



## امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٧ / الدورة الشتوية

المبحث : علوم مهنية خاصة (التصنيع الغذائي المنزلي) / م/٣ (وثيقة محمية/محدود)  
الفرع : الاقتصاد المنزلي  
مدة الامتحان : ٠٠ : ٢ س  
اليوم والتاريخ : السبت ٠٧ / ٠١ / ٢٠١٧

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

### السؤال الأول : (٢٠ علامة)

- أ ( وضح المقصود بكل مما يأتي :  
١- الخضراوات. ٢- اللجنين. ٣- التجفيف. ٤- السحلب. (٨ علامات)  
ب) حدّد أشكال البكتين حسب مرحلة نضج الثمار. (٦ علامات)  
ج) حدّد ثلاثاً من مواصفات شراب الفاكهة عالي الجودة. (٦ علامات)

### السؤال الثاني : (٢٠ علامة)

- أ ( اذكر ثلاثة لكل مما يأتي :  
١- أمثلة على التفاحيات.  
٢- عوامل مؤثرة في كفاءة الحفظ بالتبريد.  
٣- معاملات ما قبل التجميد للثمار.  
٤- أسباب اهتراء المخلاتات.  
٥- الأمور الواجب مراعاتها في الأواني والأدوات المستعملة في إعداد المشروبات العشبية.  
ب) حدّد خمسة من الأمور الواجب مراعاتها لنجاح عملية التخليل. (٥ علامات)

### السؤال الثالث : (٢٠ علامة)

- أ ( حدّد التغيرات التي تحدث لكل مكوّن من المكوّنات الكيميائية الآتية في أثناء نضج الثمار :  
١- البروتينات. ٢- المواد الدهنية. ٣- اللون. (٦ علامات)  
ب) اذكر ثلاث طرق لتلافي اللون الداكن (الاسمرار) الذي يُصيب ثمار الخضراوات والفواكه عند تجميدها. (٦ علامات)  
ج) حدّد الأهمية الاقتصادية لزراعة النباتات العشبية. (٤ علامات)  
د) لخص طريقة تركيز عصير البندورة في المناطق الريفية. (٤ علامات)

الصفحة الثانية

السؤال الرابع: (٢٠ علامة)

أ ( علّل كلّ ممّا يأتي: (١٠ علامات)

١- مراعاة اختيار الفواكه الناضجة وثمار الخضراوات الغضة ذات الحجم الصغير عند شرائها.

٢- يراعى عند حفظ المحاصيل بالتبريد أن تكون في مرحلة النضج المناسب.



٣- تُسلق بعض الخضراوات سلقاً خفيفاً قبل تجفيفها.

٤- عدم استعمال أكياس القماش أو المواد البلاستيكية في تعبئة الأعشاب والتوابل.

٥- يُستعمل الحندقوق في حواجة السمن البلدي.

ب) صنّف الأعشاب والتوابل الآتية حسب الجزء المستعمل في كل منها: (٥ علامات)

١- اللافندر.

٢- المحلب.

٣- الكركم.

٤- الزعفران.

٥- القرفة.

ج) تتبّع خطوات إعداد الجلي منزلياً. (٥ علامات)

السؤال الخامس: (٢٠ علامة)

أ ( اقترح حلاً واحداً مناسباً لكل مشكلة من المشكلات التصنيعية الآتية: (٨ علامات)

١- نمو الخمائر والأعفان على سطح شراب الفاكهة.

٢- تبلور السكر في المرّي.

٣- ظهور طعم مرّ في المرملاذ.

٤- طفو الثمار على السطح خلال عملية التخليل.

ب) اذكر ثلاثاً من المواصفات التي يجب أن تكون في المنتج النهائي لخطة التوابل والبهارات. (٦ علامات)

ج) وضّح الطريقة المناسبة لتنظيف كل نوع من أنواع نباتات الأعشاب والتوابل الآتية: (٦ علامات)

١- الأوراق. ٢- الجذور. ٣- البذور الجافة.

﴿ انتهت الأسئلة ﴾



وزارة التربية والتعليم  
إدارة الامتحانات والاختبارات  
قسم الامتحانات العامة

المبحث : النضج الفسيولوجي للنبات / ٣٣

الفرع : الاستعداد المتخصص

مدة الامتحان : ٢٠ د

التاريخ : ١١ / ١٤ / ٢٠١٧

الإجابة النموذجية:

رقم الصفحة  
في الكتاب

السؤال الأول (٢٠ علامة)  
(٤) وضع المقصود بكل مما يأتي : (٨ علامات)

