



## امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٦ / الدورة الصيفية

[وثيقة محمية/محدود]

مدة الامتحان :  $\frac{3}{2}$  ساعة

المبحث : علوم مهنية خاصة (التصنيع الغذائي المنزلي) م/٣

اليوم والتاريخ : الخميس ٢٣/٦/٢٠١٦

الفرع : الاقتصاد المنزلي

ملحوظة : أجب عن الأسئلة الآتية جميعها وعددها ( ٥ ) ، علماً بأن عدد الصفحات ( ٢ ) .

### السؤال الأول: (٢٠ علامة)

(٨ علامات)

أ ) وضح المقصود بكل مما يأتي:

- ١- الكلوروفيل (الخضور).
- ٢- التبريد.
- ٣- الفواكه.
- ٤- العرقسوس.

(٦ علامات)

ب) صنّف الثمار حسب محتواها من البكتين، واعطِ مثالاً واحداً على كل صنف.

(٦ علامات)

ج) عدّد ثلاثاً من الطرق المعتمدة لتحديد مستوى نضج المربّيات.

### السؤال الثاني: (٢٠ علامة)

(١٥ علامة)

أ ) انكر ثلاثاً لكل مما يأتي:

- ١- أمثلة على خضراوات بقولية (قرون).
- ٢- عوامل مؤثرة على جودة الخضراوات والفواكه المجففة.
- ٣- مواد تضاف للإسراع في عملية التخليل.
- ٤- مواد مستخدمة عند حفظ الفواكه والخضراوات بالسكر.
- ٥- طرق إعداد المشروبات العشبية.

(٥ علامات)

ب) عدّد خمسة من أسباب اهتراء المخللات.

### السؤال الثالث: (٢٠ علامة)

(٦ علامات)

أ ) حدّد أهم التغيرات التي تحدث على ثمار الخضراوات والفواكه في أثناء التخزين.

(٦ علامات)

ب) انكر ثلاثاً من فوائد السلق الخفيف لبعض أنواع الخضراوات والفواكه قبل الحفظ بالتجميد.

(٤ علامات)

ج) عدّد الأهمية الغذائية للأعشاب والتوابل.

(٤ علامات)

د ) انكر طريقتين من الطرق المتبعة في تركيز الأغذية.

الصفحة الثانية

السؤال الرابع: (٢٠ علامة)

(١٢ علامة)



أ) علّل كلاً مما يأتي:

- ١- لا يُحفظ الموز على درجات حرارة منخفضة.
- ٢- من الأمور الواجب مراعاتها عند الحفظ بالتبريد تفقد نظافة الثلاجة باستمرار.
- ٣- كبرتة بعض الخضراوات والفواكه قبل التجفيف.
- ٤- تُقَطَّع القشور المستعملة في إعداد المرملاذ إلى شرائح رفيعة ثم تُسَلَّق.
- ٥- تحميص بعض التوابل تحميصاً مناسباً مثل الكراوية والكمون.
- ٦- وضع الأعشاب للنقع في إبريق شاي للتقديم غير معدني (صيني أو فخار).

(٨ علامات)

ب) صنّف النباتات الآتية حسب الجزء المستعمل في كل منها:

- ١- حصالبان.
- ٢- الزنجبيل.
- ٣- حب الهال.
- ٤- السمّاق.

السؤال الخامس: (٢٠ علامة)

(١٠ علامات)

أ) اقترح حلاً واحداً مناسباً لكل مشكلة من المشكلات التصنيعية الآتية:

- ١- وجود بلورات ثلجية على الخضراوات المجمدة.
- ٢- صلابة قطع الفاكهة (تكرمش) المرّية.
- ٣- سيولة الجلي.
- ٤- النكهة الضعيفة في شراب الفاكهة.
- ٥- انكماش المخمل.

ب) انكر ثلاثة من الأمور الواجب مراعاتها في الأواني والأدوات المستعملة في إعداد الخلطات العشبية.

(٦ علامات)

ج) استنتج أربعاً من الصفات التي يجب أن تتوفر في الأعشاب المجففة حسب المواصفة القياسية الأردنية.

