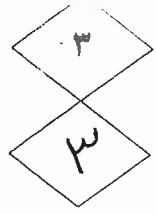




المملكة الأردنية الهاشمية
وزارة التربية والتعليم
إدارة الامتحانات والاختبارات
قسم الامتحانات العامة



امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٨ / الدورة الصيفية

(وثيقة محمية/محدود)

مدة الامتحان: $\frac{3}{1}$ س
اليوم والتاريخ: الاثنين ٢٠١٨/٠٧/٠٢

المبحث : الصناعات الزراعية/الفصل الأول + المستوى الثالث
الفرع : الزراعي

ملحوظة : أجب عن الأسئلة الآتية جميعها وعددها (٤) ، علماً بأن عدد الصفحات (٣) .

السؤال الأول: (١٤ علامة)

(٨ علامات)

أ (وضح المقصود بكل مما يأتي:

- ١- علم الصناعات الغذائية.
- ٢- الحفظ بالتجميد.
- ٣- التعليب.
- ٤- الشراب الطبيعي.

ب) تظهر في المخلاتات أحياناً العديد من العيوب، ومنها اهتراء (ليونة المخلاتات)، أجب عن الآتية: (٦ علامات)

- ١- اذكر سببين اثنين لظهور هذا العيب.
- ٢- حدّد المظهر الدال على هذا العيب.
- ٣- اقترح ثلاث طرق لمنع حدوثه.

السؤال الثاني: (١٥ علامة)

(٥ علامات)

أ (تحقّق الصناعات الغذائية العديد من الفوائد، اذكر خمساً منها.

(٦ علامات)

ب) فيما يتعلّق بحفظ الأغذية بالحرارة المنخفضة، اذكر ثلاثة من:

- ١- أهداف حفظ الأغذية بالحرارة المنخفضة.
- ٢- متطلبات حفظ الأغذية بطريقة التبريد الجيد.

(٤ علامات)

ج) وضح أهمية الأملاح المعدنية في الصناعات الغذائية.

يتبع الصفحة الثانية

السؤال الثالث: (١٥ علامة)

- أ (تُعدّ عملية التعليب من الوسائل المهمة في حفظ الأغذية، أجب عن الآتية:
- ١- ما المقصود بالتسخين الابتدائي؟
 - ٢- اذكر هدفًا واحدًا لعملية التسخين الابتدائي.
 - ٣- تتم عملية التفريغ على النطاق التجاري بعدة طرق، اذكرها.

ب) يتكوّن هذا الفرع من (٥) فقرات، انقل إلى دفتر إجابتك رقم الفقرة وضع كلمة صح (✓) أمام العبارة الصحيحة وكلمة خطأ (X) أمام العبارة الخاطئة:

- ١- عند استخدام طريقة المكبس لاستخلاص العصير من مواد مختلفة تكبس الثمار تحت ضغط متوسط.
- ٢- تُساعد عملية تجنيس العصير على منع ترسيب المواد العالقة في أثناء التخزين.
- ٣- عند إذابة السكر في العصير بالطريقة نصف الساخنة يُصبح العصير عكر وأكثر لزوجة.
- ٤- السبب الرئيسي لانفصال الشراب الطبيعي أو الصناعي في طبقتين هو استخدام ثمار رديئة وزيادة كمية الماء.
- ٥- عند استخدام غاز ثاني أكسيد الكربون غير النقي يُسبب ترسّب بعض المواد الصلبة أو وجود عكارة في المياه الغازية المُصنّعة.

ج) اقترح حلًا واحدًا لكل ممّا يأتي:

(٤ علامات)

- ١- فصل جزيئات ليّنة وشموع ومواد بكتيريّة عالقة بالعصير.
- ٢- منع تبلور السكر في أثناء تخزين الشراب الطبيعي.
- ٣- منع تخمّر الشراب الطبيعي أو الصناعي.
- ٤- لإكساب المياه الغازية المُصنّعة مظهرًا يُقارب مظهر العصير الطبيعي.

