

מדעי התזונה – מוגבר

הוראות לנבחן

א. משך הבחינה: שעתיים.

ב. מבנה השאלון ומפתח ההערכה: בשאלון זה שלושה פרקים.

פרק ראשון:	50	נקודות
------------	----	--------

פרק שני:	30	נקודות
----------	----	--------

פרק שלישי	20	נקודות
-----------	----	--------

סך-הכול	100	נקודות
---------	-----	--------

ג. חומר עזר מותר לשימוש: אין.

ד. הוראות מיוחדות: ענה על מספר השאלות הנדרש בשאלון. המעריך יקרא ויעריך את מספר השאלות הנדרש בלבד, לפי סדר כתיבתן במחברתך, ולא יתייחס לתשובות נוספות.

כתוב במחברת הבחינה בלבד, בעמודים נפרדים, כל מה שברצונך לכתוב כ**טיוטה** (ראשי פרקים, חישובים וכדומה).

רשום "טיוטה" בראש כל עמוד טיוטה. רישום טיוטות כלשהן על דפים שמחוץ למחברת הבחינה, עלול לגרום לפסילת הבחינה.

בשאלון זה 4 עמודים.

ההנחיות בשאלון זה מנוסחות בלשון זכר, אך מכוונות הן לנבחנות והן לנבחנים.

בהצלחה!

השאלות

פרק ראשון (50 נקודות)

ענה על שתיים מבין השאלות 1-3 (לכל שאלה – 25 נקודות).

שאלה 1 – שימור מזון

- (14 נק') א. ציין את שמותיהן של **שלוש** שיטות לשימור מזון.
הסבר כל אחת מהשיטות שצינת, והבא דוגמה למזון המשומר בכל אחת מהשיטות.
- (11 נק') ב. ציין **שני** יתרונות ו**שני** חסרונות של מזון משומר.

שאלה 2 – מזון מעובד

- (12 נק') א. הסבר מהו מזון מעובד. ציין **שני** חומרים שנהוג להוסיף למזון לצורך עיבודו.
- (13 נק') ב. ציין **שני** חסרונות של מזון מעובד.

שאלה 3 – ייצור ריבות

- (15 נק') א. ציין **שני** סוגים של חומרים המשמשים לייצור ריבות, והסבר את תפקידם.
- (10 נק') ב. ציין מהו ההבדל המרכזי בין ריבה לקונפיטורה.

פרק שני (30 נקודות)

ענה על שתיים מבין השאלות 4-6 (לכל שאלה – 15 נקודות).

שאלה 4 – טריות דגים

- (7.5 נק') א. ציין שלושה סימנים המעידים על כך שדג הוא טרי.
(7.5 נק') ב. הסבר כיצד יש לאחסן דגים טריים, אם רוצים לבשלם כמה שעות לאחר שנרכשו.

שאלה 5 – בישול בשר בקר

- (7.5 נק') א. מהי שיטת הבישול של **כתף בקר**?
נמק את תשובתך בהתייחס למשך הבישול ולסוג השריר.
(7.5 נק') ב. מהי שיטת הבישול של **אנטריקוט**?
נמק את תשובתך בהתייחס למשך הבישול ולסוג השריר.

שאלה 6 – בצק ומרכיביו

- (10 נק') א. ציין שני תפקידים של גלוטן במוצרי בצק, והסבר באיזה אופן מבצע הגלוטן כל תפקיד.
(5 נק') ב. ציין שני תפקידים של ביצים בבישול ובאפייה.

פרק שלישי (20 נקודות)

ענה על שתיים מבין השאלות 7-9 (לכל שאלה – 10 נקודות).

שאלה 7 – חומרים ומזונות אלרגניים

- (5 נק') א. ציין שני חומרים או מזונות שיכולים לגרום לתגובה אלרגית באדם.
- (5 נק') ב. ציין שני סימנים אופייניים של תגובה אלרגית לכל אחד מהחומרים (או המזונות) שצינת בתשובתך לסעיף א'.

שאלה 8 – מוצרי סויה

- (6 נק') א. ציין יתרון תזונתי אחד וחיסרון תזונתי אחד שיש למזונות שעשויים סויה.
- (4 נק') ב. ציין שלושה סוגים של מוצרי סויה הנמכרים בשוק.

שאלה 9 – חומרי התפחה

- (5 נק') א. ציין שני חומרי התפחה מלאכותיים. הסבר כיצד כל אחד מהם תורם להתפחת הבצק.
- (5 נק') ב. ציין חומר התפחה טבעי אחד. הסבר כיצד הוא תורם להתפחת הבצק.

בהצלחה!