



امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٧ / الدورة الشتوية

(ونقطة محمية/محدود)

مدة الامتحان : ١٥ ١٠

المبحث : الصناعات الزراعية/ المستوى الثالث

اليوم والتاريخ: الأربعاء ٠٤/١١/٢٠١٧

الفرع : الزراعي

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



السؤال الأول: (١٢ علامة)

أ) اذكر أربعة عوامل ساهمت في تطوّر قطاع الصناعات الغذائية بشكل عام. (٤ علامات)

ب) فيما يتعلّق بحفظ الأغذية بالتجميد، أجب عمّا يأتي: (٤ علامات)

١- ما دور الأكسجين في إلحاق الأضرار التي تحصل للخضراوات والفواكه المجمّدة؟

٢- ماذا يحدث عند وضع المادّة الغذائية المجمّدة في جو الغرفة من أجل إذابة الجليد؟

ج) وضّح آليّة تبريد اللحوم والأسماك. (٤ علامات)

السؤال الثاني: (١٢ علامة)

أ) ماذا سيحدث في كل حالة من الحالات الآتية: (٤ علامات)

١- زيادة تركيز الملح عن (١٠٪) عند إجراء عملية التخليل.

٢- تعرّض ثمار الخيار للهواء أثناء عملية التخليل.

٣- تخليل ثمار صغيرة الحجم مع أزهارها.

٤- تخليل ثمار سميقة القشرة.

ب) اذكر اثنين لكل ممّا يأتي: (٤ علامات)

١- أنواع التخمرات التي تحدث في الغذاء.

٢- استعمالات الخل وحمض الخليك المستخلص.

ج) فيما يتعلّق بتجفيف الأغذية، حدّد عاملين اثنين لكل ممّا يأتي: (٤ علامات)

١- العوامل المؤثرة في جودة صناعة التجفيف.

٢- العوامل المسببة في فساد الأغذية المجفّقة.

الصفحة الثانية

السؤال الثالث: (١٣ علامة)

أ) تُعد عملية التفريغ الميكانيكي من العمليات المهمة في حفظ وتعقيم المواد الغذائية المعلّبة،
أجب عن الآتية:

(٥ علامات)

١- ما مبدأ عملية التفريغ الميكانيكي؟

٢- حدّد ثلاث وظائف لعملية التفريغ الميكانيكي.

(٤ علامات)

ب) كيف تُجرى عمليتي تجنيس العصير وإزالة الهواء عند صناعة عصير الفاكهة؟

(٤ علامات)

ج) أثناء تجوالك بهدف شراء معلّبات غذائية، ما هي مواصفات المعلّبات التي لا تُفضّل شراؤها؟

السؤال الرابع: (١٣ علامة)

(٣ علامات)

أ) حدّد ثلاثة عيوب للطريقة الساخنة لإذابة السكر في العصير.

(٦ علامات)

ب) استنتج سبباً واحداً لحدوث كل من العيوب التصنيعية الآتية:

١- تخمّر الشراب الطبيعي أو الصناعي.

٢- انفجار عبوات المياه الغازية.

٣- خشونة الجلي المُصنّع.

٤- اسمرار لون المرملاذ.

٥- طفو الثمار المجزأة والكاملة على السطح عند تعبئة المرّي في عبوات زجاجية.

٦- تكوّن طبقة صمّاء على سطح الثمار تعوق نفاذ المحلول السكري عند صناعة الفاكهة المسكرة.

(٤ علامات)

ج) حدّد أربع مميزات للمرّي الجيد.

﴿ انتهت الأسئلة ﴾



الإجابة النموذجية :

السؤال الأول (١٢ علامة)

رقم الصفحة
في الكتاب

- ١٤ × ٤ (٤ علامات)
- ١- اذكر أربعة عوامل إنتاج - عوامل الإنتاج
 - ٢- إنتاج معظم المواد الأولية الكايم عليها
 - ٣- إنتاج المواد الأولية وقد تتراكم استهلاكية كالمنتجات
 - ٤- إمكانية التصدير إلى الأسواق الخارجية
 - ٥- انخفاض تكاليف الإنتاج
 - ٥- توفير الكوادر البشرية المطلوبة
 - ٦- توفير البيئة التحتية المناسبة والكافية
 - ٧- تطوير أساليب تصنيع المنتجات الغذائية وتخزينها وتداولها
 - ٨- تسجيع الدولة للاطلاع عن طريق تقديم التسهيلات
- ٤٢ × ٢ (٤ علامات)
- ١٦ فيما يتعلق بحفظ الأغذية بالجمد
 - ١- يؤدي إلى زيادة نسبة الرطوبة في الأغذية المحتوية على الماء والفاكهة من فواكه الخ (٢) ما وقد يسبب الإصابة بأمراض
الدهنية في الأغذية التي يرتفع محتواها من الدهون كاللحم
والأجبان والخبز والخبز يؤدي إلى تغير في النكهة والطعم
عمر مقبول لا يتعدى ١٢ شهرا
 - ٣٧ ٢- ترتفع درجة حرارة المادة الغذائية إلى أكثر من ٣٧
(درجة) لتتغير الأضواء الطهرية وتنتج الأضواء
في حينه أضرار صحية خطيرة المادة الغذائية من الداخل
حالات منخفضة فودرة الصفر المنوع (٤) في
إتلافها
- ٤٢ × ٢ (٤ علامات)
- ٣١ ١- اللحم: تزداد الزيوت والدهون في اللحم والأجبان
منخفضة داخله إلى حيث يسير ويحطو نسبة

تصله إلى (١٩٠) أو نفي بتزويد عرف تزييد اللرم
 هذه الأربعة هي النسبة التي أعمل تظهر
 هو عرفة التزييد أو صنع الأقتصاد المجهرة مع
 التفرير التكاثر.



