:

٢- تُصنّف ثمار السفرجل حسب محتواها من البكتين إلى:

٣- الفيتامين الذي يوجد بنسبة عالية في الخضراوات الورقية داكنة اللون:

٤- الصبغة القابلة للذوبان في الدهون وتندرج ألوانها من الأصفر إلى البرتقالي والأحمر هي:

٥- الحمض الرئيس الموجود في بعض أنواع الفواكه مثل المندلينا والرمان:

٦- الإجراء المناسب لتفادي حدوث الاسمرار الإنزيمي في ثمار التفاح المقطّعة:

٧- المواد البروتينية التي تعمل كعوامل مساعدة تزيد من سرعة التفاعلات الحيوية وتدخل في التفاعل دون أن تتأثر هي:

٨- الأجزاء الغضة للنباتات القابلة للأكل وتشمل: الجذور والأبصال والسيقان، هي:

٩- يُصنّف نبات الفلفل من:

١٠- النبات الذي ينتسب إلى الفصيلة القرعية وقيمه الغذائية عالية:

١١- درجة الحرارة المناسبة لتخزين ثمار الجزر تتراوح بين:

(أ) (١٥-١٠)°س (ب) (١٠-٥)°س (ج) (٢٠-١٠)°س (د) (٥-٠)°س

الصفحة الثانية

- ١٢- الهدف من حفظ ثمار البطاطا بعيداً عن الضوء:
(أ) تجنباً لتكوين مادة السولانين السامة
(ب) تجنباً لظهور الطعم الحلو الشديد
(ج) لزيادة نسبة الإنزيمات فيها
(د) لسهولة طهوها
- ١٣- أهم طرائق حفظ أوراق نبات البقدونس هي:
(أ) إضافة السكر والتخليل
(ب) التجميد والتخليل
(ج) التخليل والتبريد
(د) التبريد والتجفيف
- ١٤- يُصنّف ثمار النكتارين من:
(أ) القرعيات
(ب) الحمضيات
(ج) اللوزيات
(د) التفاحيات
- ١٥- مرحلة من التطور التي وصلت إليها النبتة أو أجزاء منها بحيث تمكنها من النضج التام حتى لو تم قطعها، تسمى:
(أ) النضج الفسيولوجي (ب) النضج التام
(ج) إنتاج الكحول
(د) الحرارة الحيوية
- ١٦- الصبغة المتواجدة في ثمار البندورة تسمى:
(أ) الكلوروفيل
(ب) الأنثوسيانين
(ج) اللايكوبين
(د) الكلوروفيلاز
- ١٧- سبب وصول بعض الثمار إلى مرحلة الشيخوخة:
(أ) قطف الثمار قبل موعد نضجها
(ب) زيادة نسبة ثاني أكسيد الكربون في جو المخزن
(ج) خفض درجة حرارة مخزن الثمار
(د) استهلاك المخزون من مكوناتها نتيجة استمرار عملية التنفس
- ١٨- مادة صلبة غير كربوهيدراتية مقاومة للتحلل تنمو بين الألياف النباتية وتزداد في جدران الخلايا بعد توقف نمو النبات:
(أ) اللجنين
(ب) الكلوروفيل
(ج) البروتوبكتين
(د) السكريات البسيطة
- ١٩- الثمار التي يُشترط في اختيارها أن تكون حباتها ذات قشور ملساء وصلبة خالية من البقع:
(أ) الزهرة
(ب) البصل
(ج) البازيلاء
(د) البرتقال
- ٢٠- الغرض من بقاء نسبة الرطوبة في الخضراوات الورقية عالية:
(أ) ليسهل هضمها
(ب) لبقائها غضة
(ج) ليسهل طهيها
(د) لمنع خروج CO₂ منها
- ٢١- الهدف من ضرورة تفقد الخضراوات والفواكه المبردة بشكل دوري:
(أ) لاكتمال نضوجها في الثلاجة
(ب) لتبقى رائحتها نفاذة
(ج) لتفادي أي فساد للأغذية
(د) ليسهل طهيها بشكل جيد
- ٢٢- الطريقة الأنسب لتلافي حدوث مشكلة اسمرار الخضراوات والفواكه في أثناء تجميدها:
(أ) عدم تكديس المُجمّدة بالأطعمة
(ب) السلق لمدة كافية
(ج) لصق الأكياس أو ربطها جيداً
(د) استعمال أكياس نايلون سميكة
- ٢٣- أقدم طريقة عرفها الإنسان لحفظ الأغذية:
(أ) التخليل
(ب) التجميد
(ج) التبريد
(د) التجفيف
- ٢٤- الغرض من غمر ثمار الخوخ في المحاليل القلوية قبل تجفيفها هو:
(أ) إزالة الطبقة الشمعية وتليين القشور الصلبة
(ب) تركيز الطعم الحلو بعد تجفيفها
(ج) تغيير لونها إلى الأخضر
(د) زيادة مدة حفظها

