إدارة الامتحانات والاختبارات
قسم الامتحانات العامة

امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠٢٥

(وثيقة محمية/محدود)

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

الفرع: الاقتصاد المنزلي — رقم المبحث: 301 — اليوم والتاريخ: الخميس ٢٠٢٥/٦/٢٦

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- المُكوّن الذي يُشكّل الجزء الرئيس من المواد الصلبة في الخضراوات والفواكه وتتراوح نسبته بين (٢٠- ٣٠)% من وزنها، هو:

أ) الماء ب) البروتينات ج) الكربوهيدرات د) الحموض العضوية

٢- الشكل الذي يتحوّل له البكتين عندما تُصبح الثمار ناضجة جدًّا وقريبة من مرحلة الشيخوخة:

أ) البروتوبكتين ب) حمض البكتيك ج) الألبيدو د) اللجنين

٣- الصبغة القابلة للذوبان في الماء، وتوجد في فجوة الخلية العصارية:

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

٤- أحد مُكوّنات الخضراوات والفواكه الذي يُحافظ على اللون بمَنْع الاسمرار الإنزيمي:

أ) الإنزيمات ب) الدهون ج) البروتينات د) الحموض العضوية

٥- المواد القابضة التي تقلّ نسبتها في ثمار البلح والتفاح كُلّما زاد نُضجها:

أ) البروتوبكتين ب) التانينات ج) الإنزيمات د) حمض البكتيك

٦- يُعدّ وجود إنزيم الكاتاليز في الخضراوات والفواكه دليلًا على:

أ) حدوث الاسمرار الإنزيمي في الثمار ب) عدم كفاية عمليات السَّلْق الخفيف في الخضراوات والفواكه

ج) عدم إتمام نضوج الخضراوات والفواكه د) تكوُّن الأعفان داخل ثمار الخضراوات والفواكه

٧- يُصنَّف اليقطين والفلفل الأحمر حسب جزء النبات المأخوذ منه إلى:

أ) ثمار ب) جذور ج) درنات د) أبصال

٨- العائلة التي تتبع لها ثمار الإجاص:

أ) الحمضيات ب) القرعيات ج) التفاحيات د) اللوزيات

٩- الفواكه عديدة البذور التي تنضج خلال فصل الخريف والشتاء، وتُستعمل قشورها في صناعة البكتين ومنتَجاته:

أ) الليمون والبرتقال ب) الإجاص والسفرجل ج) الخوخ والمشمش د) البطيخ والشمام

١٠- الفاكهة التي تُستخدم ثمارها في إنتاج الخل والعصير والمُربَّيات:

أ) الشمام ب) الموز ج) السفرجل د) العنب

١١- المادة الناتجة عن عملية التنفُّس اللاهوائي في الثمار بسبب تحلُّل المُركَّبات العضوية:

أ) الجلوكوز ب) الكحول ج) الأكسجين د) الماء

يتبع الصفحة الثانية ....

١٢- أولى دلالات النضج في معظم أنواع الثمار هي:

أ) اختفاء اللون الأخضر ب) تكوُّن التانينات

ج) بناء النشا د) زيادة كمية الدهون

١٣- تؤدي زيادة درجة حرارة المَخزَن في أثناء خَزْن الخضراوات والفواكه إلى:

أ) طول مدّة تخزين الثمار ب) اكتمال تكوُّن الطبقة الشمعية على الثمار

ج) زيادة سرعة التنفُّس د) تقليل عملية النتح

١٤- السبب في مراعاة شراء الخضراوات والفواكه بكميات مناسبة بحيث تُستهلك خلال فترة قصيرة:

أ) انخفاض نسبة المواد الطيّارة في الثمار ب) انخفاض نسبة الصبغات في الثمار

ج) احتواء الثمار على كميات عالية من اللجنين د) سرعة تَلَف الثمار وقلّة جودتها مع طول فترة التخزين

١٥- درجة الحرارة التي تتعرَّض الثمار دونها إلى تغيّرات سلبية في صفاتها وتركيبها تُعرف بـ:

أ) الحرارة الحرجة للحفظ المُبرّد ب) حرارة التعبئة ج) حرارة التخزين المختلط د) حرارة السَّلْق الخفيف

١٦- تتراوح نسبة الرطوبة عند تخزين البصل والثوم بين:

أ) (٩٠-٩٥)% ب) (٨٠-٨٥)% ج) (٦٥-٧٠)% د) (٤٥-٦٠)%

١٧- نظام التبريد الذي يعتمد على استعمال الحرارة الكامنة للسوائل المتطايرة التي تمتصّ عند تبخيرها جزءًا من حرارة الهواء المحيط، هو التبريد:

أ) الطبيعي ب) الصناعي ج) المضبوط د) الجاف

١٨- تهدف عملية السَّلْق الخفيف للخضراوات قبل تجفيفها إلى:

أ) تغيير اللون الأخضر للخضراوات إلى اللون الزيتوني الباهت ب) زيادة الأكسجين الذائب في الأنسجة النباتية

ج) زيادة التفاعلات الحيوية في أنسجة الثمار د) القضاء التام على الإنزيمات الضارّة

١٩- يُسبِّب سوء تغليف الخضراوات المُجمّدة:

أ) جفاف سطح الخضراوات ب) اسمرار لون الخضراوات

ج) وجود بلّورات ثلجية على الخضراوات د) تقليل مدّة طهو الخضراوات

٢٠- الخضراوات التي تُجفَّف في الظل:

أ) الزهرة ب) البندورة ج) الخضروات الورقية د) الفاصولياء

٢١- المعاملة التي تسبق عملية التجفيف وتهدف إلى إزالة الطبقة الشمعية المُغطّاة بها ثمار الفاكهة:

أ) الغمر في المحاليل القلوية ب) التمليح ج) التركيز بالتجميد د) الكَبْرتة

٢٢- يزداد معدل التجفيف زيادة نسبية ثابتة عند:

أ) زيادة حركة الهواء وارتفاع رطوبته النسبية ب) زيادة حركة الهواء وانخفاض رطوبته النسبية

ج) نقصان حركة الهواء وارتفاع رطوبته النسبية د) نقصان حركة الهواء وانخفاض رطوبته النسبية

٢٣- من مزايا طرائق التجفيف الصناعي:

أ) سهلة وغير مُكلِفة ب) لا تحتاج إلى خبرة عالية

ج) لا تحتاج إلى أجهزة ومُعدّات د) إمكانية التحكُّم بدرجة الحرارة

يتبع الصفحة الثالثة ....

٢٤- يؤدي تكوُّن الوسط الحمضي في عملية التخمُّر اللاكتيكي إلى:

أ) نشاط أنواع من الأحياء الدقيقة المُسبِّبة للتَّلَف
ب) تثبيط الإنزيمات المُسبِّبة للتَّلَف
ج) اهتراء المخللات وتعفّنها
د) إكساب نكهات غير مرغوب فيها

٢٥- السبب في لزوجة سطح المخلل وهُلاميته:

أ) التخليل على درجة حرارة (٢٥-٣٠)° س
ب) زيادة تركيز المحلول الملحي أكثر من (١٠)%
ج) توزّع طبقة الخمائر السطحية في المحلول
د) نشاط الإنزيمات المُحلِّلة للبكتين

٢٦- الهدف من إضافة قليل من محلول تخليل ناجح وطازج في أثناء تصنيع المخلل:

أ) السماح بخروج الغازات المُتكوِّنة في بداية التخليل
ب) مَنْع انكماش المخلل
ج) الإسراع في عملية التخليل
د) الحدّ من نموّ الخمائر والأعفان على سطح المخلل

٢٧- المُشكلة التي تظهر في حالة استعمال خضراوات غير ملائمة من حيث الصنف أو درجة النضج أو الجودة عند إعداد المخللات:

أ) لزوجة سطح المخلل
ب) طعم غير مقبول ورائحة كريهة
ج) تكوُّن طبقة بيضاء على سطح المخلل
د) انكماش المخلل

٢٨- يَتحوَّل السكَّر عند تسخينه مع خليط الفواكه أو عصيرها بوجود الحمض إلى سُكَّر:

أ) مُتكَرمِل
ب) مُنقلِب
ج) هُلامي
د) مُتبلوِر

٢٩- للحصول على أكبر كمية من البكتين اللازم لتكوين الهلام عند إعداد المُربّى تُستعمل الفاكهة:

أ) غير الناضجة
ب) قليلة النضج
ج) تامّة النضج
د) شديدة النضج

٣٠- تُساعد عملية طبخ المُربّى على:

أ) المُحافظة على السكَّر خارج أنسجة الثمار
ب) تحويل السكَّر إلى سُكَّر مُتبلوِر
ج) خَفْض تركيز المزيج من خلال خَفْض تبخُّر الماء
د) القضاء على الميكروبات والإنزيمات الضارَّة

٣١- يتمثَّل الفحص الحسّي الذي يُمكن اعتماده لتحديد مستوى نُضج المُربَّيات بـ:

أ) اختبار لزوجة المُنتَج بحيث يكون هُلاميًّا لزجًا بعد تبريده
ب) مشاهدة تساقط المُنتَج على شكل خيط مُتصل
ج) زيادة تكوُّن الريم على سطح المربى
د) قياس تركيز المواد الصلبة باستخدام المكثاف

٣٢- من الإجراءات الصحيحة عند التعبئة الساخنة للمربيات:

أ) تعبئة المُربّى ساخنًا (١٠٠)°س في عبوات زجاجية مناسبة
ب) ملء المرطبانات حتى الحافّة مع التخلُّص من فقاعات الهواء
ج) إغلاق المرطبانات بشكل شبه مُحكم للمساعدة في خروج الغازات
د) قَلْب المرطبانات بعد تغطيتها لمدّة (٣٠) دقيقة لتعقيم الغطاء

٣٣- السبب في ظهور عيب صلابة قِطَع الفاكهة وتكرمشها عند إعداد المُربّى:

أ) مدَّة الطبخ قصيرة
ب) سَلْق الفاكهة في ماء شديد العُسرة
ج) الفاكهة فقيرة بالبكتين
د) درجة حرارة التعبئة الساخنة غير كافية

٣٤- التدبير المناسب لتفادي مشكلة نموّ الأعفان على سطح المُربّى:

أ) اختيار الفاكهة تامّة النضج
ب) سَلْق الفاكهة قبل إضافة السكَّر
ج) طَبْخ المُربّى لمدَّة كافية
د) إضافة بكتين صناعي في أثناء طَهْو المُربّى

يتبع الصفحة الرابعة ....

٣٥- المُنتَج الذي يتّصف بالقوام المُتماسك ويأخذ شكل الآنية المُعبَّأ فيها بعد إزالته منها:

أ) المُربّى ب) الفاكهة المُسكّرة ج) المرملاد د) الجلي

٣٦- المُشكلة التي يُمكن تدبيرها بزيادة نسبة البكتين عند إعداد الجلي:

أ) الهُلام القوي ب) التسكير ج) الطعم المُتكَرمِل د) سيولة الجلي

٣٧- الهدف من انتخاب ثمار الفاكهة الطرية بعد اكتمال نُضجها عند إعداد شراب الفاكهة هو الحصول على:

أ) أفضل نكهة وأقلّ نسبة بكتين ب) أعلى نسبة بكتين وعصير عالي اللزوجة

ج) أقلّ نكهة وأعلى نسبة بكتين د) أعلى نسبة بكتين وعصير قليل اللزوجة

٣٨- السبب في ظهور النكهة الضعيفة في شراب الفاكهة:

أ) كمية السكّر قليلة ب) التعبئة الباردة

ج) المُعاملة الحرارية الشديدة د) استعمال عبوات زجاجية عند التعبئة

٣٩- من مواصفات شراب الفاكهة عالي الجودة:

أ) احتواؤه على بذور الفاكهة المُصنَّع منها وقشورها

ب) احتواؤه على الطعم اللاذع الناتج من عصر القشور

ج) تجانُس قوامه ووضوح طعمه ورائحته ولون الفاكهة المُصنَّع منها

د) تركيز السكّر فيه لا يقلّ عن (٢٥)%

٤٠- التدبير المناسب لنموّ الخمائر على سطح شراب الفاكهة:

أ) التعبئة الساخنة ب) استعمال فاكهة غير تامّة النضج

ج) استعمال فاكهة غنيّة بالبكتين د) التعبئة الباردة

- **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- ( ) تُقطَف ثمار الموز قبل تمام نُضجها، وتُخزَّن في غرف باردة ومضبوطة لإنضاجها.

٤٢- ( ) يُستخدَم غاز الإيثيلين في المخازن في إنضاج الحمضيات.

٤٣- ( ) اللجنين مادة كربوهيدراتية لا تتأثّر بالحرارة.

٤٤- ( ) الأغذية المُبرّدة هي تلك الأغذية المُخزَّنة على درجة حرارة أعلى من تجمُّد الماء في الغذاء.

٤٥- ( ) يُعدّ التركيز مرحلة من مراحل تجفيف الأغذية السائلة.

٤٦- ( ) يحدث فَقْد كبير لمعظم العناصر الغذائية الموجودة في الخضراوات في أثناء الحفظ بالتخليل.

٤٧- ( ) يُعدّ التوازن بين الحمض والسكّر ضروريًّا للحصول على طعم مُميّز ولزوجة منخفضة في إنتاج الثمار المحفوظة بالسكّر.

٤٨- ( ) عند إعداد المرملاد تُقطّع قشور ثمار الحمضيات إلى قطع صغيرة، ثم تُسلق للتخلُّص من جزء من مرارتها.

٤٩- ( ) يُضاف السكّر بنسبة (١:٢) للعصير الرائق عند إعداد الجلي.

٥٠- ( ) الفاكهة المُسكّرة هي فاكهة كاملة أو مُقطّعة مَطهوّة بالسكّر، وهي شبه جافّة قابلة للحفظ.

﴿ انتهت الأسئلة ﴾

منهاجي
متعة التعليم الهادف