

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ



المملكة الأردنية الهاشمية
وزارة التربية والتعليم
إدارة الامتحانات والاختبارات
قسم الامتحانات العامة

٣ - ٣

٣٠١٦

امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٢ / الدورة الصيفية

(وثيقة محمية/محدود)

المبحث : علوم مهنية خاصة (تصنيع غذائي منزلي) / م ٣
الفرع : الاقتصاد المنزلي (خطة جديدة)
مدة الامتحان : ٠٠ د ٢ س
اليوم والتاريخ : الخميس ٢١/٦/٢٠١٢

ملحوظة : أجب عن الأسئلة الآتية جميعها وعددها (٥) ، علماً بأن عدد الصفحات (٣) .

السؤال الأول : (٢٦ علامة)

يتكوّن هذا السؤال من (١٣) فقرة ، لكل فقرة أربعة بدائل ، واحد منها فقط صحيح . انقل على دفتر إجابتك رقم الفقرة ورمز الإجابة الصحيحة لها على الترتيب .

١- تُشكّل نسبة الكربوهيدرات من وزن الخضراوات والفواكه ما بين :

(أ) (٢٠-١٠) % (ب) (٣٠-٢٠) % (ج) (٥٠-٤٠) % (د) (٧٠-٦٠) %

٢- المادة المسؤولة عن تكوين الهلام مع الحمض والسكر في المربّى هي :

(أ) حمض البكتيك . (ب) السليلوز . (ج) حمض البكتينيك . (د) الهيمي سليلوز .

٣- درجة الحرارة الحرجة للنفّاح هي :

(أ) (١٣)°س (ب) (٩)°س (ج) (٤)°س (د) (١)°س

٤- الصبغة المسؤولة عن التمثيل الضوئي في النباتات هي :

(أ) الكاروتين . (ب) اللايكوبين . (ج) الزانثوفيل . (د) الكلوروفيل .

٥- تغطّي الخضراوات والفواكه نسبة لا تقل عن (٩٠%) من احتياجات الإنسان من :

(أ) فيتامين (أ) (ب) فيتامين (ج) (ج) الثيامين (د) النياسين .

٦- الطريقة الأكثر انتشاراً في حفظ الثمار منزلياً هي طريقة الحفظ بـ :

(أ) التبريد . (ب) التجفيف . (ج) التجميد . (د) التركيز

٧- تُسَلَق الثمار قبل حفظها بطريقة :

(أ) التركيز . (ب) التخليل . (ج) التجميد . (د) التبريد .

يتبع الصفحة الثانية

الصفحة الثانية

٨- يُعزى اللون الداكن (الاسمرار) للخضراوات المجمدة إلى :

- أ) انخفاض درجة حرارة التجميد.
ب) ارتفاع درجة حرارة التجميد.
ج) زيادة كمية المادة المجمدة.
د) عدم السلق لمدة كافية.

٩- تغطس ثمار البرقوق قبل تجفيفها بمحلول :

- أ) قلوي. ب) حمضي. ج) كبريتي. د) نترات.

١٠- الجزء المستخدم من نبات الزنجبيل في التوابل هو :

- أ) الأوراق. ب) الرايزومات. ج) الجذور. د) السيقان.

١١- نسبة السكريات في شراب الفاكهة المركز هي:

- أ) (٦٥-٦٠) % ب) (٧٥-٧٠) % ج) (٨-١٨) % د) (٣٠-٢٠) %

١٢- النبات الذي تُستخدم في إعداد طريقة النقع الباردة كمشروب هو :

- أ) العرقسوس. ب) البابونج. ج) القرفة. د) الزنجبيل.

١٣- النبات الذي يُستخدم في صناعة العطور هو :

- أ) الميرمية. ب) الغار. ج) الحصابان. د) الخزامى.

السؤال الثاني : (١٤ علامة)

أ) وضح المقصود بكل مما يأتي:

(٨ علامات)

- ١- النضج البستاني.
٢- التخمر اللاكتيكي.
٣- التجفيف.
٤- الكريستالزية.

ب) بين دور كل من :

(٦ علامات)

- ١- حمض الخل في إنتاج المخللات.
٢- الكبريتة في تجفيف الثمار.
٣- البكتين في إنتاج المربى.