يتبع الصفحة الثالثة

الصفحة الثالثة

٢٥- من علامات اكتمال تجفيف ثمار العنب:

- (أ) خروج العصير عند عصر الثمار
(ب) تصبغ ذات قشور صلبة
(ج) تصبغ ذات محتوى عالٍ من الماء
(د) عدم خروج العصير عند عصر الثمار
- ٢٦- خطوات تجفيف ثمار البندورة على الترتيب:

- (أ) الغسل - التقطيع - تحضير الثمار - التجفيف - التمليح - الجمع - التعبئة
(ب) التقطيع - الغسل - تحضير الثمار - التجفيف - التمليح - الجمع - التعبئة
(ج) تحضير الثمار - الغسل - التقطيع - التمليح - التجفيف - الجمع - التعبئة
(د) التجفيف - التقطيع - تحضير الثمار - الغسل - التمليح - الجمع - التعبئة

٢٧- درجة الحرارة المناسبة لعملية تخليل الخضراوات:

- (أ) (٢٠-١٥)°س (ب) (٣٠-٢٥)°س (ج) (١٠-٥)°س (د) (٤٠-٣٠)°س

٢٨- الغرض من إضافة قليل من حمض الخل إلى الخضراوات عند تخليلها:

- (أ) تهيئة الجو لبكتيريا حمض اللاكتيك
(ب) تثبيط عمل البكتيريا في البداية
(ج) إعطاء طراوة للمخلل
(د) السماح بخروج الغازات المتكونة

٢٩- الطريقة الفضلى لنفادي مشكلة انكماش مخلل الخيار:

- (أ) التقيد بالكميات اللازمة من الملح والسكر والحمض
(ب) التخليل على درجة حرارة مناسبة
(ج) نزع زهرات الخيار عند التنظيف
(د) وضع المخلل في عبوات محكمة الإغلاق

٣٠- المواد المستخدمة عند حفظ الفواكه والخضراوات بإضافة السكر:

- (أ) المواد البكتينية والملح والماء
(ب) الملح وحمض الليمون والسكر
(ج) المواد البكتينية والسكر والحمض
(د) المواد البكتينية والماء والسكر

٣١- القاعدة العامة لكمية السكر المضافة للثمار عند إعداد المربى:

- (أ) (٢) كغم سكر: (١) كغم من الفاكهة المجهزة
(ب) (١) كغم سكر: (١) كغم من الفاكهة المجهزة
(ج) (٣) كغم سكر: (١) كغم من الفاكهة المجهزة
(د) (٣) كغم سكر: (٢) كغم من الفاكهة المجهزة

٣٢- خطوات إنتاج مربى السفرجل على الترتيب:

- (أ) التجهيز - إضافة السكر والطهو - الطبخ - إضافة حمض الليمون والبكتين - الفحص - التعبئة - التغطية - التبريد
(ب) التجهيز - الطبخ - إضافة السكر والطهو - إضافة حمض الليمون والبكتين - التعبئة - الفحص - التغطية - التبريد
(ج) التجهيز - الطبخ - إضافة السكر والطهو - إضافة حمض الليمون والبكتين - الفحص - التغطية - التعبئة - التبريد
(د) التجهيز - الطبخ - إضافة السكر والطهو - إضافة حمض الليمون والبكتين - الفحص - التعبئة - التغطية - التبريد

