



٦٠٢

امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠٠٩ / الدورة الشتوية

٣

وثيقة محمية
[محدود]

مدة الامتحان: ٠٠ : ٠٢ س

اليوم والتاريخ: الاثنين ١/٥/٢٠٠٩

المبحث: علوم مهنية خاصة / ٣م / تصنيع منزلي
الفرع: الاقتصاد المنزلي

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

السؤال الأول: (٢٠ علامة)

يتكون هذا السؤال من (١٠) فقرات ولكل فقرة (٤) إجابات، واحدة منها فقط صحيحة. انقل على دفتر إجابتك رقم الفقرة و رمز الإجابة الصحيحة على الترتيب.

١- تتراوح نسبة الكربوهيدرات الذائبة وغير الذائبة في الخضراوات والفواكه بين:

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

٢- أكثر العناصر المعدنية وجوداً في النباتات المختلفة:

(أ) الكالسيوم (ب) المغنيسيوم (ج) الحديد (د) البوتاسيوم

٣- تعد درجة الحرارة المثلى لتكوين صبغة اللايكوبين (اللون الأحمر لثمار البندورة) ما بين:

(أ) ٢١-١٦°س (ب) ٢٤-٢٩°س (ج) ١١-١٦°س (د) ٢٤-٢١°س

٤- تموت البكتيريا عندما يصل الرقم الهيدروجيني (pH)

(أ) ٢,٥ (ب) ٥,٥ (ج) ٦,٥ (د) ٤,٥

٥- تؤدي كبريتة الخضراوات والفواكه المراد تجفيفها الى زيادة فقد:

(أ) فيتامين ج (ب) فيتامين ب٢ (ج) فيتامين أ (د) فيتامين ب١

٦- يتوقف نمو معظم الخمائر عندما يصل تركيز المحاليل السكرية إلى:

(أ) ٥٠% (ب) ٦٠% (ج) ٧٠% (د) ٤٠%

٧- تسبب مادة النتريت الناتجة من تحول مادة النترات في الخضراوات والفواكه بسبب التخزين السيئ

عند الأطفال:

(أ) الشلل (ب) الازرقاق (ج) الطفح الجلدي (د) الإسهال

٨- أكثر الحموض العضوية وجوداً في الشمندر حمض:

(أ) أستريك (ب) ألماليك (ج) الترتريك (د) الاسيتيك

٩- تجود زراعة الحلبة في التربة:

(أ) الخفيفة قليلة المحتوى من الجير (ب) الخفيفة عالية المحتوى من الجير

(ج) الثقيلة قليلة المحتوى من الجير (د) الثقيلة عالية المحتوى من الجير

يتبع الصفحة الثانية

الصفحة الثانية

١٠- احد الزيوت العطرية الآتية كثافته اكبر من كثافة الماء :

(أ) زيت ألكينا (ب) زيت الكافور (ج) زيت الزعتر (د) زيت القرنفل

السؤال الثاني : (٢١ علامة)

أ- حدد فائدة علاجية واحدة لكل من :

١- الحصابان ٢- الميرمية ٣- الترمس ٤- الخبيزة

ب) قارن بين النعنع و اللافندر وذلك بملء الجدول الآتي بعد نقله إلى دفتر إجابتك: (١٣ علامة)

اسم النبات	علامات النضج	طرائق التكاثر	طريقة الزراعة	التربة المناسبة
النعنع	-١	-١	-١	-١
	-٢	-٢		
اللافندر	-١	-١	-١	-١
	-٢	-٢	-٢	

ج) اذكر أربعاً من أشكال استعمالات النباتات الطبية في العلاج . (٤ علامات)

السؤال الثالث : (١٨ علامة)

أ) وضح المفاهيم والمصطلحات الآتية :

- ١- التخمر المضبوط.
- ٢- قوة البكتين.
- ٣- الحرارة الحرجة .
- ٤- التطويش .
- ٥- النبات العطري .

