

סוג הבחינה: בגרות לבתי-ספר על-יסודיים

מועד הבחינה: קיץ תשע"ט, 2019

סמל השאלון: 798282

נספח: נספח לשאלה 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
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.
- 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 כטייטה (ראשי פרקים, חישובים וכדומה).

רשום "טייטה" בראש כל עמוד טייטה. רישום טייטות 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.

בהצלחה!

השאלות

פרק ראשון – תהליכי שימור (36 נקודות)

ענה על שתיים מבין השאלות 1-3 (לכל שאלה – 18 נקודות).

שאלה 1 – הקפאת מזון

- 9 נק') א. ציין שלושה יתרונות שיש להקפאה של מוצרי מזון.
9 נק') ב. ציין מהי הדרך המומלצת ביותר להפשרת בשר? הסבר מדוע יש להפשיר בשר בדרך זו.

שאלה 2 – פסטור ועיקור

- 10 נק') א. הסבר מדוע מפסטרים או מעקרים מזון, וציין הבדל אחד בין פסטור מזון ובין עיקור מזון.
8 נק') ב. הבא שתי דוגמאות לסוגי מזונות שעוברים פסטור ושתי דוגמאות לסוגי מזונות שעוברים עיקור.
שים לב! אין לכלול בדוגמאות מוצרי חלב.

שאלה 3 – עיבוד מזון

- בטבלה שבנספח לשאלה 3 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.
הדבק את מדבקת הנבחן שלך על-גבי הנספח, והדק אותו למחברתך.

פרק שני – תהליכי בישול (34 נקודות)

ענה על שתיים מבין השאלות 4-6 (לכל שאלה – 17 נקודות).

שאלה 4 – ריכוך בשר

- 7 נק' א. ציין שלוש שיטות לריכוך בשר.
10 נק' ב. ציין איזו שיטה מתאימה לריכוך של חזה עוף ואיזו שיטה מתאימה לריכוך של כתף בקר. נמק את תשובתך.

שאלה 5 – ריכוך קטניות

- 8 נק' א. ציין שני סוגים של קטניות יבשות שיש לרכך במהלך הכנתן, ופרט את השלבים בתהליך ריכוך הקטניות.
9 נק' ב. ציין באיזה שלב במהלך ההכנה של מזון מומלץ להוסיף מלח:
1. לקטניות יבשות,
2. לדגנים.
נמק את תשובתך.

שאלה 6 – ביצים בבישול ובאפייה

- 8 נק' א. ציין ארבעה מתפקידי הביצים בבישול ובאפייה.
9 נק' ב. הסבר מהי אמולסיה.

פרק שלישי – תהליכי תסיסה (30 נקודות)

ענה על שתיים מבין השאלות 7-9 (לכל שאלה – 15 נקודות).

שאלה 7 – תסיסה בייצור בירה ולחם

8 נק') א. ציין איזה סוג של תסיסה מתרחש במהלך הייצור של בירה ושל לחם. האם תסיסה זו מתרחשת בנוכחות חמצן או בהיעדרו?

7 נק') ב. במהלך הייצור של לחם, ציין:

1. איזה חומר מתפרק בתהליך התסיסה.

2. אילו תוצרים מתקבלים בתהליך התסיסה.

3. מה גורם להתפחת הבצק.

שאלה 8 – תסיסה בייצור מוצרי חלב

8 נק') א. ציין איזה סוג של תסיסה מתרחש במהלך הייצור של יוגורט ושל גבינות לבנות. האם תסיסה זו מתרחשת בנוכחות חמצן או בהיעדרו?

7 נק') ב. במהלך הייצור של יוגורט, ציין:

1. איזה חומר מתפרק בתהליך התסיסה.

2. אילו תוצרים מתקבלים בתהליך התסיסה.

3. מה גורם להחמצת היוגורט.

שאלה 9 – תסיסה באמצעות אבקת אפייה וסודה לשתייה

7 נק') א. ציין מהם המרכיבים של אבקת אפייה.

8 נק') ב. 1. הבא שתי דוגמאות לעוגות שמתפיחים באמצעות סודה לשתייה ולא באמצעות אבקת אפייה.

2. ציין איזה חומר (או מרכיב) רצוי להוסיף לעיסה שמתפיחים באמצעות סודה לשתייה.

בהצלחה!

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 העיבוד הנדרש	התוצר	חומר הגלם
ייבוש	צימוקים	ענבים טריים
		זיתים טריים
		חלב
		אפונה טרייה

דוגמה:

הדבק את מדבקות הנבחן שלך על־גבי הנספח, והדק אותו למחברתך.