إدارة الامتحانات والاختبارات
قسم الامتحانات العامّة

امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠٢٣

(وثيقة محمية/محدود)

المبحث : العلوم المهنية الخاصة/التصنيع الغذائي المنزلي/الورقة الأولى، ف١ — مدّة الامتحان: ٣٠ د ١ س
الفرع: الاقتصاد المنزلي — رقم المبحث: 329 — اليوم والتاريخ: الاثنين ٢٠٢٣/٧/١٠
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 (٤).

١- تكمن أهمية الألياف الغذائية في الخضراوات والفواكه بأنها تُعطي:
أ) الدعامة للأنسجة ب) الطعم الحلو ج) الألوان المميزة د) الطعم المر

٢- يقوم إنزيم البكتيز بتحويل البروتوبكتين في الثمار الناضجة إلى:
أ) سليولوز ب) هيمي سليولوز ج) حمض البكتيك د) البكتين

٣- الفيتامين الذي يتواجد في الخضراوات والفواكه ويتأثر بالأكسدة:
أ) النياسين ب) الثيامين ج) الريبوفلافين د) الكاروتين

٤- الصبغة القابلة للذوبان في الدهن في ثمار الخضراوات والفواكه ويتركز فيها عنصر المغنيسيوم:
أ) اللايكوبين ب) الكاروتين ج) الكلوروفيل د) الانثوسيانين

٥- الدور الذي تقوم به الإنزيمات في الأنسجة النباتية:
أ) إبطاء التفاعلات وزيادة جودة الغذاء ب) تحليل مكونات الخضراوات والفواكه وفسادها
ج) المحافظة على لون الثمار ومنع الاسمرار الإنزيمي د) إعطاء صلابة القوام للثمار

٦- يعود الطعم القابض في ثمار البلح والتفاح غير الناضج لوجود:
أ) المركبات الكبريتية الطيارة ب) حمض الستريك ج) التانينات د) اللجنين

٧- الثمار التي تنتمي إلى الفصيلة القرعية:
أ) اللفت ب) الشمندر ج) القرنبيط د) اليقطين

٨- النباتات التي تُصنَّف من الثمار:
أ) البطاطا والبندورة ب) الفلفل والخيار ج) الجزر واللفت د) السبانخ والبصل

٩- الحمض الذي يُعيق الاستفادة من الحديد والكالسيوم في نبات السبانخ هو:
أ) الأكساليك ب) الستريك ج) الأسبارتيك د) الماليك

١٠- تُصنَّف البذور الجافة لنبات البازيلاء من:
أ) الخضراوات ب) البقول ج) الجذور د) الأوراق

١١- يُعد الدراق من الفواكه وحيدة البذور ويتبع لعائلة:
أ) التفاحيات ب) الحمضيات ج) القرعيات د) اللوزيات

١٢- الغرض من قطف ثمار الموز قبل تمام نضجها وخزنها في غرف دافئة ومضبوطة:
أ) إنضاج الثمار ب) المحافظة على صلابة قوامها
ج) زيادة معدل بناء النشا في الثمار د) زيادة تراكم البروتينات في الثمار

منهاجي
متعة التعليم الهادف

يتبع الصفحة الثانية ....

١٣- نواتج عملية التنفس اللاهوائي في الثمار:

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

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

١٤- يقل السيليولوز وأشباه السيليولوز في أثناء نضج الثمار ويتحوّل إلى:

أ) نشا ب) حموض عضوية وسكريات ج) بروتوبكتين د) مواد طيارة خاصة بالرائحة

١٥- الخضراوات التي يزداد فيها النشا وتقل نسبة السكريات في أثناء خزنها:

أ) البندورة ب) الجزر ج) الذرة الحلوة د) الخيار

١٦- يُفضَّل اختيار ثمار الخضراوات الغضة ذات الحجم الصغير مثل (الباميا) وذلك لأن الكبير منها يحتوي على:

أ) اللجنين الذي لا يتأثر بحرارة الطهو ب) المواد البكتينية غير الذائبة في الماء

ج) المواد القابضة كالتانينات د) الكحول الإيثيلي الذي يعطي طعمًا غير مرغوب

١٧- السبب في زيادة فقد الماء في الثمار المقطوفة قبل تمام نضجها:

أ) اكتمال تَكَوُّن صبغة الكلوروفيل ب) بطء عملية النتح في الثمار

ج) عدم اكتمال تَكَوُّن الطبقة الشمعية على سطح الثمرة د) زيادة كمية السكريات الأحادية والثنائية في الثمار

