

מדינת ישראל

משרד החינוך

סוג הבחינה: בגרות לבתי-ספר על-יסודיים

מועד הבחינה: קיץ תשפ"א, 2021

סמל השאלון: 798282

תרגום לערבית (2)

دولة إسرائيل

وزارة التربية والتعليم

نوع الامتحان: بچروت للمدارس الثانوية

موعد الامتحان: صيف 2021

رقم النموذج: 798282

מדעי התזונה – מוגבר

علم التغذية – موسّع

הוראות לנבחן

تعليمات للممتحن

א. משך הבחינה: שעותיים.

ב. מבנה השאלון ומפתח ההערכה:

בשאלון זה שני פרקים.

פרק ראשון 60 נקודות

פרק שני 40 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 התשובות הנדרש בלבד, לפי סדר

כתיבתן במחברתך, ולא יתייחס לתשובות נוספות.

א. מֵדָה הַאִמְתָּחַן : שַׁעֲתָאִין .

ב. מִבְּנֵי הַנְּמוּדָג וְתוֹזִיעַ הַדְּרָגָת :
בַּשְּׁאִלֹן זֶה שְׁנֵי פְּרָקִים :

בַּפְּרָק הָרִאשׁוֹן 60 נִקְדּוּת

בַּפְּרָק הַשֵּׁנִי 40 נִקְדּוּת

בְּסֵךְ-הַכּוֹל 100 נִקְדּוּת

ג. מוֹאֵד מְסַעֵדָה יֻסְמַח אִסְתִּמְאַלְהָ : לֹא יוּכַד .

ד. תַּעֲלִימֹת כְּסִפָּה :

אֲכַב עַן עֵדֵד הָאִשְׁלָה הַמְּטֻלֵּב בַּי הַנְּמוּדָג . הַמְּשַׁחַח

סוֹף יִקְרָא וְיֻשְׁחַח אִיבָאֵת הָעֵדֵד הַמְּטֻלֵּב פִּקְט מִן

הָאִשְׁלָה בַּחֲסֵב תַּרְטִיב כְּתַבְתֶּהָ בַּי דִּפְתָּרְךָ , וְלֹן יֻשְׁחַח

הָאִיבָאֵת הָאַחֲרָי .

אִכְתֵּב כָּל מָה תֵּרִיד אֲנִי תִכְתִּבֵּה כִּמְסוּדָה (רִאשׁוֹס אִפְלָם , חֲסָאֵת וּמָה שֶׁאֵב
זֶלֶק) בַּי דִּפְתָּר הָאִמְתָּחַן פִּקְט וְעַלִּי שִׁפְחָת מִנְפִּסֶּלֶה .

אִכְתֵּב כִּלְמָה "מְסוּדָה" בַּי בִּדְאִיָּה כָּל שִׁפְחָה שֶׁתְּחַסְּסֶהָ לְכְּתָבָה מְסוּדָה .
כְּתָבָה מְסוּדָת עַלִּי אִוְרָק חָאֲרִגִּיָּה לִיֶּסֶת מִן דִּפְתָּר הָאִמְתָּחַן קִד תוֹדִי אִלִּי
אִלְגָּא הָאִמְתָּחַן !

בַּשְּׁאִלֹן זֶה 4 עִמּוּדִים .

הַהֲנַחֲיוֹת בַּשְּׁאִלֹן זֶה מִנּוּסַחֹת בִּלְשׁוֹן זִכֵּר , אֲד מְכוּוֹנוֹת הֵן לִנְבַּחֲנוֹת וְהֵן לִנְבַּחֲנִים .

הַתּוֹכִיחֹת בַּי זֶה הַנְּמוּדָג מְכֻתֹּבֶה בְּסִיגָה מְזִדְּקָר , לְכִנְהָ מוֹכֶּה לַלְמִתְחָנָת וְלַלְמִתְחִין עַלִּי חֵד סוּא .

נִרְגּוֹ לְךָ הַנְּכָאֵח !

בַּהֲצַלְחָה !

הַמִּשְׁך מַעְבֵּר לַדָּף

יִתְבַּע בַּי הַשִּׁפְחָה הַתַּלְיָה

الأسئلة

الفصل الأول (60 درجة)

أجب عن ثلاثة من الأسئلة 1-6 (لكل سؤال 20 درجة).

السؤال 1 - حفظ الغذاء بواسطة التجفيف (ייבוש) وبواسطة الكبس (כבישה)

- (12 درجة) أ. أذكر اسمي طريقتين لتجفيف الغذاء (ייבוש מזון).
إشرح كل واحدة من الطُرق التي ذَكَرْتَهَا، وأعطِ مثالاً على غذاء يُجفّف بكلّ واحدة من هذه الطُرق.
(8 درجات) ب. أذكر إيجابيّة واحدة وسلبية واحدة للغذاء الذي حُفِظ بالكبس (מזון ששומר בכבישה).

