



امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٥ / الدورة الصيفية

(وثيقة محمية/محدودة)

مدة الامتحان : ١٥٠ د

اليوم والتاريخ : الثلاثاء ٢٠١٥/٦/١٦

المبحث : الصناعات الزراعية / المستوى الثالث

الفرع : الزراعي

ملحوظة : أجب عن الأسئلة الآتية جميعها وعددها (٤) ، علماً بأن عدد الصفحات (٢) .

السؤال الأول : (١٣ علامة)

أ) اذكر ثلاثاً من المعوقات والتحديات التي تواجهها الصناعات الغذائية الأردنية. (٣ علامات)

ب) تمثل عملية تحليل الأغذية ركناً مهماً في مجال الصناعات الغذائية، وتهدف إلى تحقيق مجموعة من الأغراض. اذكر أربعاً منها. (٤ علامات)

ج) عدد اثنين من : (٦ علامات)

١ - طرق حفظ الأغذية باستخدام الحرارة المرتفعة.

٢ - أنواع التخمرات.

٣ - طرق استخلاص العصير.

السؤال الثاني : (١٣ علامة)

أ) وضح المقصود بكل مما يأتي : (٦ علامات)

١ - التعقيم.

٢ - التبريد.

٣ - التعليب.

ب) وضح أهمية غاز ثاني أكسيد الكربون في صناعة المياه الغازية. (٤ علامات)

ج) تُعد سيولة المربي أحد العيوب التصنيعية التي يمكن ملاحظتها في المنتج النهائي. حدد الإجراءات اللازم تنفيذها لمعالجة هذا العيب. (٣ علامات)

السؤال الثالث : (١٢ علامة)

أ) تتأثر عملية تجفيف الأغذية بأربعة عوامل والتي قد تؤثر في جودة المنتج النهائي. اذكرها. (٤ علامات)

الصفحة الثانية

ب) اذكر سبباً واحداً لظهور حالة التسكير (التبلور) في كل من المنتجات المصنعة الآتية: (٣ علامات)

١- الشراب الطبيعي أو الصناعي.

٢- الجلي.

٣- المربي.



ج) استنتج هدفاً واحداً لإجراء كل خطوة من خطوات صناعة عصير الفاكهة والخضراوات الآتية: (٥ علامات)

١- غسيل الثمار.

٢- تجهيز الثمار للعصر (إزالة الأجزاء الخضرية والزهرية والبذور وغيرها).

٣- خلط العصير (خلط وجبات مختلفة من العصير).

٤- تجنيس العصير (تكسير الأجزاء الكبيرة إلى أجزاء صغيرة الحجم).

٥- إزالة الهواء من العصير.

السؤال الرابع : (١٢ علامة)

أ) (٣ علامات) للعبوات المستخدمة في تخزين المادة الغذائية فوائد عديدة. اذكر ثلاثاً منها.

ب) على دفتر إجابتك اختر من الصندوق المقابل طريقة الحفظ الأنسب للأغذية لكل من الحالات الآتية: (٤ علامات)

تجفيف	تبريد	تخليل
يسترة	تجميد	تعليب
	تجفيد	

١- حفظ مؤقت للحوم.

٢- حفظ الأسماك لسنة.

٣- حفظ ثمار الخيار لعدة أشهر.

٤- حفظ ثمار التين لأكثر من سنة.

ج) اقترح حلاً واحداً لمنع حدوث كل من العيوب التالية التي تظهر أحياناً في المخللات: (٥ علامات)

١- نمو طبقة الفطر (الميكودرما).

٢- اهتراء (ليونة) المخللات.

٣- انتفاخ المخللات (الجيوب الغازية).

٤- لزوجة المخللات.

٥- اسوداد المخللات.

﴿ انتهت الأسئلة ﴾

المبحث : المصناعات الزراعية / م ٣

مدة الامتحان : ١٥ د
التاريخ : ١٦ / ٦ / ١٤٣٥

الفرع : الزراعي نسخة متفق من الامتحان

الإجابة النموذجية :

السؤال الأول (١٣ علامة)



رقم الصفحة
في الكتاب

- ١٨ أ. ١. عدم كفاية الانتاج المحلي الزراعي لمتطلبات المصناعات من المواد الأولية الزراعية المختلفة النباتية والحيوانية وتؤدي لحدوثها اضرار
١.٢ ارتفاع كلفة انتاج بعض المواد الأولية ونقلها وشحنها
والمستخدمة في المصناعات كالأحوم والأغذية المبردة والمجمدة .
٢. صغر حجم الحديد من المصناعات الغذائية إضافة إلى اعتمادها على الانتاج بالطرق التقليدية .
٤. مناقشة المنتجات الغذائية الحربية والوجينية للمصناعات الغذائية الأردنية من حيث الاسعار والجودة .

٣ علامات

- ١٩ ١.٥ مخرقة نوز العناصر الداخلة في تركيب الغذاء وكميتها .
٢. التأكد من تنفيذ التعليمات والقوانين والمواصفات الرسمية الخاصة بسلامة الغذاء وضمان
٣. الكسوف عن مدى صلاحية الغذاء للاستهلاك البشري .
٤. تسهيل عملية بيع الأغذية وشراؤها بعد توفير المعلومات اللازمة للمستهلكين
٥. مخرقة مدى تحمل الغذاء للتخزين بعد اجهار بعض المكونات عليه .

٤ علامات

- ٢٧ ١.٥ - الميسرة .
٢٨ - التخمير .
٤١ - التخمير اللاكتيك .
٤٧ - التخمير الكحولي .
٤٨ - التخمير الخالي .
٩٨ ٣ - طريقة المكس .
- طريقة المكابس اليدوية .
- طريقة عصر ثمار الحمضيات .

