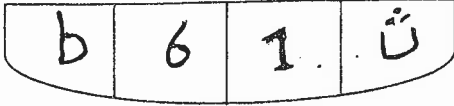
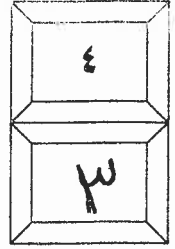


بسم الله الرحمن الرحيم



الجمهورية الأردنية الهاشمية  
وزارة الزراعة والعلف  
إدارة الإحصائيات والإقصاد  
قسم الإحصائيات العامة



## امتحان شهادة الدراسات الثانوية العامة لعام ٢٠١٨ / الدورة الشتوية

(وثيقة محمية/محدود)

د س

المبحث: العلوم المهنية الخاصة/التصنيع الغذائي المنزلي/ الفصل الأول + المستوى الثالث

مدة الامتحان: ٠٠ : ٢

اليوم والتاريخ: السبت ٢٠١٨/١/١٣

الفرع: الاقتصاد المنزلي

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

السؤال الأول: (٢٦ علامة)

أ) وضّح المقصود بكل مما يأتي:

(٨ علامات)

٢- الفواكه

١- الأملاح المعدنية

٤- النبات العطري

٣- التبريد

ب) ضع إشارة (✓) أمام العبارة الصحيحة وإشارة (×) أمام العبارة الخاطئة في ما يأتي، وانقل الإجابة

(١٢ علامة)

إلى دفترتك:

١- لا تُستهلك المخللات لقيمتها الغذائية، وإنما لطعمها ونكهتها المميزة الفاتحة للشهية. ( )

٢- تُخزّن الثمار بعيداً عن الضوء لأن الضوء قد يؤدي دوراً في إتمام بعض التغيرات. ( )

٣- يُعد فيتامين (ج) من أكثر الفيتامينات تأثراً بالتجميد. ( )

٤- يُعد التركيز مرحلة من مراحل تجميد الأغذية السائلة. ( )

٥- يُفضّل قطف الأعشاب تحت أشعة الشمس المباشرة. ( )

٦- تتكوّن خلطة السمن البلدي (الحواجة) من الكركم والهندقوق والشومر. ( )

(٦ علامات)

ج) عدّد التغيرات التي تحدث على ثمار الخضراوات والفواكه في أثناء التخزين.

السؤال الثاني: (٢٤ علامة)

(١٢ علامة)

أ) اذكر ثلاثاً لكل مما يأتي:

١- الحموض الرئيسية الموجودة في بعض أنواع الخضراوات والفواكه.

٢- أمثلة على خضراوات تنتمي إلى الجذور.

٣- فوائد السلق الخفيف للخضراوات والفواكه قبل التجميد.

٤- صفات المخّل عالي الجودة.

يتبع الصفحة الثانية/،،،،

الصفحة الثانية

- (ب) أكمل الفراغ في العبارات الآتية، وانقل الإجابة كاملة إلى دفتر إجابتك:
- (١٢ علامة)
- ١- المكوّن الرئيس في محاصيل الخضراوات والفواكه هو .....
  - ٢- يُمكن حفظ الخضراوات والفواكه المجمّدة حسب الأصول لمُدّة صلاحية تقريبية بين (.....) شهرًا.
  - ٣- أفضل درجة حرارة لعملية التخليل بين (.....) °س.
  - ٤- من أقدم الطرق التي عرفها الإنسان لحفظ الأغذية هي .....
  - ٥- مدّة صلاحية الأعشاب والتوابل المخزّنة لا تزيد في أغلب الأحيان عن (.....) أشهر.
  - ٦- تعتمد الطريقة التقليدية للتخليل على الحفظ في محاليل ملحية تركيزها (.....) %.

