



إدارة الامتحانات والاختبارات
قسم الامتحانات العامة

امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠٢١

(وثيقة مسمية/مجبود)

المبحث: العلوم المهنية الخاصة/التصنيع الغذائي المنزلي/الورقة الأولى (ف) (١م) (٣م) مدة الامتحان: ٣٠ ١
الفرع: الاقتصاد المنزلي رقم المبحث: 359 اليوم والتاريخ: الثلاثاء ٢٠٢١/٧/١٣
اسم الطالب: رقم الجلوس:

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

١- المكوّن الرئيس في محاصيل الخضراوات والفواكه هو:

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

٢- تتراوح نسبة المواد الكربوهيدراتية في الخضراوات والفواكه ما بين:

(أ) (١٠-٢٠%) (ب) (٢٠-٣٠%) (ج) (٣٠-٤٠%) (د) (٥٠-٦٠%)

٣- المادة غير القابلة للهضم في جسم الإنسان التي تمتص الماء وتساعد على حركة الأمعاء وتمنع الإمساك هي:

(أ) الفيتامينات (ب) الأملاح المعدنية (ج) الألياف الغذائية (د) البروتينات

٤- تُعد الخضراوات والفواكه مصادر رئيسة لفيتاميني:

(أ) (ب + د) (ب) (أ + ب) (ج) (أ + د) (د) (أ + ج)

٥- أجزاء الخضراوات التي تحتوي على نسبة عالية من الماء بالإضافة إلى أن بعضها يزود بفيتامين (ج):

(أ) الثمار (ب) الجذور (ج) الأبطال (د) الدرناات

٦- من الأمثلة على الدرناات:

(أ) الخس (ب) الجزر (ج) البطاطا (د) الشمندر

٧- من النباتات التي تُصنّف من عائلة القرعيات:

(أ) الدراق (ب) العنب (ج) البرتقال (د) البطيخ

٨- الأجزاء الغضة للنباتات القابلة للأكل وتشمل الجذور والأبطال والسيقان والأزهار والبذور والثمار والأوراق تُعرف بـ:

(أ) الخضراوات (ب) البروتينات (ج) الفيتامينات (د) الأملاح المعدنية

٩- مرحلة من التطور التي وصلت إليها النبتة أو أجزاء منها بحيث يُمكنها من النضج التام حتى لو تمّ قطعها تُعرف بالنضج:

(أ) البستاني (ب) الفيسيولوجي (ج) التام (د) غير التام

١٠- من نواتج عملية التنفس الهوائي للخضراوات والفواكه:

(أ) ماء + ثاني أكسيد الكربون + ٦٨٦ طاقة (ب) ماء + أوكسجين + ٨٦ طاقة

(ج) ماء + كحول + ٦٨٦ طاقة (د) ماء + كحول + ٨٦ طاقة

منهاجي



متعة التعليم الهادف

الصفحة الثانية

١١- أول دلالات تُضج معظم أنواع الثمار:

- (أ) نقصان كمية المواد البروتينية
(ب) نقصان كمية المواد الدهنية
(ج) اختفاء اللون الأخضر
(د) نقصان نسبة المواد الطيارة

١٢- من أكثر الفيتامينات التي تفقدها الخضراوات والفواكه في أثناء تخزينها:

- (أ) (د) (ب) (ج) (ب) (ج) (د) (ب) (١٢)

١٣- من شروط اختيار الخضراوات والفواكه:

- (أ) شراء الخضراوات في غير موسمها
(ب) اختيار الخضراوات المصابة بالفطريات
(ج) شراء الخضراوات والفواكه غير المتماسكة
(د) اختيار الخضراوات والفواكه غير الذابلة

١٤- من أضرار التبريد الزائد للخضراوات والفواكه:

- (أ) إتمام نضوج الثمار
(ب) تلون الثمرة باللون الأخضر
(ج) تحرير الحموض العضوية من الخلايا
(د) زيادة الماء في الثمار

١٥- يُفضّل استخدام الأكياس المصنوعة من الورق عند تخزين الخضراوات والفواكه وذلك لأنها:

- (أ) مواد نقّادة (ب) سهلة الاستخدام (ج) لا تتحلّل (د) غير شفافة

١٦- تحتوي الخضراوات ذات الأوراق الداكنة على نسب أعلى من فيتامين:

- (أ) (د) (ب) (أ) (ج) (ب) (د) (ب) (١٢)

١٧- المفهوم الذي يُشير إلى خفض درجة حرارة المادة الغذائية لدرجة حرارة أعلى من درجة انجمادها؛ لتثبيط عمل الأحياء المجهرية والإنزيمات والتفاعلات الحيوية والكيميائية هو:

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

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

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

١٩- تُحفظ الخضراوات والفواكه ذات الروائح القوية في الثلاجة كالجوافة:

- (أ) مكشوفة (ب) مغلّفة (ج) مقطّعة (د) كاملة

٢٠- تُنظّف الثلاجة باستمرار بمحلول:

- (أ) بيكربونات الكالسيوم (ب) بيكربونات المغنيسيوم (ج) المواد المعطّرة (د) بيكربونات الصوديوم

٢١- المدّة المناسبة لسلق الخضراوات بعد تنظيفها وغسلها حسب نوعها وسُمكها تتراوح:

- (أ) (٢-١) دقيقة (ب) (٦-٨) دقائق (ج) (٢-٥) دقائق (د) (١٠-١٢) دقيقة

٢٢- من فوائد السلق الخفيف للخضراوات قبل تجميدها:

- (أ) قتل الجراثيم
(ب) زيادة الأكسجين الذائب في الأنسجة
(ج) زيادة الحيز اللازم داخل المجمّدة
(د) تحرير اللون

يتبع الصفحة الثالثة

منهاجي

متعة التعليم الهادف



الصفحة الثالثة

٢٣- من طرائق تقادي جفاف سطح الخضراوات المجمدة:

- (أ) السلق بماء كافٍ على دفعات
(ب) استعمال أكياس نايلون سميكة
(ج) الإسراع في السلق
(د) التأكد من انخفاض درجة حرارة المجمدة

٢٤- من أسباب اسمرار لون الخضراوات المجمدة:

- (أ) سوء التغليف
(ب) مدة السلق الخفيف كافية
(ج) التعريض للهواء لفترة بعد التقطع
(د) زيادة كمية الماء

٢٥- مدة الصلاحية التقريبية لحفظ الخضراوات المجمدة حسب الأصول:

- (أ) (١٢-٩) يوماً (ب) (١٢-٩) شهراً (ج) (٩-٢) أيام (د) (٩-٢) أشهر

٢٦- من أقدم الطرائق التي عرفها الإنسان لحفظ الأغذية:

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

٢٧- الغرض من سلق الخضراوات قبل تجفيفها:

- (أ) تغيير لون الخضراوات
(ب) تثبيت لون الخضراوات
(ج) زيادة تركيز الفيتامينات فيها
(د) القضاء على الإنزيمات التي تُسبب التلف

٢٨- الغرض من غمر ثمار الخوخ قبل تجفيفه في المحاليل القلوية:

- (أ) تغيير لون ثمار الخوخ
(ب) تليين القشور الصلبة
(ج) زيادة تركيز فيتامين (ج) فيها
(د) القضاء على الإنزيمات الضارة

٢٩- خطوات تجفيف البندورة على الترتيب:

- (أ) تحضير الثمار، الغسل، التجفيف، الجمع، التقطيع، التملح، التعبئة والتغليف وإضافة المصق
(ب) تحضير الثمار، الغسل، التقطيع، التملح، التجفيف، الجمع، التعبئة والتغليف وإضافة المصق
(ج) تحضير الثمار، الجمع، التقطيع، التملح، التجفيف، الغسل، التعبئة والتغليف وإضافة المصق
(د) تحضير الثمار، الغسل، التجفيف، التملح، الجمع، التقطيع، التعبئة والتغليف وإضافة المصق

٣٠- مرحلة من مراحل تجفيف الأغذية السائلة لإزالة جزء من الماء الموجود في المادة الغذائية:

- (أ) التركيز (ب) العصر (ج) النقع (د) الكبريتة

٣١- التركيز الذي يُعتمد في الطريقة التقليدية لتخليل الخضراوات في محاليل ملحية:

- (أ) (١٢%) (ب) (١٨%) (ج) (٦%) (د) (٤%)

٣٢- من صفات المخلّل عالي الجودة:

- (أ) القوام رخو (ب) المحلول الملحي عكِر (ج) الثمار متباينة في الحجم (د) الحموضة ظاهرة ومقبولة

٣٣- من أسباب انكماش المخلّل:

- (أ) تركيز المحلول الملحي منخفض
(ب) نقصان كمية السكر المضافة
(ج) نقصان الحمض المضاف
(د) تركيز المحلول الملحي عالٍ

يتبع الصفحة الرابعة

منهاجي

متعة التعليم الهادف



الصفحة الرابعة

٣٤- من طرائق تفادي مشكلة اهتراء مخّل الخيار:

- (أ) التخليل على درجة حرارة منخفضة
(ب) تخزين المخّل في مكان حار نسيباً
(ج) نزع زهرات الخيار عند التنظيف
(د) إضافة مقدار (٥) غ من السكر لكل لتر محلول
- ٣٥- من أهم المكونات المستخدمة في إنتاج الثمار المحفوظة بالسكر:

- (أ) الماء والملح والسكر
(ب) السكر والمواد البكتينية والملح
(ج) المواد البكتينية والسكر والحمض
(د) الماء والحمض والملح
- ٣٦- السكر الأفضل لعمل المربيات:

- (أ) السكروز
(ب) اللاكتوز
(ج) الفركتوز
(د) الجلوكوز
- ٣٧- طريقة التدبير المناسبة لمشكلة سيولة الجلي:

- (أ) تقليل مقدار السكر
(ب) تقليل كمية الحمض
(ج) إضافة كمية من الماء
(د) زيادة نسبة البكتين

٣٨- الثمار الناتجة من غمر الفاكهة بمحلول سكري ثم تجفيفها تُسمى:

- (أ) السكروز
(ب) الجلوكوز
(ج) الكريستالزية
(د) البريستالزية
- ٣٩- التركيز المناسب للسكر في شراب الفاكهة لا يقل عن:

- (أ) (٢٠%)
(ب) (٢٥%)
(ج) (٦٠%)
(د) (٦٥%)
- ٤٠- تُسمى طريقة تسخين شراب الفاكهة إلى (٩٠) س ثم صبّه في عبوات زجاجية، وإغلاقه بإحكام:

- (أ) التعبئة الباردة
(ب) التعبئة الساخنة
(ج) غلي شراب الفاكهة
(د) تسخين شراب الفاكهة

• ضع إشارة (✓) أمام العبارة الصحيحة، وإشارة (X) 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- الحمض العضوي الذي يتركز وجوده في السبانخ ومعظم الخضراوات الورقية هو الأكساليك. ()

٤٢- يُصنّف الإجاص من عائلة اللوزيات. ()

٤٣- تؤدي زيادة درجة حرارة مخزن الخضراوات والفواكه إلى خفض سرعة التنفس. ()

٤٤- تكون الرطوبة النسبية لغالبية الفواكه والخضراوات (٩٠-٩٥%). ()

٤٥- يعمل الحفظ بالتبريد على إبطاء سرعة العمليات الحيوية في الأغذية الطازجة. ()

٤٦- يعدّ فيتامين (أ) من أكثر الفيتامينات تأثراً بالتجميد. ()

٤٧- تتميز طريقة التجفيف الصناعي بأنها غير مكلفة ولا تحتاج إلى أجهزة ومعدات. ()

٤٨- تتراوح أفضل درجة حرارة للتخليل بين (٢٥-٣٠) س. ()

٤٩- يُستخدم جهاز الرفراكتوميتر في قياس نسبة السكر في المربى. ()

٥٠- من صفات المرملاذ عالي الجودة قوام المنتج لزج أو شبه صلب. ()

