إدارة الامتحانات والاختبارات
قسم الامتحانات العامّة

امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠٢٣/التكميلي

(وثيقة محمية/محدود)

٢ ⌘ ٣

د س

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

الفرع: الاقتصاد المنزلي — رقم المبحث: 303 — اليوم والتاريخ: السبت ٢٠٢٣/١٢/٣٠

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- تبلغ نسبة الماء في البطيخ والخيار قرابة:

أ) ٧٩% ب) ٩٧% ج) ٥٠% د) ٥%

٢- أهمية احتواء الخضراوات والفواكه على المواد الكربوهيدراتية هي:

أ) تُطرّي الأنسجة ب) تعطي الدعامة للأنسجة ج) ترفع نسبة النشا د) تُقلّل نسبة السكريات

٣- الحمض الموجود في الثمار الناضجة نتيجة تَحوّل البروتوبكتين في مرحلة النضج إلى بكتينات بواسطة الإنزيمات كإنزيم البكتنيز هو:

أ) البكتينيك ب) البروتوبكتين ج) البكتيك د) اللاكتوز

٤- الإجراء المناسب للتقليل من فَقْد جزء من الفيتامينات في الخضراوات عند التعرض للهواء والضوء، خاصة في الوسط الحمضي هو:

أ) نقع الخضراوات بمحلول ملحي ب) سلق الخضراوات على درجة حرارة عالية

ج) تجفيف الخضراوات في مكان ظليل د) إضافة السكر للخضراوات بكميات كبيرة

٥- مركبات ثابتة لا تتبخر، ولا تتحول داخل النبات، وإمكانية فقدها الماء قليل جدًّا، هي:

أ) الكربوهيدرات ب) الدهون ج) الصبغات د) الأملاح المعدنية

٦- تتميز الخضراوات والفواكه بالألوان الجذابة ويعزى ذلك لِـ:

أ) احتوائها على نسبة عالية من الماء ب) احتوائها على الفيتامينات العديدة

ج) وجود الصبغات فيها د) وجود الألياف الغذائية فيها

٧- الصبغة الموجودة في نباتي البصل والزهرة هي:

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

٨- الحَلّ الأمثل لتفادي الاسمرار الإنزيمي في الخضراوات والفواكه هو:

أ) حفظها مبردة في الثلاجة ب) ترك الخضراوات في الهواء الطلق مدة تسع ساعات

ج) رش الثمار بالسكر أو تغطيتها بالمحلول السكري د) تقشير الخضراوات جيدًا

٩- أجزاء غَضّة للنباتات قابلة للأكل، وتشمل الجذور والأبصال والسيقان والأزهار والبذور والقرون والثمار والأوراق، تُسمى:

أ) الخضراوات ب) الفواكه ج) الكرمة د) اللوزيات

منهاجي
متعة التعليم الهادف

يتبع الصفحة الثانية ....

الصفحة الثانية

١٠- يُصنف اليقطين حسب الجزء المأخوذ منه ضمن:

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

١١- درجة الحرارة المناسبة لتخزين الجزر:

أ) (٢٠-٣٠)° س ب) (٢٠-٢٥)° س ج) (١٠-١٥)° س د) (٠-٥)° س

١٢- الغرض من حفظ ثمار البطاطا بعيدة عن الضوء هو:

أ) تجنبًا لتكوين مادة السولانين السامة ب) تجنبًا لحدوث عفن فيها

ج) لإعطائها طعمًا حلوًا د) لتبقى طازجة طيلة مدة حفظها

١٣- يعتمد طعم الخس ونكهته على:

أ) نوع السماد ب) نوع التربة ج) وقت زراعته د) زمن قطفه

١٤- يحفظ البرتقال مبردًا في الثلاجة لمدة:

أ) شهرين ب) سنة واحدة ج) خمسة شهور د) أسبوعين

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

أ) حتى لا يتغير لونه إلى السواد ب) ليصبح طعمه شديد الحلاوة

ج) حتى لا يتغير لونه إلى الأحمر د) لكي لا يصبح طعمه مرًا

١٦- مرحلة النضج التي تصل إليها النبتة أو أجزاء منها، بحيث تُمكِّنها من النضج التام حتى لو قُطِفت:

أ) التام ب) شبه التام ج) البستاني د) الفسيولوجي

١٧- أول دلالات نضج معظم الثمار هو:

أ) ظهور اللون الأخضر ب) اختفاء اللون الأخضر

ج) ظهور اللون الأسود د) اختفاء اللون الأسود

١٨- الفيتامين الأكثر فَقدًا في أثناء تخزين الخضراوات والفواكه هو:

أ) فيتامين ب ب) فيتامين أ ج) فيتامين د د) فيتامين ج

١٩- مادة صلبة غير كربوهيدراتية، مقاومة للتحلل، تنمو بين الألياف النباتية، وتزداد في جدران الخلايا بعد توقف نمو النبات، ولا تتأثر بالحرارة، تدعى:

أ) البكتين ب) اللجنين ج) النياسين د) الكلوروفيل

٢٠- الخضراوات التي تحتوي على نسب أعلى من فيتامين (أ) هي:

أ) ذات الأوراق الخضراء الداكنة ب) ذات الأوراق الخضراء الفاتحة

ج) ذات القوام الصلب د) ذات القوام الطري

٢١- السبب في استخدام الأكياس المصنوعة من الورق في حفظ الخضراوات والفواكه هو:

أ) أنّ ألوانها جذابة ب) أنّها تحافظ على ثاني أكسيد الكربون

ج) أنّها مواد نفاذة د) أنّها تحافظ على درجة الحرارة ثابتة

يتبع الصفحة الثالثة ....

منهاجي
متعة التعليم الهادف

٢٢- نظام التبريد الذي يعتمد على استخدام الحرارة الكامنة للسوائل المتطايرة التي تمتص عند تبخيرها جزءًا من حرارة الهواء المحيط بها، هو:

أ) الصناعي ب) المرتفع ج) المنخفض د) الطبيعي

٢٣- الطريقة المثلى لتلافي مشكلة جفاف سطح الخضراوات المجمدة:

أ) السلق لمدة كافية ب) استعمال أكياس ورقية

ج) لصق الأكياس أو ربطها جيدًا د) السلق بمحلول ملحي قبل التجميد

٢٤- من أقدم الطرائق التي عرفها الإنسان لحفظ الأغذية:

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

٢٥- الهدف من غمر ثمار الخوخ في المحاليل القلوية قبل تجفيفها:

أ) منع نمو الأحياء الدقيقة ب) تليين القشور الصلبة

ج) الحفاظ على طراوتها د) إعطاؤها طعمًا مميزًا

٢٦- خطوات تجفيف البندورة على الترتيب:

أ) تحضير الثمار- الغسل- التقطيع- التمليح- التجفيف – الجمع – التعبئة

ب) تحضير الثمار- التقطيع – التمليح – الغسل التجفيف – التعبئة – الجمع

ج) الغسل – تحضير الثمار- التمليح – التقطيع – التجفيف – الجمع – التعبئة

د) الغسل – تحضير الثمار- التمليح- التقطيع – الجمع – التعبئة – التجفيف

٢٧- أحد الأطعمة الآتية تستعمل بطريقة التركيز دون إضافة الماء إليها:

أ) رُب البندورة ب) الدبس ج) الجميد د) مخلل الخيار

٢٨- التركيز الذي يُعتمد في الطريقة التقليدية لتخليل الخضراوات:

أ) ٢% ب) ٣% ج) ٤% د) ٦%

٢٩- الغرض من إضافة قليل من السكر في أثناء تخليل الخضراوات:

أ) إعطاء نكهة للمخلل ب) السماح بخروج الغازات ج) تنشيط عمل البكتيريا د) منع دخول الهواء

٣٠- السبب في انكماش المخلل هو:

أ) تعرض المخلل للهواء ب) ارتفاع تركيز المحلول الملحي

ج) التلوث بالخمائر السطحية د) نقص كمية السكر

٣١- المكونات الرئيسة المستخدمة في حفظ الفواكه والخضراوات بالسكر:

أ) المادة البكتينية، السكروز، الحمض ب) المادة البكتينية، الفركتوز، الملح

ج) المادة البكتينية، اللاكتوز، الحمض د) المادة البكتينية، السكروز، الملح

٣٢- يُعد حمض الطرطريك أكثر كفاية من حمض الليمون عند إضافته لحفظ الفواكه بالسكر لأنه:

أ) أقل تأينًا ب) أكثر تأينًا ج) تركيزه منخفض د) تركيزه عالٍ

٣٣- الطريقة التي تعتمد لتحديد مستوى نضج المربى وذلك بمشاهدة تساقط المحلول على شكل نقط متقطعة:

أ) الفحص الحسي ب) درجة حرارة الغليان ج) الاختبار عن طريق الملعقة د) قياس تركيز المواد الصلبة

يتبع الصفحة الرابعة ....

٣٤- أحد الأسباب الآتية تؤدي إلى تبلور السكر في المربيات:

أ) زيادة كمية الحمض ب) انخفاض تركيز السكر ج) إضافة البكتين الصناعي د) نقص كمية الحمض

٣٥- الطريقة المثلى لتدبير حدوث صلابة قِطَع الفاكهة في تحضير المربيات:

أ) إضافة كمية من حمض الليمون ب) سلق الفاكهة قبل إضافة السكر

ج) التخزين في جوٍ جاف جيد التهوية د) زيادة مدة الطبخ

٣٦- منتج مُحضّر من واحد أو أكثر من أنواع عصير الفواكه الرائق الذي لا يلاحظ فيه أجزاء نباتية عالقة، قوامه رجراج شبه صلب:

أ) الجِلي ب) المرملاد ج) شراب الفاكهة د) الفاكهة المسكرة

٣٧- السبب في حدوث سيولة للجِلي هو:

أ) الطبخ مدة طويلة ب) زيادة تركيز الحامض ج) زيادة نسبة البكتين د) قلّة كمية الماء

٣٨- الهدف من التخلص من الأغشية الرقيقة عند تحضير شراب الرمان هو:

أ) ألّا تؤثر في اللون ب) ألّا تؤثر في الطعم ج) المساعدة على الحفظ د) تسهيل تكثيفه بالنشا

٣٩- السبب في نمو الخمائر والأعفان على سطح شراب الفاكهة هو أنّ:

أ) كمية السكر عالية ب) كمية السكر قليلة ج) الفاكهة غير ناضجة د) المعاملة الحرارية شديدة

٤٠- الطريقة المُثلى لتدبير مشكلة النكهة الضعيفة في شراب الفاكهة هي:

أ) التنظيف التام للثمار ب) التعبئة الباردة ج) التعبئة الساخنة د) التقيد بكمية السكر

• 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- ( ) يُصنف النكتارين من عائلة اللوزيات.

٤٢- ( ) إنّ وجود غاز الإيثيلين في المخازن هو ناتج طبيعي لعمليات التمثيل الغذائي.

٤٣- ( ) تُحفظ الخضراوات والفواكه في رطوبة نسبية تتراوح بين (٤٠-٥٠)%.

٤٤- ( ) تَفقُد الخضراوات والفواكه المبردة بشكل منتظم لتفادي أي فساد للأغذية.

٤٥- ( ) تُحفظ الخضراوات والفواكه المجمدة لمدة صلاحية تقريبية من (٩-١٢) يومًا.

٤٦- ( ) الهدف من كبرتة بعض الخضراوات هو الحفاظ على لونها ومنع أكسدتها في أثناء التجفيف والتخزين.

٤٧- ( ) الطريقة المثلى لتفادي اهتراء المخلل هي تخزينه في مكان بارد نسبيًّا.

٤٨- ( ) يُعبأ المربى ساخنًا (٦٠°) س في مرطبانات زجاجية.

٤٩- ( ) من صفات المرملاد عالي الجودة أنّ قوام المنتج لزج أو شبه صلب.

٥٠- ( ) الثمار الناتجة بعد عملية إعداد الفاكهة المُسكَّرة تسمى الكريستالزية.

﴿ انتهت الأسئلة ﴾

منهاجي
متعة التعليم الهادف