السؤال الثالث: (٢٤ علامة)

- (أ) علّل كلّ مما يأتي:
- (١٢ علامة)
- ١- لا يُحفظ الموز على درجات حرارة منخفضة.
  - ٢- يُفضّل شراء الخضراوات والفواكه في مواسمها.
  - ٣- يُعد حفظ الأغذية بالتبريد من أكثر طرائق الحفظ انتشارًا.
  - ٤- ضرورة التخلّص من زهرات الخيار قبل عملية التخليل.
  - ٥- تُقطّع القشور المستعملة في إعداد المرملاذ إلى شرائح رفيعة ثم تُسلق.
  - ٦- يجب فرز النباتات والتخلّص من الرديئة والتالفة قبل تجفيف النباتات العشبية.

- (ب) صنّف النباتات الآتية حسب الجزء المستعمل في كل منها:
- (١٢ علامة)
- (النعناع - الزنجبيل - اليانسون - التمر هندي - البابونج - السمّاق)

السؤال الرابع: (٢٦ علامة)

- (أ) اقترح حلًّا واحدًا لكل مشكلة من المشكلات التصنيعية الآتية:
- (١٠ اعلّامات)
- ١- جفاف سطح الخضراوات المجمّدة.
  - ٢- انكماش المخلّل.
  - ٣- صلابة قطع الفاكهة (التكرمش).
  - ٤- النكهة الضعيفة في شراب الفاكهة.
  - ٥- نمو الخمائر والأعفان على سطح المخلّل.

يتبع الصفحة الثالثة/،،،،

الصفحة الثالثة

(ب) رتّب بالتسلسل خطوات إعداد الجلي الآتية:  
( الطبخ والتركيز - استخلاص العصير - ترشيح العصير - إضافة البكتين والسكر والحمض بالكميات المتوازنة )  
( ٨ علامات )

(ج) اذكر أربعاً من الأمور الواجب مراعاتها عند الحفظ بالتبريد.  
( ٨ علامات )

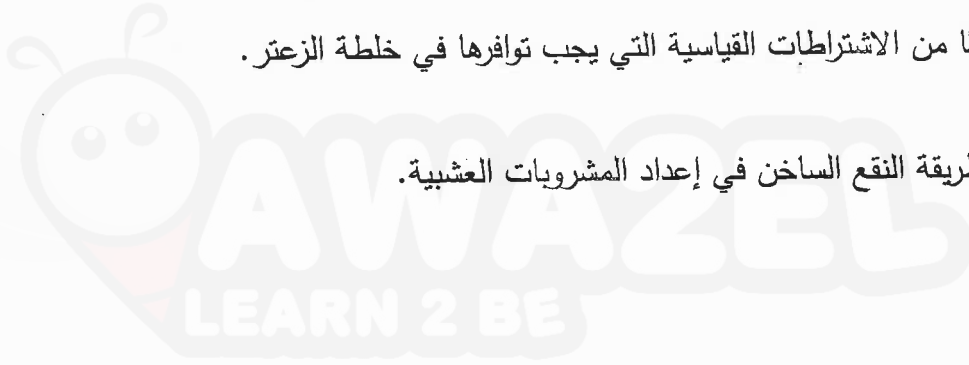
السؤال الخامس: (٢٥ علامة)

( أ ) حدّد العوامل المؤثرة في جودة الخضراوات والفواكه المجففة.  
( ٦ علامات )

(ب) بيّن الأهمية الاقتصادية للأعشاب والتوابل.  
( ٦ علامات )

(ج) عدّد أربعاً من الاشتراطات القياسية التي يجب توافرها في خلطة الزعتر.  
( ٨ علامات )

( د ) لخص طريقة النقع الساخن في إعداد المشروبات العشبية.  
( ٥ علامات )



تم تحميل هذا الملف من موقع الأوائل التعليمي

www.awa2el.net



# امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٨ / الدورة الشتوية

## الإجابة النموذجية

وزارة التربية والتعليم  
إدارة الامتحانات والاختبارات  
قسم الامتحانات العامة

صفحة رقم (١)

د /

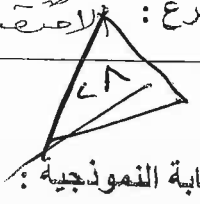
مدة الامتحان : ٢٠

س /

التاريخ : السبت ١٣ / ١١ / ٢٠١٨

المبحث : العلم بالهضبة الخاصة (المنح لطلاب طرزي ط ٣٣+١)