٣٣- من صفات المربيات عالية الجودة:

- (أ) القوام متماسك جلاتيني صلب
(ب) ألا تقل نسبة المواد الصلبة الذائبة عن (٢٥)%
(ج) أن يحتوي المنتج على بلورات سكرية في أثناء الخزن
(د) ظهور طعم غريب أو طعم متكرمل

الصفحة الرابعة

٣٤- الطريقة الأنسب لتدبير مشكلة تبلور السكر عند إنتاج المربيات:

- (أ) تقليل كمية الحمض (ب) زيادة كمية السكر (ج) إضافة كمية من حمض الليمون (د) سلق الفاكهة
- ٣٥- المُنْتَجُ المُحَضَّرُ من واحد أو أكثر من ثمار الحمضيات على شكل كامل أو لب أو هريس مع بعض القشور ومستخلصاتها أو كلها وقد يُضاف له عصير الحمضيات هو:

(أ) مربى العنب (ب) المرملا (ج) الجلي (د) الفاكهة المسكرة

٣٦- الرقم الهيدروجيني المناسب لتكوين الجلي هو:

- (أ) (٣,٤-٣,٥) (ب) (٤,٥-٥,٥) (ج) (٦,٤-٧,٥) (د) (١,٥-٣)

٣٧- السبب الرئيس في حدوث مشكلة الهلام الضعيف في الجلي:

- (أ) كمية الماء قليلة (ب) الطبخ لمدة طويلة (ج) زيادة كمية السكر (د) كمية الماء عالية

٣٨- الغرض من تعريض الثمار ذات القشور السميقة للبخار لمدة قصيرة عند تحضير شراب الفاكهة:

- (أ) كي لا تؤثر في الطعم (ب) لتحسين النكهة (ج) ليسهل استخلاص العصير منها (د) لتحسين اللون

٣٩- من صفات المرملا عالي الجودة:

- (أ) قوام المنتج لزج أو شبه صلب (ب) قوام المنتج صلب (ج) احتواء المنتج على البذور (د) كمية السوائل في المنتج عالية

٤٠- السبب الرئيس في حدوث نكهة ضعيفة في شراب الفاكهة:

- (أ) كمية السكر منخفضة (ب) المعاملة الحرارية منخفضة (ج) كمية السكر عالية (د) الفاكهة ناضجة جداً

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

- ٤١- () يُعد الماء المكون الرئيس في محاصيل الخضراوات.
- ٤٢- () الغرض من عدم حفظ الموز على درجة حرارة دون (١٢)°س حتى لا يتغير لونه إلى السواد.
- ٤٣- () يُعد النتج من أكثر التغيرات الطبيعية التي تتعرض لها الخضراوات والفواكه في أثناء تخزينها.
- ٤٤- () تُخزّن الخضراوات الجذرية في مكان جيد الإضاءة ورطوبته عالية.
- ٤٥- () يُعد حفظ الأغذية بالتبريد من أكثر طرائق الحفظ انتشارًا.
- ٤٦- () يُعد فيتامين (د) من أكثر الفيتامينات تأثرًا بالتجميد.
- ٤٧- () من ميزات التجفيف الصناعي أنها سهلة وغير مكلفة.
- ٤٨- () يوضع قرص من البلاستيك المثقوب فوق الثمار عند تخليلها كي لا تطفو على السطح.
- ٤٩- () يُسخّن الشراب إلى درجة (٩٠)°س عند تحضير شراب الفاكهة بالتعبئة الساخنة.
- ٥٠- () أفضل طريقة لتدبير مشكلة نمو الخمائر والأعفان على سطح شراب الفاكهة إضافة كمية مناسبة من الحمض.

﴿ انتهت الأسئلة ﴾