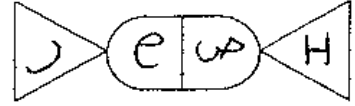


بسم الله الرحمن الرحيم



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



امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٩ / التكميلي

(وثيقة محمية/محمود)

س د

المبحث: العلوم المهنية الخاصة (تصنيع غذائي منزلي)/ف١ + م٣ مدة الامتحان: ٠٠ : ٢ : ٠٠
الفرع: الاقتصاد المنزلي
اليوم والتاريخ: الاثنين ٢٩/٧/٢٠١٩

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

السؤال الأول: (٢٦ علامة)

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

١) صبغة الكاروتينويدات ٢) الماء ٣) النضج التام ٤) الفواكه

ب) ضع إشارة (✓) أمام العبارة الصحيحة، وإشارة (X) أمام العبارة الخاطئة في ما يأتي، وانقل رقم الفقرة

والإجابة إلى دفتر إجابتك: (١٨ علامة)

- ١) () تعتمد الطريقة التقليدية للتخليل على الحفظ في محاليل ملحية تركيزها ٦% (وزن/ حجم).
- ٢) () تُخزن الخضراوات الجذرية في مكان معتم وجاف جيد التهوية وبعيدًا عن الضوء.
- ٣) () يُعد فيتامين (أ) من أكثر الفيتامينات تأثرًا بالتجميد.
- ٤) () تُغسل الفواكه والخضراوات المراد تحفيها بتغطيسها في ماء نظيف مرات عدة.
- ٥) () من الأمور الواجب مراعاتها قبل تحفيف النباتات العشبية اختيار النباتات حديثة القطف.
- ٦) () تدخل الأعشاب في تركيب العطور والصابون.
- ٧) () يعمل الحفظ بالتبريد على إبطاء سرعة العمليات الحيوية في الأغذية الطازجة.
- ٨) () يوجد الدهن مركزًا في بعض قشور الثمار مثل قشور العنب.
- ٩) () يؤدي خفض الأكسجين وزيادة ثاني أكسيد الكربون في هواء مخزن الخضراوات إلى تقليل سرعة التنفس.

السؤال الثاني: (٢٤ علامة)

أ) اذكر اثنين لكل مما يأتي: (٦ علامات)

- ١) أقسام الصبغات من حيث قابليتها للذوبان.
- ٢) أمثلة على خضراوات تؤكل أبصالها.
- ٣) الشروط التي تُراعى عند تغليف الأغذية المجففة وتعبئتها في عبوات ملائمة.

يتبع الصفحة الثانية/ ...

الصفحة الثانية

- (ب) أكمل الفراغ في العبارات الآتية، وانقل رقم الفقرة والإجابة كاملة إلى دفتر إجابتك: (١٨ علامة)
- (١) تصل نسبة الماء في البطيخ والخيار إلى (.....) % .
 - (٢) التجميد هو خفض درجة حرارة المادة الغذائية بين (..... إلى) س .
 - (٣) من أقدم طرق حفظ الأغذية التي عرفها الإنسان هي الحفظ ب
 - (٤) تتراوح أفضل درجة حرارة للتخليل بين (..... _) س .
 - (٥) من أحسن طرائق حفظ الأغذية التي تحافظ على القيمة الغذائية والنكهة واللون والقوام للغذاء هي الحفظ ب
 - (٦) تتميز طريقة الحفظ بالتجفيف الصناعي ب
 - (٧) يحتوي شراب الفاكهة على حوالي (..... _) % من السكريات التي تمد الجسم بالسرعات الحرارية.
 - (٨) يجب أن لا تزيد نسبة الرطوبة في الأعشاب المجففة عن (.....) % .
 - (٩) تتمثل الأهمية الاجتماعية للأعشاب والتوابل ب

السؤال الثالث: (٢٤ علامة)

- (أ) علّل كلاً مما يأتي: (١٢ علامة)
- (١) حفظ الخضراوات والفواكه الطازجة مبردة على درجات الحرارة المناسبة.
 - (٢) يُستعمل البقدونس كمُكَمِّل للسلطات.
 - (٣) مراعاة عدم تكديس المجمدة بالمواد الغذائية.
 - (٤) إضافة قليل من السكر عند تخليل بعض الخضراوات.
 - (٥) غمر ثمار الخوخ في المحاليل القلوية قبل تجفيفها.
 - (٦) تجفيف الأواني والأدوات المُعدّة في إعداد الخلطات جيّداً.

