



امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠٢٠

(وثيقة محمية/محدودة)

المبحث: العلوم المهنية الخاصة (التصنيع الغذائي المنزلي) م/٣، ف١، الورقة الأولى مدة الامتحان: ٠٠ : ١
الفرع: الاقتصاد المنزلي رمز المبحث: ٣٠٨ اليوم والتاريخ: الأربعاء ٢٠٢٠/٠٧/٠١
اسم الطالب: رقم الجلوس:

اختر رمز الإجابة الصحيحة في كل فقرة مما يأتي، ثم ظلّل بشكل غامق الدائرة التي تشير إلى رمز الإجابة الصحيحة في نموذج الإجابة (ورقة القارئ الضوئي) فهو النموذج المعتمد (فقط) لاحتساب علامتك علماً بأن عدد الفقرات (٢٠)، وعدد الصفحات (٢).

١- تُشكّل الجزء الرئيس من المواد الصلبة، تتراوح نسبتها في الخضراوات والفواكه بين (٢٠-٣٠)٪ من وزنها:
أ (الكربوهيدرات) ب (الماء) ج (الفيتامينات) د (الدهون)

٢- يُعزى سبب تميز محاصيل الخضراوات والفواكه بألوانها الجذابة:
أ (لوجود البكتين فيها) ب (لوجود الألياف فيها)
ج (لوجود الصبغات فيها) د (لوجود السكريات فيها)

٣- يُصنّف نبات القرع أو اليقطين بحسب جزء النبات المأخوذ منه إلى:
أ (الجذور) ب (الثمار) ج (الأبصال) د (الدرنات)

٤- يجب حفظ البطاطا بعيدة عن الضوء:
أ (تجنباً لتكوين مركبات الكبريت الطيارة) ب (لتمام نضجها)
ج (لزيادة نسبة الرطوبة فيها) د (تجنباً لتكوين مادة السولانين السامة)

٥- مرحلة التطور التي وصلت إليها النبتة أو أجزاء منها بحيث تكون قد اكتسبت خصائص وصفات تجعلها قابلة للاستهلاك، هو:
أ (النضج الفسيولوجي) ب (النضج البستاني) ج (النضج التام) د (النضج غير التام)

٦- أحد الثمار الآتية تُصنّف بمحتواها الفقير من البكتين:
أ (الجزر) ب (السفرجل) ج (المشمش) د (الخوخ)

٧- أحد محاصيل الخضراوات والفواكه يعدّ مصدرًا رئيسًا للبتاسيوم:
أ (الخيار) ب (الموز) ج (السبانخ) د (الملوخية)

٨- من الأمور التي تُراعى عند شراء الخضراوات والفواكه:
أ (شراء الخضراوات والفواكه في غير موسمها).
ب (اختيار الخضراوات والفواكه التي تحتوي على الإصابات الفطرية).
ج (اختيار الخضراوات والفواكه المخدوشة).
د (اختيار الخضراوات والفواكه الطازجة غير الذابلة).

٩- الظروف التي تُراعى عند تخزين الخضراوات والفواكه هي:
أ (درجة الحرارة والضغط والضوء) ب (درجة الحرارة والرطوبة النسبية والضوء وغازات جو المخزن)
ج (الرطوبة النسبية والضغط) د (الوقت ودرجة الحرارة)

يتبع الصفحة الثانية

الصفحة الثانية

١٠- تُطبخ الزهرة مكشوفة والسبب هو:

- (أ) للحفاظ على لونها
(ب) للتخلص من الطعم المر
(ج) للتخلص من الرائحة الناتجة من تكوّن كبريتيد الهيدروجين
(د) للإسراع في عملية طهوها

١١- تتراوح درجة الحرارة المناسبة لحفظ الأغذية بالتبريد بين:

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

١٢- من طرائق تلافي مشكلة وجود بلورات ثلجية على الخضراوات المجمدة:

- (أ) السلق بمدة كافية
(ب) عدم تكديس المجمدة بالأطعمة
(ج) السلق على دفعات
(د) المعاملة بالحمض بعد التجهيز

١٣- من أكثر الفيتامينات تعرضًا للفقْد في أثناء التجفيف:

- (أ) فيتامين (ب١) (ب) فيتامين (د) (ج) فيتامين (ج) (د) فيتامين (ب٦)

١٤- تُغمّر ثمار فاكهة العنب في المحاليل القلوية قبل تجفيفها:

- (أ) لإزالة الطبقة الشمعية وتليين القشور الصلبة
(ب) للقضاء على الإنزيمات
(ج) لإعطاء الطعم الحلو
(د) لإزالة البذور

١٥- من صفات المخلل عالي الجودة:

- (أ) الحموضة غير ظاهرة
(ب) المحلول الملحي غير صافٍ
(ج) القوام جيلاتيني
(د) القوام متماسك وغير رخو

١٦- يعود سبب تكوّن طبقة بيضاء على سطح المحلول الملحي في المخللات:

- (أ) تعرض المخلل للهواء
(ب) زيادة كمية السكر
(ج) تركيز المحلول الملحي عالٍ
(د) عدم ملائمة صنف الخضراوات

١٧- أهم المكونات المستخدمة في إنتاج الثمار المحفوظة بالسكر:

- (أ) المواد البكتينية وملح الطعام
(ب) الحمض وملح الطعام
(ج) المواد البكتينية وسكر المائدة (سكروز) والحمض
(د) سكر المائدة (سكروز) وملح الطعام

١٨- يُعزى سبب سيولة الجلي إلى:

- (أ) استعمال ثمار عالية البكتين
(ب) الطبخ لمدة طويلة
(ج) زيادة كمية السكر
(د) انخفاض نسبة البكتين في الفاكهة

١٩- طريقة تدبير مشكلة النكهة الضعيفة في شراب الفاكهة هي:

- (أ) التعبئة الساخنة
(ب) التقيد بمدة المعاملة الحرارية
(ج) التنظيف التام للعبوات والثمار والأواني المستعملة
(د) زيادة كمية السكر

٢٠- مراحل وخطوات تجفيف البندورة على الترتيب هي:

- (أ) تحضير الثمار، الغسل، التمليح، التقطيع، الجمع، التجفيف، التعبئة والتغليف وإضافة الملتصق.
(ب) تحضير الثمار، التجفيف، الغسل، التقطيع، التمليح، الجمع، التعبئة والتغليف وإضافة الملتصق.
(ج) تحضير الثمار، التمليح، التقطيع، الغسل، الجمع، التجفيف، التعبئة والتغليف وإضافة الملتصق.
(د) تحضير الثمار، الغسل، التقطيع، التمليح، الجمع، التعبئة والتغليف وإضافة الملتصق.

﴿ انتهت الأسئلة ﴾

