

שם מקצוע הבחינה: קונדיטאות – תורת המקצוע  
סמל שאלון: 13073  
מועד הבחינה: 2018  
מסלול 55+56+60+63+65

## מבחן גמר – 2018

### קונדיטאות – תורת המקצוע

סמל שאלון: 13073

#### הנחיות לנבחן,

מבנה השאלות ומפתח הערכה:

|                               |           |
|-------------------------------|-----------|
| חלק א': 30 שאלות סגורות       | 30 נקודות |
| חלק ב': 10 שאלות              | 10 נקודות |
| חלק ג': 20 שאלות              | 20 נקודות |
| חלק ד': 20 שאלות פתוחות קצרות | 40 נקודות |

סה"כ: 100 נקודות

#### הערות:

- ענה על כל השאלות בגוף השאלון: הקף בעיגול את האות המציינת את התשובה הנכונה.

#### הערות מיוחדות:

- בדוק כי הודבקה המדבקה המתאימה על גבי השאלון.
- בסיום הבחינה מסור לי את דף התשובות ואת השאלון למשיח/ה.

מס' מחברת

#### לרשותך שלוש שעות

#### בהצלחה!

© כל הזכויות שמורות למדינת ישראל  
אין להעתיק לצלם, לתרגם, לאחסן במאגרי מידע, לשדר או לקלוט  
בכל אמצעי אלקטרוני, אופטי, מכני או אחר – שום חלק משאלון זה.  
לא ייעשה שימוש מסחרי ופרסומי מכל סוג שהוא ללא רשות בכתב  
מאת מנהל מחלקת הבחינות של משרד התעשייה, המסחר והתעסוקה.  
ההנחיות בשאלון זה מנוסחות בלשון זכר, אך מכוונות לנבחנות ולנבחנים כאחד.

שם מקצוע הבחינה: קונדיטאות – תורת המקצוע  
סמל שאלון: 13073  
מועד הבחינה: 2018  
מסלול 55+56+60+63+65

30 נקודות

## חלק א

### 1. השוקולד עשוי מ:

- א. חמאת-קקאו, לציטין, חלב, וג'לטין.
- ב. עיסת קקאו, לציטין וסוכר.
- ג. קקאו, עמילן סינטטי וסוכר.
- ד. קקאו, סוכר, תמציות ושומן.

### 2. ממה עשוי קרם פריזאי (קרם גנש)?

- א. שמנת, סוכר ושוקולד.
- ב. חלב, קורנפלור, ביצים וסוכר.
- ג. שמנת, שוקולד, סוכר וג'לטין.
- ד. שמנת מוקצפת, סוכר וניל ושוקולד.

### 3. מאיזה בצק מכינים קרואסונים?

- א. שמרים עדין.
- ב. שמרים כרוך.
- ג. עלים צרפתי.
- ד. שמרים בסיסי.

### 4. מאילו חומרים עשוי בצק לשטרודל וינאי?

- א. קמח, מים, שמן, מלח, חומץ.
- ב. קמח, ביצים, סוכר.
- ג. קמח, חלב, ביצים, סוכר.
- ד. קמח, מים, סוכר.

### 5. מאפה סברינה עשוי מבצק שמרים:

- א. בחוש.
- ב. כרוך.
- ג. רגיל.
- ד. בחוש עשיר.

שם מקצוע הבחינה: קונדיטאות – תורת המקצוע  
סמל שאלון: 13073  
מועד הבחינה: 2018  
מסלול 55+56+60+63+65

6. איזה נוזל נדרש להכנת בצק אורלי (ORLY)? תקין

- א. יין לבן יבש.
- ב. חלב.
- ג. בירה.
- ד. שמנת 15 אחוז.

7. איזה רוטב מוגש עם אגס הלנה היפה?

- א. פטל.
- ב. שוקולד.
- ג. אוכמניות.
- ד. מייפל.

8. מהו הטעם האופייני של חביתיות סוזט?

- א. תפוזים.
- ב. שוקולד.
- ג. וניל.
- ד. רום.

9. מאיזה בצק מכינים פחזניות מטוגנות?

- א. בצק בירה.
- ב. בצק עלים.
- ג. בצק שמרים מדולל.
- ד. רבוך.

10. קציפת יין חמה ( סביון ) מקבלת את סמיכותה על-ידי?

- א. הוספת בליל קורנפלור ליין החם.
- ב. הקצפה חמה של החלמונים והיין.
- ג. הוספת ג'לטין תוך כדי הקצפת החלמונים.
- ד. התאדות של חלק ניכר של היין תוך כד חימום בהקצפה.

