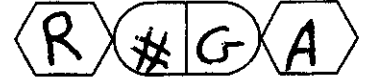


بسم الله الرحمن الرحيم



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



امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٩

(وثيقة مسمية/محدود)

د س

المبحث : العلوم المهنية الخاصة (تصنيع غذائي منزلي)/ف١ + م٣ مدة الامتحان : ٠٠ : ٢

الفرع : الاقتصاد المنزلي

اليوم والتاريخ: الثلاثاء ٢٠١٩/٦/١١

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

السؤال الأول: (٢٦ علامة)

- أ) وضّح المقصود بكل مما يأتي:
- (١) صبغة الكلوروفيل (البيخضور) (٢) اللوزيات (٣) النضج الفسيولوجي (٤) الأملاح المعدنية
- ب) ضع إشارة (✓) أمام العبارة الصحيحة، وإشارة (X) أمام العبارة الخاطئة في ما يأتي، وانقل رقم الفقرة والإجابة إلى دفتر إجابتك:
- (١٨ علامة)

- (١) () للإسراع في عملية التخليل يُضاف قليل من الليمون أو الخل بمقدار ملعقة كبيرة لكل لتر.
- (٢) () تُخزّن البازيلاء والفاصولياء في الثلجة بعد تقشيرها.
- (٣) () تقلّ مدة حفظ الخضراوات بالتجميد كلما ارتفعت درجة حرارة التخزين.
- (٤) () الملوخية المُجففة لا تحتاج إلى نقع وإنما تُطبخ مباشرة.
- (٥) () من الأمور الواجب مراعاتها قبل تجفيف النباتات العشبية تجهيز النباتات حسب نوعها، مثل فصل الأوراق أو التقطيع أو غيره.
- (٦) () تدخل الأعشاب في صناعة الأدوية فقط.
- (٧) () التبريد هو خفض درجة حرارة المادة الغذائية لدرجة حرارة أقل من درجة إنجمادها.
- (٨) () تزداد كمية المادة الدهنية ويشكل تراكمي في بعض الثمار كالزيتون والأفوكادو لتصل إلى أعلى مستوى لها مع اكتمال مرحلة النضج.
- (٩) () تؤدي زيادة درجة حرارة المخزن إلى زيادة سرعة التنفس في الثمار.

السؤال الثاني: (٢٤ علامة)

- أ) اذكر اثنين لكل مما يأتي:
- (١) الصبغات القابلة للذوبان في الماء.
- (٢) أمثلة على خضراوات تُؤكل جذورها.
- (٣) مزايا التجفيف الشمسي أو الطبيعي.
- (٦ علامات)

الصفحة الثانية

(ب) أكمل الفراغ في العبارات الآتية، وانقل رقم الفقرة والإجابة كاملة إلى دفتر إجابتك: (١٨ علامة)

- ١) تُعدّ الجزء الرئيس من المواد الصلبة في الخضراوات والفواكه حيث تتراوح نسبتها بين (٢٠ - ٣٠) % من وزنها هي
- ٢) عند الحفظ بالتجميد تُخفّض درجة حرارة المادة الغذائية ما بين (.....) س .
- ٣) من أكثر الفيتامينات تعرضاً للفقْد في أثناء التجفيف هو فيتامين
- ٤) آخر خطوات إنتاج مخلل الخيار هي
- ٥) من أكثر طرائق الحفظ انتشاراً هي الحفظ
- ٦) تُوضع الأغذية المُجفّفة في أكياس قماش مهواة أو في
- ٧) يُسخّن شراب الفاكهة في التعبئة الساخنة إلى درجة حرارة (.....) س.
- ٨) يجب استخدام النباتات المُجفّفة في غضون
- ٩) تتمثّل الأهمية الغذائية للأعشاب والتوابل بأنه يتناولها الناس مع طعامهم وشرابهم على شكل مأكولات ومواد النكهة وملونات و.....

السؤال الثالث: (٢٤ علامة)

(أ) علّل كلاً ممّا يأتي: (١٢ علامة)

- ١) تجنب حفظ الخضراوات والفواكه لفترات طويلة في أكياس بلاستيكية مُحكمة الغلق.
- ٢) يُعدّ الموز من الثمار الاستوائية التي لا تحفظ على درجات حرارة منخفضة.
- ٣) مراعاة أن تكون الكمية في العبوة الواحدة عند التجميد مناسبة للاستعمال.
- ٤) إضافة قليل من الثوم المهروس عند إعداد الخضراوات بالتخليل.
- ٥) غمر ثمار العنب في المحاليل القلوية قبل تجفيفها.
- ٦) إضافة الحواجة (الكرّم والهندقوق والشومر) إلى السمن البلدي.

