



كلية الاقتصاد المنزلي  
كلية معتمدة من الهيئة القومية لضمان الجودة والاعتماد



وحدة القياس والتقويم



وحدة ضمان الجودة والاعتماد

### الامتحان التحريري لمادة تكنولوجيا الأدوات والأجهزة

	الشعبية - الفرقة الدرامية / إدارة المنزل	القسم العلمي/ إدارة المنزل والمؤسسات
	والمؤسسات - ماجستير	اسم المقرر / تكنولوجيا الأدوات والأجهزة
	٦٣١٩ / كود المقرر	العام الدراسي / ٢٠٢٤-٢٠٢٣
	الفصل الدراسي / الأول	التاريخ / ٢٠٢٤-١-٢٢
	زمن الامتحان/ ساعتين	عدد الأسئلة / ٤ أسئلة
	طريقة الإجابة الامتحان / في كراسة الإجابة	نوع الورقة الامتحان / ورقتين (٢) وجه وظهر
	وخط) (موضوعي ، مقالى)	الدرجة الكلية للامتحان / ٦٠ درجة

تعليمات خاصة بالإمتحان : من فضلك اجب عن جميع الأسئلة (السؤال الأول والثاني كتابة رقم السؤال فقط وبجانبه الإجابة)

(٢٠ درجة)

السؤال الأول : اختر الإجابة الصحيحة:

١- تعتمد دورة عمل ثلاجة الامتصاص على:

ب. الخزان والممتص	أ. الجاذبية الأرضية ومصدر حراري
د. المبادل الحراري واللهب	ج. المكثف والفاصل

٢- يراعى ألا يزيد سمك الطعام الذى يطهى فى الميكروويف عن:

ب. ٢ سم	أ. ٦-٨ سم
د. ١٠ سم	ج. ٥ سم

٣- دفأة البيوتوجاز تتميز بأنها:

ب. سهل التحكم في درجة حرارتها	أ. سهلة التشغيل
د. جميع ما سبق	ج. نارها قوية

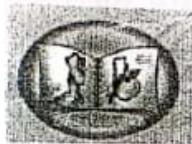
٤- يعتمد الطهي في الفرن على انتقال الحرارة عن طريق:

ب. الملمسة	أ. التوصيل
د. الأشعاع وتبارات الحمل	ج. موجات قصيرة المدى

٥- عند استخدام المقلة الكهربائية العميقه يراعى

ب. عدم استخدام الزبد	أ. عدم توصيل الكهرباء الا بعد وضع المادة الدهنية
د. كل ما سبق	ج. إزالة بقايا الاطعمة من الزيت

٦- عند استخدام الغسالة نصف الأوتوماتيك:



ب. مزودة بمحفف	أ. يتم عصر العلابين يدوياً
د. يتم الغسل والتجفيف في وعاء واحد	ج. تدور أثناء الغسل في اتجاه واحد

٧- الخزف ينتح من الطين ويسمى:

ب. طين أسود	أ. طين أسوان
د. الصلصال أو الكاولين	ج. عجينة سيراميك

٨- يعتمد الطهي على النار على انتقال الحرارة عن طريق:

ب. موجات قصيرة المدى	أ. الملامسة والتوصيل
د. تيارات الحمل الهوائي	ج. الإشعاع

٩- يراعى عند شراء أي جهاز كهربائي:

ب. السعر	أ. احتياجات الأسرة
د. جميع ما سبق	ج. ما يوفره من مميزات

١٠- يوجد خارج الميكروويف:

ب. محدد الطاقة	أ. مفتاح التشغيل والأيقاف
د. جميع ما سبق	ج. مفتاح التوفيق

١١- يستخدم الصلب غير قابل للصدأ كأواني للطهي لأنّه:

ب. متوفّر بالأسواق	أ. ثقيل الوزن
د. صحي ولا يتفاعل مع الطعام	ج. رخيص الثمن

١٢- يتم تشغيل جهاز عمل الزبادي:

ب. بعد وضع كمية من الماء داخل الإناء	أ. قبل وضع أكواب الزبادي
د. بعد وضع الأكواب وغلق الغطاء	ج. بعد تدفئة اللبن

١٣- هناك علاقة بين وزن الطعام ومدة طهيه في الميكروويف:

ب. عكسية	أ. طربية
د. جميع ما سبق	ج. لا توجد علاقة

١٤- الفورمايكا نوع من أنواع:

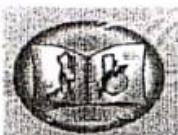
ب. المعادن	أ. البلاستيك
د. الصيني	ج. الاخشاب

١٥- تتميز الدفائية الكهربائية:

ب. عدم تسرب روائح	أ. بنظافتها
د. جميع ما سبق	ج. عدم اصدار صوت

١٦- من خصائص الطهي بالبخار:

ب. تحمير أسفل الأطعمة	أ. بطيء الانضاج
د. يؤثر على لون الأطعمة	ج. اقتصادي



كلية الاقتصاد والعلوم السياسية  
كلية معتمدة من الهيئة القومية لضمان الجودة والاعتماد



وحدة القياس والتقويم



وحدة ضمان الجودة والاعتماد

١٧- عند استخدام المقلة الكهربائية العميقة يراعى

ب. عدم توصيل الكهرباء الا بعد وضع المادة الدهنية	أ. عدم استخدام الزبد
د. كل ما سبق	ج. إزالة بقايا الاطعمة من الزيت

١٨- من خواص الزجاج

ب. يتآثر بالأحماض والقلويات	أ. متين ويتحمل
د. لا يغير من نكهة الطعام	ج. يصدأ

١٩- حلة الضغط بالنسبة لاستهلاك الطاقة تعتبر

ب. مثل باقي الأواني	أ. مكلفة
د. الاقتصادية	ج. لا تستهلك

٢٠- فكرة عمل الميكرويف هي الطهي أو التسخين الطعام عن طريق .....

ب. الإشعاع.	أ. موجات قصيرة المدى.
د. لا شيء مما سبق	ج. الحمل.

السؤال الثاني: ضع علامة ( ✓ ) أمام العبارة الصحيحة، أو علامة ( ✗ ) أمام العبارة الخاطئة: (٢٠ درجة)

- ( ) ١- لا يوجد مكثف بثلاثة الامتصاص غير الكهربية
- ( ) ٢- تصنع الادوات ابمنزالية من خامات متعددة طبيعية وصناعية
- ( ) ٣- حلة البخار وحلة الحمام المائي تتضمن الطعام أسرع من الحل العادي.
- ( ) ٤- الزنك يدخل في سبيكة النحاس الاصفر
- ( ) ٥- يمكن استعادة بريق الفضة ولمعتها باستخدام السلك للناعم
- ( ) ٦- يستخدم وعاء الرستو للطهي في القرن
- ( ) ٧- البلاستيك من أهم المواد العازلة.
- ( ) ٨- يعتمد دوران سائل التبريد داخل ثلاثة الامتصاص على الجاذبية الأرضية وعلى مصدر حراري.
- ( ) ٩- اواني الطهي في الفرن لا تحتاج الى غطاء
- ( ) ١٠- الطهي بالبخار غير صحي.
- ( ) ١١- يستخدم وعاء الرستو للطهي في الفرن.
- ( ) ١٢- آنية الضغط تطهى الطعام في وقت أقل من الأواني العادية.
- ( ) ١٣- المكابيل وملاعق العيار مهمة لنجاح بعض اصناف الطعام
- ( ) ١٤- لا يغير الصاج من طعم ونكهة الطعام.
- ( ) ١٥- تسود القضاة نظراً لعرضها للرطوبة.
- ( ) ١٦- الاواني الاستainless ستيل لا تستخدم على النار الا اذا كانت معالجة القاع
- ( ) ١٧- الحديد الزهر لا يتحمل الصدمات و مقاوم للصدأ .
- ( ) ١٨- أدوات القطع هي نفسها أدوات الهرس ..



كلية الاقتصاد المنزلي  
كلية معتمدة من الهيئة القومية لضمان الجودة والاعتماد



وحدة القياس والتقويم



وحدة ضمان الجودة والاعتماد

- ( ) ١٩- استخدام السخانات الشمسية يعتبر طاقة نظيفة غير محدودة وأمنة.
- ( ) ٢٠- يفضل وضع الزيت في المقلة الكهربائية بعد توصيل التيار الكهربائي.

**( ١٠ درجات)**

**السؤال الثالث :**

- تقسم الأجهزة الكهربائية من حيث الحجم إلى صغيرة وكبيرة .
- انكر أمثلة لكل منها.
  - تخbir أحد الأجهزة الصغيرة أو الكبيرة . موضحاً فكرة عملها.
  - وضح أهم الأجزاء التي يتكون منها الجهاز موضحاً بعض التطورات التكنولوجية ( خاصة الأجزاء المضافة ).

**( ١٠ درجات)**

**السؤال الرابع:**

- من دراستك لتكنولوجيا الأدوات والأجهزة المنزلية وجدت أن هناك اعتبارات يمكن اتباعها أو تعميمها على معظم الأجهزة الكهربائية. وضحها في نقاط أساسية.
- اكتب محاضرة موجهة لربات الأسر عن أهمية وكيفية العناية بالأجهزة الكهربائية المنزلية في المطبخ الذكية للحصول على أعلى كفاءة ممكنة والمحافظة على عمرها الافتراضي ( مع التوضيح بأمثلة )

**خالص تعنياتنا لكم بالتفوق**

**لجنة الممتحنين: ١. د/ سلوى محمد زغلول**

**أ.د/ ربيع محمود على نوفل**

**أ.د/ أميرة حسان دوام**

**أ.م.د/ منى ذكي صقر**