١. اخضراران : الأجزاء لعضية للنباتات وتمايزة لتأكل وتكسر :  
الجذور والأعناق والساق والأزهار والبذور والعيون والفروع والأوراق (٢ علامة)
٢. الكجنس : مادة صلبة مقاومة للحلل تتكون من أشدات النبات  
وتزداد عند جفاف الخشب بعد توقف نمو النبات ولا تتأثر  
بالحرارة وهي مادة غير كيميائية (٢ علامة)
٣. السجيف : من أقدم طرق إنتاج الخشب لأن طحينة الأغذية وهي  
عليه يتم صنع فضفون بقاء الماء الموجودة في المواد الغذائية  
ويمنع تركيز مكوناتها الصلبة الناتجة بالقدرة الطافية (٢ علامة)
٤. السلب : عيب من عيوب الخشب الحاصل منه استنزاف الخشب  
تقلد بعد طحينة وتنظف في ماء عذبة ثم تجفف فيه تجفف من الطعم طر  
وتتغير لونه من البني إلى الأصفر ويحتوي على نسبة عالية من النشا (٢ علامة)

(ب) حدد أخطأ البكتيريا من وجهة نظر البشر : (٦ علامات)

١. البروتوبكتيريا (البكتيريا الأولية)
٢. البكتيريا (مفيدة، ضارة)
٣. مخض البكتيريا

\* علامتان لكل نقطة (٦ = ٣ × ٢)

(ج) مواصفات شراب المشمش عالي الجودة : (٣ علامات)

١. تجانس قوامه وموضوع طعمه ورائحته ولونه لتأكله طعمه منقح
٢. خلوه من البذور والفاكهة طعمه طعمه منقح وقوامه
٣. خلوه من الطعم اللاذع الناتج من عدم نقو شراب المشمش

طرايب المحضيات

\* علامتان لكل نقطة (٦ = ٣ × ٢)

رقم الصفحة  
في الكتاب

( ٢٠ علامة )

السؤال الثاني :

( ١٥ علامة ) لكل مما يأتي :

٣٣ ١. ارتفاع باء مضاف ٢. لا جاهي (المتري) ٣. لفعل ٣٣

٦٢ ١. درجة الحرارة ٢. يتكلم في جو تخرين ٣. رطوبة لنسبة ٦٢

٦٨ ١. مراعاة انية قصور في بؤبؤ الاكثر بؤبؤ ضيق في حركة نقل ٦٨

٢. اجراء المعاملات الآتية صيرت لعمول: تدبير تقويم ازالة نوى تقطيع

٣. قنات بعض انواع الخضروات والفواكه الى سلق خفيف قبل تجديرها

١١ ٤. تركيز المحلول مللي اقل منه ٦٪

٢. عدم التخلص من زهرات الخيار عند التحليل.

٢. تعرف المحلل للرواء مما يجمع فهو مختار من اشارة تخسيس

٤. نشاط الانزيمات المحللة للبيضة والتي تستجرك الاغصان

٥. نفع المحمضات

٦. ارتفاع درجة حرارة عند (٣) من اذغقانز من (١٨) س.

٩٤ ٥. غلي الماء في اوعية من البتاني سهل.

٢ وضع الاغصان في ابريق شاي للتقديم في معدني عند النقع.

٣. ترويت طروديات واستعمال مصنفاة شائعة غير معدنية

\* مطلوب (٣) نقاط فقط لكل بند (١٥ = ٥ x ٣)

( ٥ علامة )

٩٩

١. استعمال كحولات المازجة طليقة من الاغصان وازاد لونه وانكمه طليقة

٢. غسل كحولات جيتا والتخلص من الاجزاء غير مرغوبة (طازمات والاشع ...)

٣. استعمال ملح مناسب خلال من ايونات المغنسيوم والوريد الاثرية والتواب

٤. استعمال الماء النظيف ليد الخالي من ملوثة لعضوية ايونات المغنسيوم المواد لعلوية

٥. كمنز المحلول مللي بالتدريج للحلوب وبقوة يستعمل بالماء طليقة

٦. استعمال التواب والبرارات والخل من التوعية الجيدة .

٧. استعمال العيون الزجاجية من التحليل او من مادة قارية للموضحة وان

تكون ذا غطاء عليه اتمزته باصطام عند الاجته

١٠٨ استعمال الأدوات النظيفة وعدم تعريف السطح للرواء

\* مطلوب (٥) نقاط فقط علامة لكل نقطة (٥ = ١ x ٥)

رقم الصفحة  
في الكتاب

(٢٠ علاوة)

السؤال الثالث

(٤) عدد التفرعات لكل صنف طقوساً للتعبير الإيجابية: (٦ علاقات)

٤٠ (١) البروتينات: زيادة البروتينات بعد التحويلات التي تحدث في أنسار



رحلة النفع وتعود إلى التمرار في التمرار كما في (استبولات)

(٥) المواد الدهنية: تزداد كميةها في كل تمرار في بعض النشأ كالزيتون

والإفطار كما هو للنقل إلى أعلى مستوى مع الكمال ورحلة النفع.

