



كلية الاقتصاد المنزلي

الفصل الدراسي الثاني للعام الجامعي ٢٠٢١-٢٠٢٢

القسم	الإقتصاد المنزلي و التربية	اسم المقرر	إعداد أطعمة (H222)
الفرقة - الشعبة	الفرقة الثانية	تاريخ الامتحان	٢٠٢٢ / ٦ / ١٩
عدد الطلاب	١٧٠	زمن الامتحان	ساعتان

(الأسئلة في ستة صفحات)

أجب عن الاسئلة التالية: (درجة الإختبار الكلية ٦٠ درجة)

السؤال الأول:- اختر الإجابة الصحيحة مما بين القوسين. (٣٠ درجة)

- ١- نسبة الاستخلاص فى الدقيق الأسمر
- أ- (٩٠-٩٥%) ب- (٨٠-٨٥%) ج- (٨٥-٩٠%) د- (٩٥-١٠٠%)
- ٢- يتم تخزين الدقيق لتحسين لونه وتبييضه لمدته تصل إلى.....
- أ- (٢-٤ شهور) ب- (٣-٦ شهور) ج- (٣-٦ أسابيع) د- (٢-٤ أسابيع)
- ٣- يتكون من البيومين وكولاجين ويذوب فى الماء البارد ويتحول الى جيلاتين بالغلى.
- أ- (النسيج الضام) ب- (النسيج العضلى) ج- (المايوسين) د- (الببسين)
- ٤- لا تحبش الهواء وتعطى مخبوزات ناعمه وتصلح لبعض الفطائر.
- أ- (الزبد) ب- (الزيوت السائلة) ج- (المارجرين) د- (السمن)
- ٥- يعتبر غذاء للخميرة لانتاج غاز ثانى أكسيد الكربون والكحول.
- أ- (اللبن) ب- (السكر) ج- (البيكينج بودر) د- (الملح)
- ٦- من أهم فوائد البيض للمخبوزات كل ما يلى ما عدا
- أ- (تكوين مستحلب جيد) ب- (مادة مثبتة للمستحلب) ج- (يعطى نعومة ودسامة للمخبوزات)
- د- (غذاء للخميرة)
- ٧- المثبطات تقوم بزيادة حموضة العجينة بدرجة أقل من Ph.....
- أ- (٤.٦) ب- (٣.٢) ج- (٥.٢) د- (٤.٢)
- ٨- يتم استخدام حامض الاكتيك بمعدل % من وزن الدقيق كمادة مثبتة.
- أ- (٠.٤) ب- (٠.٣) ج- (٠.١) د- (٠.٦)

تابع الأسئلة في الصفحة التالية

٩- كلوريد الامونيوم من أهم الاضافات على الدقيق ويعمل على.....

أ-(تطرية الجلوتين) ب-(مغذى للخميرة) ج-(مادة مبيضة) د-(جميع ما سبق)

١٠- يعمل على تقليل مخاطر الإصابة بالنوبات القلبية والسكتات الدماغية

أ-(السيلاينيوم) ب-(الحديد) ج-(كالسيوم) د-(الزنك)

١١- من أهم المواد الضارة التي تتكون أثناء شواء الأسماك على الفحم

أ-(الأمينات الحلقية المتجانسة) ب-(الهيدروكربونات العطرية متعددة الحلقات) ج-(الأمينات الحلقية غير المتجانسة) د-(ب و ج معا)

١٢-الهواء من المواد الرافعة الطبيعية التي تدخل في جميع العجائن اللينة واليابسة بعدة طرق

أ- (نخل الدقيق والمقادير الجافة) ب- (فرك المادة الدهنية مع الدقيق) ج- (دعك المادة الدهنية مع السكر) د-(جميع ما سبق).

١٣-التخمير هو العملية التي تقوم بها الخميرة حيث تتفاعل مع الكربوهيدرات وتحولها الى

أ-(غاز ثاني اكسيد الكربون + حمض) ب- (غاز ثاني اكسيد الكربون + كحول)
ج- (غاز ثاني اكسيد الكربون + بخار ماء) د- جميع ما سبق

١٤- العصارة الموجودة داخل النسيج العضلي في تركيب اللحم تحتوي على.....

أ- (حامض فوسفوريك وأملاح الكالسيوم والحديد) ب-(حامض فوسفوريك وأملاح الكالسيوم اليود)
ج-(حامض فوسفوريك وأملاح الكالسيوم الماغنسيوم) د-(حامض فوسفوريك وأملاح الكالسيوم والزنك)

١٥- من التغيرات التي تطرأ على اللحم أثناء الطهي.....

أ- (يتحول النسيج الضام الى جيلاتين) ب- (يزداد الحمل الميكروبي) ج- (تغيرات غير مرغوب فيها في الطعم والنكهة) د- (زيادة نسبة الماء في اللحم).

