



إدارة الامتحانات والاختبارات
قسم الامتحانات العامة

امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠٢١/٢ التكميلي

(وثيقة معنية/محدود)

س ٣
د ٣٠

المبحث : العلوم المهنية الخاصة/التصنيع الغذائي المنزلي/ الورقة الأولى، ف ١، م ٣ مدة الامتحان: ٣٠
الفرع: الاقتصاد المنزلي رقم المبحث: 333 اليوم والتاريخ: السبت ٢٠٢٢/١/٨
اسم الطالب: رقم الجلوس:

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 (٦).
١- تبلغ نسبة الماء في الدرنات قرابة:

(أ) ٤٠% (ب) ٥٠% (ج) ٦٧% (د) ٩٧%

٢- عندما تُصبح الثمار ناضجة جداً وقريبة من مرحلة الشيخوخة يتحول البكتين في هذه المرحلة إلى:

(أ) البروتويكتين (ب) حمض البكتينيك (ج) حمض البكتيك (د) الألبينو

٣- من الصبغات القابلة للذوبان في الدهن:

(أ) الأثوسيانين (ب) الأنثوزانثين (ج) الكلوروفيل (د) البيتاين

٤- من مكونات الخضراوات والفواكه ويسهم في إعطاء الطعم والنكهة والمحافظة على اللون بمنع الاسمرار الإنزيمي هو:

(أ) البروتينات (ب) الفيتامينات (ج) الأملاح المعدنية (د) الحموض العضوية

٥- الإجراء المناسب للتخلص من الرائحة الناتجة من تكوّن كبريتيد الهيدروجين (H_2S) عند طهو الملفوف والزهرة:

(أ) طهوها في وعاء مكشوف (ب) طهوها في وعاء مغطى

(ج) إضافة عصير الليمون في أثناء الطهو (د) نقعها في حمض الخل فترة من الزمن قبل طهوها

٦- الاسمرار الإنزيمي يؤثر في اللون والطعم ويُعد مقبولاً عند عمل مربي:

(أ) الباذنجان (ب) التفاح (ج) البرتقال (د) الفراولة

٧- تمتاز الجذور مثل اللفت والجزر بأنها تحتوي على نسبة عالية من:

(أ) الماء (ب) الكربوهيدرات (ج) البروتينات (د) الدهون

٨- تمتاز البطاطا بأنها تتوافر طوال العام بسبب:

(أ) قابليتها للتخزين كثمار طازجة أو مجمدة وتحفظ على درجة حرارة الغرفة بضعة أشهر

(ب) احتوائها على كميات عالية من الماء والبروتينات

(ج) احتوائها على مواد مضادة للأكسدة

(د) إمكانية إتمام عملية نضجها في ظروف التخزين الاعتيادية

٩- النبات الذي يُشكل الجزء القابل للأكل فيه حوالي ٢٠% من وزنه ويمكن حفظه لفترات طويلة بالتجفيف أو التجميد هو:

(أ) البازيلاء (ب) الفول (ج) الملوخية (د) الخس

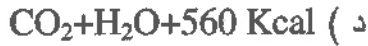
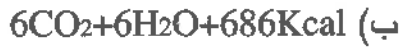


الصفحة الثانية

١٠- يُفضل قطف ثمار الدراق قبل تمام نضجها بسبب:

- (أ) اكتمال نضجها بحفظها على درجات الحرارة العادية
- (ب) تغير لونها إلى السواد عند تمام نضجها
- (ج) منع تكوّن مادة السولانين السامة عند نضجها
- (د) اكتمال نضجها عند حفظها على درجات حرارة منخفضة

١١- نواتج عملية التنفس الهوائي للثمار هي:



١٢- أهم التغيرات التي تحدث على السيليلوز وأشباه السيليلوز في أثناء نضج الخضراوات والفواكه هو تحوّلها إلى:

- (أ) حموض عضوية وسكريات تستخدم في عملية التنفس والأكسدة
- (ب) مواد بكتينية ذائبة تستخدم في عملية الأكسدة
- (ج) مركبات عطرية تعطي نكهة مميزة للثمار
- (د) كحول إيثيلي يعطي طعمًا غير مرغوب للثمار

١٣- حدوث بقع سوداء اللون داخل البطاطا ويقع بنية داخل التفاح في أثناء خزنها ناتج عن:

- (أ) انعدام الأكسجين في جو المخزن
- (ب) زيادة الأكسجين في جو المخزن
- (ج) زيادة غاز الإيثيلين في جو المخزن
- (د) انخفاض غاز الإيثيلين في جو المخزن

١٤- الفيتامين الذي يُشكّل النسبة الأعلى في الخضراوات ذات الأوراق الخضراء الداكنة هو:

- (أ) (ب ١)
- (ب) (د)
- (ج) (ك)
- (د) (أ)

١٥- يُراعى عند اختيار الخضراوات الثمار الغضة ذات الحجم الصغير مثل (خيار، بامية)؛ وذلك بسبب أن الحجم:

- (أ) الكبير منها يحتوي على مواد بكتينية ذائبة لا تتأثر بحرارة الطهو
- (ب) الكبير منها يحتوي على اللجنين الذي لا يتأثر بحرارة الطهو
- (ج) الصغير منها أسهل لعمليات التقشير والتقطيع
- (د) الصغير منها يمكن حفظه مبرّدًا لفترات طويلة تصل إلى عدّة أشهر

١٦- يُعد حفظ الأغذية بالتبريد من أكثر طرائق الحفظ انتشارًا وذلك لـ:

- (أ) انخفاض تكلفتها
- (ب) إمكانية تخزين الأغذية بهذه الطريقة مدة طويلة تزيد على السنة
- (ج) احتفاظ الأغذية بخصائصها الطبيعية والكيميائية والحيوية
- (د) عدم حاجتها لاستهلاك الطاقة

١٧- في أثناء حفظ الخضراوات والفواكه بالتبريد يُراعى عدم اكتظاظ الثمار داخل الثلاجة وذلك لـ:

- (أ) امتصاص الروائح والتأثيرات السلبية في النضج
- (ب) ترك مجال للهواء البارد للتنقل والدوران
- (ج) إتمام اكتمال عمليات نضجها
- (د) تجنب حدوث الاسمرار الإنزيمي للثمار

يتبع الصفحة الثالثة

الصفحة الثالثة

١٨- من الحلول المقترحة للحفاظ على لون الخضراوات والفواكه ومنع أكسدها في أثناء عملية التجفيف والتخزين:

(أ) غمر الثمار في المحاليل القلوية قبل تجفيفها

(ب) كبريتة الثمار بتعرضها إلى أبخرة من ثاني أكسيد الكبريت (SO_2) قبل تجفيفها

(ج) رش الثمار بالسكر قبل تجفيفها

(د) حفظها في أكياس قماشية مهواة وتخزينها مبردة

١٩- تخزين بعض الثمار مبردة قبل اكتمال نضجها كالبندورة يؤدي إلى:

(أ) عدم تكون اللون الطبيعي لثمار البندورة

(ب) زيادة معدل التنفس الهوائي للثمار وبالتالي زيادة نضج الثمار

(ج) تكوّن غاز الإيثيلين وزيادة نضج الثمار

(د) تكوّن الطبقة الشمعية حول الثمار مما يُقلّل فقد الماء منها

٢٠- عند حفظ الخضراوات بالتجميد يُراعى أن تكون الكمية في العبوة الواحدة مناسبة للاستعمال وذلك لـ:

(أ) منع تكوّن اللون الداكن (الاسمرار)

(ب) تجنّب جفاف سطح الخضراوات

(ج) تلافي إعادة التجميد

(د) تقليل مدّة الطهو

٢١- التوصية التي يمكن تقديمها لتلافي وجود بلورات ثلجية على الخضراوات المجمدة:

(أ) الإسراع في الملق الخفيف

(ب) لصق الأكياس المستعملة للتغليف أو ربطها بشكل جيد

(ج) التأكد من انخفاض درجة حرارة المجمدة وتخفيضها إن لزم

(د) استعمال أكياس نايلون سميكة للتغليف

٢٢- يزداد معدل تجفيف الخضراوات والفواكه زيادة نسبية ثابتة عن طريق:

(أ) زيادة حركة الهواء وانخفاض رطوبته النسبية

(ب) انخفاض حركة الهواء وزيادة رطوبته النسبية

(ج) ثبات حركة الهواء وانخفاض رطوبته النسبية

(د) انخفاض حركة الهواء وانخفاض رطوبته النسبية

٢٣- خطوات تجفيف البندورة بالترتيب هي:

(أ) الجمع، تحضير الثمار وغسلها، التقطيع، التجفيف، التملح، التعبئة والتغليف وإضافة الملقق