علامة

السؤال الثاني (١٣ علامة)

٢٨ م. ١. التجميد : هو رفع درجة حرارة اجزاء المادة الغذائية جميعها لدرجة حرارة أعلى من (١٠٠°س) للترى زمية محدة ، ومن ثم تبريدها فجأة الى حرارة متخففة (٥-٦°س) .

٣٠ ج. التبريد : هو خفض درجة حرارة المادة الغذائية الى درجة أعلى من درجة انجمادها وهي (٧°س) .

٨٤ ج. التعليب : هو حفظ المواد الغذائية بتعبئتها في أوران محكمة الاغلاق ، بحيث لا يتسرب منها أو يرب إليها أي شيء ، ثم تعقيمها تحت الضغط على درجة حرارة أكثر من (١٠٠°س) .

ولادة زمية محدة حسب نوع المادة الغذائية ونوع الصوان المستخدمة .
٦ علامات (علامتان لكل مفهوم)

١١٤ + ١١٣ ل. يمكن توضيح أهمية غاز ثاني أكسيد الكربون في صناعة المياه الغازية من خلال الأمور التالية :

١- إكساب المياه الغازية الطعم المحض المحبب لها .

٢- إظهار الطعم الطيب للفاكهة المصنوعة منها .

٣- يعد مادة حافظة تعمل على زيادة مدة حفظ المياه الغازية .

٤- له تأثير هاضم ومنشط للإفرازات المعدية والمعدية رفاخ للسمنة .

٤ علامات

١٣٢ ج. أ- يعالج هذا الصيب بإعادة طبخ الموز مع إضائة وكيفية من القمار و ضبط كمية السكر وكيفية حتى ويلوغي النقطة النهائية للطبخ .

٣ علامات (علامة لكل المارحة فلة)

السؤال الثالث (١٢ علامة)

٦٦

٢.١- الموارد الدولية المناسبة لعملية التقييم.

٢- حجم المادة الغذائية المراد تقييمها .

٣- إزالة الرطوبة للحد الذي يسمح بحدوث خزن الطول دون جفاف.

٤- الممارضة على الرائحة و النكهة الخاصة ببعض الأغذية .

٤ علامات

١.١- يجب عدم إضافة الحمض المعوي بالقد المناسب ١.٩

لتحويل السكر من سكر محلول غير قابل للتبلور .

٢- السبب في ذلك استعمال كمية زائدة من ١.٢

السكر لا تناسب والحماض المستخدمة من البكتين

والحمض والعصير .

٣- ينشأ عن : - نقص في الحموضة او عدم إضافة ١.٣

الحمض بالحجم المناسب .

٣ علامات

١.١- التخلص من المياه والأتربة وآثار المبيدات إن وجدت . ١.٩

٢- للمحافظة على صفات العصير وعدم تغيرها . ١.٢

٣- يقصد الحصول على منتج ثابت الصفات من حين

الحموضة والمواد الصلبة الكلية .

٤- للمساعدة على منع ترسيب المواد العالقة في أثناء

التخزين .

٥- لمنع فساد العصير بسبب المواد .

- لمنع فقد هيزر كبير من الحمض واستقراره

(فيتامين ٨) بسبب المواد

- ملك حدوث تغير في لون ونكهة العصير بسبب المواد .

٥ علامات

السؤال الرابع (١٢ علامة)

٨٩

١٠٢- حماية المادة الغذائية من التلوث والتعرض للفساد .

١- وسيلة ل تداول المادة الغذائية .

٢- عامل يساعد على التصنيع كما في الحيوانات المهدبة التي

تتعرض لعمليات التعقيم الحراري .

٣- تسهيل عملية استخدام المادة الغذائية مثل وجود الثقوب

في عبوات الملح او الفتحة المناسبة في الوعاء البلاستيكي في الكائنات

٤- تستخدم المعبوة كوسيلة قسوة للمنتج من هلول تدوين المعلومات على العبوة

٣ علامات

٣١

ب- ١- حفظ مؤقت للصوم - تبريد .

٣٣

٢- حفظ اوسماك لسنة - تجفيف .

٤٤

٣- حفظ قمار الحبار لمدة اشهر - تخليص .

٦٦

٤- حفظ قمار العين لاكثر من سنة - تجفيف .

٤ علامات

ج- ١- غمر الثمار جيداً في المحلول الملحي . - عدم ترك فراغ مليء بالهواء بين المحلول والثمار .

٢- تعريض الحيوانات لدرجة قوه التجميد . - ازالة طبقة النطر في حال الطهي اولياً .

٤٥

٣- تقطيع بعض انواع الخللات وطبقه من الزيت مثل لحل الزيتون .

٤٦

٤- ضبط تركيز المحلول الملحي . - عدم السماح لطبقه المأكودرما بالتلف .

٤٧

٥- إضافة كلوريد الصوديوم بكمية صغرى . - عدم تخليص قمار صغرى الحجم .

٦- ضبط تركيز المحلول الملحي . - تخليص قمار غير مجوفة (كبير الحجم) .

٧- عدم تخليص قمار سمكة الفئرد - ضبط درجة حرارة التخليص .

٨- نظافة المياه المستعملة في التخليص .

٩- ضبط تركيز المحلول الملحي . - ازالة طبقة المأكودرما في حال الطهي .

١٠- استخدام ماء يحتوي على نسبة قليلة جداً من الحديد والنيكس .

١١- علامات (المطبخ اقتران واحد قتل بكميتين)