١٦- تنتقل الحرارة إلى الطعام عن طريق حركة السوائل (غليان الماء) أو حركة الهواء الساخن في

الفرن و تسمى

أ- (التوصيل) ب- (تيارات الحمل) ج- (الاشعاع) د- (الموجات متناهية الصغر)

تابع الأسئلة في الصفحة التالية

١٧. تنتقل الحرارة في التحمير الغزير بصورة رئيسية عن طريق

أ- (تيارات الحمل) ب- (الأشعاع) ج- (الموجات متناهية الصغر) د- (الموجات الحرارية)

١٨- يتكون مركب الفيوفيتين في الخضروات الخضراء، و ينتج اللون الأخضر الزيتوني في الوسط

أ- (القلوي) ب- (الحامضي) ج- (المتعادل) د- (الأملاح المعدنية)

١٩- يتكون معظم محتوى الإندوسبيرم في الحبوب من

أ- (البروتين) ب- (الدهون) ج- (النشا) د- (الألياف)

٢٠- الصبغة ذات اللون الأخضر بالخضروات هي ...

أ- (الأنثوسيانين) ب- (الأنثوزانثين) ج- (الليكوبين) د- (الكلوروفيل)

٢١. الخضروات النشوية تلين أنسجتها أثناء الطهي نتيجة ل

أ- (فقد الألياف) ب- (عملية الأكسدة) ج- (انتفاخ حبيبات النشا) د- (تحلل المركبات الغير ذائبة)

٢٢. أغنى المصادر الغذائية التي تمد الجسم بالطاقة هي

أ- (البروتينات) ب- (الدهون) ج- (الكربوهيدرات) د (الفيتامينات)

٢٣- للمحافظة على لون صبغة الكلوروفيل يجب التخلص من بكشف غطاء الإناء في أثناء الدقائق

الأولى لغليان الخضر.

أ- (الأحماض) ب- (القلويات) ج- (الرطوبة) د- (الزيوت الطيارة)

٢٤- من الإرشادات الغذائية لتخطيط وجبات غذائية صحية التقليل من الأطعمة والمشروبات التي تحتوي

على نسبة عالية من

أ- (السكريات والكولستيرول والصوديوم) ب- (الدهون المحولة والملح والسكريات)

ج- (السكريات والدهون المشبعة والصوديوم) د- (الكولستيرول و الدهون المشبعة والصوديوم)

٢٥- صبغة الأنثوزانثين تتواجد في

أ- (البطاطس) ب- (البنجر) ج- (الباذنجان) د- (الطماطم)

٢٦. القرنبيط و الكرنب نكهتها المميزة بعد إجراء عملية الطهي.

أ- (تظهر) ب- (تضعف) ج- (تختفي) د- (تقوى)

تابع الأسئلة في الصفحة التالية

٢٧. بعض الخضروات يسود لونها أثناء التجهيز و الطهي نتيجة ل

أ- (فقد الألياف) ب- (عملية الأكسدة) ج- (انتفاخ حبيبات النشا) د- (تحلل المركبات الغير ذائبة)

٢٨. من الأغذية التي تساعد على معادلة الحموضة داخل الجسم

أ- (البروتينات) ب- (الدهون) ج- (الكربوهيدرات) د- (الخضروات)

٢٩. يحتوى البيض على و هو من أكثر صور الصبغات الطبيعية الشبيهه بمضادات الأكسدة.

أ- (الليوتين) ب- (الليكوبين) ج- (البيتا كاروتين) د- (التوكوفيرول)

٣٠. تقلل الدهون من تطوير الجلوتين لانها

أ- (شره في امتصاص الماء) ب- (تغلف حبيبات الدقيق) ج- (تزيد قوة العجن)
د- (ستقلل تكاثر الخميرة)

السؤال الثانى:- إختار الحرف (T) امام العبارات الصحيحة والحرف (F) امام العبارات الخاطئة
(٣٠ درجة)

١. يتركب اللحم من نسيج عضلى ونسيج ضام والنسيج الضام يتركب من ألياف عبارة عن انابيب تختلف طولاً باختلاف المكان من الحيوان. ()

٢. من أهم البروتينات التى تتصلب بعد موت الحيوان مادة تسمى الميوسين. ()

٣. لحم الضأن أعرس هضما وأنسجته تكون غليظه واذا ذبح قبل بلوغه الشهرين يكون لحمه قليل التماسك وضعيف الطعم. ()

٤. من الضرورى طهى اللحوم طهيا جيدا لان ذلك يزيد من قدرة الجهاز الهضمى على تحويل البروتينات الى أحماض أمينية سهلة الامتصاص. ()

٥. تحتوى بعض أنواع الفاكهه على انزيم البروتياز الذى يعد من الانزيمات القادرة على تحطيم بروتينات اللحم. ()

٦. استخدام الملح كوسيلة ليست مرغوبة من الجميع لانه يمكن تذوق طعم غير مرغوب فى اللحم بعد الطبخ كما يؤثر ويغير من ملمسه بعض الشئ. ()

