

تم تحميل هذا الملف من موقع المناهج البحرينية



نماذج امتحانية سابقة مقرر أسر 212

موقع المناهج ← المناهج البحرينية ← الصف الثاني الثانوي ← تربية أسرية ← الفصل الثاني ← الامتحان النهائي ← الملف

تاريخ إضافة الملف على موقع المناهج: 2025-02-20 23:34:53

ملفات اكتب للمعلم اكتب للطالب الاختبارات الكترونية | اختبارات | حلول | عروض بوربوينت | أوراق عمل
منهج انجليزي | ملخصات وتقارير | مذكرات وبنوك | الامتحان النهائي للمدرس

المزيد من مادة
تربية أسرية:

التواصل الاجتماعي بحسب الصف الثاني الثانوي



صفحة المناهج
البحرينية على
فيسبوك

الرياضيات

اللغة الانجليزية

اللغة العربية

التربية الاسلامية

المواد على تلغرام

المزيد من الملفات بحسب الصف الثاني الثانوي والمادة تربية أسرية في الفصل الثاني

نماذج امتحانات نهائية مقرر أسر 212

1

امتحان نهاية الفصل الدراسي الثاني

2

امتحان نهاية الفصل الدراسي الثاني

3

مملكة البحرين

وزارة التربية والتعليم

إدارة الامتحانات / قسم الامتحانات

الامتحان الدور الثالث للتعليم الثانوي للعام الدراسي 2023/2022 م

اسم المقرر : التربية الأسرية (عادات وأطباق الشعوب)

المسار : توحيد المسارات

رمز المقرر : أسر 212

الزمن : ساعة ونصف

أجب عن جميع الأسئلة التالية:

السؤال الأول: (16 درجة)

أ. ضع علامة (√) امام العبارة الصحيحة وعلامة (x) امام العبارة الخاطئة فيما يأتي (10 درجات/ درجة لكل نقطة)

- 1- (x) بدائل الأطعمة هي اطعمة مختلفة في مصدرها الغذائي ومتشابهة في شكلها ومذاقها.
- 2- (√) يعتبر الذرة (النفيش) بديل قليل السعرات الحرارية لرقائق البطاطس.
- 3- (√) تتميز الشعوب الفرنسية بفن ترتيب المائدة.
- 4- (x) يفضل الشعب المكسيكي تناول الفواكه بدلا من الحلويات.
- 5- (x) الأطعمة المجهزة مسبقا اقل تكلفة من الأطعمة المحضرة بالمنزل.
- 6- (x) تفضل شعوب المغرب العربي شراء المواد الغذائية المعلبة وتخزينها .
- 7- (√) عند اختيار الأسماك يجب أن تكون الخياشيم حمراء والعيون لامعة.
- 8- (x) لا تحتاج العادات الغذائية الى تطوير لأنها صحيحة وثابتة .
- 9- (√) يصلح المايكروويف لتسخين الأطعمة المجمدة ، إذ ترتفع فيه درجة الحرارة بسرعة.
- 10- (√) من شروط اختيار البطاطا عدم احتوائها على براعم.

ب. ضع دائرة حول رمز الإجابة الصحيحة. (6 درجات/ درجة لكل نقطة)

1. تبرز أهمية معرفة الهرم الغذائي:

- أ. تكوين وجبات غذائية تتناسب مع الاحتياجات.
- ب. تشخيص الأمراض.
- ت. زيادة التكلفة المادية.

2. من عيوب طريقة الطهي بالتسبيك :

- أ. عسرة الهضم لارتفاع نسبة المادة الدهنية.
- ب. لا تصلح لجميع الأطعمة.
- ت. تأخذ وقت قصير في النضج.

3. من أبرز الأطباق التي تميز الشعب المكسيكي:

- أ. المزة.
- ب. الكريب.
- ت. التورتيللا.

4. يفضل استخدام الطريقة المباشرة في الطهي بالبخار لأي من الأطعمة التالية:

- أ. السحلب.
- ب. الكريمة.
- ث. البطاطس.

5. العيب في الطبخ الياباني :

- أ. احتواءه على نسبة عالية من الملح.
- ب. تناول الشاي الاخضر
- ت. كثرة الدهون.

6. من مزايا الطهو في البخار:

- أ. اكتساب اللون اذهبي لجميع أجزاء الطعام بالتساوي.
- ب. غير اقتصادية
- ت. تقل كمية المادة الغذائية المفقودة.

