



م ١٥٠

امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠٠٩ / الدورة الشتوية

وثيقة محمية
[محمود]مدة الامتحان : ٣٠ د
١

المبحث : الكيمياء الأساسية / المستوى الثاني

اليوم والتاريخ : الخميس ٢٠٠٩/٠١/٠٨

الفرع : الاقتصاد المنزلي

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

السؤال الأول : (١٤ علامة)

- أ) وضح المقصود بكل مما يأتي : (٤ علامات)
- ١- التزنخ التأكسدي للدهون . ٢- البسترة .
- ب) إذا علمت أن الطاقة اللازمة لكل ساعة أداء لتنفيذ شخص في الثلاثين من عمره الأنشطة الآتية (النوم = ٧٠ كيلوسعر ، الوقوف = ٩٠ كيلوسعر) ، احسب مجمل الطاقة بالكيلو جول التي يحتاجها الشخص لأداء ساعتان من النوم وساعة وقوف . (٣ علامات)
- ج) اذكر أربع وظائف للكربوهيدرات . (٤ علامات)
- د) تصنف البروتينات على أساس قابليتها للذوبان في الماء إلى صنفين : (٣ علامات)
- ١- اذكرهما . ٢- سمّ المادة التي ينتجها البروتين عند ذوبانه في الماء .

السؤال الثاني : (١٤ علامة)

- أ) ما الغدة التي تفرز الهرمونات الآتية : (٣ علامات)
- ١- البرولاكتين . ٢- الأنسولين . ٣- الثيروكسين .
- ب) ما المشكلة الصحية التي تنجم عن نقص كل من الأيونات الآتية في جسم الإنسان : (٣ علامات)
- ١- Fe^{2+} ٢- Ca^{2+} ٣- I^-
- ج) اذكر مادتين غذائيتين يستخدم في تلويئها كل من : (٤ علامات)
- ١- البيكسين (الأتاتو) ٢- الكراميل
- د) سمّ المرض الذي يمكن علاجه بكل من المواد العطرية الآتية : (علامتان)
- ١- اليانسون ٢- البقدونس
- هـ) أكمل المعادلة الآتية : (علامتان)



السؤال الثالث : (١٥ علامة)

- أ) يضاف ثاني أكسيد الكربون CO_2 إلى المشروبات الغازية : (٤ علامات)
- ١- كيف يتم إضافة الغاز ؟ ٢- ما العوامل التي تحدد ذائبته في المشروب ؟

يتبع الصفحة / ٢ ،،،،

الصفحة الثانية

(ب) ما نواتج تحلل سكر اللاكتوز الموجود في الحليب عندما يتعرض لكل من :
١- أنزيم اللاكتيز .
٢- البكتيريا . (٣ علامات)

(ج) اذكر العوامل المؤثرة في النشا أثناء تصنيع الغذاء . (علامتان)
(د) فسر ما يأتي : (٦ علامات)

- ١- زيادة كمية ملح الطعام في الأغذية يؤدي إلى زيادة ضغط الدم .
- ٢- يتم استخلاص الراتنجات الزيتية بفصل المذيب عنها بإجراء تقطير عند ضغط منخفض .
- ٣- عملية التعقيم في حالة الحليب المكثف المحلى غير ضرورية .

السؤال الرابع : (١٠ علامات)

يتكون هذا السؤال من (٥) فقرات لكل فقرة أربع بدائل واحدة منها فقط صحيحة ، انقل إلى دفتر إجابتك رقم الفقرة ورمز الإجابة الصحيحة لها على الترتيب .

- ١ (المادة التي على المرأة الحامل التركيز عليها في غذائها لبناء أنسجة الجنين هي :
أ- الكربوهيدرات ب- البروتينات ج- الفيتامينات د- الأملاح المعدنية
- ٢ (المادة التي تعد مثلاً على الدهون المشتقة هي :
أ- الزيوت ب- الشموع ج- الكوليسترول د- سبريبروسيد
- ٣ (الفيتامين الذي يؤدي دوراً رئيساً في الإبصار هو :
أ- (A) ب- (B) ج- (C) د- (D)
- ٤ (الجزء الخلفي من اللسان يكون حساساً للطعم :
أ- الحلو ب- الحمضي ج- المالح د- المر
- ٥ (المرهم الذي يستخدم في علاج الحروق العميقة هو :
أ- الكالامين ب- الفازلين ج- أكسيد الخارصين د- سلفاديازين الفضة

السؤال الخامس : (١٧ علامة)

- أ (غاز الكلور Cl_2 يستعمل كمادة حافظة ومعقمة في مياه الشرب :
١- ماذا ينتج عن تفاعله مع الماء ؟
٢- ما المخاطر التي تنجم عن استخدامه بكميات كبيرة ؟ (٥ علامات)
- ب (التسكر من طرق حفظ الغذاء . اذكر مادتين من منتجات هذه الطريقة . (علامتان)
- ج (اذكر ثلاثة مبيدات رئيسة من المبيدات العضوية المحضرة صناعياً . (٣ علامات)
- د (فوق أكسيد الهيدروجين من مواد التعقيم المؤكسدة . اذكر مجالات استعماله . (٣ علامات)
- هـ (ما مجال استعمال كل من الطفايات الآتية :
١- طفاية غاز ثاني أكسيد الكربون .
٢- طفاية الرغوة (الفوم) . (٤ علامات)