ب) اذكر القواعد العامة الثلاث لإنتاج المربي. (٦ علامات)

السؤال الرابع : (٢٠ علامة)

١- علل كل مما يلي :

- ١- وضع الباذنجان في محلول حمضي ٠,٥% لبضع دقائق قبل تصنيعه مربي.
- ٢- السلق الخفيف لبعض الخضراوات والفواكه المراد تجفيفها.
- ٣- يجب أن يقل تركيز المحلول الملحي المستخدم في التخليل عن ١٠%.
- ٤- تبريد المرملا قليلاً ثم تحريكه جيداً قبل تعبئته .
- ٥- التدرج في زيادة تركيز المحلول السكري في الفاكهة المسكرة .

يتبع الصفحة الثالثة.....

الصفحة الثالثة

(٨ علامات)

ب- حدد سببين لحدوث كل من المشكلات الآتية :

- ١- تبلور السكر في الجلي (الهلام) .
- ٢- نمو الأعفان على سطح المربي .
- ٣- النكهة الضعيفة لشراب الفاكهة .
- ٤- تغير لون المخلل .

السؤال الخامس : (٢١ علامة)

(١٢ علامة)

أ- يعد التجفيف الطبيعي من أقدم طرائق الحفظ الشائعة .

- ١- حدد أربع من مزايا التجفيف الطبيعي .
- ٢- وضح الأساس العلمي الذي تقوم عليه عملية التجفيف .
- ٣- اذكر مبادئ المجففات الشمسية .

(٩ علامات)

ب- حدد دور كل مما يلي:

- ١ . الحمض في إنتاج المخلات .
- ٢ . التهوية الجيدة للخضراوات والفواكه المخزونة .
- ٣ . الطبقة الشمعية المحيطة بالثمار .
- ٤ . الحمض في شراب الفاكهة المركز .

﴿انتهت الأسئلة﴾

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



صفحة رقم (١)

إدارة الامتحانات والاختبارات
قسم الامتحانات العامة

المبحث : علوم مهنة خاصة / تصنيع مزرعي / ٣٢
الفرع : الأمتصاد المنزلي

مدة الامتحان : ٥٠ دقيقة
التاريخ : ١١ / ٥ / ٢٠٠٩

١٣م

رقم الصفحة في الكتاب	الإجابة النموذجية
	<u>السؤال الاول :</u> ١٦ علامة
	يتألف هذا السؤال من ثمان فقرات ولكل فقرة أربع إجابات واحدة منها صحيحة. انقل على دفترك رمز الفقرة ورمز الإجابة الصحيحة
٩	١. تتراوح نسبة الكربوهيدرات الذائبة وغير الذائبة في الخضراوات والفواكه بين: (ب) ٢٠-٣٠%
١٠	٢. أكثر العناصر وجوداً في النباتات المختلفة هو عنصر: (م) البوتاسيوم
٢١	٣. درجة الحرارة المثلى لتكوين صبغة اللايكوبين (اللون الأحمر للبندورة) هي من (أ) ١٦-٢١°س
٥١	٤. تموت البكتيريا عندما يصل الرقم الهيدروجيني (ال pH) (ج) ٢,٥
١٣٦ ٣٦	٥. تؤدي كبريتة الخضراوات والفواكه المراد تجفيفها الى زيادة فقد: (د) فيتامين ب
٤٨	٦. يتوقف نمو معظم الخمائر عندما يصل تركيز المحاليل السكرية الى: (ج) ٧٠%
٢٧	٧. مادة النتريت الناتجة عن تحول مادة النترات في الخضراوات والفواكه عند التخزين المناسب تسبب للاطفال مرض: (ب) الازرقاق
١٦	٨. أكثر الحموض العضوية وجوداً في الشمندر حمض: (أ) الستريك
٨٢	٩. تجود زراعة الحلبة في التربة: (ب) الخفيفة عالية المحتوى من الجير
٧٢	١٠. احد الزيوت العطرية كثافته اكبر من كثافة الماء (د) زيت القرنفل

رقم الصفحة
في الكتاب

٧٢

٤ علامات

(ا) انظر الصندوق وحدد فائدة علاجية لكل من :

