



إدارة الامتحانات والاختبارات
قسم الامتحانات العامة

امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠٢٥ / التكميلي

(وثيقة مضمونة/محدودة)

المبحث: العلوم المهنية الخاصة/التصنيع الغذائي المنزلي/الورقة الأولى
الفرع: الاقتصاد المنزلي
اسم الطالب:
رقم المبحث: 342
رقم النموذج: (١)
مدة الامتحان: ٣٠ د / ١ س
اليوم والتاريخ: الأربعاء ٢٠٢٥/١٢/٣١
رقم الجلوس:

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

١- المرحلة التي تكون فيها عملية بناء النشا أسرع من هدمه في ثمار الموز، هي:

(أ) الأولى من تكوين الثمار (ب) الشيخوخة (ج) اكتمال النمو (د) النضج التام

٢- تصنف قشور البرتقال حسب محتواها من البكتين إلى:

(أ) خالية البكتين (ب) فقيرة البكتين (ج) متوسطة البكتين (د) عالية البكتين

٣- من أهم صبغات مجموعة الكاروتينويدات والتي توجد في ثمار الخضراوات والفواكه:

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

٤- السبب في أهمية طَبَخ الزهرة والملفوف مكشوفة، هو:

(أ) التخلص من الرائحة الناتجة من تكون كبريتيد الهيدروجين (ب) منع حدوث الاسمرار الإنزيمي

(ج) التخلص من الطعم القابض للثمار (د) القضاء على الحشرات وبيوضها

٥- الحمض الرئيس الذي يوجد في معظم الخضراوات الورقية، هو:

(أ) المالك (ب) الأكساليك (ج) الأسبارتيك (د) الترترك

٦- أحد مكونات الخضراوات والفواكه وله دور في تحليل مكوناتها وإفسادها ويوجد في الأنسجة النباتية، هو:

(أ) الماء (ب) التانينات (ج) الكحول الإيثيلي (د) الإنزيمات

٧- الخضراوات التي يمكن حفظها مبردة على درجة صفر مئوي لمدة خمسة أشهر، هي:

(أ) الخس (ب) البندورة (ج) اللفت (د) البصل

٨- من الخضراوات التي تتوافر طوال العام لأنها قابلة للتخزين كثمار طازجة أو مجمدة وتُحفظ على درجة حرارة الغرفة:

(أ) البطاطا (ب) البصل (ج) الملوخية (د) الفاصولياء

٩- تُعدّ القرون الغضة من البازلاء والفاصولياء من:

(أ) السيقان (ب) الخضراوات (ج) البقول (د) الدرنات

١٠- العائلة التي تتبع لها ثمار السفرجل، هي:

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

١١- ثمار من أنواعها ذات البذور وعديمة البذور، وتُستخدم في إنتاج الخل والعصير والمَلَبّن، هي:

(أ) التوت (ب) التين (ج) الموز (د) العنب

يتبع الصفحة الثانية

الصفحة الثانية

- ١٢- تُطَف معظم أنواع الخضراوات مثل الباميا والفاصولياء عندما تكون الثمار:
- (أ) غضة غير مكتملة النضج صغيرة الحجم نسبياً
(ب) مكتملة النضج ممثلة البذور ذات لون أخضر داكن
(ج) كبيرة الحجم وسميكة القشرة
(د) صلبة ذات لون أخضر باهت وقاربت من الجفاف
- ١٣- التغيرات التي تحدث في أثناء عملية التنفس اللاهوائي في الثمار:
- (أ) تَحُلُّ الجلوكوز بوجود الأكسجين
(ب) تَحُلُّ المركبات العضوية وإنتاج الكحول
(ج) انطلاق جزء كبير من الطاقة بمقدار 686 kcal (د) زيادة تكوُّن المواد القابضة في الثمار
- ١٤- من التغيرات التي تحدث على مكونات الخضراوات والفواكه في أثناء نضجها:
- (أ) زيادة كمية الكلوروفيل تدريجياً
(ب) زيادة كمية الدهون بشكل تراكمي في بعض الثمار
(ج) انخفاض نسبة المواد الطيارة
(د) انخفاض كمية السكريات الأحادية والثنائية
- ١٥- السبب في حدوث بُقَع سوداء داخل البطاطا ويُقَع بنية داخل التفاح في أثناء عملية الخزن، هو:
- (أ) انخفاض غاز الإيثيلين
(ب) تَوَقُّف عملية النتح في الثمار
(ج) زيادة الرطوبة النسبية في جو المخزن
(د) انعدام الأكسجين في جو المخزن
- ١٦- السبب في ضرورة مراعاة شراء الخضراوات والفواكه في موسمها، هو:
- (أ) ضمان خُلُوها من مسببات الأمراض
(ب) انخفاض نسبة المواد الطيارة
(ج) ارتفاع قيمتها الغذائية
(د) انخفاض نسبة المواد الكبريتية
- ١٧- من أضرار التبريد الزائد للخضراوات والفواكه:
- (أ) تَحْفَر (تَقْر) قشرة الثمرة
(ب) زيادة كمية الرطوبة على الثمار وتعتفها
(ج) تَلَوُّن معظم الثمار باللون البنفسجي
(د) تَكُون مادة السولانين السامة في معظم الثمار
- ١٨- نسبة الرطوبة المناسبة لتخزين غالبية الفواكه والخضراوات الثمرية، هي:
- (أ) (٢٠-٢٥) % (ب) (٤٠-٤٥) % (ج) (٦٠-٦٥) % (د) (٩٠-٩٥) %
- ١٩- طريقة الحفظ التي تتميز باحتفاظ الأغذية بمعظم خصائصها الطبيعية والكيميائية والحيوية، هي:
- (أ) التبريد (ب) التجفيف (ج) التخليل (د) التركيز
- ٢٠- يعمل الحفظ بالتبريد على:
- (أ) زيادة سرعة تنفس الثمار
(ب) القضاء على جميع الأحياء الدقيقة
(ج) زيادة سرعة العمليات الحيوية
(د) تثبيط نشاط الإنزيمات
- ٢١- السبب في عدم تكديس المجمدة بالمواد الغذائية في أثناء حفظها بالتجميد، هو:
- (أ) السماح لتيارات الهواء البارد للمرور والتنقل
(ب) منع تكون بلورات ثلجية على سطح الخضراوات
(ج) إزالة الأكسجين الذائب في الأنسجة
(د) تجنُّب جفاف سطح الثمار في أثناء التجميد
- ٢٢- مدة صلاحية الخضراوات والفواكه المجمدة حسب الأصول تصل إلى:
- (أ) (١-٤) أشهر (ب) (٥-٨) أشهر (ج) (٩-١٢) شهر (د) (١٢-١٨) شهر

الصفحة الثالثة

- ٢٣- المعاملة التي تسبق عملية تجفيف الثمار وتسرعها من خلال إحداث شقوق دقيقة جدًا تُسهّل خروج الرطوبة هي:
- (أ) الغمر في محلول ملح كبريتي
(ب) الغمر في المحاليل القلوية
(ج) رش الثمار بالسكر
(د) التغطيس في محلول حمضي
- ٢٤- من مزايا حفظ الأغنية بالتجفيف مقارنة بطرائق الحفظ الأخرى:
- (أ) إمكانية تخزينها بضعة أيام على درجة حرارة الغرفة
(ب) تمتعها بنكهة قوية
(ج) اعتماد حفظها على الحرارة الحرجة لكل نوع
(د) احتلالها حيزًا قليلًا يُقلّل تكلفة إنتاجها وتعبئتها
- ٢٥- يقصد بالعمليات التي ينجم عنها إزالة جزء من الماء الموجود في المادة الغذائية وليس كله:
- (أ) التجفيد
(ب) التجفيف
(ج) التركيز
(د) الكبرنة
- ٢٦- المكوّن الموجود داخل الخضراوات وخارجها وتحوّله بكتيريا حمض اللبن إلى حمض اللاكتيك، هو:
- (أ) السكر
(ب) الأملاح المعدنية
(ج) الحمض العضوي
(د) البروتينات
- ٢٧- المادة التي يمكن إضافتها في بداية عملية التخليل لتهيئة الجو لبكتيريا حمض اللبن (اللاكتيك)، هي:
- (أ) الثوم المهروس
(ب) ورق العنب
(ج) التوابل والبهارات
(د) حمض الخل
- ٢٨- من صفات المخلل عالي الجودة:
- (أ) صفاء المحلول الملحي
(ب) الحموضة العالية للثمار
(ج) انكماش القطع أو الثمار وتجعدها
(د) احتفاظ الثمار باللون الأخضر المميز
- ٢٩- المشكلة التي يمكن أن تحدث في المخلات نتيجة نشاط الإنزيمات المُحلّلة للبكتين، هي:
- (أ) الطراوة الزائدة للمخلل
(ب) انكماش المخلل
(ج) لزوجة سطح المخلل وهلاميته
(د) تكوّن طبقة بيضاء على السطح
- ٣٠- التوصية المناسبة لتفادي مشكلة تكوّن طبقة بيضاء على سطح المحلول الملحي مع طعم غير مقبول، هي:
- (أ) التخليل على درجة حرارة (٤٥-٥٥) س
(ب) التقيد بشروط اختيار المواد الأولية
(ج) غمر المخلل بالسائل أو تغطية السطح بورق العنب
(د) استعمال محلول ملحي تركيزه لا يقل عن (١٥) %
- ٣١- تكمن أهمية الحمض في إنتاج الثمار المحفوظة بالسكر بأنه:
- (أ) يُوفّر أيونات الأكسجين السالبة
(ب) يمنع تبلور السكر في أثناء الخزن
(ج) يُقلّل من تماسك قوام الهلام
(د) يمنع تكوّن السكر المنقلب في المنتجات
- ٣٢- من الطرائق التي يمكن اعتمادها لتحديد مستوى نضج المربيات:
- (أ) اختبار لزوجة المنتج بعد أن يبرد
(ب) استمرار تكوّن طبقة الريم
(ج) قياس تركيز المواد الصلبة باستخدام المكثاف
(د) وصول درجة حرارة المربي إلى (١٣٠) س
- ٣٣- الإجراء المناسب في حال عدم توافر أغذية محكمة الإغلاق عند تعبئة المربي، هو:
- (أ) حفظه مُبرّدًا واستهلاكه في مدة لا تزيد على (٦) أشهر
(ب) تغطية الوعاء بقطعة شاش نظيفة وربطها جيدًا
(ج) حفظ العبوات في مكان معرض لأشعة الشمس المباشرة
(د) إضافة المواد الحافظة على سطح المربي