١٨- يُفضَّل أن تكون الرطوبة النسبية لغالبية الفواكه والخضراوات الثمرية في أثناء تخزينها ما بين:

أ) (٦٥-٧٠)% ب) (٩٧-١٠٠)% ج) (٤٠-٦٠)% د) (٩٠-٩٥)%

١٩- السبب في اعتبار طريقة الحفظ بالتبريد من أكثر طرائق الحفظ انتشارًا:

أ) طول مدّة حفظ الأغذية المبردة لعدة شهور

ب) احتفاظ الأغذية المبردة بمعظم خصائصها الطبيعية والكيميائية والحيوية

ج) القضاء التام على جميع الأحياء الدقيقة في الأغذية في أثناء تبريدها

د) لا تحتاج إلى استهلاك طاقة

٢٠- من أسباب جفاف سطح الخضراوات في أثناء تجميدها:

أ) سوء التغليف ب) حدوث عملية التجمد ببطء

ج) مدّة السلق الخفيف غير كافية د) درجة حرارة المجمدة مرتفعة

٢١- الهدف من سلق الخضراوات سلقًا خفيفًا قبل تجميدها:

أ) إعطاء اللون الداكن للثمار ب) توزيع الأكسجين الذائب في الأنسجة النباتية

ج) القضاء على الإنزيمات الضارة د) زيادة مدة الطهو اللازمة للأغذية

٢٢- من أقدم الطرائق التي عرفها الإنسان لحفظ الأغذية:

أ) التبريد ب) التخليل ج) التجفيف د) التجميد

٢٣- الهدف من إجراء الكبرته للثمار قبل تجفيفها:

أ) تليين القشور الصلبة للثمار ب) إزالة الطبقة الشمعية عن الثمار

ج) تسريع خروج الرطوبة من الثمار د) الحفاظ على لون الثمار ومنع أكسدتها

يتبع الصفحة الثانية ....

منهاجي
متعة التعليم الهادف

٢٤- خطوات تجفيف البندورة على الترتيب:

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

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

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

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

٢٥- المرحلة التي يتم فيها تجفيف الأغذية السائلة بإزالة جزء من الماء الموجود في المادة الغذائية وليس كلّه:

أ) التخليل ب) التجميد ج) التركيز د) التبريد

٢٦- من طرائق تفادي مشكلة اهتراء المخللات (الطراوة الزائدة):

أ) التخليل في مكان بارد (١٠-١٥)°س ب) نزع زهرات الخيار قبل عملية التخليل

ج) استخدام محلول ملحي بتركيز (٤%) د) التخليل على درجة حرارة (٣٥-٤٥)°س

٢٧- تعتمد طريقة التخليل التقليدية على الحفظ في محاليل ملحية تركيزها ٦% (وزن/حجم) أي ما يعادل:

أ) (٠,٦ غم/لتر محلول) ب) (٦ غم/لتر محلول)

ج) (٦٠ غم/لتر محلول) د) (٦٠٠ غم/لتر محلول)

٢٨- نسبة تركيز السكر في المحلول التي يتوقف عندها نمو معظم الخمائر:

أ) ٤٠% ب) ٥٠% ج) ٦٠% د) ٧٠%

٢٩- السكر الناتج من تسخين سكر المائدة مع خليط الفواكه أو عصيرها بوجود الحمض:

أ) المركز ب) المكثّف ج) المنقلب د) المبخر

٣٠- من الطرائق التي يمكن اعتمادها لتحديد مستوى نضج المربيات:

أ) زيادة تكوّن الريم على سطح المربى

ب) وصول درجة غليان المربى إلى (٨٥-٩٠)°س

ج) الفحص الحسي ويتمثل باختبار لزوجة المنتج

د) قياس تركيز المواد الصلبة باستخدام جهاز اللاكتوميتر

٣١- الإجراء المناسب لتدبير مشكلة صلابة قطع الفاكهة عند إعداد المربيات:

أ) زيادة كمية السكر ب) سلق الفاكهة قبل إضافة السكر

ج) إضافة بكتين صناعي د) التخزين في جوّ دافئ جيد التهوية

٣٢- الهدف من تقطيع قشور الحمضيات إلى شرائح رفيعة وسلقها عند إعداد المرملاد:

أ) التخلّص من جزء من مرارتها ب) التخلّص من الطبقة الزيتية الموجودة بها

ج) إعطاء الطعم المتكرمل للمنتج د) إعطاء منتج رائق وشفّاف

٣٣- نسبة السكر المضاف للعصير الرائق عند إعداد الجلي:

أ) (١:٢) ب) (١:١.٥) ج) (١:١) د) (١:١.٢٥)

٣٤- من أسباب الهلام القوي في الجلي:

أ) كمية الحمض قليلة ب) استعمال ثمار عالية البكتين

ج) العصير فقير بالبكتين د) كمية الماء عالية

يتبع الصفحة الرابعة ....

