



كلية الاقتصاد المنزلي
كلية معتمدة من الهيئة القومية لضمان الجودة والاعتماد

وحدة القياس والتقويم

وحدة ضمان الجودة والاعتماد

السؤال الثالث: ضع علامة (✓) أمام العبارة الصحيحة وعلامة (x) أمام العبارة الخاطئة: (٢٠ درجة)

- ١- الاحماض الطيارة والغير طيارة تخرج من الخضروات أثناء الطهي .
- ٢- ليست هناك علاقة بين القيمة الغذائية وتركيز مواد النكهة في الخضر .
- ٣- عند طهي الخضر في ماء مضاف له مادة قلووية يتحول الكلوروفيل للون الأخضر الزاهي.
- ٤- Flavan هو المسئول عن الطعم القابض في الشاي.
- ٥- انزيم الفينوليز يسبب تغير لون ال catechins عند تخذش الانسجة واختلاط الانزيمات بالعصارة.
- ٦- انزيم الفايسين الموجود في التين يستخدم في تطرية اللحوم لما له من خصائص محلله للبروتين.
- ٧- يحتوي البصل والثوم علي مركب اللين الذي يتحلل ويعطي الامونيا ومركب كبريتي ذو رائحة غير مرغوبة.
- ٨- الخضروات والفاكهة حامضية التفاعل عادة ومقدار الحموضة يعتمد علي النوع.
- ٩- عند إضافة البيكربونات اثناء طهي الخضر فانها تتلف الفيتامينات.
- ١٠- الصبغات الكاروتينية تتميز بثباتها للحرارة والنقع والاكسدة.
- ١١- النارنجين الموجود في الكمون له طعم مر.
- ١٢- من اهم الخضروات الغنية بالكبريت الكرفس.
- ١٣- صبغة lycopene توجد في الزعفران.
- ١٤- الدهون قليلة الوجود في كل الخضروات .
- ١٥- الخضروات والفاكهة مصدر لكل الفيتامينات عدا فيتامين D وفيتامين B2.
- ١٦- الانثروسايانين هي جليكوسيدات صفراء باهتة اللون توجد في التفاح والبصل والبطاطا .
- ١٧- Flavones عديمة اللون وتوجد في الأعشاب والحبوب والخضروات.
- ١٨- الكلوروفيل لا يذوب في مذيبات الدهون ويذوب في الماء.
- ١٩- فيتامين C في عصير الاناناس يمنع حدوث التفاعل الانزيمي .
- ٢٠- الخضروات منخفضة المحتوي البروتيني عدا البقوليات تحتوي علي حوالي ١٨% بروتين.

انتهت الأسئلة مع تمنياتنا بالنجاح

د/ لمياء دياب

د/ عزه الاسكافي

د/ أيمن العدوي

د/ لمياء دياب

د/ عزه الاسكافي

د/ أيمن العدوي



الامتحان التحريري النهائي لمقررات انتاج الخضر المنزلية

الفصل الدراسي الاول ٢٠٢٢/٢٠٢٣

الفرقة الدراسية	الفرقة الثالثة	تاريخ الاختبار	٢٠٢٣/١/٣
القسم العلمي	إدارة المنزل والمؤسسات	الفصل الدراسي	الأول للعام الجامعي ٢٠٢٣/٢٠٢٢
المقرر الدراسي	انتاج الخضر المنزلية	زمن الإمتحان	ساعتان
كود المقرر	M 316	الدرجة الكلية	٦٠ درجة
عدد الطلاب	١٩٠	عدد أوراق الإمتحان	ورقة علي وجهين

السؤال الأول : أجب عن الأسئلة التالية (٢٠ درجة)

- أ- ماهي اسباب الانتفاخ في علب الصفيج اثناء الحفظ بالتعليب؟
- ب- ماهي الشروط الواجب توافرها في المواد الحافظة؟
- ج- ماهي مميزات وعيوب الحفظ بالتبريد؟
- د- اذكر العوامل التي تؤثر على نشاط انزيمات الخضر؟

السؤال الثاني: (٢٠ درجة)

أ- ضع علامة صح امام العبارات الصحيحة وعلامة خطأ امام العبارات الخاطئة

- ١- يزرع البقدونس في جميع انواع التربة خاصة الخالية من الاملاح
 - ٢- عند زراعة الخضروات في المنزل يجب ان يكون ذلك في مكان بعيد عن الشمس
 - ٣- يفضل زراعة الجرجير في جو معتدل او مائل للبرودة
 - ٤- يتم ري البقدونس بطريقة منتظمة مع مراعاة تعطيش النبات للمياه
- ب- تصنف الخضروات من حيث الجزء المأكول لعدة انواع..... اذكر ثلاثة منهم مع ذكر مثال
- ج- قم بعمل مقارنة بين الطماطم والفلفل من حيث القيمة الغذائية - الجو المناسب للزراعة