السؤال الثاني: (15 درجة)

أ- اكتب المفهوم أو المصطلح المناسب لكل مما يلي: (6 درجات/ درجة ونصف لكل نقطة)

التحميم	حشيشة الليمون	العادة الغذائية	الأطعمة الجاهزة
المصطلح	المفهوم		
التحميم	انضاج الطعام في كمية من الدهن تختلف كميتها ودرجة حرارتها تبعاً لنوع الطعام.		
الأطعمة الجاهزة	الأطعمة التي تكون مجهزة ويمكن تقديمها بدون إضافات.		
العادة الغذائية	الطرائق المتبعة في اختيار واعداد وتناول الأغذية، وهي جزء من سلوك الانسان نشأت وتطورت معه.		
حشيشة الليمون	عشب عطري موطنه الهند شائع الاستعمال في الطهي بالأسلوب التايلندي والفيتنامي.		

ب- صل من العمود (أ) ما يتناسب مع العمود (ب): (9 درجات/ درجة ونصف لكل نقطة)

العمود أ	العمود ب
(5) الشعب الأمريكي	1. التسبيك بالطماطم وعلى النار الطريقة الأكثر شعبية للطهي
(4) الشعوب الهندية	2. إقامة مأدبة العمر المديد لتهنئة المسنين بعيد ميلادهم
(6) الشعب الخليجي	3. إضافة الجبن بأنواعه المختلفة للكثير من الأطباق
(2) الشعب الصيني	4. تشتهر بمزيج من توابل الكاري تعرف باسم (غارام ماسالا)
(3) الشعب الإيطالي	5. تعتبر وحة العشاء الرئيسية بسبب طول ساعات العمل
(1) شعوب وادي النيل	6. بذخ في الاستهلاك الغذائي باعتباره نوع من الكرم

السؤال الثالث**أكتب في كل مما يأتي:****(20 درجة/ درجتان لكل نقطة)****• شروط اختيار الخبز والمعكرونة.**

1. تختار الحبوب الكاملة والأرز البني الخبز الأسمر أفضل من الأبيض لاحتوائه على النخالة
2. نظيفة ليس بها سوس
3. رائحتها طيبة

• طرق الشهي هي.

1. شواية الموقد الكهربائي.
2. شواية موقد الغاز
3. الشهي على الفحم
4. الشهي بالفرن.

• شروط اختيار المعلبات.

1. قراءة المحتويات جيدا.
2. الانتباه إلى تاريخ الإنتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية.
3. خالية من صدأ والثقوب والانتفاخ.

• صفات الوجبات السريعة.

1. سريعة في التحضير.
2. معظمها تحتوي على كميات كبيرة من الدهون وبالتالي سرعات حرارية عالية
3. فقيرة في العناصر الغذائية مثل الفيتامينات والأملاح والمعادن الضرورية كالسيوم والحديد، غنية بالصوديوم الموجود في ملح الطعام
4. ذات مذاق مميزات يجذب صغار السن والمراهقين بالإضافة إلى الإعلانات والهدايا التي ترفق معها
5. توفير الوقت والجهد على المستهلك بالاستعانة بخدمة التوصيل المجاني .

السؤال الرابع:

أفسر العبارات التالية بذكر سبب واحد على الأقل: (9 درجات/3 درجات لكل نقطة)

1-تغلف بعض الأطعمة عند عملية التحمير.

- تتجمد بسرعة فتحتفظ الأطعمة بعصارتها، وبذلك يصبح طعمها أفضل كما أنها تكسب المادة الدهنية رائحة خاصة
- تساعد على احمرار الأطعمة من جميع الجهات بدرجة واحدة
- تعمل على تحسين شكل الطعام وطعمه.

2-العوامل الدينية تؤثر في تكوين العادات الغذائية.

ان المعتقدات الدينية المختلفة لها تأثير كبير على العادات الغذائية ، والتي أدت الى اختلاف نوعية الأطعمة المتناولة لكل بيئة فالمسلمون لا يأكلون لحم الخنزير وبينما لا يأكل الهندوس لحم البقر والنباتيون لا يأكلون اللحوم أو بعض الأطعمة ذات المصدر الحيواني ، وركن من أركان الإسلام صيام شهر رمضان المبارك الذي له آدابه وسنته الدينية وهو أمر الهي تمارسه الشعوب المسلمة ، ومطلوب أيضا الحرص على تناول الأطعمة ذات المصدر المعروف أو المعج حسب الشريعة الإسلامية ، وجميعها تؤثر في ما يتناوله الأفراد وتشكل العادات الغذائية .

3-عدم استعمال أوعية معدنية من النحاس أو الألمنيوم عند الطهي بموجات فائقة القصر (المايكرويف).

لأنها تحجب الموجات القصيرة عن الطعام وتقلل من كفاءة الفرن

انتهت الأسئلة

مع تمنياتنا لكم بالتوفيق