



امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠٢٠ / التكميلي



المبحث: العلوم المهنية الخاصة/التصنيع الغذائي المنزلي/الورقة الأولى (فا) (٣م) مدة الامتحان: ١٠٠ د
الفرع: الاقتصاد المنزلي رقم المبحث: ٣٦٦ اليوم والتاريخ: الاثنين ٢٠٢١/١/١١
اسم الطالب: 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 بأن عدد الفقرات (٢٥)، وعدد الصفحات (٣).

١- يتميز الجزر بلونه البرتقالي لاحتوائه على صبغة:

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

٢- مركبات ثابتة لا تتبخر ولا تتحول داخل النبات وإمكانية فقدانها من النبات قليل جداً هي:

(أ) السكريات الأحادية (ب) الصبغات (ج) الأملاح المعدنية (د) الدهون

٣- من الثمار فقيرة المحتوى من البكتين:

(أ) التفاح (ب) السفرجل (ج) التين (د) المشمش

٤- يهدف رش ثمار الفاكهة المقطعة بالسكر أو تغطيسها بمحلول حمضي والإسراع في عمليات التحضير والطبخ إلى:

(أ) نقادي الاسمرار الإنزيمي (ب) زيادة حموضة الثمار

(ج) زيادة صلابة الثمار (د) إعطاء النكهة المميزة للثمار

٥- يتبع الإجاص (الكمثرى) لعائلة:

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

٦- من الأمثلة على الدرنات:

(أ) اللفت (ب) البطاطا (ج) الشمندر (د) الثوم

٧- مجموع العمليات الحيوية (اللون، التركيب، القوام ..) التي يمر بها النبات ابتداءً من المراحل النهائية للنمو والتطور

حتى المراحل الأولى من الهرم تعرف بـ:

(أ) النضج البستاني (ب) النضج الفسيولوجي (ج) النضج التام (د) النتح

٨- الناتج من عملية التنفس اللاهوائي والذي يُكسب الثمار طعمًا غير مقبول هو:

(أ) الأوكسجين (ب) الكحول (ج) السكر (د) الماء



الصفحة الثالثة

١٨- من صفات المربيات عالية الجودة:

(أ) ألا تقل نسبة المواد الصلبة الذائبة في المربي عن (٢٠%) (ب) الطعم المتكامل للمربي

(ج) قوام المربي متماسك جيلاتيني صلب نوعاً ما (د) تكون البلورات السكرية في المربي

١٩- منتج محضر من واحد أو أكثر من عصير الفواكه الرائق الذي لا يلاحظ فيه أي أجزاء نباتية عالقة ومضاف إليه

السكر بالإضافة إلى أنه مصنع إلى حد القوام الزجاجي شبه الصلب هو:

(أ) المرملاذ (ب) الجلي (ج) شراب الفاكهة (د) الفاكهة المسكرة

٢٠- يتوقف نمو معظم الخمائر عندما يصل تركيز السكر في المادة الغذائية إلى:

(أ) (٧٠%) (ب) (٣٠%) (ج) (٢٠%) (د) (١٠%)

٢١- الهرمون الطبيعي الخاص بعمليات النضج والشيخوخة في الثمار الذي يعمل على زيادة سرعة التنفس ويؤثر في

صبغة الكلوروفيل ويستخدم في إنضاج الحمضيات والموز هو:

(أ) غاز الأكسجين (ب) غاز الكبريت (ج) ثاني أكسيد الكربون (د) غاز الإيثيلين

٢٢- من أضرار التبريد الزائد للخضراوات والفواكه:

(أ) فقد الماء (ب) تلون الثمرة باللون الأخضر (ج) إتمام نضوج الثمار (د) تخمر الخلايا

٢٣- لتدبير سيولة الجلي يُراعى:

(أ) الطبخ لمدة قصيرة (ب) زيادة نسبة البكتين

(ج) إضافة ملح الطعام (د) زيادة كمية الماء

٢٤- من الأمور التي تُراعى لنجاح عملية التخليل:

(أ) استعمال ملح مكوّن من أيونات الكالسيوم

(ب) استعمال العبوات المعدنية في التخليل

(ج) استعمال الماء العسر الذي يحتوي على المواد القلوية

(د) انتخاب الخضراوات الطازجة الخالية من الإصابات

٢٥- من أكثر الفيتامينات تأثراً بالتجميد فيتامين:

(أ) (ج) (ب) (د) (أ) (ج) (ب) (د)

منهاجي

متعة التعليم الهادف



» انتهت الأسئلة «