السؤال الثالث : (٢٠ علامة)

أ) اذكر خمسة من أهداف حفظ الأغذية منزلياً.

(١٠ علامات)

ب) اذكر خمساً من المواصفات القياسية الأردنية للزعترا المطحون.

(١٠ علامات)

يتبع الصفحة الثالثة

السؤال الرابع : (٢٠ علامة)

علّل كلاً مما يأتي:

- ١- ضرورة تجفيف الخضراوات في مكان ظليل.
- ٢- يُستخدم غاز الإيثيلين في إنضاج الموز.
- ٣- تختلف نسبة السكر عند صناعة المربى من فاكهة إلى أخرى.
- ٤- وضع ورق العنب على سطح المخللات.
- ٥- لا تحفظ ثمار البندورة بالتبريد قبل اكتمال نضجها.
- ٦- الثمار المجففة أغنى من الثمار الطازجة بمحتواها من الكربوهيدرات والمعادن.
- ٧- تفرغ أكياس تجميد الغذاء من الهواء قدر المستطاع.

السؤال الخامس : (٢٠ علامة)

(١٢ علامة)

أ) قدم توصية واحدة لمنع حدوث كل عيب من العيوب الآتية:

- ١- هلام الجلي القوي (متصلب).
- ٢- تكرمش قطع الفاكهة في المربى.
- ٣- انكماش الخيار المخل.
- ٤- جفاف سطح الخضراوات المجمدة.
- ٥- ذبول الخضراوات والفواكه وتجعدّها وكرمشتها أثناء التخزين.
- ٦- اسوداد الموز المخزن.

(٨ علامات)

ب) اختر من الصندوق المجاور اسم النبات الذي يُستعمل في كل من الحالات الآتية:

- ١- مُدرّ للبول.
 - ٢- زيادة إدرار الحليب.
 - ٣- طارد للحشرات.
 - ٤- حفظ الأسماك واللحوم.
- حصالبان - اليانسون - الغار - العرقسوس - القزحة

﴿ انتهت الأسئلة ﴾

بسم الله الرحمن الرحيم
امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٢ (الدورة الصيفية)



صفحة رقم (١)

وزارة التربية والتعليم
إدارة الامتحانات والاختبارات
قسم الامتحانات العامة

المبحث : علوم مربية خاصة / تصنيع منزلي / ٣ م
الفرع : الاختصاص المنزلي / (خطة مربية)

مدة الامتحان : د
التاريخ : ٢١ / ٦ / ١٤٣٠ هـ

رقم الصفحة في الكتاب	الإجابة النموذجية :
	٢٦ علامة
١١	١ - ن - ج - د
١٢	٢ - د - ج - ب - ا - هـ هذه البكتيريا
٤٥	٢ - ١٢
١٥	٤ - د - ا - ب - ج - هـ
١٩	٥ - ب - ج - د - ا - هـ
٦٢	٦ - د - ا - ب - ج - هـ
٦٨	٧ - ج - ا - ب - د - هـ
٦٩	٨ - د - ا - ب - ج - هـ
٧٦	٩ - د - ا - ب - ج - هـ
١٨٤	١٠ - ن - ا - ب - ج - د - هـ
١٥٩	١١ - د - ا - ب - ج - هـ
٢١٢	١٢ - د - ا - ب - ج - هـ
١٨١	١٢ - د - ا - ب - ج - هـ

رقم الصفحة
في الكتاب

السؤال الثاني :- بمعاييره

٩٩ - ١ - النفخ البستاني : مرهله من التوجلهت اىلا النار (البناقاة) ٩٩

او اهنار منى) . حيث تكونه اكتسبت اهنافكده وصفات

تفعلها قائله للاسئله . (علامته)

٩٨ - التخمر اللاكتيك : قيام بكتريا من اللبن بتحويل السكر الموجود

داخل النار وضاهاها الك من اللبن بوجود او عدم وجود الكسب (علامته)

٩٥ - التخفيف : حياقه حفظ تخمض لا يفرغ من الماء الموجود

في المادة الغذائية (رغم تركيز الأيونات العله) اذ يقاوم نشاطها

ارتكيب اذ ضاها الوفه والانتجالت . (علامته)

