إدارة الامتحانات والاختبارات
قسم الامتحانات العامة

المنهاج القديم

امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠٢٦

(وثيقة محمية/محدود)

د : س

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

الفرع: الاقتصاد المنزلي — رقم المبحث:315 — اليوم والتاريخ: السبت ٢٠٢٦/٦/٢٧

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 الدَّرَنات قُرابة:

أ) (١٧%) ب) (٣٠%) ج) (٥٠%) د) (٩٧%)

٢- أهمية احتواء الخضراوات والفواكه على الموادّ الكربوهيدراتية غير القابلة للهضم، هي:

أ) تُقلّل نسبة السكريات ب) ترفع نسبة النشا ج) تُطَرّي الأنسجة د) تُعطي الدعامة للأنسجة

٣- الحمض الموجود في الثمار **الناضجة جدًّا** القريبة من مرحلة الشيخوخة، هو:

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

٤- مُركّبات **ثابتة** لا تتبخر ولا تتحول داخل النبات، وإمكانية فَقْدها من النبات قليل جدًّا، هي:

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

٥- الصبغة التي تُعطي اللون الأخضر للثمار والموجودة في البلاستيدات الخضراء:

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

٦- الثمار التي تحتوي **بذورها** على دهون بنسبة (٢٠%)، هي:

أ) التفاح ب) البطيخ ج) العنب د) الشمام

٧- المُسبِّب في حدوث **الطَّعْم القابض** في ثمار البلح والتفاح غير الناضج، هو:

أ) التانينات ب) الإنزيمات ج) المُركّبات الكبريتية د) حمض البكتين

٨- الثمار التي تنتمي إلى فصيلة **القَرْعيّات**:

أ) الشمندر ب) الفلفل ج) الخيار د) اليقطين

٩- يُصنَّف البروكلي وفق جُزء النبات المأخوذ منه، إلى:

أ) الدَّرَنات ب) التفاحيات ج) الأزهار د) الأبصال

١٠- الغَرَض من **عدم حِفْظ** الموز على درجات حرارة دون (١٢)°س، هو:

أ) لِئلّا يصبح طَعْمه مُرًّا ب) لِئلّا يتغيّر لونه إلى السواد

ج) لكي يتغيّر لونه إلى الأخضر الداكن د) لكي يبقى طَعْمه مُرًّا

١١- مرحلة التطوُّر التي تصل إليها النبتة أو أجزاء منها، بحيث تُمكّنها من النُّضْج التامّ حتى لو قُطِفت:

أ) الفسيولوجي ب) البستاني ج) التامّ الكُلّي د) التامّ الجُزْئي

١٢- السبب في زيادة فَقْد الماء في الثمار المقطوفة قبل تمام نُضْجها، هو:

أ) بُطء عملية النَّتْح في الثمار ب) نقصان كمية السُّكّريات الأحادية والثنائية في الثمار

ج) عدم اكتمال تكوُّن الطبقة الشمعية على سطح الثمرة د) ضعف المواد القابضة كالتانينات

يتبع الصفحة الثانية ....

١٣- مادة صلبة مقاومة للتَّحلُّل تنمو بين الألياف النباتية وتزداد في جدران الخلايا بعد توقُّف نموّ النبات ولا تتأثّر بالحرارة، هي:

أ) اللجنين ب) الكلوروفيل ج) الإنزيمات د) الأنثوسيانين

١٤- الغَرَض من استخدام أكياس مصنوعة من الورق في حِفْظ الخضراوات والفواكه، هو:

أ) أنّها خالية من الثقوب ب) أنّ ألوانها تتميّز بالجَماليّة

ج) تُحافظ على ثبات درجة الحرارة د) أنّها موادّ نفّاذة

١٥- تُعدّ طريقة حِفْظ الخضراوات بالتبريد من أكثر طرائق الحِفْظ انتشارًا والسبب يعود لـ:

أ) احتفاظ الأغذية المُبرَّدة بمعظم خصائصها الطبيعية والكيميائية والحيوية

ب) حاجتها إلى استهلاك الطاقة قليل جدًّا

ج) القضاء التامّ على الإنزيمات الضارّة

د) طول مدة حِفْظ الأغذية المُبرَّدة تتجاوز السنة

١٦- نظام التبريد الذي يعتمد على استخدام الحرارة الكامنة للسوائل المُتطايِرة التي تمتصّ عند تبخيرها جزءًا من حرارة الهواء المحيط بها، هو:

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

١٧- المشكلة التي تحدث بسبب تعريض الخضراوات للهواء فترة طويلة بعد التقطيع:

أ) وجود بلّورات ثلجية على الخضراوات المجمدة ب) اسمرار الخضراوات

ج) اهتراء الخضراوات د) انكماش الخضراوات

١٨- الطريقة المُثلى لتلافي مشكلة جفاف الخضراوات المُجمَّدة، هي:

أ) استعمال أكياس ورقية ب) السَّلْق مدة كافية

ج) لَصْق الأكياس أو رَبْطها جيّدًا د) السَّلْق بمحلول سُكَّري قبل التجميد

١٩- من أقدم الطرائق التي عَرَفها الإنسان لحِفْظ الأغذية:

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

٢٠- الهدف من إجراء الكَبْرتة للثمار قبل تجفيفها، هو:

أ) الحفاظ على لون الثمار ومَنْع أكسدتها ب) الحفاظ على فيتاميني (د، ب ٦)

ج) تليين القشور الصلبة د) تسهيل خروج الرطوبة من الأنسجة الداخلية

٢١- أولى خطوات تجفيف ثمار البندورة هي:

أ) التمليح ب) الغسل ج) تحضير الثمار د) التجفيف

٢٢- المرحلة التي تُجفَّف فيها الأغذية السائلة بإزالة جزء من الماء الموجود في المادة الغذائية وليس كلّه:

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

٢٣- تركيز المحلول المِلْحي الذي يُعتمَد في الطريقة التقليدية عند تخليل الخضراوات:

أ) (١٨%) ب) (١٢%) ج) (٦%) د) (٢%)

٢٤- الغَرَض من إضافة قليل من السُّكَّر عند تخليل الخضراوات:

أ) لتنشيط عمل البكتيريا في البداية ب) لتثبيط بكتيريا حمض اللاكتيك

ج) لإعطاء مادة مُنكِّهة للمخلَّل د) كي لا تطفو الثمار على السطح

يتبع الصفحة الثالثة ....

منهاجي
متعة التعليم الهادف

٢٥- المشكلة التي قد تحدث بسبب تَعرُّض المخلَّل للهواء، هي:

أ) الحموضة الزائدة
ب) تكوُّن طبقة بيضاء على سطح المحلول المِلْحي
ج) انكماش المخلَّل
د) المَرَارة في طَعْمِ المخلَّل

٢٦- السبب في حدوث الطراوة الزائدة في المخلَّل، هو:

أ) إضافة الثوم والخَلّ
ب) التخليل على درجة حرارة (١٠)°س
ج) تركيز المحلول المِلْحي أكثر من (١٢%)
د) تركيز المحلول المِلْحي أقلّ من(٦%)

٢٧- الطريقة المُثلى لتفادي مشكلة طَعْم غير مقبول ورائحة كريهة للمخلَّل، هي:

أ) وَضْع المخلَّل في عبوات مُحكَمة الإغلاق وتَرْك فراغ مسافة (٥) سم
ب) التخليل على درجة حرارة (٣٥-٤٠)°س
ج) التخليل بمحلول مِلْحي تركيزه (٤%)
د) تغطية سطح المخلَّل بورق العنب أو طبقة من الزيت

٢٨- المواد الرئيسة المُستخدَمة في حِفْظ الفواكه والخضراوات بالسُّكَّر، هي:

أ) المادة البكتينية، الفركتوز، المِلْح
ب) المادة البكتينية، السكروز، الحمض
ج) المادة البكتينية، اللاكتوز، الحمض
د) المادة البكتينية، السكروز، المِلْح

٢٩- خطوات إعداد المُربّى **على الترتيب:**

أ) تجهيز الثمار، إضافة السُّكَّر، الطبخ
ب) إضافة السُّكَّر، تجهيز الثمار، الطبخ
ج) الطبخ، إضافة السُّكَّر، تجهيز الثمار
د) تجهيز الثمار، الطبخ، إضافة السُّكَّر

٣٠- الطريقة التي تعتمد لتحديد مستوى نُضْج المُربَّيات وتتمثَّل باختبار لزوجة المُنتَج بفَحْص قليل من المُربّى بعد أن يبرد، فإذا كان هُلاميًّا لزجًا دلّ ذلك على نُضْجه، تُسمّى:

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

٣١- الهدف من قَلْب مرطبانات المُربّى بعد تغطيتها عند التعبئة الساخنة، هو:

أ) لتلافي حَرْقها
ب) كي تحافظ على طَعْمها المميّز
ج) لتعقيم الغطاء
د) لمَنْع تَغيُّر لونها

٣٢- الطريقة المناسبة لتدبير مشكلة تَبَلْوُر السُّكَّر عند إعداد المُربَّيات، هي:

أ) سَلْق الفاكهة بعد إضافة السُّكَّر
ب) خَلْط السُّكَّر جيّدًا بالفاكهة
ج) تعبئة المُربّى ساخنًا (٤٠-٤٥)° س
د) إغلاق العبوات بإحكام وقَلْبها مدة (١٠) ساعات

٣٣- السبب في حدوث مشكلة تكرمش قطع الفاكهة عند إعداد المُربّى، هو:

أ) نَقْص كمية الحمض
ب) نقصان نسبة البكتين
ج) الفاكهة ناضجة جدًّا
د) سَلْق الفاكهة في ماء شديد العُسْرة

٣٤- مُنتَج مُحضَّر من واحد أو أكثر من ثمار الحمضيات على شكل كامل أو لبّ أو هريس مع بعض القشور ومُستخلصاتها أو كلّها وقد يضاف له عصير الحمضيات والمخلوط بمُحلّيات للحصول على قوام مناسب، هو:

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

يتبع الصفحة الرابعة ....

منهاجي
متعة التعليم الهادف

٣٥- نسبة السُكَّر المُضاف للعصير الرائق عند إعداد الجِلي:

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

٣٦- العَيْب التصنيعي الذي يظهر نتيجة انخفاض نسبة البكتين في الفاكهة عند إعداد الجِلي، هو:

أ) الهُلام قويّ　　ب) سيولة الجِلي　　ج) التسكير　　د) انكماش الجِلي

٣٧- الغَرَض من رَفْع الثمار من المحلول السُكَّري ووَضْعها على صواني التجفيف عدّة أيام عند إعداد الفاكهة المُسَكَّرة:

أ) إكساب الثمار طبقة مُتبَلْورة تمنع تَسرُّب الهواء داخلها　　ب) إعطاء اللزوجة العالية للثمار

ج) التخلص من المواد القابضة في الثمار　　د) الحصول على النكهة المميّزة للثمار

٣٨- الطريقة التي تُستخدَم في إعداد شراب الفاكهة وتتمثَّل بتسخين الشراب إلى (٩٠)° س ثم صَبِّه في العبوات الزجاجية وهو ساخن وإغلاقه بإحكام، هي:

أ) التسخين الطبيعي　　ب) التعبئة الساخنة　　ج) التسخين الصناعي　　د) التعبئة الباردة

٣٩- التدبير الأنسب لتفادي مشكلة النكهة الضعيفة عند إعداد شراب الفاكهة:

أ) التقيُّد بمدة المعاملة الحرارية　　ب) زيادة كمية السُكَّر

ج) إضافة البكتين الصناعي　　د) زيادة كمية الماء المُضافة

٤٠- من مواصفات شراب الفاكهة عالي الجودة:

أ) ظهور الطَّعْم اللاذع المميّز　　ب) خُلوّه من الطعم اللاذع

ج) احتواؤه على بذور الفاكهة المُصنَّع منها　　د) القوام الكثيف واللزوجة العالية

● **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- ( ) تُعدّ الخضراوات والفواكه مصادر رئيسة لفيتامينَي (أ) و (ج).

٤٢- ( ) درجة حموضة الوسط (PH) إمّا أن تكون مُتعادِلة (٩) أو حمضية أقلّ من (٩) أو قاعدية أكثر من (٩).

٤٣- ( ) تُعرَف الفيتامينات بأنّها مواد بروتينية تعمل كعوامل مساعدة تزيد سرعة التفاعلات الحيوية وتدخل في التفاعل دون أن تتأثر.

٤٤- ( ) ثمار الكمثرى تنتمي إلى عائلة اللوزيات.

٤٥- ( ) من التغيّرات التي تحدث للثمار في أثناء النُضْج تَغيُّر لون البندورة بسبب تكوُّن صبغة اللايكوبين الحمراء.

٤٦- ( ) من أضرار التبريد الزائد للخضراوات والفواكه تنقّر أو تحفّر قشرة الثمرة.

٤٧- ( ) من فوائد سَلْق الثمار سَلْقًا خفيفًا قبل تجميدها هو تغيير اللون.

٤٨- ( ) الغَرَض من غَمْر الثمار قبل تجفيفها في المحاليل القلوية لإزالة البذور من داخلها.

٤٩- ( ) للإسراع في عملية التخليل يُضاف غرام واحد من السُكَّر لكلّ لتر محلول.

٥٠- ( ) من صفات المُربَّيات عالية الجودة أن لا تقلّ نسبة المواد الصلبة الذائبة فيها عن ٦٥ %.

﴿ انتهت الأسئلة ﴾

منهاجي
متعة التعليم الهادف