السؤال الرابع: (١١ علامة)

أ (هنالك أسباب عدّة تؤدّي إلى فساد الخل، وضّح أربعة منها.

(٦ علامات)

يتبع الصفحة الثالثة

الصفحة الثالثة

ب) يتكوّن هذا الفرع من (٥) فقرات، لكل فقرة أربعة بدائل، واحد منها فقط صحيح، انقل إلى دفتر إجابتك رقم الفقرة والإجابة الصحيحة لها. (٥ علامات)

- ١- الطرق السليمة لحفظ العصير لفترة طويلة حتى يُستهلك هي:
 - * البسترة والتجميد والمواد الحافظة.
 - * التبريد والتعقيم والمواد الحافظة.
 - * البسترة والتعقيم.
 - * التعقيم والتجميد.
- ٢- عند تصنيع المياه الغازية يُطلق ماء الصودا على المحلول الناتج من إذابة:
 - * ثاني أكسيد الكربون في الماء.
 - * حمض الفسفوريك في الماء.
 - * كربونات الصوديوم في الماء.
 - * مركّبات الكولا في الماء.
- ٣- سبب التغيير في اللون والطعم في المنتج النهائي للمياه الغازية يعود إلى:
 - * استعمال المياه غير النقيّة.
 - * ارتفاع درجة حرارة التخزين.
 - * استعمال غاز ثاني أكسيد الكربون غير نقي.
 - * نشاط الأنزيمات.
- ٤- درجة الحرارة المثلى لبسترة العصير بالطريقة البطيئة هي:
 - * ٨٨ س°
 - * ٧١ س°
 - * ٦١ س°
 - * أعلى من ١٠٠ س°
- ٥- أحد المواد الغذائية الآتية يحتاج إلى حرارة تعقيم تصل إلى (١٢١ س°)، ولمدة (٣٠ - ٤٠ دقيقة):
 - * اللحوم والدواجن.
 - * المخلّلات.
 - * المربّيات.
 - * العصائر.

﴿انتهت الأسئلة﴾



الجمهورية العربية السورية

وزارة التربية والتعليم
إدارة الامتحانات والاختبارات
قسم الامتحانات العامة

امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٨ / الدورة الصيفية

صفحة رقم (١)

مدة الامتحان: ٣٠ / ١٥

المبحث: حضارات زراعية / ٢٢

الفرع: الزراعي

التاريخ: ١٥ / ١٨ / ٢٠١٨

السؤال الأول (١٤ علامة)

الإجابة النموذجية:

رقم الصفحة
في الكتاب

- ١- وضع المصنفون لكل حضارة: (٨ علامات)
- ١- علم الحضارات القديمة: هو علم يهتم بدراسة حضارات الشعوب القديمة في الماضي في إعمارها وأدواتها وفنونها وعقودها وبقاياها من دورها وحياتها القديمة.
- ٢- الحفظ: بأنه: هي طريقة حفظ لفظة طويلة نسبياً.
- ٣- بـ: لغة من اللغات التي في درجات عالية من العمل على حفظها.
- ٤- بـ: طريقة رئيسية من طرق التوثيق والتسجيل (١٨ ش)
- ٥- التعليل: هو حفظ الحروف الفونائية بشكلها في أنواعها من حيث الإغناء، حيث لا يتركز على الحروف بل على أصواتها التي تعبرها تحت الضغط على دماغه من حيث التعليل (١٨ ش)
- ٦- (١٨ ش) دراسة رئيسية من طرق التوثيق والتسجيل (١٨ ش)
- ٧- التعليل: هو دراسة من حيث التعليل (١٨ ش)
- ٨- (١٨ ش) دراسة رئيسية من طرق التوثيق والتسجيل (١٨ ش)
- ٩- (١٨ ش) دراسة رئيسية من طرق التوثيق والتسجيل (١٨ ش)
- ١٠- (١٨ ش) دراسة رئيسية من طرق التوثيق والتسجيل (١٨ ش)