(ب) قارن بين الأعشاب والتوابل الآتية من حيث: الجزء النباتي المستعمل لكل منها والاستخدام: (١٢ علامة)

اسم النبات	الجزء النباتي المستعمل	الاستخدام
(١) العصفر		
(٢) السحلب		
(٣) اليانسون		

يتبع الصفحة الثالثة/ ...

الصفحة الثالثةالسؤال الرابع: (٢٦ علامة)

- أ (١٠ علامات) قَدِّم اقتراحين لمنع حدوث كل مشكلة من المشكلات التصنيعية الآتية:
- ١) جفاف سطح الخضراوات المُجمّدة.
 - ٢) تكوّن طبقة بيضاء على سطح المحلول الملحي مع طعم غير مقبول ورائحة كريهة في المخللات.
 - ٣) سيولة المربى.
 - ٤) نمو الخمائر والأعفان على سطح شراب الفاكهة.
 - ٥) الهلام القوي في الجلي.

- ب) رتّب بالتسلسل خطوات إنتاج عصائر الفاكهة الآتية: (٨ علامات)
- تصفية العصير
 - التسخين حتى الغليان
 - تجهيز الفاكهة
 - الخلط بالسكر
 - استخلاص العصير
 - التعبئة الساخنة
 - التغطية وقلب العبوات ثم التعقيم
 - التبريد وتنظيف العبوات ووضع بطاقة البيان والخرن
- ج) اذكر أربعة من أسباب اهتراء المخللات أو الطراوة الزائدة. (٨ علامات)

السؤال الخامس: (٢٥ علامة)

- أ) وضّح العوامل المؤثرة في كفاءة الحفظ بالتبريد. (٦ علامات)
- ب) حدّد الأهمية الاقتصادية للأعشاب والتوابل. (٦ علامات)
- ج) عدّد أربعاً من الصفات الواجب توافرها في الأعشاب المجففة بحسب المواصفة القياسية الأردنية. (٨ علامات)
- د) لخص طريقة النقع البارد في إعداد المشروبات العشبية. (٥ علامات)

﴿ انتهت الأسئلة ﴾



وزارة التربية والتعليم

إدارة الامتحانات والاختبارات
قسم الامتحانات العامة

المبحث : (احياء) راحة

الفرع : الاعتماد المتكامل

الإجابة النموذجية :

مدة الامتحان: ٣٠
التاريخ: ١١/٦/٢٠١٩

هذا في منزلي

في الكتاب

السؤال الأول (٦ علامات)

(أ) وضع المقصود (٨ علامات)

١٥ (١) صبغة الكلوروفيل (البيروم) : هي الصبغة التي تعطي اللون الأخضر والموجودة في البلاستيدات الخضراء وهي المسؤولة عن عملية التمثيل الضوئي وتحتوي على عنصر المغنسيوم.

٣٣ (٢) اللوزيات : نوع من أنواع الفواكه وحيدة البذرة ومنها أنواع عديدة كالشمش والحنظل والبرقوق والمراة والتفاح والكرز.

٣٩ (٣) النضج الفسيولوجي : مرحلة من التطور التي وصلت إليها البنية أو أجزاءها بحيث تكتمل من النضج التام مما لو تم قطفها.

١٤ (٤) الأندروجينات : هرمونات شبيهة للذكور التي تفرزها الغدة الكظرية وتحتوي على خصائص ذكورية. وظيفتها زيادة نمو العضلات وتقليل دهون الجسم.