(ب) تحضير الثمار وغسلها، الجمع، التقطيع، التملح، التجفيف، التعبئة والتغليف وإضافة الملقق

(ج) تحضير الثمار وغسلها، التملح، التقطيع، التجفيف، الجمع، التعبئة والتغليف وإضافة الملقق

(د) تحضير الثمار وغسلها، التقطيع، التملح، التجفيف، الجمع، التعبئة والتغليف وإضافة الملقق

٢٤- من الأغذية المركزة التي تستعمل طعامًا كما هو دون إضافة الماء إليه:

(أ) رب البندورة (ب) الدبس (ج) اللبن المخيض (د) عصير البرتقال المركز



الصفحة الرابعة

٢٥- الإجراء المناسب للسماح بخروج الغازات المتكوّنة في مرحلة التخليل الأولى:

(أ) ترك أوعية المخال مع أغطيتها دون إحكام إغلاقها وذلك من بضعة أيام إلى أسبوع
(ب) إضافة الخل بتركيز مناسب

(ج) ترك أوعية المخال مع أغطيتها دون إحكام إغلاقها طوال فترة التخليل

(د) وضع قرص بلاستيكي على سطح الثمار للسماح بخروج الغازات

٢٦- تعتمد الطريقة التقليدية للتخليل على الحفظ في محاليل ملحية تركيزها (٦%) (وزن/حجم) أي ما يعادل:

(أ) (٦) غم/لتر محلول (ب) (٦٠) غم/لتر محلول (ج) (٦٠٠) غم/لتر محلول (د) (٠,٦) غم/لتر محلول

٢٧- من الحلول المقترحة لحل مشكلة انكماش المخال:

(أ) التقيد بشروط اختيار المواد الأولية

(ب) المحافظة على المخال مغموراً بالسائل أو تغطية السطح بطبقة من الزيت

(ج) استعمال أدوات سكب نظيفة وعدم إعادة الفائض بعد التقديم

(د) التخليل في مكان بارد نسبياً

٢٨- من الأسباب التي تؤدي إلى حدوث مشكلة تكوّن طبقة بيضاء على سطح المحلول الملحي مع طعم غير مقبول

ورائحة كريهة:

(أ) التلوّث بالخمائر السطحية في أثناء الاستعمال

(ب) نشاط الإنزيمات المحللة للبكتين التي تنتجها الأعفان

(ج) تركيز المحلول الملحي عالٍ وزيادة كمية السكر والحمض المضاف لمحلول التخليل

(د) عدم التخلّص من زهرات الخيار عند التخليل

٢٩- عند تسخين السكر مع خليط الفواكه عند إعداد المربى، يتحوّل السكر بوجود الحمض إلى سكر منقلب أي خليط من:

(أ) الجلوكوز والجالاكتوز (ب) الجلوكوز والمالتوز (ج) الجلوكوز والفركتوز (د) الجلوكوز والبكتين

٣٠- القاعدة العامة لكمية السكر المضافة نسبة إلى الفاكهة المجهزة لإعداد المربى هي:

(أ) (١) كغ سكر : (١) كغ من الفاكهة المجهزة

(ب) (١) كغ سكر : (٢) كغ من الفاكهة المجهزة

(ج) (١,٥) كغ سكر : (١) كغ من الفاكهة المجهزة

(د) (٢) كغ سكر : (١) كغ من الفاكهة المجهزة

٣١- عند التعبئة الساخنة للمربى ثُملاً المرطبات حتى الحافة مع مراعاة التخلّص من فقاعات الهواء داخلها لأن الهواء:

(أ) يُساعد على فسادها

(ب) يزيد من صلابة قطع الفاكهة

(ج) يُقلّل من وزن عبوات المربى

(د) يُساعد على تكوّن بلورات سكرية في المربى



الصفحة الخامسة

٣٢- الهدف من تقشير وبشر الحمضيات عند إعداد المرملا:

(أ) تسريع نُضج المرملا

(ب) التخلص من الطبقة الزيتية الموجودة على القشور وحتى لا تؤثر في الطعم

(ج) استخلاص البكتين بكميات أكبر من القشور

(د) الحصول على منتج رائق وشفاف خالي من العيوب الظاهرية

٣٣- المكونات التي تدخل في تصنيع الجلي الصناعي هي:

(أ) عصائر فاكهة طبيعية، بكتين، سكر، حمض

(ب) بكتين، حمض، مواد مكسبة للطعم، عصائر فاكهة طبيعية

(ج) بكتين، سكر وحمض تضاف إلى الماء بنسب متوازنة، لون صناعي، مواد مُكسبة للطعم والنكهة

(د) بكتين، لون صناعي، عصائر فاكهة طبيعية

٣٤- الحل المناسب لتدبير مشكلة الهلام القوي في الجلي:

(أ) وقف الطهو عند انتهاء مدة الطبخ

(ب) إضافة عصير الليمون أو حمض مناسب

(ج) خلط العصير بآخر غني بالبكتين

(د) إضافة البكتين الصناعي

٣٥- الهدف من انتخاب الثمار الطرية بعد اكتمال نضجها عند إعداد شراب الفاكهة:

(أ) الحصول على أفضل نكهة وأعلى نسبة بكتين للحصول على عصير قليل اللزوجة

(ب) منع نمو الخمائر والأعفان على سطح الشراب

(ج) الحصول على مشروب خالي من الطعم اللاذع غير المرغوب

(د) الحصول على أفضل نكهة وأقل نسبة بكتين للحصول على عصير قليل اللزوجة

٣٦- الهدف من تخزين عبوات شراب الفاكهة بعد تعبئتها في مكان معتم أو تغليفها هو:

(أ) منع تبلور السكر في الشراب

(ب) منع وصول الضوء لها والمحافظة على لون الشراب

(ج) الحفاظ على اللزوجة العالية للشراب

(د) تحسين طعم الحموضة المميزة للشراب

٣٧- من أسباب النكهة الضعيفة في شراب الفاكهة:

(أ) كمية السكر قليلة

(ب) التعبئة الباردة

(ج) الفاكهة غير ناضجة

(د) تلوث العصير

٣٨- العائلة التي تتبع لها ثمار المشمش:

(أ) التفاحيات

(ب) اللوزيات

(ج) القرعيات

(د) الحمضيات



الصفحة السادسة

٣٩- من صفات المخال عالي الجودة:

(أ) القوام متماسك وغير رخو

(ب) النكهة المميزة للخضراوات الطازجة

(ج) القطع أو الثمار بأحجام وأشكال مختلفة

(د) الاحتفاظ بلون الخضراوات الطازجة في ثمار الخيار المخلاة

٤٠- السبب في ظهور مشكلة تبلور السكر في المرببات هو:

(أ) نقص كمية الحمض

(ب) نقص كمية السكر

(ج) الفاكهة فقيرة بالبكتين

(د) تلوث غطاء العبوات

• ضع إشارة (✓) أمام العبارة الصحيحة، وإشارة (×) أمام العبارة الخطأ، ثم ظلّل بشكل غامق الدائرة التي تشير إلى رمز الإجابة في نموذج الإجابة (الدائرة ذات الرمز (أ) للتعبير عن الصواب والدائرة (ب) للتعبير عن الخطأ):

٤١- () في المراحل الأولى من تكوين الثمار كما في الموز تكون عملية هدم النشا أسرع من عملية بنائه.

٤٢- () الألياف الغذائية غير قابلة للهضم في جسم الإنسان وتمتص الماء وتساعد على حركة الأمعاء فتمنع الإمساك.

٤٣- () يمكن تحويل جزيئات البروتويكتين المتشابكة والتي يصعب نوبانها في الماء إلى بكتينات ذائبة بعلها في محلول قلوي لمدة زمنية كافية.

٤٤- () العنصر المعدني الذي يتركز في صبغة اليخضور الكلوروفيل هو (الكالسيوم).

٤٥- () تؤثر المعادن في لون الصبغات النباتية.

٤٦- () التجميد هو خفض درجة حرارة المادة الغذائية من (-٨)° س إلى (-١٠)° س.

٤٧- () يمكن تجفيف الغذاء إلى محتوى رطوبي درجته صفر.

٤٨- () للإسراع في عملية التخليل يضاف قليل من محلول تخليل طازج وناجح.

٤٩- () يؤدي استعمال درجات حرارة أعلى من (٨٢)° س عند تجفيف الخضراوات والفواكه إلى تلف الأنسجة.

٥٠- () تعتمد كمية السكر المضافة عند إنتاج الثمار المحفوظة بالسكر على محتوى الثمار من السكر وعلى كمية البكتين.

﴿ انتهت الأسئلة ﴾