انتهت الأسئلة

بسم الله الرحمن الرحيم
امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠٠٩ (الدورة الشتوية).
صفحة رقم (١)



إدارة الامتحانات والاختبارات
قسم الامتحانات العامة

مدة الامتحان : ٢٠
التاريخ : ١٠ / ٩ / ٢٠٠٩

المبحث : الكيمياء الأساسية / المستوى الثاني
الفرع : الاقتصاد المنزلي

الفرع	الإجابة النموذجية :	السؤال الأول (١٤ علامة)	العلامة	رقم الصفحة في الكتاب
P-١	٤	١- التبرخ: التأكسد للدهون، التلف، الذي ينتج من أكسدة الجزيئات الدهنية غير المشبعة، الموجودة في الزيوت البيانية، بعد تفاعلها مع الأكسجين، الحليب ٢- البسرة: به عملية يتم فيها تسخين المادة لغذائه إلى درجة حرارة كافية لقتل جمع الطحالب الجراثيم، ثم التبريد لدرجة منخفضة للحفاظ على	٢	٣١
٣	٣	٣- $54 \times 1 + 14 \times 1 = 68$ كيلوجرام ٤ كيلوجرام $\times 14$ كيلوجرام / كيلوجرام $\times 66$ كيلوجرام ١ كيلوجرام $\times 14$ كيلوجرام / كيلوجرام $\times 66$ كيلوجرام	٢	١٥
٤	٤	١- تشكل الكربوهيدرات مصدرًا هامًا للطاقة ٢- تدخل في تركيب بعض مكونات الجسم مثل الألياف ٣- تشكل مخزونًا رئيسًا للطاقة الكيميائية ٤- تعد مصدرًا للكربون الذي يدخل في بناء مكونات الخلية	١	١٢
٥	٣	١- م - البروتينات (الألبومينات) Albumins ٢- الغلوبولينات Globulins ٣- حمض أميني	١	٢٦

رقم الصفحة في الكتاب	العلامة	السؤال الثاني (١٤ علامة)
٤٩	١	١- الثغابيه
	١	٢- النكايه
	١	٣- الدرقيه
٥٣	١	١- قعر الدم (الانصبا)
	١	٢- لبن الطعام عند الكبار أو الأسع عند الأطفال
	١	٣- قشر الغده الدرقيه
٨٠	٢	١- هـ. الزبدية - الجبن - المزعزين
	٢	٢- المرمبات - الغاريه - الحلويات
٨٧	١	١- المخض (دماء الجهاز الهضمي)
	١	٢- التريبات الجهاز البير
٦٥	٢	$\text{NaHCO}_3 \xrightarrow{\Delta} \text{Na}_2\text{CO}_3 + \text{CO}_2 + \text{H}_2\text{O}$ $\downarrow$ كربونات الصوديوم الهيدروجينه تسخن بالحرارة $\downarrow$ كربونات الصوديوم الكبريت

رقم الصفحة في الكتاب	العلامة	السؤال الثالث (١٥ علامة)
٩٢	٢	١- يتم ضخ غاز CO_2 المضغوط إلى قليب الثوب النهائي بعد تبريده إلى درجة حرارة جيبين (١-٢°م) داخل أجهزة تدفق الهواء الكريو
	١	٢- ادرجات الحرارة المنخفضة
	١	٣- الضغط العالي
١١٠	٢	١- يتحول إلى <u>غليسير</u> و <u>غليسيرول</u>
	١	٢- <u>عن الأكسدة</u>
		$CH_3-CH(OH)-COOH$
١١٣	٢	١- الحرارة أو <u>الضغط المنخفض</u>
٦١	٢	١- لأنه يتسبب في رفع تركيز الأملاح في الدم ، مما يؤدي لتجمع كريات كبريتات الماء في الأوعية الدموية فيرتفع ضغط الدم
٧١	٢	٢- لتقليل درجة غليان المذيب ، وتخرجه عند درجة حرارة منخفضة حتى لا يحدث أي تحلل أو تخرط في خواص الزيوت العطرية
١٠٤	٢	٢- لأن الكبريت يعمل كمادة ماصة عندما يحدث تأكده في المحلول مع المواد الصلبة عال
		↑ مقومة ↓ لحم

رقم الصفحة في الكتاب	العدد	السؤال الرابع (١٠ علامات)
١٧	٦	(ب) البروتينات
٢٠	٦	(د) الكوليسترول
٤٢	٦	(پ) A
٦٧	٦	(س) الكر
١٣٦	٦	(س) سلف ديازوت الفضة
		السؤال الخامس (١٧ علامة)
١٢٦	٢	١- ايون الهيبوكلوريت ClO^-
	٢	٢- املر بعين ا- صوبه ن لنتفد بعاد والقنات
١٢٢	٢	٣- المركبات ا- الفاكهة السكره الاصنام
١٤٤	٢	١- لبيات بعضه المكونه مركبات لفضو لعضو ٢- مركبات الكاربونات الكاربونات
١٤١	٣	١- ازاله نفايا الاشبه المتراكه ٢- مزيل للروائح ٣- صيدد سم
١٥٥	٢	١- مرائف المواد اصله ٢- مرائف السائل