

סוג הבחינה :בגרות לבתי ספר על-יסודיים

הנתיב הטכנולוגי

מועד הבחינה : קיץ 2023 – תשפ"ג

סמל השאלון : 798282

תזונה מוגבר

מדעי המזון

מגמת מלונאות

הוראות לנבחן

א. משך הבחינה: שעותיים

ב. מבנה השאלון ומפתח ההערכה : בשאלון הזה שלושה פרקים

פרק ראשון: 30 נקודות

פרק שני : 30 נקודות

פרק שלישי : 40 נקודות

סה"כ 100 נקודות

ג. חומר עזר לשימוש אין

ד. הוראות מיוחדות אין

ההנחיות לנבחנים בשאלון זה מנוסחות בלשון זכר

ומכוונות לנבחנים ונבחנות כאחד

פרק ראשון 30 נקודות

ענה על 3 מתוך השאלות 1 עד 4 (לכל שאלה 10 נקודות) .

שאלה 1 - שימור מזון

- א . כתוב מה שם השיטה ליצור ירקות מוחמצים (מלפפונים חמוצים) והסבר בקצרה את התהליך. (3 נקודות)
- ב . כתוב מה שם השיטה ליצור יין והסבר בקצרה את התהליך. (3 נקודות)
- ג . הסבר כיצד התפתח נושא שימור המזון ומדוע הוא חשוב. (4 נקודות)

שאלה 2 — מזון מעובד

- א. הסבר מהו מזון מעובד ומה מוסיפים לו (5 נק')
- ב. ציין שני חסרונות למזון מעובד (5 נק')

שאלה 3 — עיבוד מזון

- השלם בטבלה תוצר אחד שאפשר לייצר מכל חומר גלם ואת תהליך העיבוד הנדרש לקבלת תוצר זה. (10 נקודות)
- בטבלה שלפניך נתונים חומרי גלם.
- השלם בטבלה תוצר אחד שאפשר לייצר מכל חומר גלם ואת תהליך העיבוד הנדרש לקבלת תוצר זה.
- ראה דוגמה בטבלה: מענבים טריים אפשר לייצר צימוקים בתהליך של ייבוש.

חומר גלם	התוצר	תהליך עיבוד נדרש
ענבים טריים	צימוקים	ייבוש
תות שדה טרי		
מלפפונים טריים		
זרעי שמשום		

שאלה 4 – שמרים בתעשיית המזון

שמרים הם אורגניזמים חיים המשמשים את האדם לתעשיית המזון בדרכים שונות.

א. כיצד השמרים מסייעים לתעשיית האפייה? הסבר (ציין תהליך וחומרים). (3 נק')

ב. כיצד השמרים מסייעים לתעשיית השיכר? הסבר (ציין תהליך וחומרים). (4 נק')

ג. כתוב עוד שתי דרכים להתפחה של מזון ללא שמרים. (3 נקודות)

פרק שני 30 נקודות

ענה על 3 מתוך השאלות 5 עד 8 (לכל שאלה 10 נקודות) .

שאלה 5 – הדברה

בחקלאות נוהגים להשתמש במגוון דרכים להדברת הגידולים החקלאיים

א. ציין שתי שיטות הדברה והרחב עליהן . (3 נקודות)

ב. מדוע צמחונים וטבעונים חשופים יותר לחומרי הדברה יחסית לאדם

האוכל גם בשר. (4 נקודות)

ג. כתוב כיצד יש לנהוג בחומרי גלם כדי לא לחשוף את הסועד לחומרי

ההדברה. (3 נקודות)

שאלה 6 – ריכוך קטניות

א. ציין שני סוגים של קטניות יבשות שיש לרכך במהלך הכנתן, ופרט את

השלבים בתהליך ריכוך הקטניות. (5 נקודות)

ב. ציין באיזה שלב במהלך ההכנה של מזון מומלץ להוסיף מלח:

1. לקטניות יבשות,

2. לדגנים.

(5 נקודות)

נמק את תשובתך.