(٤ علامات)

﴿ انتهت الأسئلة ﴾



مدة الامتحان : ٢ س

التاريخ : ٢٣ / ٦ / ٢٠١٦

المبحث : العلوم بالهيئة الخاصة / التخصص لفرع ١ / لثقل ٣٣  
الفرع : الاقتصاد بالثقل



الإجابة النموذجية :

رقم الصفحة  
في الكتاب

السؤال الأول (٢ علامة)

١. اكتب المصطلح لكل مما يأتي : (٨ علامات)

١. كلاً من (المنخفض) ، (الصيغة التي تحيط باللون  
الأخضر) والمجموعة في (بند) من (الفصل) وهي (مجموعة من  
عمد) (تحت الضيق) وتسمى (تغير المغنسيوم) (٢ علامة)

٢. التبريد ، فنضج مادة طرية (فواكه لينة)  
طرية أو عمل مادة (خارجية) لعمل الألياف الجيرية  
والإشعاع والتطعيم (طرية الكيماوية) (٢ علامة)

٣. النوازل ، الترسب ، (الناجدة) التي تحتوي على  
المادة التي تكون في الغالب جارية وهي (فنية) بالاصطلاح  
ذات نكهة طرية ، (الذات) من مادة (٢ علامة)

٤. الموقد ، (بند) تحت (مجموعة) طرية (تتبع)  
لرصد صان (طرية) (مجموعة) (٢ علامة)

٥. (بند) (مجموعة) (بند) (مجموعة) (٢ علامة)

٦. (بند) (مجموعة) (بند) (مجموعة) (٢ علامة)

٧. (بند) (مجموعة) (بند) (مجموعة) (٢ علامة)

٨. (بند) (مجموعة) (بند) (مجموعة) (٢ علامة)

٩. (بند) (مجموعة) (بند) (مجموعة) (٢ علامة)

\* ملحق (٣) نقاطاً (٣ - ٩ × ٣ = ٦)

رقم الصفحة  
في الكتاب

المواد الكافية (٢٠ علامة)

١. اذكر ثلاثاً لكل مما يأتي : (١٥ علامة)

٢٦

١. البزلاء ٢. البازلاء ٣. البقول البزلاء ٤. البقول البزلاء

٧٥

١. درجة حرارة الجفاف

٢. مادة طعامية طبيعية



٣. وقتة الجفاف

٩٦

١. تليصه الكبريتات في الخبز

٢. تليصه حمض اللبون أو الحن (طعمه/لذ).

٣. تليصه محلول تخليص ناعم أو طازير (طعمه كبريتي)

١٣٠/١٣٩

١. المواد البكتيرية ٢. كروماتيد (مستوفز) ٣. رنجرين

٢١٢

١. النقع البارد ٢. النقع البارد ٣. النقع البارد

\* ملوون (٣) نغاطه كبريتي (٣ = ٥ × ٣)

١٠١

(ب) اجاب عن أسباب إعتاد المهدون : (٥ علامات)

١. تركيز المحلول المائي أقل من ٦٪

٢. عدم التخلص من زهرارة الحيار عند تخليص

٣. تعرض الخبز للبرودة مما يجمع في الخبز في أثناء التخزين

٤. زيادة الرطوبة المحيطة للبكتيريا والتربة في الأظفار

٥. نقص الرطوبة بسبب عدم تكثيف الكميات كافية أو لأن

الخيار وانه كان جافاً في وقتها

٦. ارتفاع درجة الحرارة عند (٣) من أو انخفاضها

عند (١١) من.

\* ملوون (٥) نغاطه كبريتي

رقم الصفحة  
في الكتاب

السؤال الثاني (٣٠) (٥ علامات)

٤. أعم بخصائص لغة تحدث لغضار الفجر أثناء تخزين (أحمرمان) ٤.

١. إنتاج اللقطة.  
٢. النسخ (فقد الماء).

٣. التخزين في مكونات الكبد في أثناء تخزين.

\* علامتان لكل نقطة (٣ × ٢ = ٦).

٦٨. ب (٣) ضاوت الدم الحفنة قبل الحفظ بالبحر: (٦ علامات) ٦٨



١. إعتناء على الأنزيمات لصناعة.

٢. قتل الممرضات.

٣. إزالة الأسمم لزيادة في الإنبات.

٤. تسهيل تعبئة الحفانات بكل قوام.

٥. تفتيت الحيز الدم داخل الجمجمة.

٦. تقليل سرعة الطهو.

\* مطلوب (٣) نقاط فقط (٣ × ٢ = ٦).

١٧٧. أ (٣) الأوعية الغذائية لدى الجراد النابل: (٤ علامات) ١٧٧

١. شرايين.

