



كلية الاقتصاد المنزلي
كلية معتمدة من الهيئة القومية لضمان الجودة والاعتماد



وحدة القياس والتقييم



وحدة ضمان الجودة والاعتماد

الامتحان التحريري لمادة تكنولوجيا الأدوات والأجهزة

	القسم العلمي / إدارة المنزل والمؤسسات	الشعبة - الفرقة الدراسية / إدارة المنزل والمؤسسات - ماجستير
	اسم المقرر / تكنولوجيا الأدوات والأجهزة	كود المقرر / ٦٣١٩
	العام الدراسي / ٢٠٢٣-٢٠٢٤	الفصل الدراسي / الأول
	التاريخ / ٢٠٢٤-١-٢٢	زمن الامتحان / ساعتين
	عدد الأسئلة / ٤ أسئلة	طريقة اجابة الامتحان / في كراسة الاجابة
	عدد اوراق الامتحان / ورقتين (٢) وجه وظهر	نوع الاسئلة / اجباري (اختيار من متعدد , صح وخطأ) (موضوعي ، مقالي)
	عدد الطلاب / ٣	الدرجة الكلية للامتحان / ٦٠ درجة

تعليمات خاصة بالامتحان : من فضلك اجب عن جميع الاسئلة (السؤال الأول والثاني كتابة رقم السؤال فقط وبجانبه الاجابة)

(٢٠ درجة)

السؤال الاول : اختر الاجابة الصحيحة:

١- تعتمد دورة عمل ثلاجة الامتصاص على:

أ. الجانبية الأرضية ومصدر حراري	ب. الخزان والممتص
ج. المكثف والفاصل	د. المبادل الحراري واللمهب

٢- يراعى ألا يزيد سمك الطعام الذى يطهى فى الميكروويف عن:

أ. ٦-٨ سم	ب. ٢ سم
ج. ٥ سم	د. ١٠ سم

٣- دفاية البيوتوجاز تتميز بأنها:

أ. سهولة التشغيل	ب. سهل التحكم في درجة حرارتها
ج. نارها قوية	د. جميع ما سبق

٤- يعتمد الطهي في الفرن علي انتقال الحرارة عن طريق:

أ. التوصيل	ب. الملامسة
ج. موجات قصيرة المدى	د. الأشعاع وتيارات الحمل

٥- عند استخدام المقلاه الكهربائيه العميقة يراعى

أ. عدم توصيل الكهرباء الا بعد وضع المادة الدهنية	ب. عدم استخدام الزيت
ج. إزالة بقايا الاطعمة من الزيت	د. كل ما سبق

٦- عند استخدام الغسالة نصف الأوتوماتيك:



كلية الاقتصاد المنزلى
كلية معتمدة من الهيئة القومية لضمان الجودة والاعتماد



وحدة القياس والتقويم



وحدة ضمان الجودة والاعتماد

أ. يتم عصر الملابس يدوي	ب. مزودة بمجفف
ج. تدور أثناء الغسل فى اتجاه واحد	د. يتم الغسل والتجفيف فى وعاء واحد

٧- الخزف ينتج من الطين ويسمى:

أ. طين أسوان	ب. طين أسود
ج. عجينة سيراميك	د. الصلصال أو الكاولين

٨- يعتمد الطهي علي النار علي انتقال الحرارة عن طريق:

أ. الملامسة والتوصيل	ب. موجات قصيرة المدى
ج. الإشعاع	د. تيارات الحمل الهوائي

٩ يراعى عند شراء أى جهاز كهربى:

أ. احتياجات الاسرة	ب. السعر
ج. ما يوفره من مميزات	د. جميع ما سبق

١٠- يوجد خارج الميكروويف:

أ. مفتاح التشغيل والإيقاف	ب. محدد الطاقة
ج. مفتاح التوقيت	د. جميع ما سبق

١١ - يستخدم الصلب غير قابل للصدأ كأواني للطهي لأنه:

أ. ثقيل الوزن	ب. متوفر بالأسواق
ج. رخيص الثمن	د. صحي ولا يتفاعل مع الطعام

١٢- يتم تشغيل جهاز عمل الزبادى:

أ. قبل وضع أكواب الزبادى	ب. بعد وضع كمية من الماء داخل الاناء
ج. بعد تدفئة اللبن	د. بعد وضع الأكواب وخلق الغطاء

١٣- هناك علاقة بين وزن الطعام ومدة طهيه فى الميكروويف:

أ. طرية	ب. عكسية
ج. لا توجد علاقة	د. جميع ما سبق

١٤- الفورمايكا نوع من أنواع:

أ. البلاستيك	ب. المعادن
ج. الاخشاب	د. الصيني

١٥- تتميز الدفاية الكهربائية:

أ. بنظافتها	ب. عدم تسرب روائح
ج. عدم اصدار صوت	د. جميع ما سبق

١٦- من خصائص الطهى البخار:

أ. ببطء الانضاج	ب. تحمير أسفل الأطعمة
ج. اقتصادي	د. يؤثر على لون الأطعمة



كلية الاقتصاد المنزلي
كلية معتمدة من الهيئة القومية لضمان الجودة والاعتماد



وحدة القياس والتقويم



وحدة ضمان الجودة والاعتماد

١٧- عند استخدام المقلاة الكهربائية العميقة يراعى

أ. عدم استخدام الزيت	ب. عدم توصيل الكهرباء الا بعد وضع المادة الدهنية
ج. إزالة بقايا الاطعمة من الزيت	د. كل ما سبق

١٨- من خواص الزجاج

أ. متين ويتحمل	ب. يتأثر بالأحماض والقلويات
ج. يصدأ	د. لا يغير من نكهة الطعام

١٩- حلة الضغط بالنسبة لاستهلاك الطاقة تعتبر

أ. مكلفة	ب. مثل باقي الأواني
ج. لا تستهلك	د. اقتصادية

٢٠- فكرة عمل الميكرويف هي الطهي أو التسخين الطعام عن طريق

أ. موجات قصيرة المدى.	ب. الإشعاع.
ج. الحمل.	د. لا شيء مما سبق

السؤال التالي: ضع علامة (✓) أمام العبارة الصحيحة، أو علامة (✗) أمام العبارة الخاطئة: (٢٠ درجة)

- ١- لا يوجد مكثف بثلاجة الامتصاص غير الكهربائية ()
- ٢- تصنع الادوات ايمنزلية من خامات متعددة طبيعية وصناعية ()
- ٣- حلة البخار وحلة الحمام المائي تنضجان الطعام أسرع من الحلل العادية. ()
- ٤- الزنك يدخل فى سبيكة النحاس الاصفر ()
- ٥- يمكن استعادة بريق الفضة ولمعتها باستخدام السلك للناعم ()
- ٦- يستخدم وعاء الرستو للطهي فى الفرن ()
- ٧- البلاستيك من أهم المواد العازلة. ()
- ٨- يعتمد دوران سائل التبريد داخل ثلاجة الامتصاص على الجاذبية الأرضية وعلي مصدر حراري. ()
- ٩- اوانى الطهى فى الفرن لا تحتاج الى غطاء ()
- ١٠- الطهي بالبخار غير صحي. ()
- ١١- يستخدم وعاء الرستو للطهي فى الفرن. ()
- ١٢- آنية الضغط تطهي الطعام فى وقت أقل من الأواني العادية. ()
- ١٣- المكابيل وملاعق العيار مهمة لنجاح بعض اصناف الطعام ()
- ١٤- لا يغير الصاج من طعم ونكهة الطعام. ()
- ١٥- تسود الفضة نظرا لتعرضها للرطوبة. ()
- ١٦- الاوانى الاستانلس ستيل لاتستخدم على النار الا اذا كانت معالجة القاع ()
- ١٧- الحديد الزهر لا يتحمل الصدمات ومقاوم للصدأ . ()
- ١٨- أدوات القطع هى نفسها أدوات الهرس.. ()



كلية الاقتصاد المنزلى
كلية معتمدة من الهيئة القومية لضمان الجودة والاعتماد



وحدة القياس والتقويم



وحدة ضمان الجودة والاعتماد

()

١٩- استخدام السخانات الشمسية يعتبر طاقة نظيفة غير محدودة وأمنة.

()

٢٠- يفضل وضع الزيت في المقلاة الكهربائية بعد توصيل التيار الكهربائي.

(١٠ درجات)

السؤال الثالث :

تتقسم الأجهزة الكهربائية من حيث الحجم إلى صغيرة وكبيرة .

- أذكر أمثلة لكل منها.

- تخير أحد الأجهزة الصغيرة أو الكبيرة . موضحاً فكرة عملها.

- وضح أهم الأجزاء التي يتكون منها الجهاز موضحاً بعض التطورات التكنولوجية (خاصة الأجزاء

المضافة) .

(١٠ درجات)

السؤال الرابع:

- من دراستك لتكنولوجيا الأدوات والأجهزة المنزلية وجدت أن هناك اعتبارات يمكن اتباعها أو تعميمها على

معظم الأجهزة الكهربائية. وضحها في نقاط أساسية.

- اكتب محاضرة موجهة لربات الأسر عن أهمية وكيفية العناية بالأجهزة الكهربائية المنزلية في المطابخ النكية

للحصول على أعلى كفاءة ممكنة والمحافظة على عمرها الافتراضى (مع التوضيح بأمثلة)

خالص تمنياتنا لكم بالتوفيق

لجنة الممتحنين: ا. د/ سلوى محمد زغلول

أ.د/ ربيع محمود على نوفل

أ.د/ أميرة حسان دوام

أ.م.د/ منى ذكي صقر