(٧ علامات)

- ١- اذكر سببين: ١- انخفاض تركيز الحمول المالح ٢- وجود ظرف هوائي يجمع ويخزن المياه في الحلات المائية
- ٢- تخيل لنا مبيعة الخجوع في مكانها هذا: (٥ علامات)
- ٣- لونه النمار المثللة واهترؤها

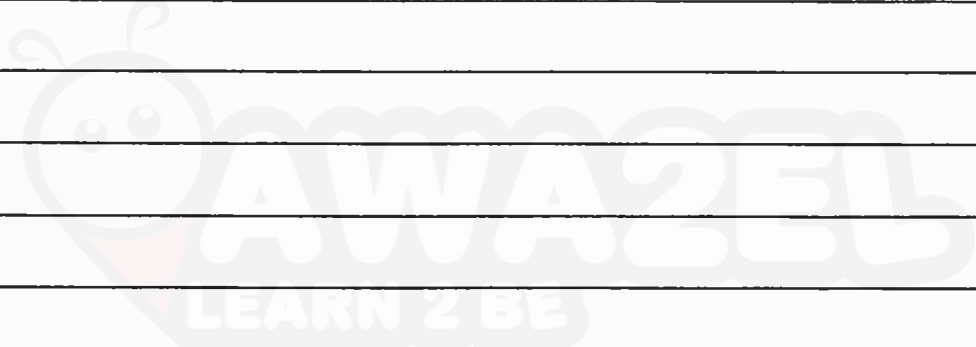
رقم الصفحة
في الكتاب

٣- عدد ثلاث : ١ ضبط مركز المحاول المالحى

٢ عدم انجاح الطبقة فطر الماكرو والبالو

٣ إضافة كلوريد النكال بتركيز ٥٠٠

٤ - عدم تحليل الماء جزيء الحبيبة مع الأجزاء



تم تحميل هذا الملف من موقع الأوائل التعليمي

www.awa2el.net

رقم الصفحة
في الكتاب

السؤال الثاني (١٥ علامة)

١- تحقّق الصناعات الغذائية العربية من الفوائد (٥ علامات) ١١

١- تصنيع فائز المنتج الزراعي من المواد الجيدة.

٢- حفظ الأغذية بصورتها الأصلية أو المصنّعة (٥ علامات)

٣- المحافظة على الأغذية من التلف والعفونة وسيلانها

الغذاء

٤- إنتاج أغذية خفيفة وذات صفات ومقاييس محددة

٥- توفير الوقت والجهد عند تناول أغذية محفوظة سهلة الهضم

٦- سهولة تداول المواد الغذائية المصنّعة من أماكن

إنتاجها إلى أماكن استهلاكها

٧- إيجاد بديل عن الأغذية التقليدية غير تقليدية

طواحيها، نريد عدد سكان العالم، والآن ما يمكن

من أكثر من الجوع وسوء التغذية،

٨- توفير أغذية خاصة لفئات معينة من المجتمع مثل الأغذية الخاصة

٩- إيجاد مخرج عمل للتخفيف من حدة البطالة

١٠- ضمان سلامة حفظ الأغذية (٦ علامات) ١٢-١٣

١- أهداف حفظ الأغذية (٣ علامات) (٣ علامات)

