تم التحميل من موقع الأوائل التعليمى www.awa2el.net

بسم الله الرحمن الرحيم

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

٤

٣

ع P W ؤ

امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٨ / الدورة الشتوية

(وثيقة محمية/محدود)

المبحث :الصناعات الزراعية / الفصل الأول + المستوى الثالث — مدة الامتحان : ١ : ١٥ (س د)

الفرع : الزراعي — اليوم والتاريخ: الاثنين ٢٠١٨/٠١/٠٨

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

السؤال الأول: (١٥ علامة)

أ) هناك مجموعة من العوامل التي أسهمت في تطوّر قطاع الصناعات الغذائية، عدّد خمسة منها. (٥ علامات)

ب) فيما يتعلّق بحفظ الأغذية المعتمدة على الحرارة، أجب عما يأتي: (٦ علامات)

١- ما هو أساس حفظ الأغذية بالحرارة؟

٢- اذكر هدفين اثنين لحفظ الأغذية بالحرارة المنخفضة.

٣- ما الضرر المتوقع عند وضع كمية من اللحوم المجمّدة في جوّ الغرفة العادي بغرض إذابة الجليد؟

ج) وضّح بخطوات متسلسلة طريقة صناعة الخلّ بالطريقة البطيئة. (٤ علامات)

السؤال الثاني: (١٣ علامة)

أ) يهدف تحليل الأغذية إلى تحقيق أغراض عدّة، اذكر أربعة منها. (٤ علامات)

ب) البسترة، والتعقيم من طرق حفظ الأغذية، أجب عن الآتي: (٥ علامات)

١- ما المقصود بكل منهما؟

٢- ما هي أكثر الأحياء المجهرية مقاومة لحرارة البسترة ؟

ج) على دفتر إجابتك، اختر من الصندوق المقابل العيب الذي يظهر في المخللات، ثم اكتبه أمام رقم المُسبّب من بين المسببات التالية: (٤ علامات)

١- قلّة تكوّن الحمض أثناء عملية التخليل.

٢- تخليل ثمار صغيرة الحجم مع أزهارها.

٣- تمدّد الغازات داخل الثمار، وتكوّن تجويف كبير داخلها.

٤- سقوط الأعفان من سطح المحلول الملحي إلى الثمار.

- ليونة المخللات
- لزوجة المخللات
- اسوداد المخللات
- انتفاخ المخللات

يتبع الصفحة الثانية/ ،،،،

تم التحميل من موقع الأوائل التعليمى www.awa2el.net

تم التحميل من موقع الأوائل التعليمي www.awa2el.net

السـؤال الثالث: (١٥ علامة)

أ) بعد أن يتم تجهيز المواد الأولية من أجل حفظ الأغذية بالتعليب، (٤ علامات)
اذكر الخطوات الثمانية المتبقية لعملية التعليب بالترتيب.

ب) تمرّ عملية صناعة العصير بخطوة التجميد، حدّد ما يأتي: (٥ علامات)

١- آلية عمل التجميد. ٢- ميزتين اثنتين للعصير المحفوظ بهذه الطريقة.

ج) أعطِ مثالين اثنين على كل مما يأتي: (٦ علامات)

١- فيتامينات يتم استخدامها في تدعيم الأغذية.

٢- أهم المواد المعدنية المستخدمة لتصنيع العبوات الغذائية.

٣- وسائل تستخدم في تصفية العصير.

السـؤال الرابع: (١٢ علامة)

أ) استنتج هدفًا واحدًا لإجراء كل خطوة من الخطوات التصنيعية الآتية: (٦ علامات)

١- خلخلة الهواء في أثناء عملية صناعة الشراب الطبيعي.

٢- تحضير محلول سكري بتركيز تتراوح نسبة السكر فيه (٦٥ – ٧٠%) عند صناعة الشراب الصناعي.

٣- تخزين المياه الغازية في مخازن على درجة حرارة منخفضة.

ب) انقل إلى دفتر إجابتك رقم الفقرة والإجابة الصحيحة أمامها كتابة: (٦ علامات)

١- ظهور بقع سوداء مُحمرّة على سطح الأغذية المحفوظة بطريقة التجميد، ينتج هذا العيب عن:

• التغيّرات التأكسدية • حرق التجميد • الأحياء المجهرية • نشاط الانزيمات

٢- الرطوبة النسبية الملائمة في مخازن التبريد لحفظ الفواكه المجفّفة عند درجة الحرارة المثلى هي:

• ٨٥% • ٩٥% • ٩٠% • ٧٥%

٣- سكر جلوكوز ـــخمائر / تخمّر لا هوائيـــ← .... + ...

