

امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٦ / الدورة الصيفية

[وثيقة محمية/محدود]

س د

مدة الامتحان : ١٥ : ١

اليوم والتاريخ : السبت ٢٠١٦/٦/١٨

المبحث : الصناعات الزراعية / المستوى الثالث

الفرع : الزراعي

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



السؤال الأول: (١٢ علامة)

(٤ علامات)

أ) وضّح أربعة من المعوقات والتحديات التي تواجهها الصناعات الغذائية في الأردن.

(٤ علامات)

ب) اذكر دوراً واحداً تلعبه كل من مكونات الأغذية الآتية في الصناعات الغذائية:

١- السليلوز.

٢- الأصماغ.

(٤ علامات)

ج) حدّد الإجراء / الإجراءات التي تقوم بها بحيث تمنع ظهور كلاً من العيوب الآتية:

١- لزوجة المخلات.

٢- اسوداد ثمار المخلات.

السؤال الثاني: (١٥ علامة)

(٨ علامات)

أ) وضّح المقصود بكل مما يأتي:

١- البسترة.

٢- الحفظ بالتجميد.

٣- السلق الخفيف.

٤- التخمر الكحولي.

(٤ علامات)

ب) اذكر هدفاً واحداً لكل خطوة من خطوات صناعة التجفيف الآتية:

١- التجزئة والتقطيع.

٢- الغمر بمحلول قلوي لبعض أنواع الفاكهة.

٣- الكبرته.

٤- السلق الخفيف للخضراوات.

(٣ علامات)

ج) تحقق عملية تفرغ الهواء من داخل العبوات الغذائية وظائف عديدة، اذكر ثلاثاً منها.

يتبع الصفحة الثانية

الصفحة الثانية

السؤال الثالث: (١٢ علامة)

أ) ما الفرق بين الانتفاخ المستتر والانتفاخ اللولبي من حيث شكل الانتفاخ الذي يظهر على معلبات الأغذية؟

(علامتان)

(٤ علامات)

ب) ما هي الشروط الواجب توفرها في العصير الجيد؟

ج) قارن بين الطريقة نصف الساخنة والطريقة الساخنة لإضافة السُّكَّر عند صناعة الشراب الطبيعي

(٦ علامات)

من حيث:

١- اللون.

٢- العكارة والترويق.

٣- الطعم.

السؤال الرابع: (١١ علامة)

(٤ علامات)

أ) ما هي الأسباب التي ساهمت في التوسُّع في صناعة المياه الغازية وخاصة في فصل الصيف؟

(٤ علامات)

ب) اذكر سبباً واحداً لظهور كل من العيوب الآتية في الصناعات الغذائية:

١- تبلور السُّكَّر وانفصاله عن الجلي في أثناء صناعة الجلي.

٢- تخمُّر الجلي المنتج وتعفُّنه.

٣- انفصال المرملاد إلى طبقتين وعدم انتظام توزيع شرائح القشور.

٤- استمرار لون المرَبَّى المُنتج. 

(٣ علامات)

ج) حدِّد العوامل الواجب مراعاتها للحصول على فاكهة مسكَّرة جيدة.

﴿ انتهت الأسئلة ﴾



المبحث: الصناعات الزراعية / م ٣
الفرع: الزراعي

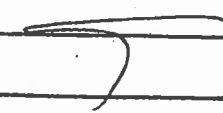
مدة الامتحان: ١٥٠ د
التاريخ: ١٨ / ٦ / ٢٠١٦

رقم الصف
في الكتاب



الإجابة النموذجية: السؤال الأول (١٢ علامة)

