



بسم الله الرحمن الرحيم



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



## امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٩

(وثيقة محمية/محدود)

مدة الامتحان : ٣٠ د / ١ س

اليوم والتاريخ: الثلاثاء ١٨/٦/٢٠١٩

المبحث : الصناعات الزراعية / الفصل الأول + المستوى الثالث

الفرع : الزراعي

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

السؤال الأول: (١٣ علامة)

أ) حدد الأهداف الثلاثة لعملية رفع درجة الحرارة في عمليات حفظ الأغذية. (٣ علامات)  
ب) اذكر ثلاثاً من: (٦ علامات)

١- العوامل التي تسهم في تطور قطاع الصناعات الغذائية.

٢- الأهداف التي تحققها عملية تحليل الأغذية.

ج) بيّن أثر إضافة السكر على نجاح عملية التخليل. (٤ علامات)

السؤال الثاني: (١٦ علامة)

أ) وضح المقصود بكل مما يأتي: (٨ علامات)

١- التبريد

٢- الخل

٣- التعليب

٤- الشراب الصناعي

ب) قارن بين عملية التجميد البطيء والتجميد السريع، من حيث:

١- الزمن اللازم.

٢- حجم البلورات الثلجية المتكونة.

٣- حجم العصارة المفقودة.

ج) ضع إشارة (✓) أمام العبارة الصحيحة، وإشارة (✗) أمام العبارة الخطأ، ثم انقلها إلى دفتر

إجابتك على الترتيب: (٥ علامات)

١- ( ) تتميز عملية التعقيم باستخدام درجات حرارة عالية (غالباً أعلى من ١٠٠°س)،

تكون كافية لقتل الكائنات الحية المجهرية الممرضة جميعها ما عدا المتجرّثة.

٢- ( ) تُحفظ الأسماك بالتبريد لفترة تزيد عن ثلاثة أيام.

٣- ( ) تُعد درجة حرارة التخزين العامل الأساسي في تحديد مدة صلاحية الأغذية المجمّدة.

٤- ( ) يؤدي انخفاض تركيز الملح في عملية التخليل عن (٨%) إلى عدم نمو أجناس

غير مرغوبة من البكتيريا.

٥- ( ) تعمل الطريقة السريعة بطريقة التخمر الخلي على مبدأ زيادة مساحة سطح السائل المعرضة للهواء.

## الصفحة الثانية

السؤال الثالث: (١٥ علامة)

أ) التعليب وسيلة لحفظ المواد الغذائية، أجب عن الآتية: (٤ علامات)

- ١- مبدأ حفظ الأغذية بالتعليب.
- ٢- ما الهدف من إجراء عملية التبريد المفاجئ للعبوات عند حفظ الأغذية بالتعليب.
- ٣- يظهر على معلبات الأغذية انتفاخات مختلفة تأخذ أشكالاً عدة، اذكرها.

ب) اذكر:

(٧ علامات)

- ١- أربعة أسباب أدت إلى انتشار صناعة العصائر.
- ٢- الطرق الثلاثة لإذابة السكر في العصير.

(٤ علامات)

ج) على دفتر إجابتك أكمل كلاً من الفراغات الآتية بالمعلومة الصحيحة:

- ١- تُفصل الجزئيات اللبية والشموع والمواد البكتينية بطريقة .....
- ٢- يُيسر العصير بالبسترة البطيئة على درجة حرارة ..... °س لمدة (٣٠ دقيقة).
- ٣- من العيوب الشائعة في المياه الغازية ..... و .....

السؤال الرابع: (١١ علامة)

(٤ علامات)

أ) اعطِ مثالين اثنين على كل من:

- ١- مواد حافظة في صناعة الشراب الطبيعي.
- ٢- حموض عضوية تستخدم في المياه الغازية.

(٤ علامات)

ب) اذكر أربعة إجراءات لمنع حدوث عيب انتفاخ المخللات ( الجيوب الغازية).

(٣ علامات)

ج) يتخمر الشراب الطبيعي أو الصناعي نتيجة أسباب عديدة، اذكر ثلاثاً منها.

﴿ انتهت الأسئلة ﴾



وزارة التربية والتعليم

إدارة الامتحانات والاختبارات  
قسم الامتحانات العامة

المبحث : الصناعات الزراعية ف١ + ٣٢

الفرع : الزراعي

مدة الامتحان : ٣٠ د

التاريخ : ١٩ / ٦ / ١٨

رقم الصفحة  
في الكتاب

الإجابة النموذجية :

### السؤال الأول ( ١٣ علامة )

١٣ ٢٧	<p>٢ - حدد الأهداف الثلاثة :          أ - كفاءة العمالة الزراعية المختلفة          ب - التماسك بين الأقسام المختلفة في المؤسسة الزراعية          ج - إيقاف نمو المزارع الصغيرة أو إتلافها .</p>
١٢ ١٣	<p>ب - اذكر ثلاثاً ممن :          أ - العوامل التي تسهم في تطور قطاع الصناعة الغذائية          ب - إنتاج وعظم المواد الأولية الخام محلياً          ج - إنتاج المواد المحلية وقد تزداد نسبة كفاءة المنتجات          د - إمكانية التوسع في المواد الأولية الزراعية          هـ - انخفاض تكاليف الإنتاج من خلال استخدام العمال والمواد          و - توفير المواد الأولية الزراعية          ز - تطوير أساليب تصنيع المنتجات الغذائية وتخزينها وتداولها          ح - توجيه الدولة للقطاع عن طريق تقديم القروض والإعانات الحكومية</p>
١٩ ٣٣	<p>٢ - الأهداف التي تحققها كل من الآتية :          أ - توفير نوع المنتج الزراعي من حيث الكمية والقيمة          ب - إنتاج الغذاء وتصنيعه          ج - الاستفادة من مخرجات الإنتاج الزراعي في صناعات أخرى          د - توفير المواد الأولية الزراعية          هـ - توفير مخرجات الإنتاج الزراعي في صناعات أخرى</p>

