5 ص ط B

إدارة الامتحانات والاختبارات
قسم الامتحانات العامّة

امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠٢٤

(وثيقة محمية/محدود)

المبحث : العلوم المهنية الخاصة/التصنيع الغذائي المنزلي/الورقة الأولى، ف١ — مدّة الامتحان: ٣٠ د ١ س

الفرع: الاقتصاد المنزلي — رقم المبحث: 315 — اليوم والتاريخ: السبت ٢٠٢٤/٦/٢٩

اسم الطالب: — رقم النموذج: (١) — رقم الجلوس:

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

١- أجزاء من النبات تكون فيها نسبة الماء عالية، هي:

أ) الثمار والدرنات ب) الأوراق والثمار ج) الدرنات والبذور د) الأوراق والبذور

٢- المُشتقات الكربوهيدراتية التي توجد في جدران الخلايا النباتية وفي الصفائح الوسطى، وهي ذات صفات غروية لها قابلية لتكوين الهلام، هي:

أ) الأحماض العضوية ب) الأملاح المعدنية ج) المواد البكتينية د) الصبغات

٣- أكثر العناصر وجودًا في ثمار الخضراوات والفواكه:

أ) المغنيسيوم ب) الحديد ج) الكالسيوم د) البوتاسيوم

٤- الصبغات التي تذوب في الماء وتوجد في فجوة الخلية العصارية للخضراوات والفواكه:

أ) الكلوروفيل ب) الأنثوسيانين ج) اللايكوبين د) الكاروتينويدات

٥- يوجد حمض الترتريك بشكل رئيس في ثمار:

أ) العنب والقرعيات ب) التفاح والمشمش ج) السبانخ والملوخية د) الليمون والرمان

٦- رَشّ الثمار بالسكّر أو تغطيتها بالمحلول السكّري يُعدّ إجراءً مناسبًا لتفادي مشكلة:

أ) تبلور السكّر في المُربّى ب) سيولة الجِلي

ج) الاسمرار الإنزيمي في الثمار د) تحفّر قشور الثمار في أثناء تبريدها

٧- نوع من الخضراوات يُمكن حفظها مُبرَّدة على درجة صفر مئوي لمدة خمسة أشهر، هو:

أ) البطاطا ب) الثوم ج) اللفت د) الخسّ

٨- يُصنّف البروكلي حسب جزء النبات المأخوذ منه:

أ) ثمارًا ب) أوراقًا ج) درناتٍ د) أزهارًا

٩- تُعدّ بذور الفاصولياء الجافّة مِن:

أ) البقول ب) الخضراوات ج) الأبصال د) الدرنات

١٠- ثمار تتبع عائلة اللوزيات، يُفضَّل قطفها قبل تمام نضجها، إذ يتم إنضاجها بحفظها على درجات الحرارة العادية، هي:

أ) المشمش ب) الدراق ج) الخوخ د) البرقوق

١١- الثمار التي تُستعمل لإنتاج العصير الطازج ولصناعة المُربّيات، وتُستعمل قشورها في صناعة البكتين، هي:

أ) البرتقال ب) الموز ج) البطيخ د) العنب

يتبع الصفحة الثانية ....

١٢- العائلة التي يتبع لها نبات الشمام، هي:

أ) البقوليات ب) الحمضيات ج) القرعيات د) اللوزيات

١٣- مرحلة التطوّر التي وصلت إليها النبتة أو أجزاؤها، بحيث تكون قد اكتسبت خصائص وصفات تجعلها قابلة للاستهلاك تُعرف بالنضج:

أ) البستاني ب) الفيسيولوجي ج) التامّ د) غير التامّ

١٤- مِن التغيّرات التي تحدث على الكربوهيدرات في أثناء نُضج الخضراوات والفواكه:

أ) زيادة كمية النشا في كثير من الثمار مثل التفاح والموز

ب) زيادة كمية السكّريات الأحادية والثنائية نتيجة تحلّل النشا

ج) زيادة السيليلوز وأشباه السيليلوز وتحوّلها إلى حموض عضوية

د) زيادة كمية البروتوبكتين وزيادة صلابة الثمار

١٥- مِن الأمور التي يجب مراعاتها عند اختيار الخضراوات والفواكه:

أ) شراء الكميات المناسبة بحيث تُستهلك خلال مدة طويلة

ب) اختيار الخضراوات والفواكه ذات الحدّ الأعلى من الأجزاء غير المأكولة

ج) اختيار الفواكه الناضجة وثمار الخضراوات الغضّة ذات الحجم الكبير مثل الباميا والخيار

د) شراء الخضراوات التي تؤكل طازجة كالبقدونس من أماكن موثوق بها

١٦- يُفضَّل استخدام الأكياس المصنوعة من الورق عند تخزين الخضراوات والفواكه لأنها:

أ) غير قابلة للتَّلَف ب) مواد نفّاذة ج) مُقاوِمة للماء د) ذات ألوان زاهية

١٧- السبب في تخزين غالبية الخضراوات والفواكه الثمرية على رطوبة نسبية بين (٩٠-٩٥)%، هو:

أ) اكتمال تكوّن الطبقة الشمعية على سطح الثمار ب) المحافظة على مادة اللجنين في الثمار

ج) استمرار الثمار بالتنفّس والنتح في أثناء تخزينها د) منع تعفّن الثمار في أثناء تخزينها

١٨- يعمل الحفظ بالتبريد على:

أ) زيادة سرعة العمليات الحيوية في الأغذية الطازجة ب) القضاء على الأحياء الدقيقة جميعها

ج) تثبيط نشاط الإنزيمات د) زيادة سرعة تنفّس الثمار

١٩- طريقة الحفظ التي تُعدّ من أحسن الطرائق حفاظًا على القيمة الغذائية والنكهة واللون والقوام:

أ) التبريد ب) التجفيف ج) التخليل د) التركيز

٢٠- الطريقة المُثلى لتلافي مشكلة اللون الداكن (اسمرار) للخضراوات والفواكه عند تجميدها:

أ) استعمال أكياس نايلون سميكة ب) عدم تكديس المجمّدة بالأطعمة

ج) السلق لمدة كافية د) التأكد من انخفاض درجة حرارة المجمّدة

٢١- الخضراوات التي تحتاج إلى سلق **قبل** التجفيف:

أ) البصل ب) الزهرة ج) الكوسا د) البندورة

٢٢- الفيتامينات التي يتم المحافظة عليها من خلال كبرتة الثمار المراد تجفيفها، هي:

أ) فيتامينات (أ + د) ب) فيتامينات(ج + هـ) ج) فيتامينات (ج + ب) د) فيتامينات (أ + ج)

يتبع الصفحة الثالثة ....

٢٣- مِن مزايا الحفظ بالتجفيف مقارنة بطرائق الحفظ الأخرى:

أ) تحتاج إلى استهلاك طاقة

ب) يمكن تخزينها لمدة لا تزيد على (٦) أشهر على درجة حرارة الغرفة

ج) تحتل حيّزًا قليلًا يُخفّض من تكلفة إنتاجها وتعبئتها ونقلها وخزنها

د) النكهة القوية للأغذية المُجفَّفة

٢٤- خطوات تجفيف البندورة على الترتيب:

أ) تحضير الثمار وغسلها، التقطيع، التجفيف، التمليح، الجمع، التعبئة والتغليف

ب) تحضير الثمار وغسلها، الجمع، التقطيع، التمليح، التعبئة والتغليف، التجفيف

ج) تحضير الثمار وغسلها، الجمع، التقطيع، التمليح، التجفيف، التعبئة والتغليف

د) تحضير الثمار وغسلها، التقطيع، التمليح، التجفيف، الجمع، التعبئة والتغليف

٢٥- مِن الأغذية المُركّزة التي تُستعمل طعامًا كما هو دون إضافة الماء إليها:

أ) الدبس ب) رب البندورة ج) الجميد د) مخلّل الخيار

٢٦- الطريقة المُثلى لتجنّب اهتراء المخلّلات (الطراوة الزائدة):

أ) التخليل في محلول مِلْحي تركيزه لا يزيد على (٤)% ب) تخزين المخلّل في مكان دافئ نسبيًّا

ج) التخليل على درجة حرارة (١٥-٤٥) °س د) نزع زهرات الخيار عند التخليل

٢٧- المشكلة التي تنتج عن تخليل الخيار في مكان بارد:

أ) الطراوة الزائدة ب) تكوّن طبقة بيضاء على سطح المخلّل

ج) لزوجة سطح المخلّل وهلاميته د) انكماش المخلّل

٢٨- يُعدّ التوازن بين الحمض والسكّر ضروريًّا عند حفظ الفواكه والخضراوات بالسكّر، وذلك من أجل:

أ) الحصول على لزوجة عالية ب) الحصول على منتج يحتوي بلورات سكّرية مميزة

ج) الحصول على الطعم المتكرمل د) منع تكوّن الريم على سطح المنتجات

٢٩- إحدى الطرائق الآتية يمكن اعتمادها لتحديد مستوى نضج المُربّيات:

أ) ازدياد تكوّن الريم على سطح المُربّى

ب) وصول درجة حرارة غليان المربى إلى (١٠٥-١٠٦) °س عند سطح البحر

ج) قياس تركيز المواد الصلبة باستخدام جهاز اللاكتوميتر

د) اختبار الملعقة وملاحظة تساقط المحلول على شكل خيط مُتّصل

٣٠- السبب في تبلور السكّر عند إعداد المُربّيات:

أ) زيادة كمية الحمض ب) زيادة كمية السكّر

ج) انخفاض تركيز السكّر د) التعبئة الساخنة على درجة حرارة (٧٠) °س

٣١- مِن صفات المرملاد عالي الجودة:

أ) قوام المنتج ذو صلابة ظاهرة ب) النكهة اللاذعة لقشور الحمضيات

ج) خلوّ المنتج من البذور وأجزائها د) قوام المنتج رجراج شبه صلب

٣٢- الهدف من سلق شرائح قشور الحمضيات بعد تقطيعها عند إعداد المرملاد:

أ) التخلّص من حدّة لون القشور ب) التخلّص من جزء من مرارتها

ج) إعطاء القوام السائل للمنتج د) الاحتفاظ بالزيوت الطيّارة التي تحتويها

يتبع الصفحة الرابعة ....

