إدارة الامتحانات والاختبارات
قسم الامتحانات العامّة

امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠٢٤ التكميلي

(وثيقة محمية/محدود)

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

الفـــرع: الاقتصاد المنزلي — رقم المبحث: 321 — اليوم والتاريخ: الاثنين ٢٠٢٤/١٢/٣٠

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

اختر رمز الإجابة الصحيحة في كل فقرة ممّا 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- كربوهيدرات غير قابلة للهضم، وهي مواد بنائية تعطي الدعامة للأنسجة:

أ) الفيتامينات ب) الأملاح ج) الألياف الغذائية د) الصبغات

٢- أحد أشكال المواد البكتينية، لديه القدرة العالية على تكوين الهلام مع الحمض والسكّر تحت ظروف مُحدَّدة، هو:

أ) البروتوبكتين ب) البكتينيز ج) حمض البكتيك د) البكتين

٣- الفيتامين المقاوم للحرارة، لكن يفقد جزء منه عند التعرّض للهواء والضوء، هو:

أ) النياسين ب) الثيامين ج) الريبوفلافين د) الكاروتين

٤- العنصر الذي يكثر وجوده مُتّحدًا مع البكتين بين جدران الخلايا النباتية، ما يُسهم في صلابة القوام:

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

٥- الصبغة القابلة للذوبان في الماء، والموجودة في النباتات قليلة التلوّن، مثل نبات البصل، هي:

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

٦- تصل نسبة الدهن في بذور العنب إلى:

أ) ٥٠% ب) ٢٠% ج) ٥% د) ٢%

٧- الحمض العضوي الموجود في القرعيات والزهرة واللفت والعنب، هو:

أ) الأكساليك ب) الماليك ج) الترتريك د) الستريك

٨- الإنزيم الذي يُعدّ وجوده دليلًا على عدم كفاية السَّلْق الخفيف في الخضراوات والفواكه:

أ) البكتينيز ب) الكاتاليز ج) الفوسفاتيز د) البولي فينيل أوكسيديز

٩- جزء من النبات يحتوي على نسبة عالية من الكربوهيدرات، هو:

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

١٠- النبات الذي يُصنَّف من عائلة اللوزيات:

أ) النكتارين ب) الكمثرى ج) السفرجل د) التفاح

١١- الحمض الذي يُعيق الاستفادة من الحديد والكالسيوم في نبات السبانخ، هو:

أ) الأكساليك ب) الستريك ج) الأسبارتيك د) الماليك

منهاجي
منصة التعليم الهادف

يتبع الصفحة الثانية ....

١٢- تُصنّف البذور الجافّة لنبات البازيلاء من:

أ) الخضراوات ب) البقول ج) الجذور د) الأوراق

١٣- الهدف من قَطْف ثمار الموز قبل تمام نُضجها وتَخزينها في غرف دافئة ومضبوطة، هو:

أ) إنضاج الثمار ب) المحافظة على صلابة قوامها

ج) زيادة معدّل بناء النشا في الثمار د) تغيير لونها إلى السواد

١٤- التغيُّر الذي يحدث في عملية التنفُّس اللاهوائي في حال غياب الأكسجين، هو:

أ) تكوين الأحماض العضوية ب) تكوين الإنزيمات اللازمة للعمليات الحيوية

ج) المحافظة على صلابة الثمار د) تحلّل للمُركّبات العضوية وإنتاج الكحول

١٥- العملية التي تُستخدم فيها الحموض العضوية والسكّريات المتكوّنة في أثناء نُضج الخضراوات والفواكه، هي:

أ) التنفُّس والأكسدة ب) إنتاج الطاقة والأكسدة

ج) النَّتْح والتنفُّس د) النُّضج الفسيولوجي

١٦- النبات الذي تزداد فيه نسبة النشا، وتقلّ نسبة السكّريات في أثناء الخَزْن، هو:

أ) البندورة ب) الجزر ج) الذرة الحلوة د) الخيار

١٧- مادة غير كربوهيدراتية صلبة مقاومة للتحلّل، تنمو بين الألياف النباتية، وتزداد في جدران الخلايا بعد توقف نمو النبات، ولا تتأثّر بالحرارة، هي:

أ) البكتين ب) اللجنين ج) التانينات د) البروتوبكتين

١٨- السبب في زيادة فَقْد الماء في الثمار المقطوفة قبل تمام نُضجها، هو:

أ) اكتمال تكون صبغة الكلوروفيل ب) عدم اكتمال تكوّن الطبقة الشمعية على سطح الثمرة

ج) بُطْء عملية النتح في الثمار د) زيادة كمية السكّريات الأحادية والثنائية في الثمار