الصفحة الرابعة

٣٤- نسبة المواد الصلبة الذائبة التي تتصف بها المربيات عالية الجودة، هي:

- (أ) ٤٥% (ب) ٥٥% (ج) ٦٥% (د) ٧٥%

٣٥- المشكلة التي يُسببها انخفاض تركيز السكر في أثناء إعداد المربى، هي:

- (أ) تبلور السكر (ب) نمو الأعفان (ج) صلابة قِطْع الفاكهة (د) الطعم المتكرمل

٣٦- من صفات المرملاذ عالي الجودة:

- (أ) احتواؤه على طعم السكر المتكرمل (ب) قوام المنتج صلب جداً
(ج) احتواء سطحه على طبقة متبلورة من السكر (د) قوام المنتج لزج أو شبه صلب

٣٧- من المشكلات التصنيعية التي يُسببها طَبْخ الجلي لمدة طويلة:

- (أ) الهلام الضعيف والتسكر (ب) الهلام القوي والتسكر
(ج) سيولة الجلي ونمو الأعفان على السطح (د) سيولة الجلي ونمو الخمائر على السطح

٣٨- الغَرَض من التخلص من الأغشية الرقيقة في الرمان قبل عصره عند إعداد شراب الفاكهة، هو:

- (أ) مَنع نمو الأعفان على سطح الشراب (ب) الحصول على لزوجة عالية للشراب
(ج) الحصول على توازن بين الحموضة والحلاوة (د) عدم تأثر طعم الشراب

٣٩- تتَّصف الثمار التي تُنتخب للحصول على عصير قليل اللزوجة عند إعداد شراب الفاكهة بكونها:

- (أ) مُكتملة النضج (ب) غير مُكتملة النضج (ج) قريبة من مرحلة الشيخوخة (د) ذات حموضة ظاهرة

٤٠- المشكلة التي يسببها استخدام كميات عالية من السكر عند إعداد شراب البرتقال، هي:

- (أ) النكهة الضعيفة (ب) نمو الخمائر (ج) اللون المركز (د) اللزوجة العالية
• ضع إشارة (✓) أمام العبارة الصحيحة، وإشارة (x) أمام العبارة الخطأ، ثم 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- () () يتركز المغنيسيوم في صبغة الكلوروفيل.
٤٢- () () تُعد أغلب الفواكه والخضراوات فقيرة في الدهن وتمدّ قرابة (٣٠٪) فقط من حاجة الإنسان.
٤٣- () () يعتمد طعم الخس ونكهته على الري ونوع التربة، ويحفظ مبرداً لعدة أيام فقط.
٤٤- () () يحتوي التوت على فيتامين (ج) وخاصة توت الأرض.
٤٥- () () يُفضّل تخزين الخضراوات تخزيناً مختلطاً ليسهل مراقبتها وملاحظتها.
٤٦- () () يمكن تجفيف الخضراوات إلى محتوى رطوبي درجته صفر.
٤٧- () () تعتمد الطريقة التقليدية للتخليل على الحفظ في محاليل ملحية تركيزها (٦٪) (وزن/ حجم).
٤٨- () () يُعبأ المربى ساخناً على درجة حرارة (٩٠) س في مرطبات زجاجية مقاومة للكسر.
٤٩- () () من صفات جودة المرملاذ، القوام المتماسك، بحيث يحتفظ بشكل الأنية المعبأ فيها بعد إزالته منها.
٥٠- () () تُخزّن عبوات شراب الفاكهة الشفافة في مكان معتم أو تُغلّف لمنع وصول الضوء إليها.