



בחינות גמר – נוער
קיץ תשע"ג
קונדיטאות/קונדיטאות ואפייה – תורת המקצוע
שאלון מס' 13071/שאלון מס' 13823
מערכת 3005 (4)

הנחיות לנבחן,

בשאלון שלפניך ארבעה פרקים :

30 נקודות	שאלות רב-ברירה, יש לענות על כולן	חלק א'
10 נקודות	טבלת חומרים. יש לענות על כולן	חלק ב'
20 נקודות	שאלות נכון/לא נכון, יש לענות על כולן	חלק ג'
40 נקודות	שאלות פתוחות, יש לענות על כולן	חלק ד'
100 נקודות		סה"כ

- יש לענות על השאלות על פי ההוראות
- יש לענות בגוף השאלון בלבד
- בדוק כי הודבקה המדבקה המתאימה על השאלון
- בסיום הבחינה מסור את השאלון למשגיח/ה

מדבקה

לרשותך שלוש שעות

ב ה צ ל ח ה

© כל הזכויות שמורות

אין להעתיק לצלם, לתרגם, לאחסן במאגרי מידע,
לשדר או לקלוט בכל אמצעי אלקטרוני, אופטי,
מכני או אחר – שום חלק משאלון הבחינה
לא ייעשה שימוש מסחרי ופרסומי מכל סוג שהוא,
ללא רשות בכתב מאת מנהל מחלקת הבחינות
ההנחיות בשאלון זה מנוסחות בלשון זכר, אך מכוונות לנבחנות ולנבחנים כאחד



חלק א. שאלות רב-ברירה. את התשובה הנכונה יש לסמן במקום המתאים בגוף השאלון.

תשובה נכונה מזכה ב נקודה אחת ס"ה 30 נקודות

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 וסוכר

5. מאפה סברינה עשוי מבצק שמרים:

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



6. איזה נוזל נידרש להכנת בצק "אורלי" ORLY ?

- 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 חלק ניכר של היין תוך כד חימום בהקצפה

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

- א. לחלב לפני הרתחתו
- ב. לחלמונים וסוכר 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 של רולדה מבצק עלים אפויות 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. איזו כמות של 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

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. טמפרטורה התרבות מרבית של החיידקים הגורמים להרעלות ומחלות 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 ופתוגניים ונבגים בלבד

20. שטיפת פירות בסבון ובהרבה מים, מורידה:

- א. את הכלוך ואת כל חומרי ההדברה שנותרו עליהם
- ב. אחוז גדול של לכלוך וחלק מחומרי ההדברה
- ג. אחוז גדול של לכלוך, חרקים למיניהם וחלק מחומר ההדברה
- ד. אחוז גדול של לכלוך, חרקים, מזיקים וכל מחומר ההדברה

21. מהו אב המזון המספק 9 קלוריות לגוף?

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

22. חלק של אבות מזון שנהרס בתהליכי הבישול הוא :

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

23. איזה מרכיב בשוקולד משפיע על איכותו ?

- א. אבקת קקאו
- ב. כמות הסוכר
- ג. חמאת הקקאו
- ד. אחוז לציטין



24. מהו גלוטן ?

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

25. מה עשוי למנוע את פעילות השמרים "בראש עיסה" ?

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

26. מה הסיבה להיווצרות משקע נוזלים בקציפות לסוגיהן ?

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

27. מהו הפקטין?

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

28. מרציפן שהתקשה (התייבש) אפשר לרכך ע"י 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:

- א. סוכר ורום
- ב. סוכר וברנדי
- ג. סוכר וויסקי
- ד. סוכר וקירוסאו

חלק ב' - טבלת חומרים
תשובה נכונה מזכה בנקודה אחת. סה"כ 10 נקודות

בטבלה שלפניך רשומים 10 שמות של חומרי מזון, עליך לרשום, בגוף השאלון, ליד כל פריט שלושה שימושים בחומר, שונים זה מזה, על פי הדוגמאות שבראש הטבלה:

מס'	חומרים	שימוש 1	שימוש 2	שימוש 3
דוגמא	דובדבנים	דובדבנים בשלהבה	עוגת דובדבנים היער השחור	כרוכית דובדבנים
דוגמא	בצק עלים	עוגת נפוליון	קרן שפע	בורקס
31	שוקולד			
32	שמנת מתוקה			
33	חלבון ביצה			
34	תפוח עץ			
35	קינמון			
36	מרציפן			
37	אבקת ג'לטין			
38	שקדים			
39	דבש			
40	פונדנט			

מאגר אפשרויות: בלאן – מונג'ה, שטרודל וינאי, מיקפא (ג'לי) פירות , עוגת גבינה, פחזניות, עוגת דובוש, קציפת שוקולד, פרפה, בוואריה , עוגיות טירסיני טורט שוקולד סאכר, עוגת דבש, עוגיות פלורנטינר, סברונה, אקלרים, עוגיות מקרונים, תפיחה, פאי, טורט פונש וינאי.