١٩- نسبة الرطوبة الأنسب لتخزين البصل والثوم تتراوح بين:

أ) (٦٥-٧٠)% ب) (٩٧-١٠٠)% ج) (٤٠-٦٠)% د) (٩٠-٩٥)%

٢٠- تُسمّى عملية الحفظ في غرف التخزين التي يتم التحكّم فيها بدرجات الحرارة المنخفضة والرطوبة النسبية:

أ) الحِفْظ بالتبريد ب) التخزين المُبرّد التجاري ج) التبريد الطبيعي د) التبريد الصناعي

٢١- من أحسن طرائق حفظ الخضراوات والفواكه حفاظًا على القيمة الغذائية والنكهة واللون والقوام للغذاء:

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

٢٢- السبب في حدوث مشكلة اللون الداكن في الخضراوات المُجمّدة، هو:

أ) مُدّة السَّلْق الخفيف غير كافية ب) حدوث عملية التجمُّد ببطء

ج) سوء التغليف د) درجة حرارة المُجمّدة مرتفعة

٢٣- الهدف من غَمْر بعض الثمار في المحاليل القلوية قبل تجفيفها:

أ) إعطاء اللون الداكن للثمار ب) توزيع الأكسجين الذائب في الأنسجة النباتية

ج) القضاء على الأنزيمات الضارّة د) إزالة الطبقة الشمعية وتليين القشور الصلبة

منهاجي
متعة التعليم الهادف

يتبع الصفحة الثالثة ....

٢٤- الفيتامين الأكثر تعرّضًا للفَقْد في أثناء التجفيف، هو:

أ) فيتامين (ج)　　ب) فيتامين (أ)　　ج) فيتامين (ب٢)　　د) فيتامين (ب١٢)

٢٥- من الأغذية المُنتَجَة بطريقة التركيز تحت أشعة الشمس:

أ) الدبس والعسل　　ب) رب البندورة والملح　　ج) السكَّر والملح　　د) الملوخية والنعنع

٢٦- للإسراع في عملية التخليل عند إعداد المخلّل، يُضاف واحد ممّا يأتي:

أ) كوب ليمون لكل لتر محلول　　ب) (١٠) غم سكّر لكل لتر محلول

ج) كوب خلّ لكل لتر محلول　　د) ملعقة كبيرة من محلول تخليل ناجح وطازج لكل لتر

٢٧- الحلّ الأمثل لمنع حدوث مشكلة انكماش المخلّل، هو:

أ) تخزين المخلّل في مكان بارد　　ب) وَضْع المخلّل في عبوات مُحكمة الإغلاق

ج) التقيّد بشروط اختيار المواد الأولية المناسبة　　د) نَزْع زهرات الخيار عند التنظيف

٢٨- يتوقف نموّ معظم البكتيريا عندما يصل تركيز السكَّر في المحلول بين:

أ) (٢٠% و٣٠%)　　ب) (٤٠% و٥٠%)　　ج) (٦٠% و٧٠%)　　د) (٨٠% و٩٠%)

٢٩- يُعدّ التوازن بين الحمض والسكّر ضروريًّا عند إعداد المُربّيات؛ وذلك لِـ:

أ) توفير كمية بكيتن مناسبة　　ب) زيادة تأيّن الحمض

ج) زيادة تبلور السكَّر　　د) الحصول على لزوجة عالية

٣٠- من صفات الجودة للمُربّيات أن لا تقلّ نسبة المواد الصلبة الذائبة فيها عن:

أ) ٥٦%　　ب) ٦٥%　　ج) ٧٥%　　د) ٨٥%

٣١- الإجراء المناسب لتدبير مشكلة صلابة قِطَع الفاكهة عند إعداد المُربّيات:

أ) سَلْق الفاكهة قبل إضافة السكَّر　　ب) إضافة كمية من حمض الليمون

ج) إضافة بكتين صناعي　　د) التخزين في جوّ دافئ جيد التهوية

٣٢- الهدف من تقشير الحمضيات أو بَشْرها عند إعداد المرملاد:

أ) التخلُّص من الطبقة الزيتية الموجودة فيها　　ب) التخلُّص من جزء من مرارتها

ج) إعطاء الطعم المُتكرمِل للمُنتَج　　د) إعطاء مُنتَج رائق وشفّاف

٣٣- الرقم الهيدروجيني المناسب لتكوين الجِلي، هو:

أ) (٣,٢-٣,٣)　　ب) (٣,٤-٣,٥)　　ج) (٤,٢-٤,٣)　　د) (٤,٤-٤,٥)