- ١- الموقوفات والتخريفات التي توأمها الصناعات الغذائية (مع علامته) في
- ١- عدم كثافة الانتاج المحلي الزراعي وطول تاريخ الصناعة من المواد ١٨
الاولية الزراعية المختلف النباتية والحيوانية وتغير في هودتها اصلياً
٢- ارتفاع كلفة انتاج بعض المواد الأولية ونقلها وتخزينها والتخزين
في الصناعة كالحوم والأغذية المبردة والمجمدة
٣- ضعف حجم الطلب من الصناعات الغذائية إضافة إلى اعتمادها على المنتجات
بالمصدر التقليدية .
٤- قامة المنتجات الغذائية والإقليمية للصناعات الغذائية الاخرى
منصة الاسعار والكمية
٥- اذكر دوماً واضراً تلمح كل من كراتنا الاغذية (مع علامته) ٢٢
- ١- البليوز : ٢ - زيادة كثافة قوام الصهار ٢٠
٣- هشاشة الريشية التي لا تأكل مثل انما تتوجه لغيره
٤- الكهفي : ٢ - عادة شبة وشبه القوام لا تقل عن عدد
من الصناعات الغذائية
- ١- اورد الامراء / الامراء
١- المخلاخ اللزجة
٢- ضبط تركيز المحلول الملحي
٣- ازالة طبقة قطر الطحود ما من حال ظهورها
٤- اجوداد مخار المخلاخ
٥- استخدام ماء عتيق على ريشه - قلوبه - مبراً من الكبريد
والكبيس (CaSO4)



السؤال الثاني (١٥ علامة)

رقم الصفحة
في الكتاب

٢ - وضع المصعد في كل عمارة - (٨ علامات)

٢٧ ١ - السيرة هي مفعول به - حرارة الأجزاء المادة الفولاذية
جهداً لدرجة حرارة أقل من (١٠٠ درجة) لفترة زمنية محددة
ومن ثم تبريدها بماء الرطوبة منخفضة (٥ - ٦ درجة)
يهدف قتل الأجزاء المجهرية المرفقة



٣٣ ٢ - الحفظ بالتخمير في طريقة حفظ الفترة طويلة نسبياً
ليس لقرينة الأذنية الرابطة حرارة أقل من الصفر
سليبيون دودة زمنية صلبة على نوع التخمير (بطيء أو سريع)
ثم تخزينها على درجة حرارة (- ١٨ درجة)

٣٥ ٣ - الماء النقي هو تفرقة المادة الفولاذية لدرجات
حرارة ووقت محدد تليها عملية التبريد لوقف عمل الإنزيمات
والأعضاء المجهرية الأخرى

٤٧ ٤ - التخمر الكحولي هو تحول السكر الكحول الأيثانول وثاني
أكسيد الكربون بفعل الخمائر وقيامه الأوكسين

٤١ ٥ - أذكر حرفاً واحداً لكل خطوة من خطوات صناعة التخمير (٤ علامات)

٦٧ ١ - التخزين والتقطيع
٢ - زيادة المادة المضافة للتخمر
٣ - طبع ظهور الكفان العظمي

٢ - العنبر ليمول قلوب ليعق النواحي اتفاقاً
٣ - زيادة استقامة من علاقة البنية بهن الأجزاء المرفقة

٢ - المحافظة على لون اللحم وطعمه

٣ - تسليط عمل الأجزاء الدقيقة والاشتياح الموكرة
٤ - تأخير تغير لون اللحم إلى البود

٥ - تقليل فقد فيتامين أ (A) و ج (C)

رقم الصفحة
في الكتاب

٦٧

٤- السلف الخفيف للخفراوات

٥- آكل الغدة الرضية لعملية التخصيب

٦- المحافظة على اللون الطبيعي عن طريق قف على ارتفاع المؤنة تكون

٧- طرد اليرقان من أسننة الخفراوات



٨- قتل الصديد من الاغبار المجرية

٩- (٣ علامات) ٣ اع

١٠- تحفة عملية التفرغ

مطرد ٣ نقاط

١- التقليل من كمية الألبان في العواجل وهو عليه تمنع تناول

المعزة في اللاف

٢- صنع السلف التناكري للدهون والمحافظة على اللون

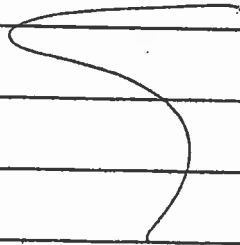
والشبه والشمانيا في الغذاء

٣- المحافظة على شكل العقر من الاعلى من الأسفل للصحة

والدال على نجاح عملية التخصيب

٤- صنع السحواج التي قد تحمل للعواجل في أسننة التخصيب

وذلك بتفليل الضغط عن مبراة الصبوة لمطابقة صفة السحواج على فم الصبي



رقم الصفحة
في الكتاب

السؤال الثالث (١٢ علامة)