• كحول اثيلي + حمض اللاكتيك • كحول اثيلي + غاز ثاني أكسيد الكربون

• حمض الخليك + حمض اللاكتيك • حمض اللاكتيك + غاز ثاني أكسيد الكربون

٤- أيّ المواد الحافظة الآتية المسموح إضافتها عند تصنيع الشراب الطبيعي:

• سوربات البوتاسيوم • نترات الصوديوم • هيدروكسيد الصوديوم • بايكربونات الصوديوم

٥- نسبة السكر المستخدم في تصنيع المياه الغازية الطبيعية هي:

• ١٣% • ١٥% • ١٦% • لا تزيد عن ١٢%

٦- يظهر على معلبات الأغذية أحيانًا تحدّب في الطرف الآخر للعبوة؛ عند طرق أحد طرفيها، ويُسمّى هذا الانتفاخ بالانتفاخ:

• الليّن • اللوابي • الصلب • المستتر

﴿ انتهت الأسئلة ﴾

تم التحميل من موقع الأوائل التعليمي www.awa2el.net

تم التحميل من موقع الأوائل التعليمى www.awa2el.net

بسم الله الرحمن الرحيم

وزارة التربية والتعليم
إدارة الامتحانات والاختبارات
قسم الامتحانات العامة

امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٨ / الدورة الشتوية
الإجابة النموذجية

صفحة رقم (١)

المبحث : صناعات زراعية
الفرع : الزراعي ف١ + ف٢ ٣
مدة الامتحان : س ١ د ١٥
التاريخ : ٨ / ١ / ٢٠١٨

الإجابة النموذجية : السؤال الأول (١٥ علامة) | رقم الصف في الكتاب

مطلوب ٥ نقاط (٥ علامات) ٥ × ١

أ - عرف ...

١ - إنتاج معظم المواد الأولية الخام محلية ١٢

٢ - إنتاج الأنواع المحلية وفتح الأسواق في المنتجات

٣ - إمكانية التصدير إلى الأسواق الخارجية

٤ - انخفاض تكاليف الإنتاج مقارنة مع التصدير وأجور العمال المنخفضة

٥ - توفر الكوادر البشرية المدربة

٦ - توفر البنية التحتية المناسبة والملائمة

٧ - تطور أساليب تصنيع المنتجات الغذائية وتخزينها وتداولها

٨ - تشجيع الدولة للقطاع الخاص عن طريق تقديم التسهيلات وإصدار التشريعات المناسبة

ب - فيما يتعلق بحفظ الأغذية : (٦ علامات) ٣ × ٢

١ - ما هو أساس حفظ الأغذية بالحرارة ٢٨

يقوم أساس حفظ الأغذية بالحرارة على إتلاف الأحياء الدقيقة المسببة لفساد المادة الغذائية ومنع إعادة تلوثها بعد تعقيم المادة الغذائية الحرارية كما في التعبئة والتعقيم أو تعقيمها في العبوة والغلق

٢ - اذكر ثلاثة فوائد ...

أ - حفظ الأغذية صحية للفرد والمجتمع من الأمراض المعدية ٢٩

ب - تحسين اللحوم والأسماك وتطوير النكهة والطعم

جـ - تقديم بعض أنواع الغذاء الجاهزة للاستهلاك بطريقة خاصة مثل العصائر والمشروبات الجاهزة للاستهلاك مباشرة

د - إنتاج بعض الأغذية مثل الجبن والألبان المخمرة والمخللات بعمليات تعمل على تنظيم نمو الأحياء الدقيقة والإنزيمات المرغوبة في الإنتاج

تم التحميل من موقع الأوائل التعليمى www.awa2el.net

تم التحميل من موقع الأوائل التعليمى www.awa2el.net

رقم الصفحة في الكتاب

١) السؤال الأول

٣٧ ب ـ لأن هذه الماشية تتعرض لدرجة حرارة تطبخ المادة الغذائية إلى أكثر من (١٠٠ س) وهذه الدرجة تقضي على الأحياء المجهرية وبشكل الأبواغ فضمن أن درجة حرارة المادة الغذائية في الداخل ما تزال منخفضة ودون الصفر المئوي مما يسرع في إتلافها.

٤٩ جـ ـ وضح: (٤ علامات)

١ ـ ملء العبوات لبعض حجمها بالكحول ويضاف البكتيريا البادئة، وهو خل غير معقم (بسبب البادئ) بمقدار (١٠٪) من حجم الكحول الذي في الوعاء

٢ ـ يترك الخليط على درجة حرارة (٢٦ ـ ٣٠ س) لحين تكون حمض الخليك في غضون (٣ ـ ١) أشهر

٣ ـ يُسحب الخل المتكون وتكرر العملية مرات عديدة

٤ ـ تصفية الخل وتركيزه وتسريته وتعبئته في عبوات زجاجية.

