

מדעי התזונה - מוגבר

علم التغذية - موسع

הוראות לנבחן

تعليمات للممتحن

א. משך הבחינה: שעותיים.

א. מدة الامتحان: ساعتان.

ב. מבנה השאלון ומפתח ההערכה:

ב. مبني النموذج وتوزيع الدرجات:

בשאלון זה שני פרקים.

في هذا النموذج فصلان:

פרק ראשון 60 נקודות

الفصل الأول 60 درجة

פרק שני 40 נקודות

الفصل الثاني 40 درجة

סך-הכול 100 נקודות

المجموع الكلي 100 درجة

ג. חומר עזר מותר לשימוש: אין.

ג. مواد مساعدة يُسمح استعمالها: لا يوجد.

ד. הוראות מיוחדות:

ד. تعليمات خاصة:

ענה על מספר השאלות הנדרש בשאלון. המעריך יקרא

أجب عن عدد الأسئلة المطلوب في النموذج. المُصحح

ויעריך את מספר התשובות הנדרש בלבד, לפי סדר

سوف يقرأ ويُصحح إجابات العدد المطلوب فقط من

כתיבתן במחברתך, ולא יתייחס לתשובות נוספות.

الأسئلة بحسب ترتيب كتابتها في دفترك، ولن يُصحح

الإجابات الأخرى.

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

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

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

اكتب كلمة "مسودة" في بداية كل صفحة ستخصصها لكتابة مسودة. كتابة مسودات على أوراق خارجية ليست من دفتر الامتحان قد تؤدي إلى إلغاء الامتحان!

בשאלון זה 4 עמודים.

في هذا النموذج 4 صفحات.

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

التوجيهات في هذا النموذج مكتوبة بصيغة المُذكر، لكنّها موجهة للممتحنات وللممتحنين على حدّ سواء.

בהצלחה!

نرجو لك النجاح!

המשך מעבר לדף

يتبع في الصفحة التالية

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).
 اشرح كل واحدة من الطُرق التي ذكّرتها، 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. اشرح 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 והיקור)

- (11 درجة) أ. اشرح لماذا يُبَسِّتِرون أو يُعَقِّمون الطعام، واذكر فرقاً واحداً بين بسترّة (דסטור) الطعام وتعقيم (היקור) الطعام.
 (9 درجات) ب. أعطِ مثالين على أنواع طعام يَمْران بعملية بَسْتِرة ومثالين على أنواع طعام يَمْران 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. اشرح 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 الخَبِّز بالفرن (אפייה)

(9 درجات) أ. أذكر أربعاً من وظائف البيض في الطَّبِّخ (בישול) وفي الخَبِّز 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 (تסיסה) في إنتاج البيرة والخُبز

10 درجات) أ. أذكر نوع التخمير (تסיסה) 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 (التفحاح)؟

السؤال 8 - التخمير (تسيסה) في إنتاج مُنتجات الحليب

10 درجات) أ. أذكر نوع التخمير (تسيסה) 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 تخمير اليوغورت؟

السؤال 9 - مواد التخمير (خومري التفحاح)

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

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

السؤال 10 - الزيت

12 درجة) أ. اشرح ما هو الكبس (العصر) البارد (كبيשה كרה) للزيت وما هو الكبس (العصر) الساخن (كبيשה حמה)

للزيت.

أذكر أيًا منهما يُعتبر أكثر جودة واطرح السبب.

8 درجات) ب. على قنينة زيت زيتون مكتوب: "زيت زيتون بكر (كتيت) 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.