٤ - الكريستاليزم : هو انه يحفظه تقطس في محلول كبريتات

وتخفف كآونه طيف مستلزه من السكر (علامته)

(A علامته)

علامته

ب -

٩٦ - درر صهه الخل : انتاج الخلل من آسج الجوانب المتكبريا

بها اللبن

٧٧ - درر الكبريه من التخفيف . الحفاظ له لونه النار و صناع

ا ك س د ت ا a

١٠٢ - البكتين من انتاج البريه . تخويله السكر الالاس بهود الك

والكسب

رقم الصفحة في الكتاب	
	السؤال الثالث
٦٢	٢- اهداف حفظ الحفظ المواد والفواكه (١٠ اعلابار)
	١- توفير الغذاء وتنويعه على مدار العام وتلفيه مناسب
	٢- (التحكم من) سهولة نقلها من مناطق الإنتاج الى مناطق الاستهلاك
	٣- الاستفادة من التخفيضات كالتخزين ومن الفائض الى موسم الشتاء
	٤- توفير الغذاء في المدارس والقطاعات
	٥- تشجيع المزارعين على الإنتاج للمزيد من ذلك يحافظ على ثبات الأسعار
	٦- توفير من عمل والحزم الطالة
	٧- تخفيف عبء تخزين الطعام في المنزل لسهولة اعدادها وتخزينها
	٨- تنويع الاضافات في المنتجات (مطلوب ٥ اعلابار ١٠.٥٢٧)
٢٠٢	١- المواصفات الغذائية للزيت
	١- ان يكون ذا طعم ورائحة مميزة
	٢- ان يخلو من المواد الغريبة والارصاف
	٣- ان يكون خاليا من السموم والمواد الضارة
	٤- ان يكون له الرطوبة ٠.٦٪ والسهم ٢٪ والسواحي ٤٪
	٥- السمار بالتمام الباستير والكبريت والصفاء والتوضيح والحمض
	والإبراز والتوابل وزيت الزيتون
	٦- ان يكون خاليا من التلوث والآب والحز الجراثيم والقسم
	واللزوجة الضاعية والارواء الصفاء
	مطلوب ٥ اعلابار

رقم الصفحة
في الكتاب

السؤال الرابع :-

• علل كل ما يأتي :-
٢. علامات

١٢

(الحمى)

١- لم يوفق في علاج

٢- لأنه يعمل على زيادة درجة الحرارة وتأثيره على جهاز المناعة

٤١

٣- ما يترتب عن الإصابة بالتهرب (التهرب) (٤٤ ص ٤٤)

١٢٤

٤- للكبد من نمو العظام والنخاع

ص ٤٤

٦٢

ص ٤٤

٥- لعدم تجويف اللوزة الطبيعية (الاصفر) أي تبقى خضراء

٧٨

ص ٤٤

٦- نسبة فقرته البارزة وتتركز في مناطق العظام

٦٩

ص ٤٤

٧- نسبة الهوام يعمل كطية كما زالت في يد عبد الملك

رقم الصفحة في الكتاب	
	السؤال الخامس
	١٢ خلاصة
١٥	١- هلام الجلي العوي ؛ - دقت الطهو عند شربها مع الطبخ - خلط الزواجر من الزواجر قليل البكتين بأفرد عاليه
١٢٥	٢- تكسر قطع الفراكه ؛ - سله الفاكهة قبل اخذها الى ٣- انما من الخلل ؛ - التقيد بآثار الكرم والحمى اختيار السار الثاني
٦٩	٤- هفات سطح الكفراوات الحمراء ؛ - كذا في الرياس يتحل جيد استعمال الياس نالمون سمان المحافظة على الظروف البيئية المناسبة
٤١	٥- تغصن السار ؛ - المحافظة على جودها الكثرة الكفاية للفرز معدلة في السار
٤٦	٦- اسود الكوز ؛ - عدم حفظ البوز في درج حرارة اقل من ٢٠ اشه خلاصة
	٨ خلاصة
	٥- <u>العدد (الاستخدام)</u> <u>العدد (الاستخدام)</u>
١١٤	مد للبول ← الفرسوس
١١٢	زيادة ادرار الكلب ← القرفة
١١٤	طارد للحشرات ← الغار
١١١	حفظ السده واللحم ← مهالبا