منهاجي
متعة التعليم الهادف

٣٥- خطوات إعداد الجلي على الترتيب:

أ) استخلاص العصير، ترشيح العصير، إضافة البكتين والسكر والحامض بكميات متوازنة، الطبخ والتركيز

ب) ترشيح العصير، استخلاص العصير، الطبخ والتركيز، إضافة البكتين والسكر والحامض بكميات متوازنة

ج) استخلاص العصير، إضافة البكتين والسكر والحامض بكميات متوازنة، ترشيح العصير، الطبخ والتركيز

د) استخلاص العصير، الطبخ والتركيز، إضافة البكتين والسكر والحامض بكميات متوازنة، ترشيح العصير

٣٦- الهدف من رفع الثمار من المحلول السكري ووضعها على صواني التجفيف لعدة أيام عند إعداد الفاكهة المسكرة:

أ) إعطاء اللزوجة العالية للثمار

ب) إكساب الثمار طبقة متبلورة تمنع تسرّب الهواء لداخلها

ج) الحصول على النكهة المميزة للثمار

د) التخلص من المواد القابضة في الثمار

٣٧- التدبير الأنسب لتفادي مشكلة نمو الخمائر والأعفان على سطح شراب الفاكهة:

أ) التعبئة الباردة للشراب

ب) انتخاب أصناف الفاكهة في مرحلة النضج المناسب

ج) التقيد بكمية السكر اللازمة

د) إضافة البكتين الصناعي

٣٨- الهدف من تخزين عبوات شراب الفاكهة الشفّافة بعد تعبئتها في مكان معتم:

أ) تكوين نكهات جديدة للشراب

ب) التخلّص من الطعم اللاذع الناتج من عصر القشور

ج) الحصول على شراب قليل اللزوجة

د) منع وصول الضوء للحفاظ على لون الشراب بداخلها

٣٩- من أسباب النكهة الضعيفة في شراب الفاكهة:

أ) كمية السكر عالية

ب) كمية السكر قليلة

ج) حفظ العبوات على درجة حرارة (١٢)°س

د) التعبئة الباردة للشراب

٤٠- من مواصفات شراب الفاكهة عالي الجودة:

أ) احتواؤه على بذور الفاكهة المصنع منها وقشورها

ب) ظهور الطعم اللاذع في شراب الحمضيات

ج) تجانس قوامه ووضوح طعمه ورائحته

د) اللزوجة العالية والقوام الكثيف

- **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 ذات الرمز (ب) للتعبير عن الخطأ):**

٤١- ( ) تختلف أنواع الكربوهيدرات ونسبها في الثمار باختلاف مراحل النمو والنضج.

٤٢- ( ) يحصل الإنسان على ما يزيد على (٩٠%) من حاجته من فيتامين (ج) عند تناول الخضراوات والفواكه.

٤٣- ( ) يعطي التمر الصائم جرعة مركزة من الغذاء سريع الامتصاص ويقلّل من العصارات الهضمية.

٤٤- ( ) اكتمال النمو هو وصول الثمرة إلى أقصى حجم لها ونهاية عمليات النمو المختلفة.

٤٥- ( ) يؤدي خفض الأكسجين وزيادة محتوى ثاني أكسيد الكربون في هواء المخزن إلى زيادة سرعة التنفس.

٤٦- ( ) تخزن البازيلاء والفاصولياء في الثلاجة بعد تقشيرها.

٤٧- ( ) يُفضّل تخزين بعض الثمار مبردة كالبندورة قبل اكتمال نضجها.

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

٤٩- ( ) للإسراع في عملية التخليل يمكن استعمال قليل من محلول تخليل طازج وناجح.

٥٠- ( ) الفاكهة المحفوظة بالسكر تحتوي على طاقة عالية ومعادن وفيتامينات أكثر من الفاكهة الطازجة.

﴿ انتهت الأسئلة ﴾

منهاجي
متعة التعليم الهادف