שם מקצוע הבחינה: קונדיטאות – תורת המקצוע  
סמל שאלון: 13073  
מועד הבחינה: 2018  
מסלול 55+56+60+63+65

**11. כאשר מכינים קרם בוואריה, מוסיפים את הג'לטין:**

- א. לחלב לפני הרתחתו.
- ב. לחלמונים ולסוכר לפני שמוסיפים את החלב.
- ג. לאחר שמערבבים את החלב החם, עם הסוכר ועם החלמונים.
- ד. לאחר שמערבבים את כל המרכיבים עם הקצפת.

**12. אילו חומרים דרושים כדי להכין עוגת זר?**

- א. בצק שמרים כרוך, חמאה, סוכר, וחומרי טעם כגון: קינמון, צימוקים ושקדים קצוצים.
- ב. בצק בחוש, חמאה, סוכר, קקאו וצימוקים.
- ג. פרוסות של רולדה תופין עם ריבה מסודרות כשכבות עם קרם וניל.
- ד. פרוסות אפויות של רולדה מבצק עלים בתבנית עגולה.

**13. כאשר מכינים עוגת לינזר, משתמשים בנוסף לבצק גם ב:**

- א. קרם וניל.
- ב. קצפת ודובדבנים.
- ג. ריבה אדומה.
- ד. קרם פריזר ואגוזים קלויים וקצוצים.

**14. מהו צירוף החומרים המתאימים להכנת בצק רבוך?**

- א. קמח, שומן, ביצים ושמרים.
- ב. קמח, ביצים, נוזלים, שמרים וסוכר.
- ג. קמח, שומן, ביצים ונוזלים.
- ד. קמח, אבקת אפייה, ביצים, נוזלים ושומן.

**15. איזה כמות מים נדרשת להכנת בצק עלים מ – 1 ק"ג קמח?**

- א. 250 – 300 סמ"ק.
- ב. 300 – 350 סמ"ק.
- ג. 500 – 550 סמ"ק.
- ד. 600 – 650 סמ"ק.

שם מקצוע הבחינה: קונדיטאות – תורת המקצוע  
סמל שאלון: 13073  
מועד הבחינה: 2018  
מסלול 55+56+60+63+65

**16. מה מוסיפים לשמרים כדי להכין "ראש עיסה"?**

- א. קמח, מלח, חמאה מומסת ונוזל.
- ב. קמח, סוכר, חלב ושמן.
- ג. קמח, סוכר, קורט מלח וחלב חם.
- ד. קמח, סוכר ונוזל פושר.

**17. הסיבה העיקרית להפרדת ביצים בעזרת צלוחית ולא ישירות לכלי הכללי היא:**

- א. בדיקת צבע החלמון.
- ב. בדיקת כשרות.
- ג. בדיקת צמיגות החלבון.
- ד. ביצוע הנחיות משרד הבריאות.

**18. הטמפרטורה המועדפת על חיידקים הגורמים מחלות לאדם היא:**

- א. בין 0 ל - 100 מעלות.
- ב. בין 5 ל - 70 מעלות.
- ג. בין 15 ל - 80 מעלות.
- ד. בין 15 ל - 55 מעלות.

**19. איזה מהמשפטים הבאים נכון?**

- א. בעיקור מושמדים כל החיידקים פרט לנבגים.
- ב. בפסטור מושמדים כל החיידקים, פרט לנבגים.
- ג. בעיקור מושמדים כל החיידקים והנבגים.
- ד. בפסטור מושמדים רק החיידקים הפתוגניים והנבגיים

**20. שטיפת פירות בסבון ובהרבה מים, מורידה:**

- א. את הלכלוך ואת כל חומרי ההדברה שנותרו על הפירות.
- ב. אחוז גדול של לכלוך וחלק מחומרי ההדברה.
- ג. אחוז גדול של לכלוך, חרקים למיניהם וחלק מחומרי ההדברה.
- ד. אחוז גדול של לכלוך חרקים מזיקים ואת כל חומרי ההדברה.

שם מקצוע הבחינה: קונדיטאות – תורת המקצוע  
סמל שאלון: 13073  
מועד הבחינה: 2018  
מסלול 55+56+60+63+65

21. מהו אבי המזון הממלא תפקיד בהסדרת פעולת החיים בגוף?

- א. חלבונים.
- ב. ויטמינים.
- ג. מים.
- ד. פחמימות.