٢- حفظ الأغذية بسرعة التلف والفقدان من طاقته

٣- طريقة اللحوم طازجة وحالة تطويرها بطريقة

٤- تقديم بعض النواحي الطازجة والشرايب

للمتلاية بطريقة خاصة، مثل العصائر والآيس كريم التي تستعمل عادة

٥- إضاح بعض الأغذية مثل الكسنة، أميك

أنه خفف الحارة يعمل على تنظف سرعة تناولها

الحديثة ولا شربها مواليد الأغذية

رقم الصفحة
في الكتاب

٢ - قتلها وحفظ الأختية (٣ علامات) (مطلوب ٣ نقاط) ٣

١ - دية الحريرة

٢ - الرطوبة النسبية

٣ - البرودة

٤ - البرودة والشفرة

٥ - وضع أهمية الإصلاح الحديثة (٤ علامات) ٢٢

تقدم في تدعيم هذه الأختية / مثل الملح

المدمج بالبور لتقليل الإصابات بحرف الفنة

الدمية / وكذلك أختية الرطوبه

تدعم بارتكاليوم والكربيد كوالجار بالفلور

طبع أنوس الإصابات كما كتبت في الفتر

على مواد أخرى بكتيات صغيرة ، مثل أنوس بكتيات

ومواد اللون والنكهة

رقم الصفحة
في الكتاب

الوالت الثالث (١٥ علامة)

١٥ - تفر عملية التعليب :- (١٥ علامة)

- ١- التسخين الاستراتيجي : هو تسخين المحلول ليكون (مجمد) أو المالح قبل عملية القفل النهائي بحيث يتصل
- تفريغ الهواء عن داخل العبوة .
- ٢- تجنباً لانتعاج الفطائر عن أثناء المعالجة عبارة
- الحرارة الزائدة - نتيجة لتعدد الهواء داخل العبوة .
- ٣ - تسخين الفطائر في المصانع إلى درجة حرارة (١٧٠-٢٠٠ و ٨٢°) قبل غلقها لظروف الفانارة
- ٤- إزالة الهواء بالحقن أو فتح البعير لفتح
- الهواء الموجود في الفراغ الرأسي لتقليل العبوة مؤخر
- ٥- التفريغ الميكانيكي : سحب الهواء من الفراغ
- الرأسي للعبوة إلى الخارج بواسطة مضخة خاصة
- تم تقليل العبوة بسرعة .

(١٥ علامة)

٩٨	X - ١
١٠٠	✓ - ٢
١٠٧	X - ٣
١٠٩	X - ٤
١١٦	✓ - ٥

١١٦ - اقترح مزايا واهتلا :- (٤ علامة)

- ١- تقليل التروية
- ٢- إضافة الحفظ القوي مثل حفظ السكر (المكثف)
- ٣ - إضافة مادة مغلظة على بنود الصوديوم بواقع (١٠٠) غم
- لكل كغم من المحلول السكري . - ٥ - استهلاك طاقة
- ٤ - إضافة محلول سكري بتركيز ٢٠ ٪ نسبة السكر في الماء
- ٥ - إضافة مواد حافظة وعطرية

رقم الصفحة
في الكتاب

السؤال الرابع (١١ علامة)

- ٢ - ضارر أحيات عدة تؤذي الإنسان والكل : (أعلامه)
- ١ - يكثر من الضارر الكسالى استواء هذه الكسالى
- ٢ - يكثر من الضارر الكسالى تأخره في العمل والخدمة
- ٣ - يكثر من الضارر الكسالى تأخره في العمل والخدمة
- ٤ - يكثر من الضارر الكسالى تأخره في العمل والخدمة
- ٥ - يكثر من الضارر الكسالى تأخره في العمل والخدمة
- ٦ - يكثر من الضارر الكسالى تأخره في العمل والخدمة
- ٧ - يكثر من الضارر الكسالى تأخره في العمل والخدمة
- ٨ - يكثر من الضارر الكسالى تأخره في العمل والخدمة
- ٩ - يكثر من الضارر الكسالى تأخره في العمل والخدمة
- ١٠ - يكثر من الضارر الكسالى تأخره في العمل والخدمة

١١ - أحيات من مفسدة : (٥ علامة)

رقم الفقرة

الإصابة بالمرض

السيرة الخبيثة واللواكفة

١١٣

١١٦

١١٧

١١٨

١١٩

١٢٠