٢- الأسماء إلى :
 تزد الأسماء الطائفة أثنى على النقل باستخدام ٢٣
 التاجر المبرور أو لا يفضل حفظ الأسماء بالتزييد
 لفترة تزييد عن ثلاثة أيام بسبب سرعة تنقل
 كرم الأسماء.

رقم الصفحة
في الكتاب

السؤال الثاني (١٢ علامة)

أ) إذا وجدت في (٤ علامات) ٤٧

١- يورد في الرطب عذوقاً كثيراً من السكر أكثر من الخلال ٤٤

٢- تسبب لزوجة الثمار أو نحو طينتها الفل (المكثورة) ٤٣

٣- تحدث اهتران البيضة المخللة ٤٥

٤- تسبب انتفاخ المخللات (الجوية الفازقة) ٤٦

ب) إذا اشتبه بكل (٤ علامات) ٤٥

١- أ- التخم اللاكتيك - ب- التخم الخان ٤٧

٢- أ- كسب ضامه بعض الأهمية - ب- حفظ بعض الثمار كالخيار والمفون باعتبار مادة صالحة ٤٩

ج- إنتاج مادة طلاء للصوان من الدافل والنش (السكر)

د- إنتاج بعض الأغذية لتكون أسهل على مثل المطبوخ

ج) ضامه بعضه بتخفيف الأغذية كما ورد : (٤ علامات) ٤٥

١- المواد الأولية المناسبة لعملية التخفيف ٦٦

ب- حجم المادة الغذائية المراد تخفيفها

ج- إزالة الرطوبة للمنتج - ب- عدة فرن أو مواد صلبة

د- المحافظة على الرطوبة والنكهة الخاصة ببعض الأغذية

د) أ- العنار الكيوي : وهو الفشار الناتج من معالجة القمح في الفرن ٦٨

ب- التفاعلات التي تحدث للمادة الغذائية ومن أهمها فقدان فيتامين ج (C) وتفاعلات الأكسدة والتزنج للدهون

رقم الصفحة
في الكتاب

السؤال الثالث (٣٣ علامة)

أ) تدر عملية التفرغ الميكانيكي : (٥ علامات)

٨٥
١- سحب الهواء من الفراغ الرأسي للعبوة إلى الخارج بواسطة فتحة خاصة ثم تغلق العبوة

ب) سرعة التقليل من كمية الأكسجين في العبوة (على نحو آكل المعدة من الأكل)

٨٥
٢- وضع الثلث التام (للمحون والمحافظة على اللون والنكهة والخصائص) مما أفضى

٣- المحافظة على الشكل المفقود من الأكل والأسهل للعبوة
٤- فتح الشوكة التي قد تجعل للعبوات من أثناء التفتح

٥- تقليل الضغط على دوران العبوة بواسطة ضغط اليد على هذا المقع
٦- كيف تجري عملية (تجنب العسر وإزالة الهواء) (٤ علامات)

٧- تجنب العسر: يدفع العسر تحت ضغط من خلال
٨- تجنب رقيقة اللقوة / ما يؤدي إلى تكبير الأجزاء
الكبيرة إلى أجزاء صغيرة الحجم
٩- عند عمل قنور سداد المطر والقالب في أثناء التفرغ
مباشرة الحجم، مما يحد من دخول الهواء إلى العبوة
١٠- إزالة الهواء بزيادة الضغط على شكل
زيادة الضغط خاصة سحب الهواء والأكسجين
من العسر

١١- العلامات التي تظهر على انتفاخات (٤ علامات) ٤ X ٤

١٢- العلامات التي تظهر على صد (٣ علامات) ٨٨
١٣- العلامات ذاتها التي تظهر في الطبيعي
١٤- علامات غير راضية النباتات المكتوبة عن النباتات
١٥- علامات المنتهية الصالحة

S

رقم الصفحة
في الكتاب

السؤال الرابع (٣٣ علامة)

٣١ × ٤

(٣٣ علامة)

عدد ثلاثة:

١٠٧



١- عيل لون التراب، إلى اللون الداكن .

٢- تراه عكروا أكثر لزوجة

٣- ظهر لهم السكر المحروقة .

٤- تأثر الفيتامينات نتيجة الحرارة .

٦ × ٤

(٦ علامة)

١٩

عدد واحد:

١- عدم كفاءة المادة الحافظة .

٢- نقص درجة تركيز السكر في السرب

٣- ارتفاع درجة حرارة المواد المحروقة .

١٦

١- نشأ عن زيادة ضغط في أثناء التبريد

٢- وانطلاقه اسبب ارتفاع درجة حرارة أثناء التبريد

١٢

٣- نقص نسبة السكر وزيادة نسبة الكبريتات عن المطلوب

١٦

٤- سبب طول فترة التبريد وارتفاع درجة حرارته بفعل الحرارة

الحرارة ويوجد في السرب أثناء عملية الطبخ

٥- نقصه ان كان التبريد في أثناء عملية الطبخ

١٣

٦- عدم التبريد في زيادة تركيز الحامض الكبريتي

١٦

٧- عدم التبريد في زيادة تركيز الحامض الكبريتي

٤ × ٤

(٤ علامة)

عدد أربع:

١٣

١- تصبف باللون الأحمر والنكهة الراضية والمهذبة

١٣

٢- خلوه عن الطعم الغريب مثل طعم امتزاج السكر

٣- أن يكون قوامه دليلاً تينياً صفياً كما توجد ما غير

منه ولا سائل

٤- عدم ترسب السكر على شكل بلورات .

٥- غير مختصر ، ولا يوجد عليه غوان فطرية .