(٣) العوز: بعد افتتاح اليوم الإفطار في معظم أنواع النشأ أول دلائل

النفع إذ تقل كمية الكوليسترول في أنسار النفع نتيجة تحللها وتظهر بصفات الأفر

وتتأثر تكون الدم المحفز بدرجة الحرارة الباردة المحيطة.

\* علاقات لكل نقطة (٦ = ٣ × ٢)

(ب) ثلث طعم لتوضي الأكل عند تحميد ثمار الخضراوات والفواكه (٦ علاقات)

٦٩

انواع اصراع غير لينة خفيف أو طعامة بالخرف بعد التجفيف

٣.١ لينة طرية

٣.٢ لينة جافة كافي على دفتان.

\* علاقات لكل نقطة (٦ = ٣ × ٢)

(ج) (٦ علاقات) (٦ علاقات) (٦ علاقات):

١٧٨

١. الحدود الاقتصادية وزيادة دخل الألة

٢. الإنتاجية والتسويق

\* علاقات لكل نقطة (٤ = ٢ × ٢)

(د) لخص طريقة تركز على البندرة في المناطق الريفية: (٤ علاقات)

يتم تركز على البندرة في المناطق الريفية بوصفها

في صراخ تحت أمانة الشراء وميلها لصفة أناس إلى

أن يتغير منها طارحاً بعد ذلك لصفات التي لها الطول والشم

تعباً عجزية رب البندرة في وطباتها معقنة ومعدلة

للاعتراقات.

رقم الصفحة  
في الكتاب

السؤال الرابع (٥ علامات)

(أ) علامات

١) علل كلًّا مما يأتي:

١. لأن الكبريتات تحتوي على الجسيم الذي لا يتأثر بجارية الطور (٢ علامة) ٤٣
٢. لأن جزيء الماص من ناصجة يؤثر في اللون الطبيعي والسكر (٢ علامة) ٦٣
٣. للقضاء على الإنزيمات التي تسبب تلف (٢ علامة) ٧٥
٤. لتوفير فقدان المواد الطيارة المستولة من السكر (٢ علامة) ١٩٧
٥. لإضافة النكهة واللون الخاص بـ (٢ علامة) ١٨٩

(ب) صنف الأعشاب والنوازل كآنية صيد وجرم مطهر: (٥ علامات)

١. اللاندر ← الأسمدة ١٨١
٢. المخلب ← البذور ١٨٦
٣. الكركم ← الجذور والدرينات ١٨٥
٤. الزعفران ← الأجزاء ١٨٩
٥. القرفة ← القشور ١٨٩

\* علامة لكل نقلة (١×٥=٥).

(ج) تتبع خطوات إعداد الحلبي منزلي: (٥ علامات)

١. استخدام العصر ① علامة ١٥١
٢. تر السحبي العصر ① علامة
٣. إضافة (البكتيريا والسكر والحمض) بالكمية المطلوبة ③ علامتان
٤. الطبخ والتكرير ① علامة

السؤال الخامس (٥ علامة)

(علامات)

١٦١

- ١. اقتراح صيد وإعداد لكره ككرة : (علامات)
- ٢. ا. اقتصار كمية البكر اللازمة .
- ب. التنظف وتنظيم للمباني والشوارع والأواني المستعملة .



١٣٥

- ٣. الدقيرة الباردة .
- ٤. ا. صناعة كمية مناسبة من الحنظل
- ب. ا. صناعة كمية من صوف للبيوت
- ج. فاله البكر صيداً بالفاكهة

١٦٧

- ٣. ا. الطبخ لمدة كافية بوجود الحنظل
- ب. تقطيع اللحم بالمعلقة أو اعداد المخلل الى شرائح
- ج. رطوبة من اقل للتنظف من غير صواب

٩٨

- ٤. ا. وضع قرص من البصل تحت شقبة فوقها كى
- ب. لا تطبخ على النار

\* مطلوب اقتراح واحد فقط لكل بند / (٤ × ٥ = ٢٠)

٢٠٢

- ١. ا. ثوب مواضع للمنع النزلي خلال التبول والبراز (٦ علامات)
- ب. يجب أن يكون المنع النزلي ذا نكهة ورائحة قوية تدل على نقاوة وجوده بقبته ومذاقه .

٢. غالباً من آثار البعثة والتزنج

٣. نظيفاً وغالباً من الأثرية والمواد الفريجة نظافة للصين طوية

\* مرقبان لكل نقطة (٣ × ٦ = ١٨)

ج) الخلية المناسفة للتنظيف : (٦ علامات)

١٩٤

- ١. والأورام : تهرز مبيد للتنظف من الغبار العالق وقد تقلد
- لا يلزم) وتقف بنية صوف فوكر . (٤ علامة)

٢. الجوز : تقل بالماء الحار للتنظف من الحنظل مع تقطيع

الأجزاء غير المرغوب فيها . (٤ علامة)

- ٣. البثور الجافة : تُغزل للتنظف من البقايا والبغائبة الحصى والبثور عن الصبوة . (٣ علامة)