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

اسم النبات	الجزء النباتي المستعمل	الاستخدام
(١) الكركم		
(٢) المحلب		
(٣) الحندقوق		

يتبع الصفحة الثالثة/ ...

الصفحة الثالثةالسؤال الرابع: (٢٦ علامة)

- أ) قَدِّم اقتراحين لمنع حدوث كل مشكلة من المشكلات التصنيعية الآتية: (١٠ علامات)
- ١) اللون الداكن (اسمرار) الخضراوات المجمدة.
 - ٢) انكماش المخلل.
 - ٣) تبلور السكر في المرببات.
 - ٤) النكهة الضعيفة في شراب الفاكهة.
 - ٥) سيولة الجلي.

- ب) رتِّب 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 والخبز

- ج) انكر أربعة من الأمور التي تُراعى لنجاح عملية التخليل. (٨ علامات)

السؤال الخامس: (٢٥ علامة)

- أ) وضح ثلاثة من الأمور التي تُراعى عند الحفظ بالتبريد. (٦ علامات)
- ب) حدِّد الأهمية الاقتصادية للأعشاب والتوابل. (٦ علامات)
- ج) عدد أربعة من الأمور التي تُراعى عند تخزين الأعشاب والتوابل. (٨ علامات)
- د) لخص طريقة غلي المشروبات العشبية. (٥ علامات)

﴿ انتهت الأسئلة ﴾

بسم الله الرحمن الرحيم

امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٩

صفحة رقم (١)



الجمهورية الفلسطينية

وزارة التربية والتعليم
إدارة الامتحانات والاختبارات
قسم الامتحانات العامة

المبحث : العلوم المهنية الخاصة / التصنيع الغذائي المنزلي / صف ٢٣+١

مدة الامتحان: $\frac{1}{2}$ ساعة

التاريخ: ٢٩ / ٧ / ٢٠١٩ م

الفرع: الاستعداد المنزلي

الإجابة النموذجية :

رقم الصفحة
في الكتاب

السؤال الأول: (٨ علامات)

١- وضح المفهوم بكل ما يأتي: (٨ علامات)

١٥ - صبغة الكاروتينويد، صبغة تدعى ألوانها من الأصفر إلى البرتقالي والأحمر وتوجد في البلاستيدات الملونة.

١١ - الماء مكون رئيس في عملي الخضر والفقوالة، إذ أن نسبة كبيرة منه تتناثر وتتطاير من بينه في الخضراوات والفقوالة حسب النوع والصفة.

٣٩ - ٣- التصنيع لتمام: هو مجموع العمليات الحيوية (اللونه، التركيب، القوام...) التي تتم ابتداءً من المراحل النهائية للنمو والتطور وحتى المراحل الأولى من الهرم.

٤٣ - ٤- الفقوالة: هي الثمار الغضوية التي تحتوي البذور والأجزاء المجاورة لها وتكون في الغالب لحية، وهي غنية بالعصارة وذات نكهة عطرية وألوان جازبة وطعم حلوه.

* كل تعريف له علامته (٤ × ٤) = ١٦

٥- وضع إشارة (✓) أو (X) حسب (٨ علامات)

٩٨ (1) ✓

٤٦ (٢) ✓

٧٠ (٣) X

٧٦ (٤) ✓

١٩٤ (٥) ✓

١٧٧ (٦) ✓

٦٣ (٧) ✓

١٧ (٨) X

٤١ (٩) ✓

لكل إجابة علامته (٤ × ٩) = ٣٦

صفحة رقم (٢)