٧. ثانى اكسيد الكربون والنشادر تنتج باضافة مادة كيميائية فقط. ()

٨. يعتبر البيكينج بودر من أهم المواد الرافعة الكيميائية القليلة الاستعمال وتنتج عند وضعها فى العجائن غاز ثانى أكسيد الكربون وغاز النشادر وبخار الماء ولها رائحة نفاذة لأنها تتطاير بسرعة. ()

تابع الأسئلة في الصفحة التالية

- ٩ الدقيق الأبيض تصل نسبة الاستخلاص به الى ٩٠-٩٥% على الرغم من احتوائه على الأملاح المعدنية والفيتامينات. ()
- ١٠ يقوم السكر بدور مهم جدا في الخبز وهو ليس عامل مكسب للنكهة ومتبل فقط ولكنه يقوى قوام الجلوتين ويجعله اكثر مطاطية. ()
- ١١ المستخرجات عبارة عن زيوت ذات نكهة مخلوطة بالماء مع اضافة بعض المواد مثل صمغ الخضروات. ()
- ١٢ سلق الأسماك تعتبر من أكثر الطرق الصحية لطهي الأسماك حيث تضمن عدم جفاف لحمه ولا تتطلب أى دهون أو زيوت مضافة لطهيها. ()
- ١٣ طهي الأسماك فى الميكروويف على درجة حرارة منخفضة يمكن أن يساعد فى الاحتفاظ باحماض الاموجا ٣ الموجوده فى الأسماك. ()
- ١٤ من أهم شروط اختيار الأسماك أن يكون اللحم متماسكا والخياشيم ذات لون أحمر طبيعى. ()
- ١٥ من علامات الطزاجه فى الأسماك أن يكون سطح القطع جافا واللون أبيض بدون اسمرار. ()
- ١٦ الطهي بالميكروويف يتم عن طريق انبعاث الحرارة على شكل موجات من الأجسام الساخنة كالشعلات المفتوحة والمعادن المتوهجة، وتنتقل الأشعة خلال الغازات والسوائل الشاقة والزجاج (البيركس) التي تسمح بمرور هذه الموجات. ()
- ١٧ السلق هو طهي الطعام في كمية محدودة من السائل في إناء محكم الغطاء، في درجة حرارة أقل من الغليان (٨٥-٩٣م). ()
- ١٨ الهواء الساخن هو الوسيط الذي ينقل الحرارة إلى الأطعمة في طريقة الطهي الرستو. ()
- ١٩ من الإرشادات الغذائية للتخطيط الغذائي الصحي التركيز على تلبية احتياجات المجموعات الغذائية من خلال الأطعمة والمشروبات الغنية بالعناصر الغذائية. ()
- ٢٠ تنتقل الحرارة إلى المخبوزات أثناء الطهي في الفرن بالطرق الثلاث الإشعاع، والتوصيل، وتيارات الحمل. ()
- ٢١ لا تستعمل أواني الطبق المسامي في الأفران الالكترونية، لأنها تعكس الأشعة فلا تتخلل الطعام. ()
- ٢٢ الماء النقي ذات تأثير متعادل داخل الجسم. ()
- ٢٣ لا يوجد فروق جوهريه من حيث القيمة الغذائية بين زيت جوز الهند وزيت النخيل. ()
- ٢٤ يحتوي الزبادي على حامض اللاكتيك، الذي يساعد في رفع العجائن بسبب تفاعله و انتاج غاز الأمونيا. ()

تابع الأسئلة في الصفحة التالية

- ٢٥ الموجات الكهرومغناطيسية هي انبعاث الحرارة علي شكل موجات من الأجسام الساخنة كالشعاعات المفتوحة. ()
- ٢٦ يزداد حجم الغرفة الهوائية في البيض الطازج نتيجة لتسرب الرطوبة من داخل البيضة. ()
- ٢٧ بخار الماء هو الوسط الذي ينقل الحرارة الي الأطعمة في طرق الطهي بالحرارة الرطبة. ()
- ٢٨ وجود اللون الأخضر عند سلق البيض علامة على عدم إستكمال مدة الطهي. ()
- ٢٩ ينصح بأن تكون الحبوب الكاملة تشكل نصف الكمية المستهلكة من مجموعة الحبوب. ()
- ٣٠ الطهي في حلة الضغط (البريستو)، من طرق الطهي الجافة حيث ترتفع درجة الحرارة عن درجة غليان الماء وقد تصل إلى ١٢٠ م°. ()

-انتهت الأسئلة-

مع تمنياتنا بالتوفيق والنجاح

أ.د/ إسلام حيدر

أ.د/ خالد شاهين

د/ محمد رأفت القباري

أ.م.د / مي عبد الخالق غريب

محمد قباري

محمد عبد الخالق