22. מהו אבי המזון המספק 9 קלוריות לגוף?

- א. חלבון.
- ב. שומן.
- ג. אלכוהול.
- ד. ויטמינים.

23. איזה מרכיב בשוקולד משפיע על איכותו?

- א. חמאת קקאו (באחוז גבוה).
- ב. סוכר (בכמות מתאימה). להשאיר כמות הסוכר
- ג. מוצקי קקאו (באחוז גבוה).
- ד. לציטין (בכמות מתאימה). להשאיר אחוז הליצטין

24. מהו גלוטן?

- א. סוג של מינרל שמוסיפים לקמח.
- ב. חומר התפחה שמצוי בקמח תופח מאליו.
- ג. חלבון המופק מגרעין החיטה.
- ד. חומר הקרשה המופק מאצות ים.

25. מה עשוי למנוע את פעילות השמרים ב"ראש עיסה"?

- א. סוכר.
- ב. חלבונים.
- ג. שומן.
- ד. חלב.

שם מקצוע הבחינה: קונדיטאות – תורת המקצוע  
סמל שאלון: 13073  
מועד הבחינה: 2018  
מסלול 55+56+60+63+65

26. מהי הסיבה להיווצרות משקע נוזלים בקציפות לסוגיהן?

- א. הקצפת יתר של החלבון.
- ב. הקצפה לא מספקת של שמנת.
- ג. התפרקות הג'לטין.
- ד. יחס שגוי בין הנוזל לקורנפלור.

27. מהו פקטין?

- א. משפר אפייה.
- ב. חומר הברקה לעוגות פרי.
- ג. חומר הקשירה של הריבה.
- ד. מרכיב עיקרי באבקת אפייה.

28. מרציפן שהתקשה (התייבש) אפשר לרכך על ידי הוספת :

- א. מים פושרים.
- ב. חלבון ביצה.
- ג. אבקת סוכר.
- ד. חימום קל בתנור.

29. מהו הציפוי הקלאסי המקורי של עוגת "דובוש"?

- א. קרם שוקולד.
- ב. שזף סוכר (קרמל).
- ג. פונדנט.
- ד. מרציפן.

30. בגמר האפייה משרים את הסבריות בסירופ שמורכב:

- א. מסוכר ומרום.
- ב. מסוכר ומברנדי.
- ג. מסוכר ומוויסקי.
- ד. מסוכר ומליקר קירוסאו.

שם מקצוע הבחינה: קונדיטאות – תורת המקצוע  
סמל שאלון: 13073  
מועד הבחינה: 2018  
מסלול 55+56+60+63+65

## חלק ב' – טבלת חומרים

בטבלה שלפניך רשומים עשרה שמות של חומרי מזון, עליך לרשום ליד כל פריט שלושה שימושים שונים זה מזה על פי הדוגמאות שבראש הטבלה:

כל תשובה נכונה מזכה בנקודה אחת סה"כ עשר נקודות.

| מס'   | חומרים         | שימוש 1            | שימוש 2                     | שימוש 3         |
|-------|----------------|--------------------|-----------------------------|-----------------|
| דוגמא | דובדבנים       | דובדבנים<br>בשלהבה | עוגת דובדבנים היער<br>השחור | כרוכית דובדבנים |
| דוגמא | בצק עלים       | עוגת נפוליון       | קרן שפע                     | בורקס           |
| 1     | שוקולד         |                    |                             |                 |
| 2     | שמנת<br>מתוקה  |                    |                             |                 |
| 3     | חלבון ביצה     |                    |                             |                 |
| 4     | תפוח עץ        |                    |                             |                 |
| 5     | קינמון         |                    |                             |                 |
| 6     | מרציפן         |                    |                             |                 |
| 7     | אבקת<br>ג'לטין |                    |                             |                 |
| 8     | שקדים          |                    |                             |                 |
| 9     | דבש            |                    |                             |                 |
| 10    | פונדנט         |                    |                             |                 |

שם מקצוע הבחינה: קונדיטאות – תורת המקצוע  
סמל שאלון: 13073  
מועד הבחינה: 2018  
מסלול 55+56+60+63+65

## חלק ג' - שאלות נכון / לא נכון

### 20 נקודות

קרא/ בעיון את השאלות הבאות וסמן ב – X במקום המתאים (על פי הדוגמה שבראש הטבלה).