שאלה 7 – טריות מוצרים מן החי

א. ציין שלושה סימנים המעידים על כך שדג הוא טרי. (3 נקודות)

ב. ציין שלושה סימנים המעידים על טריות של בשר טרי. (3 נקודות)

ג. הסבר כיצד יש לאחסן מוצרים מהחי, אם רוצים לבשלם כמה שעות

לאחר שנרכשו. (4 נקודות)

שאלה 8 – שיטות בישול

- א. כתוב שתי שיטות בישול בהן החום מועבר בצורה ישירה אל חומר הגלם. (3 נקודות)
- ב. הסבר כיצד פועל התהליך "ריכוך בנוזלים". (3 נקודות)
- ג. איזו המשיטות הבישול הנ"ל מתאימה לבישול ארוך ואיזו לבישול קצר? הסבר. (4 נקודות)

פרק שלישי 40 נקודות

ענה על כל השאלות 9 עד 16 (לכל שאלה 5 נקודות).

שאלה 9

מטרת השימוש בחומרים משמרים היא:

- א. למנוע את קלקול המזון ולהאריך את חיי המדף.
- ב. למנוע ריחות לא נעימים בתהליך יצור המזון.
- ג. למנוע מהמזון לעבור תהליכים.
- ד. לשפר את הטעם והאיכות של תוצר הסופי.

שאלה 10

מה לא משותף לנשימה אֶרובית (נשימה תאית בנוכחות חמצן) ולתהליך התסיסה?

- א. הפקת אנרגיה מגלוקוז.
- ב. יצירת מולקולות ATP.
- ג. היווצרות כוהל.
- ד. פליטת חום.

שאלה 11

בחקלאות אורגנית:

- א. אין כלל שימוש בחומרי הדברה.
- ב. יש שימוש בחומרי הדברה מסוימים.
- ג. יש שימוש בהדברה טרנסגנית.
- ד. אין שימוש בהדברה ביולוגית.

שאלה 12

מזון מהונדס גנטית הוא מזון

- א. שלפחות אחד מרכיביו עבר השבחה גנטית באמצעות הכלאות.
- ב. שלפחות אחד מרכיביו עבר השבחה גנטית במעבדה.
- ג. שלפחות אחד מרכיביו עבר השבחה גנטית מסורתית.
- ד. שלפחות אחד מרכיביו עבר השבחה גנטית בטבע.

שאלה 13

שיטות שימור המזון השונות עובדות על עקרון של יצירת תנאים:

- א. המעודדים את התפתחותם של מיקרואורגניזמים במזון.
- ב. המעודדים את התפתחותם של מיקרונטריוטים במזון.
- ג. המונעים את התפתחותם של מיקרואורגניזמים במזון.
- ד. המונעים את התפתחותם של מיקרונטריוטים במזון.

שאלה 14

בתהליך הפקת שמן הזית יש שלושה שלבים, אשר יש לבצעם על פי הסדר הבא:

- א. ריסוק הזיתים, כבישתם והפרדת השמן מהמוהל.
- ב. כבישת הזיתים, ריסוקם והפרדת השמן מהמוהל.
- ג. הפרדת השמן מהמוהל, ריסוק הזיתים וכבישתם.
- ד. ריסוק הזיתים, הפרדת השמן מהמוהל וכבישתם.

שאלה 15

איזה מהתהליכים הבאים הוא תהליך עיבוד מזון מכני?

- א. הקפצה המחבת.
- ב. יבוש עגבניות.
- ג. קיצוץ בשר בעזרת כלי כל שהוא.
- ד. שימור ירקות בתמיסת מלח.

שאלה 16

על פני הנחיות תברואת מזון למשך איזו תקופה ניתן לאחסן מזון מעובד מין החי במקרר 2-6 מעלות ?

- א. נאחסן במקרר רק לשימוש באותו יום.
- ב. נאחסן במקרר לשימוש עד 3 ימים.
- ג. אין מגבלה של ימים פשוט צריך לבדוק כל יום שלא התקלקל.
- ד. אם יש עובש צריך לזרוק.

נספח לשאלה 3

מקום למדבקת נבחן לשאלון 798282

קיץ תשפ"ג

בטבלה שלפניך נתונים חומרי גלם.

השלם בטבלה תוצר אחד שאפשר לייצר מכל חומר גלם ואת תהליך העיבוד הנדרש לקבלת תוצר זה.

ראה דוגמה בטבלה: מענבים טריים אפשר לייצר צימוקים בתהליך של ייבוש.

תהליך עיבוד נדרש	התוצר	חומר גלם
ייבוש	צימוקים	ענבים טריים
		תות שדה טרי
		מלפפונים טריים
		זרעי שמשום