تم التحميل من موقع الأوائل التعليمى www.awa2el.net

تم التحميل من موقع الأوائل التعليمي www.awa2el.net

رقم الصفحة في الكتاب

السؤال الثاني (١٣ علامة)

أ- يهدف تحليل الأغذية: (٤ علامات) (٤×١)

١- معرفة نوع العناصر الداخلة في تركيب الغذاء وكميتها

٢- التأكد من تنفيذ التعليمات والقوانين والمواصفات الرسمية الخاصة بإنتاج الغذاء وتصنيعه

٣- الكشف عن مدى صلاحية الغذاء للاستهلاك البشري

٤- تسهيل عمليات بيع الأغذية وشرائها بعد توفير المعلومات اللازمة للمستهلك على بطاقة البيان

٥- معرفة مدى تحمل الغذاء للتخزين بعد إجراء بعض العمليات عليه

ب- (٥ علامات)

١- البسترة: رفع درجة حرارة أجزاء المادة الغذائية جميعها لدرجة حرارة أقل من (١٠٠ س) لفترة زمنية محددة ومن ثم تبريدها فجأة إلى حرارة منخفضة (٥-٦ س) لقتل الأحياء المجهرية الممرضة

٢- التعقيم: رفع درجة حرارة أجزاء المادة الغذائية جميعها لدرجة حرارة أعلى من (١٠٠ س) لفترة زمنية محددة ثم تبريدها فجأة إلى حرارة منخفضة (٥-٦ س) بهدف القضاء على معظم الأحياء المجهرية الممرضة وغير الممرضة

٣- بكتيريا السل

أ- اذكر من الصندوق (٤ علامات) ٤×١

١- قد تكون بعض أنواع عملية التحلل ← اسوداد المخللات

٢- تحلل مادة صبغة الكلوروفيل ← اصفرار اللون في المخللات

٣- تكون الغازات داخل الثمار ← انتفاخ المخللات (الحبوب الفارغة)

٤- تكون الأغشية على سطح المحلول الملحي إلى الماء (لزوجة المخللات)

تم التحميل من موقع الأوائل التعليمي www.awa2el.net

تم التحميل من موقع الأوائل التعليمى www.awa2el.net

رقم الصفحة في الكتاب

السؤال الثالث (١٥ علامة)

أ - بين أنه تم تجهيز المواد الأولية (٤ علامات) ٤×١/٢ = ٤

١ - الدباغة ٢ - النقع ٣ - إزالة الشعر بالطرق الكيميائية ٨٤، ٨٥، ٨٦

٤ - التحليل الإنشائي ٥ - الفصل المزدوج

٦ - التقطيع ٧ - التبريد المائي ٨ - التجفيف

ب - علل ما يلي: (٥ علامات)

١ - أ - التخلص من الهواء الموجود في العصب. ١٠١

ب - إحلال غاز ثاني أكسيد الكربون مكان الهواء.

ج - تحرير العصب ولصقها في عراء الصمغ أو الورق المقوى (الكرتون) للتمكن من صنع مكنسة في نحو البراميل. ٣ علامات

٢ - أ - طول مدة الحفظ. علامتان

ب - احتفاظ العصب لطعم ومكونات الطبيعية لها، ودون تغير في الطعم واللون.

ج - اعط مثالين لكل من: (٦ علامات) ٣×٢ = ٦

١ - أ - تدعيم الكسك الجاف بفيتامين أ (A) وفيتامين د (D) ٢٢

ب - تدعيم العصير والشراب بفيتامين C (C)

٢ - أ - الألمنيوم ٨٩

ب - العصير

٣ - أ - الطرد المركزي ٩٩

ب - الترسيب

ج - إزالة النكهة الخاصة بالعصير

تم التحميل من موقع الأوائل التعليمى www.awa2el.net

تم التحميل من موقع الأوائل التعليمي www.awa2el.net

رقم الصفحة في الكتاب

السؤال الرابع (١٢ علامة)

أ - استنتج هدفاً واحداً : (٦ علامات) ٢×٣ = ٦

١ - غلفة الهواء : نزل الهواء للدحض شاطا الأنواع المؤكسدة. ١٠٧

٢ - تحضير محلول سكري تركيز تراوح نسبة التركيز ٥ - ٦٠ ٪ من أجل منع نمو الميكروبات عن طريق الضغط الاسموزي في حال نقصان التركيز عن هذه النسبة. ١٠٩

٣ - تخزين المياه الغازية في مخازن على درجة حرارة منخفضة حتى لا يؤدي ارتفاع درجة الحرارة إلى انطلاق الغاز الذائب في الماء وتسبب انفجار العبوات. ١١٥

ب - اقتباس من مصطلح : (٦ علامات) ٦×١ = ٦

رقم الفقرة	الإجابة الصحيحة	
١	مرحلة التجميد	٣٦
٢	٨٥ ٪	٣٣
٣	كحول الإيثيل + غاز ثاني أكسيد الكربون	٤٨
٤	سوربات البوتاسيوم	١١٦
٥	٨٦ ٪	١١٣
٦	الماستر	٨٧

تم التحميل من موقع الأوائل التعليمي www.awa2el.net