رقم الصفحة في الكتاب	السؤال الثاني (٤٤ علامة)
	(١) اذكر اثنين لكل مما يأتي (٦.٦.٦)
١٧٤١٥	(١) - الصبغات القابلة للذوبان في الدهن
	(٢) - الصبغات القابلة للذوبان في الماء
٣	(٣) - الشموع - ليصل
١٦٩	(٣) - أنه تكون غير منقذة للرطوبة والهباء (مضروباً بكم)
	- غير قابلة لفرز الحشرات
	- خفيفة الوزن في عملية التكاليف
	* المخلوط احاسين لكل فرع هو لكل فرع علامته (٣×٤) = ٦
	(٥) اذكر الفرغ في عبارات ... (١٨ علامة)
١١	١) ٩٧٪
٦٨	(٢) (١٠٠ إلى ١٨٠) °س
٧٥	(٣) التجفيف
٩٨	(٤) (٢٥ - ٣٠) °س
٦٤	(٥) التبريد
٧٨	(٦) إمكانية التحكم في درجة الحرارة بما يلائم المادة المعدة للتجفيف
١٥٩	(٧) (٨ - ١٨) ٪
١٩٦	(٨) (١٢) ٪
١٧٩	(٩) - توفير مزيد عمل - المحافظة على (الموروث الثقافي) (٦)
	البيزل) * (مطلوب واحد فقط)
	كل إجابة لها علامته (٩×٤) = ١٨

رقم الصفحة في الكتاب	
	السؤال الثالث (٤٤ علامة)
	(أ) علل كلاً مما يأتي (١٤ علامة)
٤٦	(١) الخزام على قصبته الفائضة وهو دبا.
٣١	(٢) ليعطائنا نكهة خاصة.
٦٩	(٣) للسماح بتحويلها لسيارات الهواء البارد بالمرور والتقليل، ولضمان تعرض هذه المواد للبرودة بقدر كافٍ يكفل تجهيزها بوعاء
٩٨	(٤) لتشغيل عمل البكتريا في البداية والاصراع في عملية التخزين.
١٧٤، ١٧٦	(٥) إزالة الطبقة السميكة، وتليين القشور الصلبة، بالإضافة إلى أن الجول القوي يحوي شقوقاً دقيقة جداً تساعد على تسهيل خروج الرطوبة من الأنسجة الداخلية مما يساهم على جوية التجفيف.
٢-٢	(٦) لمنع الصدأ * لكل طماطة علامة ١٢ = (٢ × ٦)
	(٧) ومقاييس بين الأقسام لتعمل (١٤ علامة)
١٨٥	(١) الكرم - الجزء الخشبي المتصل - الجذور والدرنات - الاستخام - مادة طرية طبيعية، مادة رطبة في طماطة الكرم
١٨٦	(٢) الخلب - الجزء الخشبي المتصل - البذور - الاستخام - تضاف إلى الخبز، وكطعم لعيد وللحبة اليابسة
١٨٩	(٣) الخندقوق - الجزء الخشبي المتصل - اللزها - الاستخام - هو مادة السهم البلدي لإضافة اللون والنكهة الخاصة بها.
	* كل إجابة لها علامة ١٢ = (٦ × ٢)
	* الخندقوق إجابة واحدة في الاستخام،

صفحة رقم (٤)

رقم الصفحة في الكتاب	
	السؤال الرابع - (٤٦ علامة)
79	(أ) قدم اقتراحاً ... (١٠ علامات)
	(١) - الإسراع في لفة الخفيف، أو المعاملة بالحق بعد التجويد
	- السكت لينة كانت
	- السكت بجاري كافي على دفعات
101	(٢) - التقيد بالكميات اللازمة من الملح والسكر والخض
	- التقيد بشروط اختيار المواد الأولية المناسبة
130	(٣) - إضافة كمية من صفير الليموند
	- طعم السكر صيداً بالفراولة
	- الطبخ لمدة كافية بوجود الخضر
171	(٤) - التقيد بكمية السكر
	- انتخاب أصناف مناسبة من الفاكهة في مرحلة نضج مناسبة
	- التقيد بدرجة المعاملة الحرارية
100	(٥) - التقيد بكمية الخضر
	- التأكد من درجة حموضة العصير
	- زيادة نسبة البكتين
	* المطلوب اشارة فقط (٥ × ١) = ٥
171	(ب) رتب الخطوات (٨ علامات)
	١ التحضير الموزاك
	٢ استخلاص العصير
	٣ تصفية العصير
	٤ الخلط بالسكر
	٥ التخمير من الليل
	٦ التعبئة والتغليف
	(٧) التغطية وطلب العبوات ثم التقييم
	(٨) التبريد وتنظيف العبوات ووضع بطاقة التاريخ والرقم
	* كل خطوة علامة، (٨ × ١) = ٨ علامات

رقم الصفحة
في الكتاب

تتبع المسائل الرابع - فرع (ج) (٨ اعتبارات)

(ج) - انتجات الخضراوات الطازجة المتاحة مع إصابات وذات اللحم

والنكهة المرحة والمناسبة للتخليل.