| מס'   | שאלה                                                     | נכון | לא נכון |
|-------|----------------------------------------------------------|------|---------|
| דוגמא | עוגת נפוליאון עשויה מבצק עלים                            | X    |         |
| 1.    | קרם פטיסיאר משמש למילוי עוגות                            |      |         |
| 2.    | ביצה שלמה אפשר להקציף מעל אמבט מים חמים                  |      |         |
| 3.    | שכבות עלים בבצק עלים נוצרות באמצעות רידוד וקיפול של הבצק |      |         |
| 4.    | בהכנת סלט פירות מקובל לצקת סירופ חם על הפרי              |      |         |
| 5.    | כאשר מטגנים סופגניות מומלץ שהצד הראשון יעשה במחבת סגורה  |      |         |
| 6.    | שוקולד לציפוי מדללים בחמאת קקאו                          |      |         |
| 7.    | פרופיטרולים מכינים מבצק שמרים                            |      |         |
| 8.    | זאכר (Sacher) טורט הוא טורט שוקולד                       |      |         |
| 9.    | עוגת דובוש ממלאים בקרם שוקולד                            |      |         |
| 10.   | סוכר וניל הוא תערובת עשייה מוונילין ומסוכר               |      |         |
| 11.   | מרקחת היא ריבה שיש בה חתיכות פרי                         |      |         |
| 13.   | כאשר ביצה צפה במי מלח זה סימן שהיא מקולקלת               |      |         |
| 14.   | קרמבל זה פרורי בצק עם חמאה סוכר וקמח שקדים               |      |         |
| 15.   | סולת מופקת מחיטה גרוסה                                   |      |         |
| 16.   | כל מאפה מבצק פריך חייב צינן לפני האפייה                  |      |         |
| 17.   | ראש עיסה הוא שלב בהכנת בצק שמרים                         |      |         |
| 18.   | מחמצת היא חומר שבעזרתו מכינים בצק לחם                    |      |         |

שם מקצוע הבחינה: קונדיטאות – תורת המקצוע  
סמל שאלון: 13073  
מועד הבחינה: 2018  
מסלול 55+56+60+63+65

|  |  |                                             |     |
|--|--|---------------------------------------------|-----|
|  |  | הכנת בצק שמרים כרוך דומה להכנת בצק עלים     | 19. |
|  |  | בצק שמרים כרוך מצוין להכנת חלות מתוקות לשבת | 20. |

שם מקצוע הבחינה: קונדיטאות – תורת המקצוע  
סמל שאלון: 13073  
מועד הבחינה: 2018  
מסלול 55+56+60+63+65

40 נקודות

## חלק ד': שאלות פתוחות קצרות

כל תשובה נכונה תזכה ב 2 נקודות

1. מהו מזון פלאס (MP)? למה הוא נחוץ? (תן דוגמאות).

2. מה מקורם בטבע של מקלוני וניל?

3. מהם החומרים העיקריים להכנת מקרון צרפתי?

4. איזה שימוש יש לבירה לבנה בקונדיטוריה? ציין דוגמה למאכל

5. מהם מרכיב סלט הפירות?

6. כמה אחוזי שומן יש בשמנת להקצפה?

שם מקצוע הבחינה: קונדיטאות – תורת המקצוע  
סמל שאלון: 13073  
מועד הבחינה: 2018  
מסלול 55+56+60+63+65

7. מהם המרכיבים של "טראפל פירות"?

8. רשום מתכון של בצק פריך בסיסי מתוק הכולל 100 גרם סוכר.

9. רשום שמות שלושה סוגי בצק פריך.

10. רשום שמות של שלושה סוגים שונים של בצק שמרים ותן דוגמה של מוצר אחד מכל סוג.

11. מה פרוש המילה פטיפור (petit four) ?

12. רשום מתכון לבצק שמרים לחלה או לחמניות, ללא כמויות.

13. רשום שלושה דברי מאפה מתוקים העשויים מבצק עלים.

שם מקצוע הבחינה: קונדיטאות – תורת המקצוע  
סמל שאלון: 13073  
מועד הבחינה: 2018  
מסלול 55+56+60+63+65

14. רשום שלוש דוגמאות של דברי מאפה מבצק רבוך.

15. רשום מרכיבים להכנת בצק רבוך, ללא כמויות.

16. רשום שלוש דוגמאות של מנות קינוח על בסיס ג'לטין.

17. כדי לצפות עוגה בשוקולד, באיזו טמפרטורה העוגה צריכה להיות?

18. רשום שמות של שלוש מנות קינוח חמות

19. מה מונע משמרים לתפוח?

20. באיזה טמפרטורה רצוי לאפות בורקס?