

كلية الاقتصاد المنزلي

وحدة القياس والتقويم

وحدة ضمان الجودة والاعتماد

كلية معتمدة من الهيئة القومية لضمان الجودة والاعتماد

السؤال الثالث: وضع علامة (✓) أمام العبارة الصحيحة وعلامة (✗) أمام العبارة الخاطئة: (٢٠ درجة)

- ١- الاحماض الطياره وغير طياره تخرج من الخضروات أثناء الطهي .
- ٢- ليست هناك علاقه بين القيمة الغذائية وتركيز مواد النكهه في الخضر .
- ٣- عند طهي الخضر في ماء مضان له ماده قلوية يتتحول الكلوروفيل للون الأخضر الزاهي.
- ٤- Flavan هو المسئول عن الطعم القابض في الشاي.
- ٥- انزيم الفينوليوز يسبب تغير لون ال catechins عند تخدش الانسجة واحتلاط الانزيمات بالعصارة.
- ٦- انزيم الفايسين الموجود في التين يستخدم في تطريه اللحوم لما له من خصائص محلله للبروتين.
- ٧- يحتوي البصل والثوم على مركب اللين الذي يتحلل ويعطي الامونيا ومركب كبريتني ذو رائحة غير مرغوبة.
- ٨- الخضروات والفاكهه حامضية التفاعل عادة ومقدار الحموضة يعتمد على النوع.
- ٩- عند إضافة البيكربونات أثناء طهي الخضر فانها تتلف الفيتامينات.
- ١٠- الصبغات الكاروتينية تتميز بثباتها للحراره والنقع والاكسده
- ١١- النارنجين الموجود في الكمون له طعم مر.
- ١٢- من اهم الخضروات الغنية بالكبريت الكرفس.
- ١٣- صبغة lycopene توجد في الزعفران.
- ١٤- الدهون قليلة الوجود في كل الخضروات .
- ١٥- الخضروات والفاكهه مصدر لكل الفيتامينات عدا فيتامين D وفيتامين B2.
- ١٦- الانثروسيانيين هي جليكوسيدات صفراء باهته اللون توجد في التفاح والبصل والبطاطا .
- ١٧- Flavones عديمة اللون وتوجد في الأعشاب والحبوب والخضروات.
- ١٨- الكلوروفيل لا يذوب في مذيبات الدهون ويذوب في الماء.
- ١٩- فيتامين C في عصير الاناناس يمنع حدوث التفاعل الانزيمي .
- ٢٠- الخضروات منخفضة المحتوي البروتيني عدا البقوليات تحتوي على حوالي ١٨٪ بروتين.

انتهت الأسئلة مع تمنياتنا بالنجاح

د/ لمياء دياب

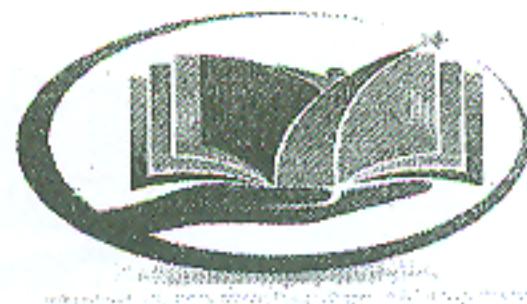
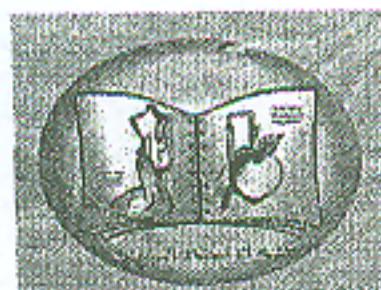
د/ عزه الاسكافي

أ/ أيمن العدوبي

د/ لمياء دياب

داعيه الاسكافي

أ/ أيمن العدوبي



كلية الاقتصاد المنزلي
كلية معتمدة من الهيئة القومية لضمان الجودة والاعتماد

وحدة القياس والتقويم

وحدة ضمان الجودة والاعتماد

الامتحان التحريري النهائي لمقرر انتاج الخضر المنزلية

الفصل الدراسي الاول ٢٠٢٣/٢٠٢٢

| ٢٠٢٣/١/٣ | تاريخ الاختبار | الفرقه الثالثة | الفرقه الدراسيه |
|----------------------------------|--------------------|------------------------|-----------------|
| الأول للعام الجامعي ٢٠٢٣/٢٠٢٢ | الفصل الدراسي | ادارة المنزل والمؤسسات | القسم العلمي |
| ساعتان | زمن الامتحان | انتاج الخضر المنزليه | المقرر الدراسي |
| ٦٠ درجة | الدرجة الكلية | M 316 | كود المقرر |
| ورقة علي وجهين | عدد أوراق الامتحان | ١٩٠ | عدد الطلاب |

السؤال الأول : أجب عن الأسئلة التالية (٢٠ درجة)

أ- ماهى اسباب الانتفاخ فى علب الصفنج اثناء الحفظ بالتعليق؟

ب-ماهى الشروط الواجب توافرها فى المواد الحافظة؟

ج- ماهى مميزات وعيوب الحفظ بالتبريد؟

د- اذكر العوامل التى تؤثر على نشاط انزيمات الخضر؟

السؤال الثاني: (٢٠ درجة)

أ- ضع علامة صح امام العبارات الصحيحة وعلامة خطأ امام العبارات الخاطئة

١- يزرع البقدونس في جميع انواع التربة خاصة الخالية من الاملاح

٢- عند زراعة الخضروات في المنزل يجب ان يكون ذلك في مكان بعيد عن الشمس

٣- يفضل زراعة الجرجير في جو معتدل او مائل للبرودة

٤- يتم رى البقدونس بطريقة منتظمة مع مراعاة تعطیش النبات للمياه

ب- تصنف الخضروات من حيث الجزء المأكول لعدة انواع..... اذكر ثلاثة منهم مع ذكر مثال

ج- قم بعمل مقارنة بين الطماطم والفلفل من حيث القيمة الغذائية – الجو المناسب للزراعة