



الفصل الدراسي  
الثاني  
2024/2023

الموضوع الثالث  
المربى

الوحدة الثالثة  
الصحة والسلامة  
للجميع

الصف  
السادس

المادة  
المهارات  
المهنية



السؤال الأول اختر الإجابة الصحيحة من الخيارات الآتية:

- 1- المربى هو خليط مكون من:
  - أ- حامض الخليك
  - ب- الخضروات
  - ج- الفواكه
  - د- (ب + ج)
- 2- يتم طهي خليط المربى على درجة حرارة:
  - أ- 80 درجة مئوية
  - ب- 105 درجة مئوية
  - ج- 100 درجة مئوية
  - د- 90 درجة مئوية
- 3- يتم تحديد كمية السكر التي يجب إضافتها الى خليط المربى بمقدار:
  - أ- كجم سكر لكل كجم فاكهة
  - ب- غم سكر لكل كجم فاكهة
  - ج- غم سكر لكل غم فاكهة
  - د- كجم سكر لكل لتر ماء
- 4- الفاكهة التي تحتوي على نسبة بكتين أعلى من غيرها هي:
  - أ- الخوخ
  - ب- الكرز
  - ج- التفاح
  - د- البرتقال
- 5- عند تحضير البرطمانات اللازمة لحفظ المربى يجب القيام بـ:
  - أ- غسل البرطمانات بالماء
  - ب- مسح البرطمانات بالماء
  - ج- غلي البرطمانات بالماء
  - د- مسح البرطمانات بالمعقم
- 6- عند تعبئة المربى في البرطمانات يجب أن يكون خليط المربى:
  - أ- بارد
  - ب- غير ناضج
  - ج- متوسط الحرارة
  - د- ساخن

السؤال الثاني ضع إشارة (✓) أمام العبارة الصحيحة وإشارة (x) أمام العبارة الخاطئة:

- 1- (....) تعتبر إضافة البكتين شرطاً أساسياً عند تحضير المربى.
- 2- (....) يتم طهي خليط المربى عند درجة حرارة معينة حتى يتماسك القوام.
- 3- (....) لا يجب غسل الخضار والفواكه عند تحضير المربى لأن الشوائب تختفي عند غلي خليط المربى.
- 4- (....) يتم إضافة حامض الستريك إلى خليط المربى عند إعداده.
- 5- (....) يجب إزالة الأجزاء التالفة من الفواكه والخضار عند إعداد خليط المربى.

السؤال الثالث أكمل الفراغ بما هو مناسب فيما يلي:

- 1- يحتوي المربى على نفس ..... الموجودة في الفواكه التي يحضر منها
- 2- يعتبر المربى مصدراً جيداً ..... و .....
- 3- يجب استخدام ..... عند غلي البرطمانات في الماء عند تعقيمها
- 4- ..... هي مادة طبيعية مستخلصة من الفاكهة تساعد على تماسك المربى
- 5- يجب تقليب خليط المربى على نار هادئة ..... و .....

السؤال الرابع أكمل الجدول الآتي الذي يبين بعض المشكلات التي تحدث عند إعداد المربى وسببها:

المشكلة	السبب
ظهور طبقة بيضاء على سطح المربى في البرطمان	.....
قوام المربى غير متماسك	.....
طعم المربى غير متجانس	.....
ظهور شوائب داخل المربى	.....





الفصل الدراسي  
الثاني  
2024/2023

الموضوع الثالث  
المربي

الوحدة الثالثة  
الصحة والسلامة  
للجميع

الصف  
السادس

المادة  
المهارات  
المهنية



السؤال الأول اختر الإجابة الصحيحة من الخيارات الآتية:

- 1- المربي هو خليط مكون من:
  - أ- حامض الخليك
  - ب- الخضروات
  - ج- الفواكه
  - د- (ب + ج)
- 2- يتم طهي خليط المربي على درجة حرارة:
  - أ- 80 درجة مئوية
  - ب- 105 درجة مئوية
  - ج- 100 درجة مئوية
  - د- 90 درجة مئوية
- 3- يتم تحديد كمية السكر التي يجب إضافتها الى خليط المربي بمقدار:
  - أ- كجم سكر لكل كجم فاكهة
  - ب- غم سكر لكل كجم فاكهة
  - ج- غم سكر لكل غم فاكهة
  - د- كجم سكر لكل لتر ماء
- 4- الفاكهة التي تحتوي على نسبة بكتين أعلى من غيرها هي:
  - أ- الخوخ
  - ب- الكرز
  - ج- التفاح
  - د- البرتقال
- 5- عند تحضير البرطمانات اللازمة لحفظ المربي يجب القيام بـ:
  - أ- غسل البرطمانات بالماء
  - ب- مسح البرطمانات بالماء
  - ج- غلي البرطمانات بالماء
  - د- مسح البرطمانات بالمعقم
- 6- عند تعبئة المربي في البرطمانات يجب أن يكون خليط المربي:
  - أ- بارد
  - ب- غير ناضج
  - ج- متوسط الحرارة
  - د- ساخن

السؤال الثاني ضع إشارة (✓) أمام العبارة الصحيحة وإشارة (✗) أمام العبارة الخاطئة:

- 1- (✗) تعتبر إضافة البكتين شرطاً أساسياً عند تحضير المربي.
- 2- (✓) يتم طهي خليط المربي عند درجة حرارة معينة حتى يتماسك القوام.
- 3- (✗) لا يجب غسل الخضار والفواكه عند تحضير المربي لأن الشوائب تختفي عند غلي خليط المربي.
- 4- (✓) يتم إضافة حامض الستريك إلى خليط المربي عند إعداده.
- 5- (✓) يجب إزالة الأجزاء التالفة من الفواكه والخضار عند إعداد خليط المربي.

السؤال الثالث أكمل الفراغ بما هو مناسب فيما يلي:

- 1- يحتوي المربي على نفس العناصر الغذائية الموجودة في الفواكه التي يحضر منها
- 2- يعتبر المربي مصدراً جيداً للفيتامينات والأملاح المعدنية
- 3- يجب استخدام أداة لرفع البرطمان عند غلي البرطمانات في الماء عند تعقيمها
- 4- البكتين هي مادة طبيعية مستخلصة من الفاكهة تساعد على تماسك المربي
- 5- يجب تقليب خليط المربي على نار هادئة للطهي وإذابة السكر

السؤال الرابع أكمل الجدول الآتي الذي يبين بعض المشكلات التي تحدث عند إعداد المربي وسببها:

السبب	المشكلة
عدم إغلاق البرطمان بإحكام عند التعبئة	ظهور طبقة بيضاء على سطح المربي في البرطمان
عدم إضافة البكتين	قوام المربي غير متماسك
عدم إضافة كمية كافية من السكر أو عدم طهي المزيج جيداً	طعم المربي غير متجانس
عدم تعقيم البرطمانات أو الأغذية جيداً	ظهور شوائب داخل المربي

