

## מדינת ישראל

משרד החינוך

סוג הבחינה: בגרות לבתי-ספר על-יסודיים

מועד הבחינה: קיץ תשע"ט, 2019

סמל השאלון: 798282

נספח: נספח לשאלה 3

תרגום לערבית (2)

## דولة إسرائيل

وزارة التربية والتعليم

نوع الامتحان: بچروت للمدارس الثانوية

موعد الامتحان: صيف 2019

رقم النموذج: 798282

ملحق: ملحق للسؤال 3

## מדעי התזונה - מוגבר

### הוראות לנבחן

א. משך הבחינה: שעתיים.

ב. מבנה השאלון ומפתח ההערכה:

בשאלון זה שלושה פרקים.

פרק ראשון 36 נקודות

פרק שני 34 נקודות

פרק שלישי 30 נקודות

סה"כ 100 נקודות

ג. חומר עזר מותר לשימוש: אין.

ד. הוראות מיוחדות:

1. ענה על מספר השאלות הנדרש בשאלון. המעריך יקרא

ויעריך את מספר השאלות הנדרש בלבד, לפי סדר

כתיבתן במחברתך, ולא יתייחס לתשובות נוספות.

2. אם בחרת לענות על שאלה 3, צרף את הנספח למחברת

הבחינה.

**הוראות למשגיח:** בתום הבחינה יש לוודא שהנבחנים שענו על שאלה 3 הדביקו את מדבקת הנבחן שלהם במקום המיועד לכך בנספח וצירפו אותו למחברת הבחינה.

כתוב במחברת הבחינה בלבד, בעמודים נפרדים, כל מה שברצונך לכתוב כטיוטה (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 ועמוד אחד של נספח.

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

התوجهות في هذا النموذج مكتوبة بصيغة المذكر، لكنها موجّهة للمُمتحِنات وللمُمتحِنين على حدّ سواء.

**בהצלחה!**

**נتمنى لك النجاح!**

המשך מעבר לדף

التتمّة في الصفحة التالية

## علم التغذية - موسّع

### تعليمات للمُمتحِن

أ. مدّة الامتحان: ساعتان.

ب. مبنى النموذج وتوزيع الدرجات:

في هذا النموذج ثلاثة فصول.

الفصل الأول 36 درجة

الفصل الثاني 34 درجة

الفصل الثالث 30 درجة

المجموع الكليّ 100 درجة

ج. موادّ مُساعدة يُسمح استعمالها: لا توجد.

د. تعليمات خاصّة:

1. أجب عن عدد الأسئلة المطلوب في النموذج. المُصحّح سوف يقرأ ويُصحّح العدد المطلوب فقط من الإجابات، بحسب ترتيب كتابتها في دفترتك، ولن يُصحّح الإجابات الأخرى.

2. إذا اخترت أن تُجيب عن السؤال 3 فأرفق الملحق لدفتر الامتحان.

**تعليمات للمُراقِب:** عند انتهاء الامتحان يجب التأكّد أن الممتحِنين الذين أجابوا عن السؤال 3 ألصّقوا لاصقة المُمتحِن في المكان المخصّص لذلك في المُلحق، وأرفقوه لدفتر الامتحان.

اكتب كلّ ما تريد أن تكتبه كمسوّدة (رؤوس أقلام، حسابات وما شابه ذلك) في دفتر الامتحان فقط وعلى صفحات منفصلة.

اكتب كلمة "مسوّدة" في بداية كلّ صفحة سنخصّصها لكتابة مسوّدة. كتابة مسوّدات على أوراق خارجيّة ليست من دفتر الامتحان قد تُؤدّي إلى إلغاء الامتحان.

في هذا النموذج 4 صفحات وصفحة واحدة للملحق.

## الأسئلة

### الفصل الأول - عمليات الحفظ (36 درجة)

أجب عن اثنين من الأسئلة 1-3 (لكل سؤال 18 درجة).

#### السؤال 1 - تجميد الطعام

أ. اذكر ثلاث حسنات لتجميد المنتجات الغذائية (מוצרי מזון).

ب. اذكر ما هي الطريقة التي أكثر ما يوصى بها لتذويب (הפשרה) اللحم المُجمد؟ اشرح لماذا يجب تذويب اللحم المُجمد بهذه الطريقة.

#### السؤال 2 - بسترة وتعقيم (פסטור ואיקור)

أ. اشرح لماذا يُبسترون أو يُعقمون الطعام، واذكر فرقاً واحداً بين بسترة (פסטور) الطعام وتعقيم (لايكور) الطعام.

ب. أعطِ مثالين على أنواع طعام يُمَرَن بعملية بسترة ومثالين على أنواع طعام يُمَرَن بعملية تعقيم. انتبه! يجب ألا تشمل الأمثلة منتجات الحليب.

