



الاجابات نهاية الصفحة

١- العمليات التي تقوم بعملها في المنزل على المواد الأولية كالخضروات والفواكه .

- التجفيف
- التصنيع
- التبريد
- التخليل

٢- ماهي طرق حفظ الخضروات والفواكه ؟

- التبريد
- التجفيف
- التخليل
- جميع ما سبق

٣- حفظ المواد الغذائية طازجة على درجة ٤ درجة مئوية في الثلاجة .

- التجفيف
- التبريد
- التصنيع
- التجميد

٤- الطريقة التي يتم فيها تثبيط نمو وتكاثر الأحياء الدقيقة .

- التجفيف
- التبريد
- التصنيع
- التجميد

٥- خفض نسبة الماء في الخضروات والفواكه لتجفيفها .

- التبريد
- التخليل
- التجفيف
- التصنيع

٦- من الخضروات التي يتم تجفيفها

- الخيار
- الملفوف
- الباميا

• الخس

٧- حفظ الخضروات بوساطة المحاليل الملحية في ظروف تسمح بنمو الأحياء الدقيقة المفيدة .

• التبريد

• التجفيف

• التخليل

• التجميد

٨- يعد المحلول الملحي القياسي بتركيز من الملح لكل لتر من الماء .

• ٥٠ غرام

• ٦٠ غرام

• ٧٠ غرام

• ٨٠ غرام

٩- يتم حفظ العصائر والفواكه المسكرة والمربيات بطريقة

• التجميد

• التصنيع

• إضافة السكر

• التبريد

١٠- تمديد الموصلات والأسلاك الكهربائية في أنابيب داخل الجدران أو الأسقف أو الأرضيات .

• التمديدات الداخلية

• التمديدات الظاهرة

• المخطط الرمزي

• المخطط التفصيلي

١١- يعد لغة التفاهم بين المصممين والمنفذين والفنيين والمهنيين العاملين في مجال الأعمال

الكهربائية .

• الأسلاك الكهربائية

• الرسم الكهربائي

• مخططات التمديدات الكهربائية

• مسار التيار

١٢ - المخطط الذي يبين التمديدات الكهربائية بجميع تفاصيلها وعناصرها وطريقة توصيلها كهربائياً .

• المخطط الرمزي

• المخطط التفصيلي

• مخطط مسار التيار

• مصباح فلورسنت

١٣- المخطط الذي يهدف إلى بيان مواقع وأعداد الأحمال والخطوط وكيفية توصيلها

• التفصيلي

• مسار التيار

• الرمزي

• علبة التوصيل

١٤- يستخدم في وصل وفصل الدارة الكهربائية

• الحمل الكهربائي

• المفتاح الكهربائي

• الموصلات

• علبة التوصيل

١٥- من الأمثلة على الأحمال الكهربائية الحرارية .

• المدفأة الكهربائية

• الغسالات

• المراوح

• خلاطات الطعام



بسم الله
نلهمك لتبدع ...!

الإجابات /

١- العمليات التي تقوم بعملها في المنزل على المواد الأولية كالخضروات والفواكه .

- التجفيف
- التصنيع
- التبريد
- التخليل

٢- ماهي طرق حفظ الخضروات والفواكه ؟

- التبريد
- التجفيف
- التخليل

• جميع ما سبق

٣- حفظ المواد الغذائية طازجة على درجة ٤ درجة مئوية في الثلاجة .

- التجفيف
- التبريد
- التصنيع
- التجميد

٤- الطريقة التي يتم فيها تثبيط نمو وتكاثر الأحياء الدقيقة .

- التجفيف
- التبريد
- التصنيع
- التجميد

٥- خفض نسبة الماء في الخضروات والفواكه لتجفيفها .

- التبريد
- التخليل
- التجفيف
- التصنيع

٦- من الخضروات التي يتم تجفيفها

- الخيار
- الملفوف
- الباميا
- الخس

٧- حفظ الخضروات بوساطة المحاليل الملحية في ظروف تسمح بنمو الأحياء الدقيقة المفيدة .

- التبريد
- التجفيف
- التخليل
- التجميد

٨- يعد المحلول الملحي القياسي بتركيز من الملح لكل لتر من الماء .

- ٥٠ غرام
- ٦٠ غرام
- ٧٠ غرام
- ٨٠ غرام

٩- يتم حفظ العصائر والفواكه المسكرة والمرببات بطريقة

- التجميد
- التصنيع
- إضافة السكر
- التبريد

١٠- تمديد الموصلات والأسلاك الكهربائية في أنابيب داخل الجدران أو الأسقف أو الأرضيات .

- التمديدات الداخلية
- التمديدات الظاهرة
- المخطط الرمزي
- المخطط التفصيلي

١١- يعد لغة التفاهم بين المصممين والمنفذين والفنيين والمهنيين العاملين في مجال الأعمال الكهربائية .

- الأسلاك الكهربائية
- الرسم الكهربائي
- مخططات التمديدات الكهربائية
- مسار التيار

١٢- المخطط الذي يبين التمديدات الكهربائية بجميع تفاصيلها وعناصرها وطريقة توصيلها كهربائياً .

- المخطط الرمزي
- المخطط التفصيلي
- مخطط مسار التيار
- مصباح فلورسنت

١٣- المخطط الذي يهدف إلى بيان مواقع وأعداد الأحمال والخطوط وكيفية توصيلها

- التفصيلي
- مسار التيار
- الرمزي
- علبة التوصيل

١٤- يستخدم في وصل وفصل الدارة الكهربائية

- الحمل الكهربائي
- المفتاح الكهربائي
- الموصلات
- علبة التوصيل

١٥- من الأمثلة على الأحمال الكهربائية الحرارية .

- المدفأة الكهربائية
- الغسالات
- المراوح
- خلاطات الطعام



بسم الله
نلهمك لتبدع ...!