* علائمه كل تعريف = (٤ × ٢) = ٨

السؤال الثاني (١٨ علامة)

٩٨ (٥) ضع إشارة (✓) أو (x)

٤٦ (١) ✓

٧٠ (٢) x

٧٩ (٣) ✓

١٩٤ (٤) ✓

١٧٧ (٥) ✓

٦٣ (٦) x

٤٠ (٧) x

٤١ (٨) ✓

٤١ (٩) ✓

* لكل إجابة علامتان = (٩ × ٢) = ١٨

رقم الصفحة في الكتاب	
	السؤال الثاني (٤٤ علامة)
١٦	(أ) اذكر اثنين لكل مما يأتي (٦ علامات)
٢٩	(١) صبغات الأنثروبياينس، والآنثوزانثين
٧٨	(٢) الجزء اللين، السندس (المطلوب ٢ فقط)
	(٣) سداة، اجتماع الهضبة عالية، غير مكلفة، لا تحتاج إلى أجهزة ومعدات (المطلوب ٢ فقط)
	* كل إجابة علامة واحدة (١٨٦) = ٦
١١	(٥) أكل الفراغ ... (١٨ علامة)
٧٨	(١) الكربوهيدرات
٧٨	٦ (١٠ - ١٨) نس
٧٨	٦ (١٠ - ١٨) نس
١٠٠	(٢) فيتامين (ج)
٧٣	(٤) وضع بطاقة البيض والخرن بالتبريد
٧٩	(٥) حيوانات معدنية حركة الغلق
١٦٠	(٦) (٩٠) نس
١٩٥	(٧) (ستة) نس
١٧٧	(٨) ٦ (١٠ - ١٨) نس
	(٩) وصفات صافية باردة
	* كل نقطة لهما علامة واحدة (٢ × ٩) = ١٨

رقم الصفحة في الكتاب	السؤال الثالث (ع.ع. علاقة)
٤٦	(أ) علل كلاً مما يأتي (١٢ علامة)
٣٦	(١) لأننا نغزل الهواء مما يرببه تعفننا.
٦٩	(٢) حتى لا يوصل له ما يُسمى بأضرار البرد.
٩٨	(٣) لتلافي إعادة التجميد.
١٧٧	(٤) لأننا نعد مادة مثابة.
١٧٧	(٥) لإنزال الطبقة الشحمية وتليين القشور الصلبة، بالإضافة أن المحلول القوي حيث يُقوِّم رقيقة من الأسعاد عند غسل جروح الرطوبة من الأنسجة الداخلية مما يساعد على سرعة التجفيف.
٢٠٢	(٦) لإعطاء العسل البلدي المنارة الحسنة واللون المحفّر. * لكل إجابة علامته (٦ × ٢) = ١٢
	(٧) قارن بين الأعشاب والتوابل (١٢ علامة)
١٨٩	(١) العصفور (٤ علامات)
١٨٩	- البوز المستعمل في الأوزها (٥) - الاستعمالات: يُعطى لونا أبيض في الماء ويسهل كصبة للأرز.
١٨٤	(٢) الكوك (٤ علامات)
١٨٤	- الجزء المستعمل: الدرنا (٥) - الاستعمالات: مشروب كفيف بخارفة منقوع، ويسهل في القشور المتألمة خاصة البهجة العوية لإستوائه على النساء.
١٨٦	(٣) اليانسون (٤ علامات)
١٨٦	- الجزء المستعمل: البذور (٥) - الاستعمالات: مادة مثابة من الرياح ولبعض أنواع العلك والمطبخ.
١٨٧	ويطبخ في الماء ويؤخذ الجوز، ويغنىم مغلياً كمشروب حار مفيد في والخلص منه الانتفاخ، وطرد الريح من البطن، ومدة للتعب.

* المطلوب استخدام واحد فقط، علامته للوزن المستعمل، وعلاجه للاستخدام

رقم الصفحة
في الكتاب

التصنيف

السؤال الرابع (تلك علامة)

(أ) - قنق - اسم أصبغ (إعلامات)

٢٩

(ب) - أصبغ - كيمياء أو طب أو غيره

- استعمال أكياس نايون صناعية

١٤١

(٢) - المحافظة على الحمل من قبل أمه أو قنينة الطبخ بمرور العلب أو طبقة من زينة

- وضع الحمل في عبوات محكمة الإغلاق مع ترك فراغ واسعة الاسم

- استعمال أدوات نظيفة للكعب وعدم إلقاء الفائض بعد التقسيم

- الغسيل على درجة حرارة مناسبة * (المطبخ فقط)

١٣٥

(٣) - اختيار البواقي تامة النضج

- إضافة بكتيريا ضارة أو فاكهة غنية بالبكتيريا

- طهي الفاكهة قليلا لاستخلاص البكتيريا

- الالتزام بمدة الطبخ

* الالتزام بنسبة المكونات * (المطبخ فقط)