٣٣- يصل تركيز المواد الصلبة الذائبة في الناتج النهائي للجِلي إلى:

أ) (٣٠-٤٠)%　　ب) (٤٥-٥٠)%　　ج) (٦٥-٧٠)%　　د) (٨٠-٩٠)%

٣٤- الطريقة المُثلى لتدبير مشكلة الهلام القوي في الجِلي:

أ) تقليل كمية الماء المضاف　　ب) زيادة مدة الطبخ

ج) استعمال ثمار عالية البكتين　　د) خَلْط أنواع قليلة من البكتين بأنواع عالية

٣٥- المنتج المَطهوّ بالسكّر وشبه الجافّ القابل للحفظ نتيجة تشرّبه كمية كافية من السكّر، هو:

أ) الفاكهة المُسكَّرة　　ب) المُربّى　　ج) المرملاد　　د) الجِلي

٣٦- عند إعداد شراب الفاكهة، ولتحسين الطعم والمساعدة على الحفظ يمكن إضافة:

أ) السكّر بتركيز لا يزيد على ٢٠%　　ب) صبغات صناعية

ج) عصير أو حمض الليمون　　د) فيتامين (ب٢)

٣٧- الهدف من التخلّص من الأغشية الرقيقة في الرمان قبل عصره عند إعداد شراب الفاكهة، هو:

أ) إعطاء لزوجة عالية للشراب　　ب) منع نمو الخمائر على سطح الشراب

ج) الحصول على توازن بين الحموضة والحلاوة للشراب　　د) عدم تأثّر الطعم

٣٨- مِن الأمور الواجب مراعاتها للحصول على شراب فاكهة عالي الجودة:

أ) انتخاب الثمار في بداية مرحلة النضج　　ب) استعمال أوانٍ بلاستيكية لتجهيز الشراب

ج) تخزين العبوات الشفّافة بعد تعبئتها في مكانٍ مُعتم　　د) إضافة سوربات البوتاسيوم للشراب لمنع أكسدته

٣٩- التوصية التي يمكن تقديمها لتدبير مشكلة النكهة الضعيفة في شراب الفاكهة:

أ) زيادة كمية السكّر　　ب) انتخاب أصناف من الفاكهة في مرحلة النضج المناسبة

ج) التعبئة الساخنة للشراب　　د) تعقيم العبوات داخل فرن منخفض الحرارة

٤٠- السبب في نموّ الخمائر على سطح شراب الفاكهة:

أ) التعبئة الساخنة　　ب) قلّة الحموضة

ج) استعمال فاكهة غنية بالبكتين　　د) زيادة مدة المعاملة الحرارية

- **ضع إشارة (✓) أمام العبارة الصحيحة، وإشارة (×) أمام العبارة الخطأ، ثمّ 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- (　　) الخضروات الورقية داكنة اللون تُزوّد الجسم بفيتامين الريبوفلافين (ب٢) شديد التأثر بالضوء.

٤٢- (　　) تُعدّ أغلب الفواكه والخضراوات فقيرة في الدهن، وتُعدّ حاجة الإنسان منه قرابة (١%) فقط.

٤٣- (　　) وجود حمض الأكساليك في السبانخ يساعد على استفادة الجسم من الحديد والكالسيوم.

٤٤- (　　) يُراعى عدم حفظ الموز على درجات حرارة دون (١٢)°س.

٤٥- (　　) يُعدّ الماء أحد نواتج عملية التنفّس اللاهوائي.

٤٦- (　　) يؤدي خفض الأكسجين وزيادة محتوى ثاني أكسيد الكربون في هواء المخزن إلى زيادة سرعة التنفّس.

٤٧- (　　) تُخزَّن البازيلاء والفاصولياء في الثلاجة دون تقشيرها.

٤٨- (　　) تعتمد طريقة الحفظ بالتجميد على تحويل الغذاء إلى بلورات ثلجية، بحيث يصعب على الأحياء المجهرية النموّ والتكاثر.

٤٩- (　　) تعتمد الطريقة التقليدية للتخليل على الحفظ في محاليل مِلْحية تركيزها (١٦)% (وزن/حجم).

٥٠- (　　) يُضاف السكّر بنسبة (١:١) للعصير الرائق عند إعداد الجِلي.

﴿ انتهت الأسئلة ﴾