

امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠٢٠

(وثيقة مضمونة/محمولة)

المبحث: العلوم المهنية الخاصة (التصنيع الغذائي المنزلي)
الفرع: الاقتصاد المنزلي
اسم الطالب:
مدة الامتحان: ٠٠ : ٢٠
رمز المبحث: ٧٠٠ اليوم والتاريخ: الأربعاء ٢٠٢٠/٠٧/٠١
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 (٤٠)، وعدد الصفحات (٤).

١- المكوّن الرئيس في محاصيل الخضراوات والفواكه ويُشكل نسبة كبيرة من وزنها:

أ (الكربوهيدرات ب) الماء ج) الفيتامينات د) الدهون

٢- يُعزى سبب الطعم الحلو في الخضراوات والفواكه إلى:

أ (احتوائها على مواد بكتينية ب) احتوائها على ألياف غذائية
ج) احتوائها على السكريات الأحادية والثنائية د) احتوائها على الصبغات

٣- يُصنّف نبات الشمندر بحسب جزء النبات المأخوذ منه إلى:

أ (الجذور ب) الثمار ج) الأبصال د) الدرنات

٤- يُنتج الملبين من ثمار:

أ (البريقال ب) التوت ج) القرع د) العنب

٥- تتعرض معظم الخضراوات والفواكه إلى فقد جزء من فيتاميناتها وخاصة فيتامين:

أ (ج) ب) د) ج) (ب) د) (ب) ٦

٦- يتم شراء الخضراوات التي تؤكل طازجة كالبقدونس من أماكن موثوق بها لـ:

أ (ارتفاع سعرها ب) انخفاض سعرها ج) ضمان خلوها من مسببات الأمراض د) طيب طعمها

٧- من أضرار التبريد الزائد للخضراوات والفواكه:

أ (تلون الثمرة باللون الأخضر ب) إتمام نضوج الثمار ج) تحفّر بذرة الثمرة د) فقد الماء

٨- يُفضّل أن تكون الرطوبة النسبية في الخضراوات الورقية عالية:

أ (لبقائها غضة نضرة ب) لبقائها جافة ج) للإسراع في استهلاكها د) لإتمام بعض التغيرات



الصفحة الثانية

٩- إحدى الثمار الآتية تُعدُّ عالية المحتوى من الدهون:

- (أ) القرع (ب) الخيار (ج) الفراولة (د) الزيتون

١٠- تُعدُّ ثمار الدراق من عائلة:

- (أ) الحمضيّات (ب) التفاحيّات (ج) اللوزيات (د) القرعيات

١١- من الأمور التي تُراعى عند تخزين الخضراوات والفواكه:

- (أ) تخزين الخضراوات الجذرية في مكان شديد الإضاءة.
(ب) وضع الخضراوات والفواكه في المكان المخصّص لها بالثلاجة.
(ج) تخزين البازيلاء والفاصولياء بعد تقشيرها.
(د) تكديس الفاكهة فوق بعضها في أثناء النقل والتخزين.

١٢- تُحفظ الخضراوات والفواكه في رطوبة نسبية عالية تتراوح بين:

- (أ) (٥٠-٦٠) % (ب) (٩٠-٩٥) % (ج) (٢٠-٣٠) % (د) (٦٠-٦٥) %

١٣- من أكثر طرائق حفظ الأغذية انتشارًا:

- (أ) الحفظ بالتجميد (ب) الحفظ بالتبريد (ج) الحفظ بالتخليل (د) الحفظ بالتجفيف

١٤- من طرائق تلافي مشكلة اللون الداكن للخضراوات عند تجميدها:

- (أ) لصق الأكياس وربطها جيدًا
(ب) عدم تكديس المجمدة بالأطعمة
(ج) عدم فتح باب المجمدة إلا عند الضرورة
(د) السلق لمدة كافية

١٥- من أقدم الطرائق التي عرفها الإنسان لحفظ الأغذية:

- (أ) الحفظ بالتبريد (ب) الحفظ بالتجفيف (ج) الحفظ بالتجميد (د) الحفظ بإضافة السكر

١٦- يتم غمر ثمار فاكهة البرقوق في المحاليل القلوية قبل تجفيفها:

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

١٧- تتميز طريقة التجفيف الصناعي عن التجفيف الشمسي أو الطبيعي:

- (أ) بإمكانية التحكم في درجة الحرارة
(ب) لا تحتاج إلى أجهزة ومعدات
(ج) لا تحتاج إلى خبرة
(د) غير مكلفة

١٨- تعتمد الطريقة التقليدية للتخليل على الحفظ في محاليل ملحية تركيزها:

- (أ) (١٥) % (ب) (٤) % (ج) (٦) % (د) (٢) %

١٩- السكر الأفضل لعمل المربيات هو:

- (أ) سكر الفركتوز (ب) سكر السكروز (ج) سكر اللاكتوز (د) سكر الغلوكوز

منهاجي
متعة التعليم الهادف



الصفحة الثالثة

٢٠- من الطرائق المقترحة لتدبير سيولة المربي:

- أ (سلق الفاكهة قبل إضافة السكر
ج) التخزين في جو جاف جيد التهوية
ب) إضافة كمية من حمض الليمون
د) الالتزام بمدة الطبخ

٢١- من أسباب أن الهلام ضعيف في الجلي:

- أ (كمية الماء عالية
ج) استعمال أدوات غير نظيفة
ب) الطبخ لمدة طويلة
د) استعمال ثمار عالية البكتين