١٦١

(٤) - التعديل بكتيريا البروتوزوا

- التعديل التام للعبوات والبواقي والأدوات المستخدمة

- العناية بإضافة

- إضافة كمية مناسبة من الحفظ * (المطبخ فقط)

١٤٢

(٥) - وقف الطهو عند انتهاء مدة الطبخ

- ملأ أنواع مبيدة من البكتيريا بأنواع عالية

كل اقتراح له علامته (٢) - ١

(٦) - رتب الخطوات التالي (٨ علامات)

١٦١

١- تجميد البواقي - ٢- استخلاص العصير - ٣- تعقيم العصير - ٤- الخلط باليد

٥- التعديل في الخلط - ٦- التعبئة - ٧- إضافة - ٨- التغطية وقلب العبوات ثم التعقيم

٩- التبريد وتنظيف للعبوات ووضع بطاقة لبيان الوزن

كل خطوة علامة (١) - ٨

الإجابة النهائية:

توزيع السوائل الرابع

٨) أسباب اهترار المخلاة أو الطراوة الزائدة - (٨ درجات) ١١

- ١) تركيز المحلول المالح أقل من ٦%
- ٢) عدم التخلص من زهرات الحليب عند التقليل
- ٣) نقص المحلل للهواء مما يمنع نمو المخثر في أثناء التخزين
- ٤) زيادة الانزيمات المحللة للبروتين والتي تسبب الأعطاب
- ٥) نقص الحموضة بسبب عدم تكافؤ الحمضات كافية أو لأن المخائر والأعطاب على الطعنة أهميتها أكثر
- ٦) ارتفاع درجة الحرارة عن (٣٠°س) أو انخفاضها عن (١٨°س)

المطلوب في حفظ بولك سبب علاقتهم

$$\Delta = (C \times E)$$

رقم الصفحة
في الكتاب

السنة والكتاب (٢٥٤٤٤٤)

٦٣

(٦٤٤٤٤٤)

١- الفعائل النشطة في حقايرة الحقة بالنسبة

٢- ذممة الحراة

٣- الذممة من التخزين

٤- الرطوبة النسبية التي يسبح ارتفاعها على نحو الإجمالي

١٧٨

(٦٤٤٤٤٤)

٥- كل عامل علافة (٣ × ٤) = ٦

٦- الصبب الاقتصادية للأشياء ولتأجيل

٧- التوقف

٨- الحرة الاقتصادية وتكون دخل الألية

٩- الإنتاجية (مستويات عالية، مستويات قبل أدوية)

١٠- نقاط كل نقطة علافة (٣ × ٤) = ٦

١٩٦

(٦٤٤٤٤٤)

١١- الصناء الواجب تأجيلها في الألية الحقة (٦٤٤٤٤٤)

١٢- أنه يتم الكم من الإنتاج

١٣- أنه يتم الإنتاج في ذات تلوقة موقعية

١٤- أنه يتكون راحة العنة وأي رواية غريبة أخرى

١٥- أنه يتلو سبب أي الحبة

١٦- أنه يتلو من الأخطاء الطاهرة عند فحصها بالعنة الجرح

١٧- أنه لا تزيد نسبة المواد الغريبة العلية على الخ

١٨- أنه لا تزيد نسبة الضربة على ١٤

١٩- أنه يجب أن تكون نظيفة وصافية في لغة ومهينة من مواد

لا تؤثر من الإنتاج

٢٠- المطلوب في فقط من الألية علافة

$A = (٤ \times ٤)$

٢١- الإجابة النموذجية

(٢)

رقم الصفحة
في الكتاب

بابع إيسجالت الجاصي
في طريقة النسخ البارد أو إعداد الجوارح لعلية (ملاحظات) ٢١٢

يوضع النبات لبعض ساعات أو طوال الليل / علامة

ثم يصفى فيصبح جاهزاً للشرب / علامة

وهذه الطريقة مناسبة لأضرار الورد الجوري وورق السوسونى

تنقع هذه كالماء أو صالحة / علامة

ثم يصفى ويخفف بالماء / علامة

وقد مضى الله قتل من يكره الصبر لإعطائه لونا غامقا

وليزداد مذاقه صلاحا / علامة

في كل صفة علامة - (١×٥) = ٥