السؤال 2 - غذاء مُصنّع

- (10 درجات) أ. إشرح ما هو الغذاء المُصنّع (מזון מלאובד). أذكر مادّتين من المعتاد إضافتهما إلى الغذاء من أجل تصنيعه.
(10 درجات) ب. أذكر سيّئتين للغذاء المُصنّع.

السؤال 3 - بسترّة وتعقيم (דסטור ועיקור)

- (11 درجة) أ. إشرح لماذا يُبَسِّتُون أو يُعَقِّمون الطعام، واذكر فرقاً واحداً بين بسترّة (דסטור) الطعام وتعقيم (עיקור) الطعام.
(9 درجات) ب. أعطِ مثالين على أنواع طعام يَمْرَآن بعملية بَسْتَرَة ومثالين على أنواع طعام يَمْرَآن بعملية تعقيم.
انتبه! يجب ألا تشمل الأمثلة مُنتجات الحليب.

السؤال 4 - السّمك الطازج (طزاجة السّمك)

- (10 درجات) أ. أذكر ثلاث علامات تدلّ على أنّ السمكة طازجة.
(10 درجات) ب. إشرح كيف يُمكن تخزين الأسماك الطازجة، إذا كنّا نريد طبخها بعد عدّة ساعات من شرائها.

السؤال 5 - طَبِّخ لحم الأبقار

(10 درجات) أ. ما هي طريقة طَبِّخ كتف البقر؟

عَلِّل إجابتك وتطرِّق إلى مدّة الطبخ وإلى نوع العضلة.

(10 درجات) ب. ما هي طريقة طَبِّخ الأنتريكوت؟

عَلِّل إجابتك وتطرِّق إلى مدّة الطبخ وإلى نوع العضلة.

السؤال 6 - البيض في الطَّبِّخ (בישול) وفي الخَبْز بالفرن (אפייה)

(9 درجات) أ. أذكر أربعاً من وظائف البيض في الطَّبِّخ (בישול) وفي الخَبْز بالفرن (אפייה).

(11 درجة) ب. اشرح ما هو المُسْتَحْلَب (אמולסיה).

الفصل الثاني (40 درجة)

أجب عن سؤالين من الأسئلة 7-10 (لكل سؤال 20 درجة).

السؤال 7 - التخمير (תסיסה) في إنتاج البيرة والخُبز

(10 درجات) أ. أذكر نوع التخمير (תסיסה) الذي يحدث خلال عملية إنتاج البيرة والخُبز.

هل يحدث هذا التخمير مع وجود الأوكسجين أو مع عدم وجوده؟

(10 درجات) ب. خلال عملية إنتاج الخُبز، أذكر:

1. أي مادة تتحلل خلال عملية التخمير؟

2. أي نواتج نحصل عليها في عملية التخمير؟

3. ما الذي يُسبب تخمير العجين (התפחת הבצק)؟

السؤال 8 - التخمير (תסיסה) في إنتاج مُنتجات الحليب

(10 درجات) أ. أذكر نوع التخمير (תסיסה) الذي يحدث خلال عملية إنتاج اليوغورت والأجبان البيضاء.

هل يحدث هذا التخمير مع وجود الأوكسجين أو مع عدم وجوده؟

(10 درجات) ب. خلال عملية إنتاج اليوغورت، أذكر:

1. أي مادة تتحلل خلال عملية التخمير؟

2. أي نواتج نحصل عليها في عملية التخمير؟

3. ما الذي يُسبب تجميع اليوغورت؟

السؤال 9 - مواد التخمير (חומרי התפחה)

(9 درجات) أ. اشرح ما هو التخمير البيولوجي (התפחה ביולוגית)، واذكر أنواع العجين التي يُناسبها.

(11 درجة) ب. اشرح ما هو التخمير الكيماوي (התפחה כימית)، واذكر أنواع العجين التي يُناسبها.

السؤال 10 - الزيت

(12 درجة) أ. اشرح ما هو الكبس (العصر) البارد (כבישה קרה) للزيت وما هو الكبس (العصر) الساخن (כבישה חמה) للزيت.

أذكر أيًا منهما يُعتبر أكثر جودة واذكر السبب.

(8 درجات) ب. على قتيّنة زيت زيتون مكتوب: "زيت زيتون بكر (כתית) ممتاز، ونسبة حموضته 0.5".

اشرح ما الذي يمكننا أن نتعلمه عن هذا الزيت.

نرجو لك النجاح!

حقوق الطبع محفوظة لدولة إسرائيل.

النسخ والنشر ممنوعان إلا بإذن من وزارة التربية والتعليم.