



إدارة الامتحانات والاختبارات

قسم الامتحانات العامة

امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠٢٢ / التكميلي

(وثيقة مسمية/معلود)

س ١

المبحث : العلوم المهنية الخاصة/التصنيع الغذائي المنزلي/الورقة الأولى، ف ١، م ٣ مدة الامتحان: ٣٠ د

الفرع: الاقتصاد المنزلي
اسم الطالب:
رقم المبحث: 315
اليوم والتاريخ: السبت ٢٠٢٢/١٢/٣١
رقم الجلوس:

اسم الطالب:

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 أن عدد الفقرات (٥٠)، وعدد الصفحات (٤).

١- تكمن أهمية الماء في ثمار الخضراوات والفواكه بأنه:

(أ) يؤثر في لون الخضراوات والفواكه فيكسبها خاصية الصلابة

(ب) يعد وسطاً لإذابة الكثير من المكونات والأملاح والسكر ومواد النكهة

(ج) يسهم في إعطاء الطعم والنكهة المميزين للثمار

(د) يحافظ على اللون بمنع حدوث الاسمرار الإنزيمي للثمار

٢- يمكن تحويل جزيئات البروتويكتين المتشابهة التي يصعب ذوبانها في الماء عند غليها في محلول حمضي لمدة كافية إلى:

(أ) حمض البكتينيك (ب) حمض البكتيك (ج) حمض الأسبارتيك (د) السيليلوز

٣- الصبغات النباتية التي تتدرج ألوانها من الأصفر إلى البرتقالي والأحمر وتوجد في البلاستيدات الملونة هي:

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

٤- الحمض الرئيس الموجود في التفاح ومعظم الفواكه ذات النواة إضافة إلى الموز وقشور الحمضيات هو:

(أ) الترتريك (ب) الأكساليك (ج) الأسبارتيك (د) الماليك

٥- الهدف من رش الثمار بالسكر أو تغطيتها بالمحلول السكري في أثناء تجهيز الثمار لعمليات الحفظ هو:

(أ) خفض نسبة المواد القابضة في الثمار (ب) تقادي حدوث الاسمرار الإنزيمي في الثمار

(ج) زيادة طراوة الثمار (د) التخلص من الرائحة الناتجة من تكوّن كبريتيد الهيدروجين في الثمار

٦- تصل نسبة الجزء غير الصالح للاستهلاك البشري في نبات الطوخية إلى:

(أ) (٨٠%) (ب) (٣٠%) (ج) (٤٠%) (د) (٥٠%)

٧- الثمار التي تحتوي بذورها على (٢٠%) دهن هي:

(أ) الزيتون (ب) العنب (ج) الفراولة (د) البندورة

٨- الفيتامين المقاوم لحرارة الطهو ويفقد جزءاً منه عند التعرض للهواء والضوء وخاصة في الوسط الحمضي هو:

(أ) فيتامين (ب) (ب) فيتامين (ج) (ج) فيتامين (أ) (د) فيتامين (هـ)

٩- الجزء الغض للنبات القابل للأكل ويحتوي على نسبة عالية من الكربوهيدرات هو:

(أ) الثمار (ب) الجذور (ج) الأوراق (د) الأزهار

يتبع الصفحة الثانية

الصفحة الثانية

١٠- الخضراوات التي يمكن تخزينها لفترة طويلة في مكان جاف وبارد جيد التهوية لمدة عام أو أكثر:

(أ) القرع (ب) الشمندر (ج) البازيلاء (د) البصل

١١- يُصنّف نبات الكرّز وفق العائلة التي يتبع لها إلى:

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

١٢- الثمار التي تُقطف قبل تمام نضجها وتخزن في غرف دافئة ومضبوطة لإنضاجها هي:

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

١٣- الثمار التي تحتوي على نسبة عالية جداً من الماء وتُصنّف من عائلة القرعيات:

(أ) العنب (ب) الأفوكادو (ج) البطيخ (د) البرتقال

١٤- السبب من عدم حفظ الموز على درجات حرارة دون (١٢)°س هو:

(أ) الحفاظ على صلابة الثمار (ب) منع تغيير لون الثمار إلى السواد

(ج) الحفاظ على صبغة الكلوروفيل في الثمار (د) الإسراع في عملية بناء النشا في الثمار

١٥- الفاكهة التي تتبع إلى عائلة التفاحيات:

(أ) الإجاص (ب) البرقوق (ج) التوت (د) التين

١٦- التغيير الذي يحدث على مواد النكهة في أثناء نضج الخضراوات والفاكهة هو:

(أ) انخفاض المواد القابضة كالتانينات في الرمان والذراق (ب) زيادة المواد المرة كالنارنجين في الجريب فروت

(ج) انخفاض نسبة المواد الطيارة الخاصة بالرائحة (د) اختفاء الطعم الكبريتي في البصل والثوم

١٧- من نواتج عملية التنفس اللاهوائي الذي يُكسب الثمار طعمًا غير مقبول:

(أ) الماء (ب) سكر الجلوكوز (ج) الأكسجين (د) الكحول الإيثيلي

١٨- وظيفة غاز الإيثيلين الناتج عن عمليات التمثيل الغذائي في النبات:

(أ) تقليل سرعة التنفس (ب) التأثير في صبغة الكلوروفيل

(ج) زيادة نسبة الرطوبة (د) خفض عمليات نضج الثمار

١٩- يساعد التبريد على إبقاء الخضراوات والفاكهة طازجة لمدة أطول وذلك يعود لـ:

(أ) إبطاء معدل التنفس في الثمار (ب) الحفاظ على الحرارة المنبعثة من عملية التنفس

(ج) زيادة نشاط الإنزيمات في الثمار (د) زيادة سرعة العمليات الحيوية في الثمار

٢٠- درجة الحرارة الحرجة لثمار المناطق شبه الاستوائية مثل الحمضيات تتراوح بين:

(أ) (٤-١)°س (ب) (٨-٢)°س (ج) (١٢-٦)°س (د) (١٥-١٣)°س

٢١- الرطوبة النسبية لتخزين البصل والثوم تتراوح بين:

(أ) (٤٠-٣٥)% (ب) (٧٠-٦٥)% (ج) (٩٥-٩٠)% (د) (٦٠-٥٥)%



الصفحة الثالثة

٢٢- الهدف من تفقد الخضراوات بشكل دوري ومنتظم عند الحفظ بالتبريد هو:

- (أ) تلافي امتصاص الروائح والتأثيرات السلبية في النضج
(ب) التأكد من تلون الثمار باللون الأخضر
(ج) التأكد من خلو الثمار من بقايا المبيدات
(د) تفادي أي فساد للأغذية والتخلص مما فسد منها

٢٣- الفيتامين الذي يتأثر بالضوء في أثناء تخزين الأغذية المجمدة:

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

٢٤- الغرض من غمر بعض الثمار في المحاليل القلوية قبل تجفيفها:

- (أ) منع أكسدة الثمار وتغيير لونها
(ب) الحفاظ على الطبقة الشمعية على سطح الثمار
(ج) تسهيل خروج الرطوبة من الأنسجة الداخلية للثمار
(د) الإبقاء على صلابة قشور الثمار

٢٥- من عيوب طريقة التجفيف الشمسي (الطبيعي):

- (أ) تحتاج إلى وقت قصير مقارنة بالطرائق الأخرى
(ب) تحتاج إلى خبرة عالية
(ج) تحتاج إلى أجهزة ومعدات
(د) تعتمد على الظروف المناخية

٢٦- من مراحل تجفيف الأغذية السائلة، التي ينجم عنها إزالة جزء من الماء الموجود في المادة الغذائية:

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

٢٧- من شروط تخزين وحفظ الأغذية المجففة:

- (أ) تخزينها في أكياس بلاستيكية محكمة الإغلاق
(ب) حفظها على درجة حرارة (-١٨)س
(ج) تخزينها في مكان دافئ بعيداً عن الهواء والرطوبة
(د) حفظها بعيدة عن أي رائحة غريبة

٢٨- الهدف من ترك الأوعية مع أغطيتها دون إغلاق بإحكام بضعة أيام في بداية عملية التخليل هو:

- (أ) الإسراع في عملية التخليل
(ب) الحصول على نكهة مميزة للمنتج
(ج) الحد من نمو الخمائر والأعفان على السطح
(د) السماح بخروج الغازات المتكوّنة

٢٩- من الأسباب التي تؤدي إلى حدوث مشكلة انكماش المخللات:

- (أ) عدم ملائمة صنف الخضراوات أو جودتها للتخليل
(ب) انخفاض تركيز المحلول الملحي
(ج) نشاط الإنزيمات المحللة للبكتين
(د) تعرض المخلل للهواء

٣٠- تركيز المحلول الملحي المناسب لحفظ مخلل الخيار:

- (أ) (٣%) (ب) (٦%) (ج) (١٥%) (د) (٢٠%)

٣١- يُعد التوازن بين الحمض والسكر ضرورياً عند إعداد الأغذية المحفوظة بالسكر للحصول على:

- (أ) اللزوجة المنخفضة
(ب) اللزوجة العالية
(ج) الطعم الحمضي الحاد للمنتجات
(د) الطعم المتكامل للمنتجات

٣٢- نسبة السكر المضافة إلى الفاكهة المجهزة عند إعداد مربى الفراولة والمشمش هي:

- (أ) (٢ : ١) (ب) (١,٥ : ٢) (ج) (١ : ١) (د) (١,٥ : ١)



الصفحة الرابعة

٣٣- من الأمور الواجب مراعاتها عند تعبئة المربي ساخناً:

(أ) التعبئة في عبوات بلاستيكية محكمة الغلق

(ب) التعبئة في المرطبات على درجة حرارة (٦٠)°س

(ج) ترك مسافة (اسم) بعيداً عن حافة المرطبان للتخلص من فقاعات الهواء

(د) قلب المرطبات بعد تغطيتها مدة (١٠) دقائق ثم إعادتها إلى وضعها الأصلي

٣٤- الغرض من قشر أو بشر ثمار الحمضيات بعد غسلها عند إعداد المرملا هو:

(أ) منع تبلور السكر في المنتج

(ب) التخلص من الطبقة الزيتية الموجودة في القشور

(ج) الحصول على الطعم المتكامل للمنتج

(د) الحصول على لزوجة عالية للمنتج

٣٥- نسبة تركيز المواد الصلبة في الناتج النهائي للجلي (الهلام) هي:

(أ) (٦٥-٧٠%) (ب) (٢٥-٣٠%) (ج) (٥-١٠%) (د) (٩٥-١٠٠%)

٣٦- التوصية التي يمكن تقديمها لحل مشكلة سيولة الجلي:

(أ) تقليل نسبة البكتين

(ب) التقيد بكمية الحمض

(ج) خفض مدة الطبخ

(د) زيادة كمية الحمض المستخدمة

٣٧- الفاكهة الكاملة أو المقطعة المطهوه بالسكر وهي شبه جافة نتيجة تشربها كميات كافية من السكر تسمى:

(أ) المربي (ب) المرملا (ج) الجلي (د) الفاكهة المسكرة

٣٨- عند إعداد شراب الفاكهة فإن تركيز السكر لا يقل عن:

(أ) (٤٥%) (ب) (٦٥%) (ج) (٧٥%) (د) (٨٥%)

٣٩- التدبير المناسب لحل مشكلة النكهة الضعيفة في شراب الفاكهة:

(أ) زيادة كمية السكر

(ب) انتخاب فاكهة ذات نضج مناسب

(ج) التعبئة الساخنة للشراب

(د) التعبئة الباردة للشراب

٤٠- المنتج المحضر من واحد أو أكثر من أنواع عصير الفواكه الرائق الذي لا يُلاحظ فيه أي أجزاء نباتية عالقة والمصنع إلى حد القوام الرجراج شبه الصلب:

(أ) المرملا (ب) الجلي (ج) الفاكهة المسكرة (د) المربي

• ضع إشارة (✓) أمام العبارة الصحيحة، وإشارة (x) أمام العبارة الخطأ، ثم ظلّل بشكل غامق الدائرة التي تشير إلى

رمز الإجابة في نموذج الإجابة (الدائرة ذات الرمز (أ) للتعبير عن الصواب والدائرة ذات الرمز (ب) للتعبير عن الخطأ):

٤١- () يقصد بمرحلة اكتمال النمو هو وصول الثمرة إلى أقصى حجم.

٤٢- () من أضرار التبريد الزائد إتمام نضوج الثمار.

٤٣- () الأغذية المبردة هي تلك الأغذية المخزنة على درجة حرارة أنقى من تجمد الماء في الغذاء.

٤٤- () من فوائد السلق الخفيف للخضراوات والفواكه قبل تجميدها الحفاظ على الأكسجين الذائب في الأنسجة.

٤٥- () يزداد معدل التجفيف للخضراوات والفواكه زيادة نسبية ثابتة بزيادة حركة الهواء وانخفاض الرطوبة النسبية.

٤٦- () تُعد بكتيريا حمض اللبن من البكتيريا المفيدة لصحة الجسم.

٤٧- () يوجد البكتين في بعض الجنور كالجزر والشمندر.

٤٨- () الجهاز الذي يُستخدم لقياس تركيز المواد الصلبة في المحلول السكري هو الرفراكتوميتر.

٤٩- () الرقم الهيدروجيني المناسب لتكوين الجلي (٣,٤-٣,٥).

٥٠- () السبب في نمو الخمائر والأعفان على سطح شراب الفاكهة هو التعبئة الساخنة.

﴿ انتهت الأسئلة ﴾