٢٢- من طرائق تدبير مشكلة نمو الخمائر والأعفان على سطح شراب الفاكهة:

- أ (التعبئة الباردة
ج) زيادة كمية الماء
ب) التعبئة الساخنة
د) انتخاب أصناف مناسبة من الفاكهة

٢٣- من الأمور التي تُراعى عند الحفظ بالتبريد:

- أ (أن تكون المحاصيل ذات جودة عالية
ج) أن تكون المحاصيل غير ناضجة
ب) اكتظاظ الثمار داخل التلاجة
د) حفظ الخضراوات والفواكه ذات الرائحة القوية مكشوفة

٢٤- يمكن حفظ الخضراوات والفواكه المجمدة حسب الأصول لمدة صلاحية تقريبية من:

- أ (١٢-٩) يومًا ب) (١٢-٩) عامًا ج) (١٢-٩) أسبوعًا د) (١٢-٩) شهرًا

٢٥- إنّ 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، الغسل، التقطيع، التمليح، التجفيف، الجمع، التعبئة والتغليف وإضافة الملتصق.
د) تحضير الثمار، التمليح، التقطيع، الغسل، الجمع، التجفيف، التعبئة والتغليف وإضافة الملتصق.

٢٦- من الأمور التي تُراعى لنجاح عملية تخليل الخضراوات:

- أ (استعمال ملح غني بأيونات الكالسيوم والمغنيسيوم
ج) استعمال الماء العسر
ب) تعريض السطح للهواء
د) انتخاب الخضراوات الطازجة الخالية من الإصابات

٢٧- تتراوح أفضل درجة حرارة لتخليل الخضراوات بين:

- أ (١٠-٥) °س ب) (٣٠-٢٥) °س ج) (٤٠-٣٥) °س د) (١٥-١٠) °س

٢٨- عملية تُجرى للحليب وهي تفتت حبيبات الدهن آلياً لمنع تجمعها على السطح مع الوقت هي:

- أ (المنفحة ب) فرط الحليب ج) التجنيس د) التسخين

٢٩- المكون الرئيس للحليب هو:

- أ (الماء ب) الدهن ج) البروتين د) الأملاح المعدنية



الصفحة الرابعة

٣٠- يُحفظ الحليب في الثلاجة بعد غليه وتبريده:

- (أ) للحد من نشاط الكائنات الحية المقاومة للحرارة
(ب) لمنع فورانه
(ج) لمنع التصاقه بقعر الإناء وجدرانه
(د) لمنع تكوّن طبقة على سطحه

٣١- طريقة يتم فيها تعريض الحليب لدرجة حرارة (٦٢,٨)° س لمدة (٣٠) دقيقة ثم تبريده، تسمى:

- (أ) البسترة السريعة (ب) البسترة البطيئة (ج) الغلي (د) التعقيم

٣٢- يمتاز الحليب المعقم بسهولة تناوله وتخزينه:

- (أ) لأن قيمته الغذائية أعلى من الحليب المبستر
(ب) لأنه يتجنب بالمنفعة
(ج) لأن مدة صلاحيته ثلاثة أيام
(د) لأنه لا يحتاج إلى تبريد

٣٣- من الأمثلة على الحليب المقلد:

- (أ) حليب الماعز (ب) حليب البقر (ج) حليب الصويا (د) حليب الإبل

٣٤- أحد أساليب غش الحليب وهو الأكثر شيوعاً يتم بإضافة الحليب الفرز أو نزع الدهن أو بأكثر من طريقة هو:

- (أ) غش الحليب باستبدال جزء من دهن الحليب أو كله بدهون نباتية أو شحوم نباتية أرخص ثمناً.
(ب) غش الحليب بإضافة الماء.

(ج) غش الحليب بمحاولة إظهاره بنوعية أحسن مما هو عليه.

(د) خلط حليب حيوانات أقل سعراً مع آخر أعلى سعراً وبيعه على أنه حليب أعلى سعراً.

٣٥- من أخطر الأمراض المنتقلة من الحليب ومنتجاته، وهي من الأمراض المشتركة بين الإنسان والحيوان تسبب

أوجاعاً في المفاصل والرأس والإعياء:

- (أ) السل (ب) الزكام (ج) الجدري (د) الحمى المالطية

٣٦- من أسباب زيادة الحموضة في اللبن الرائب:

- (أ) إطالة مدة غليان الحليب
(ج) زيادة كمية البادئ المضافة
(ب) تحريك اللبن في أثناء تخثره
(د) حفظ اللبن مبرداً في الثلاجة

٣٧- الطريقة المثلى لتفادي وجود شوائب في اللبنة:

- (أ) تعريض اللبنة للتبريد بعد التصنيع
(ج) الخلط والعجن الجيد
(ب) تصفية الحليب في أثناء التصنيع
(د) التبريد الكافي في أثناء مراحل الإنتاج

٣٨- من المأكولات الشعبية التي يُستعمل الحميد في تحضيرها:

- (أ) المكمورة (ب) المفتول (ج) الرشوف (د) المجردة

٣٩- من صفات اللبن الرائب عالي الجودة:

- (أ) أن يكون القوام غير متجانس
(ج) أن يحتوي على الفقائيع الغازية
(ب) أن يخلو من المواد الغريبة
(د) أن يظهر الطعم الحيواني فيه

٤٠- أحد منتجات الألبان السائلة، وهو ذو طعم حمضي منعش ناتج من خض اللبن الرائب هو:

- (أ) اللبن المخيض (ب) القشدة (ج) الحميد (د) الجبن