חלק ג':

שאלות נכון / לא נכון.
 קרא בעיון את השאלות הבאות וסמן ב - X במקום המתאים (על פי הדוגמא שבראש הטבלה). סמן בגוף השאלון.
תשובה נכונה תזכה בנקודה אחת ס"ה 20 נקודות.

מס'	שאלה	נכון	לא נכון
	דוגמא	X	
	עוגת נפולאון עשויה מבצק עלים		
41.	קרם פטיסייאר משמש למילוי עוגות		
42.	ביצה שלמה ניתן להקציף מעל אמבט מים חמים		
43.	שכבות עלים בבצק עלים נוצרות על ידי רידוד וקיפול בצק		
44.	בהכנת סלט פירות מקובל לצקת סירופ חם על הפרי		
45.	כאשר מטגנים סופגניות מומלץ שצד ראשון יהיה במחבת סגורה		
46.	שוקולד לציפוי מדללים עם חמאת קקאו		
47.	פרופיטרולים מכינים מבצק שמרים		
48.	טורט "זאכר" הוא טורט שוקולד		
49.	עוגת "דבוש" ממלאים בקרם שוקולד		
50.	סוכר וניל הוא תערובת עשייה מונילין וסוכר		
51.	מרקחת היא ריבה שיש בה חתיכות פרי		
52.	טמפרטורה מומלצת לאחסון בהקפאה היא 18C-		
53.	כאשר ביצה צפה במי מלח זה סימן שהיא מקולקלת		
54.	שמנת להקצפה צריך לפסטר		
55.	הסולת מופק מחיטה גרוסה		
56.	כל מאפה מבצק פריך חייב צינון לפני האפייה		
57.	ראש עיסה הינו שלב בהכנת בצק שמרים		
58.	מחמצת הינו חומר בעזרתו מכינים בצק לחם		
59.	בצק שמרים כרוך דומה בהכנתו לבצק עלים		
60.	בצק שמרים כרוך מצוין להכנת חלות מתוקות לשבת		



חלק ד': שאלות פתוחות קצרות
תשובה נכונה מזכה ב2 נקודות ס"ה 40 נקודות.

61. מהו "מיז און פלאס" M"P ? למה הוא נחוץ? (תן דוגמאות).

62. מקלוני וניל- מה מקורם בטבע?

63. ממה מפיקים חמאת קקאו?

64. איזה שימוש יש לבירה לבנה בקונדיטוריה רשום דוגמא של מאכל ?

65. מהם המרכיבים המומלצים שלך לסלט פירות טרי?



66. כמה אחוזי שומן יש בשמנת להקצפה?

67. מהם המרכיבים ל"טראיפל" פירות ?

68. רשום כמויות החומרים למתכון של בצק פריך בסיסי מתוק מ- 100 גרם סוכר:

69. רשום 3 סוגי בצק פריך:

70. רשום 3 סוגי בצק שמרים שונים ודוגמאות לשימוש:

71. "פטי - פור" PETIT FOUR (פטיפור) פירושו :

72. רשום מתכון ללא כמויות לבצק שמרים לחלה או לחמניות:



73. רשום 3 דברי מאפה מתוקים העשויים מבצק עלים:

74. רשום 3 דוגמאות של עוגיות של מאפה מבצק רבוך:

75. רשום מרכיבים ללא כמויות לבצק רבוך:

76 . רשום 3 שמות בלבד של מנות קינוח על בסיס ג'לטין:

77. בכדי לצפות עוגה בשוקולד, באיזו טמפרטורה העוגה צריכה להיות?

78. רשום שמות של 3 מנות קינוח חמות:



79. מה עלול למנוע משמרים לתפוח?

80. באיזה טמפרטורה רצוי לאפות בורקס?

ה ה 3 f n ה