

מדעי התזונה – מוגבר

הוראות לנבחן

א. משך הבחינה: שעתיים.

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.

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

כתוב "טייטה" בראש כל עמוד טייטה. כתיבת טיוטות כלשהן על דפים שמחוץ למחברת הבחינה עלולה לגרום לפסילת הבחינה!

בשאלון זה 4 עמודים.

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

בהצלחה!

השאלות

פרק ראשון (60 נקודות)

ענה על שלוש מבין השאלות 1-6 (לכל שאלה – 20 נקודות).

שאלה 1 – שימור מזון בייבוש ובכבישה

- 12 נק') א. ציין את שמותיהן של **שתי** שיטות לייבוש מזון.
הסבר כל אחת מהשיטות שציינת, והבא דוגמה למזון שעובר ייבוש בכל אחת מהשיטות.
- 8 נק') ב. ציין יתרון **אחד** וחיסרון **אחד** של מזון ששומר בכבישה.

שאלה 2 – מזון מעובד

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

שאלה 3 – פסטור ועיקור

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

שאלה 4 – טריות דגים

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

שאלה 5 – בישול בשר בקר

10 נק') א. מהי שיטת הבישול של **כתף בקר**?

נמק את תשובתך בהתייחס למשך הבישול ולסוג השריר.

10 נק') ב. מהי שיטת הבישול של **אנטריקוט**?

נמק את תשובתך בהתייחס למשך הבישול ולסוג השריר.

שאלה 6 – ביצים בבישול ובאפייה

9 נק') א. ציין **ארבעה** מתפקידי הביצים בבישול ובאפייה.

11 נק') ב. הסבר מהי **אמולסיה**.

פרק שני (40 נקודות)

ענה על שתיים מבין השאלות 7-10 (לכל שאלה – 20 נקודות).

שאלה 7 – תסיסה בייצור בירה ולחם

10 נק' א. ציין איזה סוג של תסיסה מתרחש במהלך הייצור של בירה ושל לחם.

האם תסיסה זו מתרחשת בנוכחות חמצן או בהיעדרו?

10 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

10 נק' א. ציין איזה סוג של תסיסה מתרחש במהלך הייצור של יוגורט ושל גבינות לבנות.

האם תסיסה זו מתרחשת בנוכחות חמצן או בהיעדרו?

10 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 – חומרי התפחה

9 נק' א. הסבר מהי התפחה ביולוגית, וציין לאילו סוגי בצקים היא מתאימה.

11 נק' ב. הסבר מהי התפחה כימית, וציין לאילו סוגי בצקים היא מתאימה.

שאלה 10 – שמן

12 נק' א. הסבר מהי כבישה קרה של שמן ומהי כבישה חמה של שמן.

ציין איזו מהן נחשבת איכותית יותר, ונמק מדוע.

8 נק' ב. על בקבוק של שמן זית כתוב: "שמן זית כתית מעולה. רמת חומציות 0.5".

הסבר מה אפשר ללמוד על שמן הזית הזה.

בהצלחה!