٣٤- من أسباب الهُلام الضعيف في الجِلي:

أ) كمية الحمض عالية　　ب) استعمال ثمار عالية البكتين

ج) العصير غنيّ بالبكتين　　د) كمية الماء عالية

٣٥- خطوات إعداد الجِلي بالترتيب:

أ) استخلاص العصير، ترشيح العصير، إضافة البكتين والسكَّر والحامض بكميات متوازنة، الطبخ والتركيز

ب) ترشيح العصير، استخلاص العصير، الطبخ والتركيز، إضافة البكتين والسكَّر والحامض بكميات متوازنة

ج) استخلاص العصير، إضافة البكتين والسكَّر والحامض بكميات متوازنة، ترشيح العصير، الطبخ والتركيز

د) ترشيح العصير، الطبخ والتركيز، استخلاص العصير، إضافة البكتين والسكَّر والحامض بكميات متوازنة

يتبع الصفحة الرابعة ....

٣٦- الهدف من رَفْع الثمار من المحلول السكَّري عند إعداد الفاكهة المُسكَّرة ووَضْعها على صواني التجفيف لمدّة (٣-٤) أيام، هو:

أ) إعطاء اللزوجة العالية للثمار
ب) إكساب الثمار طبقة متبلورة تمنع تسرُّب الهواء داخلها
ج) الحصول على النكهة المميّزة للثمار
د) التخلُّص من المواد القابضة في الثمار

٣٧- الإجراء المناسب لتدبير مشكلة النكهة الضعيفة في شراب الفاكهة:

أ) التعبئة الباردة للشراب
ب) التعبئة الساخنة للشراب
ج) التقيُّد بكمية السكَّر
د) إضافة البكتين الصناعي

٣٨- تُنتَخب الثمار الطريّة بعد اكتمال نُضجها عند إعداد شراب الفاكهة؛ وذلك لِـ:

أ) تكوين نكهات جديدة للشراب
ب) التخلُّص من الطعم اللاذع الناتج من عصر القشور
ج) الحصول على شراب قليل اللزوجة
د) المحافظة على لون الشراب بداخلها

٣٩- الفاكهة المحفوظة في السكَّر تحتوي على:

أ) معادن وفيتامينات أعلى من الطازجة
ب) معادن وفيتامينات أقلّ من الطازجة
ج) نسبة سكَّر أعلى، وطاقة أقلّ من الطازجة
د) نسبة سكَّر أقلّ، وطاقة أعلى من الطازجة

٤٠- من مواصفات شراب الفاكهة عالي الجودة:

أ) احتوائه على بذور الفاكهة المُصنّع منها وقشورها
ب) ظهور الطعم اللاذع في شراب الحمضيات
ج) تجانس قوامه، ووضوح طعمه ورائحته
د) اللزوجة العالية والقوام الكثيف

• 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- ( ) تُشكِّل المواد الكربوهيدراتية الجزء الرئيس من المواد الصلبة في المحاصيل.

٤٢- ( ) تُزوِّد الخضراوات والفواكه الجسم بقرابة ٣٥% من احتياجاته من الحديد والمغنيسيوم.

٤٣- ( ) أُطلق على التمر لَقَب المَنْجَم؛ لأنّه غنيّ بالماء والدهون.

٤٤- ( ) تُقطَف ثمار الباميا والخيار والفاصولياء وهي غضّة غير مكتملة النضج صغيرة الحجم نسبيًّا.

٤٥- ( ) يعمل غاز الإيثيلين الناتج عن عمليات التمثيل الغذائي في النبات على زيادة سرعة التنفُّس.

٤٦- ( ) يُفضّل اختيار الخضراوات ذات الأوراق الخضراء الداكنة لأنّها تحتوي على نسب أقلّ من فيتامين (أ).

٤٧- ( ) يعمل الحفظ بالتبريد على تثبيط نموّ الأحياء الدقيقة ونشاطها، ويقضي عليها تمامًا.

٤٨- ( ) الخضراوات والفواكه المُجفّفة أغنى من الطازجة بمحتواها من الكربوهيدرات والمعادن.

٤٩- ( ) يؤدي التركيز العالي للسكَّر في المادة الغذائية إلى نقصان الضغط الأسموزي فَيُثبِّط نموّ الأحياء الدقيقة.

٥٠- ( ) تُستَهلَك المُحلِّلات لقيمتها الغذائية العالية، ولطعمها ونكهتها المُميّزة .

﴿ انتهت الأسئلة ﴾

منهاجي
منصة التعليم الهادف