## صفحة رقم ( ٢ )

رقم الصفحة  
في الكتاب

٤٢٧٤ (٤٤٧٧) - بين كيف يؤثر الجفاف والكم :  
 يعمل الكلى على :  
 ١- تشييد كبريتات الكالسيوم على سطح الكلى والشحار  
 ٢- زيادة نسبة الكالسيوم المتأين والذي يعمل على زيادة نسبة الكالسيوم

رقم الصفحة  
في الكتاب

### السؤال الثاني ( ١٦ علامة )

٢. وضع المعاديل من ( ٨ علامة )

١. الترسيد : هو ضغط درعة حادة باليد أو بالآلة (فدائية) <sup>(٣)</sup>  
والتي تدفع أعلى من درعة الجنازها وهي (مفر) <sup>(٣)</sup>  
لتطبيق على الأجزاء المخرقة والاشعال والانتفاخ  
الكبيرة والكمالات

٢. الخلل : هو منتج طبيعي ينتج من تحلل المواد <sup>(٤)</sup>  
تحت ظلي

٣. التصلب : هو حفظ المواد الغذائية بتغييرها في <sup>(٨)</sup>  
أوان محكمة أو غلافها بحيث لا يتغير فيها أوائلها  
أي حجمها ثم تعقبها بآلية الضغط عند درجة حرارة  
أكثر من (١٠٠) ودرجة زمنية محددة <sup>(٤)</sup> - نوع  
المواد الغذائية المراد تطبيقها ونوع العبوة المستخدمة  
٤. الرابح الصناعي : هو محلول كيميائي على التركيز <sup>(١٨)</sup>  
من الكوريزا أو كوريزا من الكوريزا والكوريزا والكافور  
إلى مواد كاسية للون والطعم والرائحة بالاصطناع  
والتي هي القرني . والمواد الكافور <sup>(١٨)</sup> نوعها

٤. قانت : ( ٣ علامة )

٣٥  
التخمير اللبني : التخمير السريع  
الزمن اللازم : يتغير زمنياً أكثر  
نوعاً أقل ( وقتها إلى الساعات )  
٥. اللبنة الطبيعية : كبيرة  
٦. اللبنة المصنوعة : كبيرة



رقم الصفحة  
في الكتاب

### السؤال الثالث (١٥ علامة)

(٤ علامات)

١- التمسك

٨٤

(علامة واحدة)

١- مبدأ حفظ الأختصاص التمسك

هو استخدام الحروف العالية لربط ما هو موصوف به  
للغرض من هذا الأختصاص المجرى والاختصاص المجرى  
للتلخيص والتلخيص

٨٦

(علامة واحدة)

٢- ما الهدف من إيراد التمسك للعلماء

للتلخيص من الأختصاص التمسك المجرى لربط ما هو موصوف به

٨٤

(علامة واحدة)

٣- الاختصاص المجرى  
٤- الاختصاص التمسك

(٧ علامات)

١- اذكر

٩٧

(علامة واحدة)

١- أربعة أسباب

٨٤

٢- زيادة في مستوى الاحتفاظ على مستوى الاحتفاظ على مستوى الاحتفاظ

٣- الاحتفاظ على مستوى الاحتفاظ على مستوى الاحتفاظ على مستوى الاحتفاظ

٤- زيادة الاحتفاظ على مستوى الاحتفاظ على مستوى الاحتفاظ على مستوى الاحتفاظ

٥- زيادة الاحتفاظ على مستوى الاحتفاظ على مستوى الاحتفاظ على مستوى الاحتفاظ

٦- زيادة الاحتفاظ على مستوى الاحتفاظ على مستوى الاحتفاظ على مستوى الاحتفاظ



## صفحة رقم ( ٦ )

رقم الصفحة  
في الكتاب

١٠٦ - ٣ - اذكر الطير السائبة لإفراجكم (٣×٤)

١ - الطير السائبة

٢ - الطير السائبة

٣ - الطير السائبة

١٠٦ - ٤ - اذكر الفواحة (٤×٤)

٩٩

١ - البرسيم

٢ - (الاشنة) وطيرة (٣٠ دقيقة)

٣ - التفرغ في اللون والطع (مطوية نقوش)

٤ - ترتيب بعض المواد الصلبة او موزون الحمار

٥ - انضاج الصواب



صفحة رقم ( ٧ )

رقم الصفحة  
في الكتاب

## السؤال الرابع ( ١١ علامة )

١- اءط هاسن : ( ٤ اءطاح )

١- عوار هانقة

٢- بنوان لهرور ( ٥ عوار ابونا كرم )

٣- هوه هوه

٤- هوه هوه

٥- هوه هوه

٦- هوه هوه

٧- اءكر اءه : ( ٤ اءطاح ) ( ٤ اءطاح )

١- هوه هوه

٢- هوه هوه

٣- هوه هوه

٤- هوه هوه

٥- هوه هوه

٨- هوه هوه : ( ٣ اءطاح )

١- هوه هوه

٢- هوه هوه

٣- هوه هوه