٢. وعاء نكبي.

٣. طوائف.

٤. طوائف حافة زيادة.

٧٩. ب) طبيعة من طرف مركز التخزين: (٤ علامات) ٧٩

١. لا يكتفي تحت أشعة الشمس.

٢. لا يكتفي بالضباب والشمس.

٣. لا يكتفي بالبحر.

\* مطلوب (٥) فقط (٥ × ٤ = ٢٠).

رقم الصفحة  
في الكتاب

السؤال الرابع (٢٠ علامة)

(١) عدد كلاً مما يأتي : (١٢ علامة)

١. عدد الأفعال في قوله تعالى: *وَتَغْيِرُ لَوْنَهُ السَّوَادَ* (٣٦)
٢. عدد الأفعال في قوله تعالى: *وَتَغْيِرُ لَوْنَهُ السَّوَادَ* (٦٤)
٣. لفظ *طَوْلَانِ* في قوله تعالى: *وَتَغْيِرُ لَوْنَهُ السَّوَادَ* (١٧)
٤. لفظ *تَغْيِرُ* في قوله تعالى: *وَتَغْيِرُ لَوْنَهُ السَّوَادَ* (١٤٧)
٥. لفظ *تَغْيِرُ* في قوله تعالى: *وَتَغْيِرُ لَوْنَهُ السَّوَادَ* (١٩٧)
٦. لفظ *تَغْيِرُ* في قوله تعالى: *وَتَغْيِرُ لَوْنَهُ السَّوَادَ* (٢١٤)

(٢) اجنبياً لبيان حبي الجزى لسقن: (٨ علامات)

١. حبال البدر ← الأصوات
٢. لنجيب ← الفهم والدرجات
٣. حبال لؤلؤ ← النماذج
٤. حبال لؤلؤ ← القلوب



\* ١٨٥ صتان لكل نعلم (٨ = ٤ × ٤)

رقم الصفحة  
في الكتاب

السؤال الخامس ( ٢٠ علامة )

٤) اكتب جزأ إصدار نظارة : ( ١٠ علامات )

٦٩

١. صود بيارات - أكسيد على انحدارات المنحبة :

٢. عدم تكريس المحبة بالاطعمة

٣. للتأكد من انخفاض درجة حرارة المحبة تخفيض ارض لزم

٤. عدم فتح باب الفرن إلا عند الضرورة .

١٣٥

٥) صديقه فتوى التاجر وتكرهه ( ١٠ علامات )

١. عدم الفاكهة قبل إضافة السكر

١٥٢

٦) حياة الجلي

١. التقييد بحمية الجفن ٢. تسالده درجة مبرودة ليعبر ٣. زيادة نسبة السكر

١٦١



٧) الكوب مفضلة في ١٦ - الفاكهة :

١. التقييد بكمية السكر ٢. انتخاها اذ منافع مناجحة من نتائجها

٣. فخر حارة لفتح مناجحة ٤. لتقييد بحمية الجفنة الحرارية

١٠١

٨) انكحاض الحنظل

١. التقييد بكميات مياه السكر والحفظ ٢. لتقييد بشروط اختيار طراد لزوية

٢٠٣

٣. مطبوخة اقترامه واصلا لكل بند ( ١٠ = ٥ x ٢ )

٤. استخدام مطبوخة ذات كثافة عالية والمناجحة ليعبر مقدار

٥. استخدام صفاء ناعمة وتفضل ان لا تكون صلبة

٦. استخدام عصارات زواصة محكمة الاغلاق او ان كان يري اسهل للتقنية

\* نوسان لكل نقطه ( ٣ x ٢ = ٦ ) .

١٩٢

٩) ارجاء من لصات بن يجب ان تصان في لزي - الجبنه صلب الجرامتر ( ٤ علامات )

١. ان يكون بطعم صلب للفتح ٢. تكون لزي ذات نكهة قوية مميزة .

٣. تتخذ من رائحة بعض اراء وطعمه ٤. تتخذ من رائحة الحبيبه .

٥. تتخذ من لجان الطعمه بالصبر الحرة ٦. ان لا تزيد نسبة الجوار لغزيرة كالماء على ١٠٪

٧. ان لا تزيد نسبة الطوبه على ١٢٪ ٨. تقبأ من عصارات الطعمه ورائحة لينة

\* الجواب ( ٤ ) نقال فقط .