- ١- الحصا لبان : منبه للأعصاب ، مقوي للإنسان . عطر ، صند لبون ، طارد ريح ، يمكن سحقه ووضعه في الماء .
٢- الميرمية : طارد للغازات ، يخفض الحرارة ، يزيل الحصى ، يسهل النوم ، يسهل الشهية .
٣- الترمس : مقوي للقلب ، طارد للديدان
٤- الخبيزة : طارد للديدان

١٣ علامة

(ب) قارن بين النعنع والحصالبان وذلك بملء الجدول الآتي:

/٩٢/٩٠/٨٩
٩٥/٩٤

اسم النبات	علامات النضج	طرائق التكاثر	طريقة الزراعة	التربة المناسبة
النعنع	- وصول طول النبات ٢٥-٣٠ سم وقبل التزهير - اكتمال نمو الأزهار	- البذور - الرايزومات	- في أحواض	- الخصبة متوسطة القوام
اللافندر	- وصول طول النبات ٤٠ سم عند تفتح الأزهار - اكتمال نمو الأزهار	- العقل الساقية - تجزئة النبات	- في أتلام - في مساطب مغطاة بالشرائح السوداء (الملش)	- الكلسية

٧١

٤ علامات

(ج) أشكال استعمال النباتات العطرية والعطرية في العلاج :

- ١- منقوع
٢- (مغلي) مشروب
٣- مسحوق
٤- كمادات
٥- تبخيره
- ٦- غرغرة
٧- عسول
٨- استنشاق

٧٩

رقم الصفحة في الكتاب	(١٨ علامة)	السؤال الثالث :
	١٢ علامة	(أ) وضع المفاهيم والمصطلحات الاتية :
٤٢	٣ علامات	(١) <u>التخمير المضبوط</u> : هي عملية اضافة بادئات بكتيرية خاصة بالتخليل ، الى محلول ملحي ٦% وضبط الرقم الهيدروجيني ليناسب البادئ واستخدام غاز النيتروجين
٥٠	٢ علامتان	(٢) <u>قوة البكتين</u> : هي عدد الاجزاء من السكر التي يستطيع جزء واحد من البكتين ان يرتبط معها عند PH مناسب
٢٣	٢ علامتان	(٣) <u>الحرارة الحرجة</u> : هي درجة الحرارة التي دونها تتعرض الثمار الى تغيرات سلبية في صفاتها وتركيبها
٩٣	٣ علامات	(٤) <u>التطويش</u> : تقصير النموات الرئيسة للنباتات على ارتفاع ٥-٧ سم في بداية حياتها بهدف تفريعها ومن ثم زيادة الاوراق الأزهار.
٧١	٢ علامتان	(٥) <u>النباتات العطرية</u> : هي نباتات تنتج مواد اولية قد تكون في صورة سائلة كالزيوت العطرية او صلبة.
٥٣	٦ علامات	ب - القواعد العامة الثلاث لإنتاج المربى ١. اضافة السكر وخلطه جيدا بالفاكهة وإضافة الحمض ان لزم ٢. طبخ المربى مع التقليب المستمر والتوقف عند وصول المربى الى القوام المطلوب ٣. التعبئة الساخنة عند درجة حرارة لا تقل عن ٨٠ س (كمرنظم علامتان)

رقم الصفحة (٥)