#### السؤال 3 - تصنيع الغذاء (لايبוי מזון)

في الجدول الموجود في الملحق للسؤال 3 تظهر موادّ خام.

أكمل الجدول: اكتب ناتجاً واحداً يمكن إنتاجه من كلّ مادة خام وعملية التصنيع (لايبוי) المطلوبة للحصول على هذا الناتج.

انظر المثال الذي في الجدول: من العنب الطازج يمكن إنتاج زبيب بواسطة عملية تجفيف.

ألصق لاصقة المُمتحن الخاصة بك في المكان المخصّص لذلك في الملحق، وأزفقه لدفترا الامتحان.

**الفصل الثاني - عمليات الطبخ (34 درجة)**

أجب عن اثنين من الأسئلة 4-6 (لكل سؤال 17 درجة).

**السؤال 4 - تطرية اللحم**

(7 درجات) أ. اذكر ثلاث طرق لتطرية اللحم.

(10 درجات) ب. اذكر أي طريقة تُلائم تطرية لحم صدر الدجاج وأي طريقة تُلائم تطرية لحم كتف البقر. علّل إجابتك.

**السؤال 5 - تطرية البقول (القطاني)**

(8 درجات) أ. اذكر نوعين من البقول الجافة التي يجب تطريتها خلال عملية تحضيرها، واكتب مراحل عملية تطرية البقول.

(9 درجات) ب. اذكر في أي مرحلة من مراحل عملية تحضير الغذاء يوصى بإضافة الملح إلى:

1. البقول الجافة،

2. الحبوب (دגנים).

علّل إجابتك.

**السؤال 6 - البيض في الطبخ (בישול) وفي الخبز بالفرن (אפייה)**

(8 درجات) أ. اذكر أربعاً من وظائف البيض في الطبخ (בישול) وفي الخبز بالفرن (אפייה).

(9 درجات) ب. اشرح ما هو المُستحلب (אמולסיה).

**الفصل الثالث - عمليات التخمير (تهليכי תסיסה) (30 درجة)**

أجب عن اثنين من الأسئلة 7-9 (لكل سؤال 15 درجة).

**السؤال 7 - التخمير (תסיסה) في إنتاج البيرة والخُبز**

(8 درجات) أ. اذكر نوع التخمير (תסיסה) الذي يحدث خلال عملية إنتاج البيرة والخُبز. هل يحدث هذا التخمير مع وجود الأوكسجين أو مع عدم وجوده؟

(7 درجات) ب. خلال عملية إنتاج الخُبز، اذكر:

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 - تخمير (תסיסה) في إنتاج مُنتجات الحليب**

(8 درجات) أ. اذكر نوع التخمير (תסיסה) الذي يحدث خلال عملية إنتاج اليوغورت والأجبان البيضاء. هل يحدث هذا التخمير مع وجود الأوكسجين أو مع عدم وجوده؟

(7 درجات) ب. خلال عملية إنتاج اليوغورت، اذكر:

1. أي مادة تتحلل خلال عملية التخمير؟
2. أي نواتج نحصل عليها في عملية التخمير؟
3. ما الذي يُسبب تبيض اليوغورت؟

**السؤال 9 - التخمير (תסיסה) بواسطة مسحوق الخُبز (אבקות אפייה) والكربونة (סודה לשתייה)**

(7 درجات) أ. اذكر ما هي مُركّبات مسحوق الخُبز (אבקות אפייה).

(8 درجات) ب. 1. أعطِ مثالين على كعكتين نُخَمَّرهما (שמתפחים אותן) بواسطة الكربونة وليس بواسطة مسحوق الخُبز.

2. اذكر أي مادة (أو مُركّب) من المُفضّل إضافتها إلى العجينة التي نُخَمَّرها (שמתפחים אותה) بواسطة الكربونة.

נמתי לך النجاح!

حقوق الطبع محفوظة لدولة إسرائيل.

النسخ والنشر ممنوعان إلا بإذن من وزارة التربية والتعليم.

مكان لاصقة الممتحن

نسخة لسאלה 3  
لسألون 798282, קיץ תשע"ט  
ללמוד 798282, صيف 2019  
ملحق للسؤال 3

في الجدول الذي أمامك تظهر موادّ خام.

أكمل الجدول: اكتب ناتجًا واحدًا يمكن إنتاجه من كلّ مادّة خام وعملية التصنيع (لايבוי) المطلوبة للحصول على هذا الناتج.

انظر المثال الذي في الجدول: من العنب الطازج يمكن إنتاج زبيب بواسطة عملية تجفيف.

المادّة الخام	الناتج	عملية التصنيع (لايבוי) المطلوبة
عنب طازج	زبيب	تجفيف
زيتون طازج		
حليب		
بازيلاء طازجة		

مثال:

ألصق لاصقة الممتحن الخاصة بك في المكان المخصّص لذلك في الملحق، وأزفقه لدفترا الامتحان.