- غسل الخضراوات جيداً، وإزالة الأجزاء غير المرغوبة

- استعمال كمية مناسبة من أنيونات الكالسيوم الجاف

والحمض والأثرية وغيرها من الشوائب.

- استعمال المواد النظيف السير الخالي من المواد بعنصره

ومن المواد العكوية التي تؤثر في الحموضة.

- تحضير المحلول الملحي بالتركيز المطلوب بدقة، وباستعمال

المكاييل المناسبة

- استعمال المتوابل والبهارات والخل من نوعية جيدة

- استعمال العبوات الزجاجية في التخليل أو من مادة

مقاومة للملح والحموضة

- استعمال الأدوات النظيفة، وعدم تعريض سطح

للتهادم

المطلوب مع أمور فتذكر ، (٤×) = ٨ اعتبارات.

صفحة رقم (٦)

رقم الصفحة في الكتاب	
	السؤال الخامس - (وهو عريف)
٦٤٦٣	(٤) اشرح رأيك عن كيفية التبريد (٦ درجات)
	- أنه يمكن الحصول في مرحلة لتفريغ الناس
	- أنه يمكن الحصول ذات جودة عالية وخاصة في المناطق
	- تفيد الشراية بالسرعة
	- اختيار سرعة التبريد المناسبة من خلال منظم الحرارة
	الخاصة بالدرجة.
	- وضع الحاصل في الشراية في المكان المناسب لكن نوع
	- الفصل بين الأنواع المختلفة لتدقيق امتصاص الروائح.
	- عدم اكتظاظ المساحة داخل الشراية.
	- حفظ الخضراوات والفواكه حسب نوعها في براد
	بلاستيكية مناسبة أو أكياس بلاستيكية نظيفة.
	- حفظ الخضراوات والفواكه في الروائح القوية مغلفة
	- تفيد الخضراوات والفواكه المبردة بشكل منتظم
	ودوري.
	* أطوار: (٣ نقط) (٣ × ٦) - ٦
	(ب) الأهمية الاقتصادية (٦ درجات)
١٧٨	- أهمية الاقتصاد وزيادة دخل الأسرة
	- الإنتاجية (متوسط) عالية، مستقرات قبل
	(أهمية).
	التسويق.
	* لكل إجابة علامتان (٢ × ٦) - ٦

تسويق

السؤال الخامس
(٦ × ٢)

رقم الصفحة
في الكتاب

تسبع أسئلة الخامس

١٩٧

ج) الاسم القوي أعني عند قس الأعيان لتقابل (٨) عدلات

- تنفذ بها للتأكد من صحتها من الثبات وكيفية العينة

والأثرية

- تحيد بعض لتقابل تحيدًا مناسبًا مثل الكرامة والكمون

- تعبئة الأعيان والتقابل وحفظها في عبوات صحية مناسبة

ونظيفة وسليمة ومغلقة بشكل جيد

- تخزين الأعيان بصورتها الأولية وطرح الكميات

اللازمة منها حسب الحاجة

- تخزين المنتج في مخازن جيدة التهوية بدرجعة جارية

الغرفة بعيدة عن مصادر التلوث

- وضع عبوات النباتات المحققة على رفوف جافة مرتفعة

عن سطح الأرض بعيدة عن كبريت

- أمكنة خزان التخزين جافة وخالية من الروائح غير

المرغوب منها

* باطلب ٤ فقط $A = (x \times 2)$

٢١٢

د) طريقة على المشتريات العشبية (٥) عدلات

١) يوضع النبات في وعاء

٢) يضاف إليه الماء البارد

٣) ثم يتبرك فوق النار حتى يغلي لمدة (١٥) دقيقة على الأقل

٤) ثم يصفى

٥) ثم يقيم \rightarrow أيضًا ومتساوي هذه الطريقة من الجود والانتك (بالقوة والرخيل)كل ضفة علاقة $(1 \times 5) = 0$

* انتك الإطارة *