رقم الصفحة في الكتاب	(٢١ علامة)	السؤال الخامس:
	١٢ علامات	١- يعد التجفيف الطبيعي من أقدم طرائق الحفظ الشائعة
٢٩	٤ علامات	١- أربع من مزايا التجفيف الشمسي: أ- سهل ب- لا يحتاج الى خبرة عالية ٤ علامات ج- غير مكلف د- لا يحتاج الى أجهزة او معدات .
٢٩	٤ علامات	٢- الأساس العلمي الذي تقوم عليه عملية التجفيف : ٤ علامات <u>نزع نسبة من الماء من المادة الغذائية ، فتصبح جافة القوام ، غير ملائمة لنمو الاحياء الدقيقة وتكاثرها نتيجة انتقال الماء من البكتيريا الى الغذاء بفعل الضغط الاسموزي ، مما يؤدي لتلفها ثم موتها .</u>
٣٢	٤ علامات	٣- مبادئ المجففات الشمسية : ٤ علامات ١- الطريقة المباشرة وفيها يتم تسخين الهواء وتوليد تيارات هوائية تستعمل في التجفيف ٢- الطريقة الغير مباشرة وفيها يتم تسخين الماء والاستفادة من الطاقة الخزنة عن طريق التبادل الحراري
	٩ علامات	ب- حدد أهمية او دور كل مما يلي:
٣٩	علامتان	٤. يعمل الحمض في انتاج المخلات على : - تثبيط الانزيمات وانواع البكتيريا الاخرى المسببة للتلف . - اكساب المخال نكهات مرغوبة .
٢٠	علامتان	١ . التهوية الجيدة للخضراوات والفواكه المخزونة : - توفير الاوكسجين اللازم . - التخلص من نواتج التنفس (ثاني اكسيد الكربون وبخار الماء).
١١	٣ علامات	الطبقة الشمعية المحيطة بالنبات : ♦ تقلل فقد الماء عن طريق النتح ▪ تحمي النبات من تقلبات الطقس والافات والتلوث الكيماوي ▪ تعطي الثمار لمعانا جذابا
٦٣	علامتان	٢ . الحمض في شراب الفاكهة المركز : ♦ تحسين الطعم ♦ المساعدة على الحفظ

رقم الصفحة في الكتاب	السؤال الرابع:
	١- علل ما يلي : ١٢ علامة
٤٨	١- يوضع الباذنجان المراد تصنيعه مربى في محلول حمضي ٠,٥% لبضع دقائق . علامتان <u>لتقادي الاسمرار الإنزيمي</u> و <u>تغير لون الباذنجان</u>
٣١	٢- السلق الخفيف لبعض الخضراوات والفواكه المراد تجفيفها . <u>تنشيط الأنزيمات</u> و <u>القضاء على الأحياء المسببة للفساد</u> و <u>التخلص من بعض المواد الضارة</u> و <u>المحافظة على فيتامين أ و ج</u>
٤٠	٣- ان يقل تركيز المحلول الملحي المستخدم في التخليل عن ١٠% . <u>لان بكتيريا حمض اللبن لا تتحمل اكثر من هذا التركيز</u> و <u>يؤدي الى مستوى ملوحة عالي للمخلل</u> و <u>انكماش المخلل</u>
٥٨	٤- تبريد المرملا قليلا ثم تحريكه جيدا قبل تعبئته . لمنع طفو الشرائح على السطح عند التعبئة
٦٢	٥- التدرج في زيادة تركيز السكر عند حفظ الفاكهة المسكرة . <u>لتحويل نسبة من السكروز الى فركتوز + جلوكوز مما يحد من عملية التبلور</u>
	ب- حدد ثلاث اسباب لكل من المشكلات الآتية : ١٢ علامة
٦٠	١- أسباب تبلور السكر في الجلي (الهلام) : - الطبخ لمدة طويلة ، - تركيز السكر عال جداً - الحمض قليل - مدة الطبخ قليلة. (١٢ علامة)
٥٧	٢- أسباب نمو الاعفان على سطح المربى . - العبوة غير محكمة الاغلاق - الغطاء غير معقم - مدة الطبخ غير كافية - مكان الخزن رطب غير جاف (١٢ علامة)
٦٦	٣- أسباب النكهة الضعيفة لشراب الفاكهة . - كمية السكر عالية - الفاكهة غير ناضجة - الحرارة عالية - صنف الفاكهة غير مناسب (١٢ علامة)
٤٦	٤- تغير لون المخلل . - الملح مضاف له يود - التلوث بالبكتيريا المنتجة للصبغة السوداء - وجود الحديد وكبريتات الكالسيوم في ماء التخليل - استعمال عبوات معدنية غير مطلية (١٢ علامة)