٨٧

٩- ما الفرق بين الانتفاخ المستمر والانتفاخ اللين (علامتان)
* الانتفاخ المستمر لا يبدو على الصبوة أي انتفاخ سه
قلة كمية الغاز المتكون وأقلع، ولكن يظهر التمدد من الطرفين
الأخر عند طرده أحد طرفيه .

* الانتفاخ اللين يتميز بتدوير أحد طرفي الصبوة دون
الطرف الآخر وتحتوي عند الضغط على من الطرفين الأول
ويبرز من الطرف الآخر للصبوة .



١٠- الشروط الواجب توافرها في العسر الجيد: (٤ علامات) (٤١ × ٤)

١- له صفات المادة الخام المحض من مادة اللين واللحم والريش
٢- متجانس وغير منقطع في طبقاته .

٣- طعمه واضح وقابل من الطعم المتخمر أو المطبقين .

٤- قال من المواد اللينة رطوبته لا يفقد عموماً
كما يضاف اللون أو المواد المالئة المرارة للقوام

٥- قارن بين الطريقة صفراء الطريقة السائفة (٢ علامات)

(٤٢ × ٣)

١٧-١٨

السائفة .

صفراء

يبدأ اللون كما هو مع ميله إلى
اللون الداكن

لون جيد من البداية لكنه
يكثف لونا وكثافة التخمير

عكس وأكثر لزوجة

أشد

العكارة واللزوجة

ظهور طعم العسر المحروم

طبيعي

الطعم



رقم الصفحة
في الكتاب

السؤال الرابع (العلامة)

٥- الأسباب التي ساعدت في التوسع في صناعة مياه الغازية (٤ علامات) (٤×١=٤)

- ١- تربية الكم وعدم التفرغ بالعلف.
- ٢- معاملة هوفية الكم والمحافظة على المصدر القلوي بالدم.
- ٣- لقدادة هاضمة وقائية للشمية.
- ٤- المياه الغازية الطبيعية غنية بالفيتامينات والأفلاح المعدنية والكربونات وغيرها.



٦- اذكر سبباً واحداً : (١ علامة) (١×١=١)

- ١- تبلور السكر وانفصاله عن المحلول في أثناء صناعة الكحل.
- ٢- انتقال كمية زايدة من السكر لاستنسابه في المياه الجذرية من الككتين والكمية والمصدر.
- ٣- شجر الكحل وتفتته.

٧- تلوّن الكحل بالأصباغ المحبوبة .

- ١- عدم اقتران الصواتر بشكل صحيح وهو اليرقان بعد التفتت.
- ٢- انفصال المرطبات الطبيعية وعدم انتظام توزيع شرائح الفتور.
- ٣- التفتت على درجة حرارة العمل من (٨٢) ش.

٨- اسرار لون المرزق

- ١- طول مدة التفتت ودرجة مكوناته وكميتها وتأثيرها بالحرارة.
- ٢- تفرغ السكر للاعتراض.
- ٣- استعمال كميات زايدة من التفتت.
- ٤- حدوث تفاعل بين مكونات المرزق وخصائص الصبغة بسبب عدم طرازيها.

٩- العوامل الواجب مراعاتها للحصول على الكمية الجيدة : (٣ علامات) (٣×١=٣)

- ١- الكثرة.
- ٢- التدفئة في زيادة تركيز المحلول السكري.
- ٣- تقييم المحلول السكري.