الفرع : الاعتقاد طرزي



٤٦

الإجابة النموذجية :

رقم الصفحة  
في الكتاب

### السؤال الأول (٤٦ علامة)

(٤) وصف المقصود بكل مما يأتي : (٤ علامات)

١٤ [١] الأصدع المبردة : مركبات لا تتغير ولا تتحول داخل النباتات

٢٣ [٢] لنا فغلانة فمها (من نباتات مثل حبأ . (٢ علامة)

[٣] الفواكه : الثمار الناضجة التي تحتوي على البذور والأجزاء اللحمية (٢ علامة)

٦٢ [٣] التبريد : خفض درجة حرارة المادة الغذائية لدرجات حرارة أعلى من درجة التجميد

[٤] التنبؤ العفوي : وهو النبات الذي له رائحة مميزة ليس له إمتداد على مرقات

عفوية تعرف بالزواك والمارة وكثير منها مضادة للبكتريا والفطريات (٢ علامة)

(ب) صف إشارة (✓) وإشارة (x) (١٢ علامة)

٩٩ ١ (✓)

٤٦ ٢ (✓)

٧٠ ٣ (✓)

٧٩ ٤ (x)

١٩٣ ٥ (x)

٢٠٢ ٦ (✓) \* علامتان لكل اجابة (١٢ = ٢x٦)

(ج) عدد التغيرات التي تحدث مع ثمار فطران والفواكه أثناء التخمير (٤ علامات)

٤١ ١. إنتاج الطاقة .

٢. التغير في قوامها .

٣. التغير في المكونات الكيميائية للثمار في أثناء التخمير .

أو تسع التغيرات \* علامتان لكل اجابة (٦ = ٣x٢)

## صفحة رقم ( ٣ )

رقم الصفحة في الكتاب	السؤال الثاني (٤٤ علامة)
	(٤) اذكر ثلاث لكل مما يأتي : (١٣ علامة)
١٧	١. صف المصير (التدريج) . ٢. صف المالمير . ٣. صف الترتيب . ٤. صف الأكراس . ٥. صف الأجر .
٢٩	١. الجزر . ٢. الفضة . ٣. السند (الفضة)
٦٨	١. القضاء على الإثراء بالضرارة وصل الخبايا . ٢. تبني العبد وإزالة الأسيب الذائب في الأمانة . ٣. تسهيل صبيته الخدازات بكل مراتب وتعيين الحيز اللازم داخل المجموعة . ٤. تعيين مدة الطهر .
١٠٠	١. ر. وتعام قمامه ونير رفو . ٢. انكوه صيرة والموضوعة ظاهرة ومقبولة . ٣. المتعلق بالمحرم صاهني . ٤. رقطه والثما - متجانسة في الجسم . ٥. للموسم من المفتح .
	* مطلوب (٣) نقاط لكل نقطة (١٢ = ٤ × ٣) (١٣ علامة)
	(ب) اكمل الفراغ
١١	١. (٥١٦)
٧٠	٢. $(١٢ - ٩) \cdot ٣$
٩٨	٣. $(٢٥ - ٣) \cdot ٥$ (٢٠ - ٤٠)
٧٥	٤. (التجفيف)
١٩٧	٥. (٦) $\cdot ٣$
٩٨	٦. $(٦) \cdot (١٠ - ٦) \cdot ١$
	* عدستان لكل اجابة (١٢ = ٢ × ٦)

صفحة رقم ( ٣ )

رقم الصفحة في الكتاب	السؤال الثالث (٤ علامة)
	(٤) علل كلًّا مما يأتي : (١٢ علامة)
٣٦	١. حتى لا يصل له ما يضر بأجزاء السريد (٢ علامة) أو الأسود
٤٢	٢. لأنه تكونه يتميز بالخصائص العالية ويكون بعضها منخفض نسبيًا (٢ علامة)
٦٣	٣. وذلك للاحتفاظ بالأنسجة بمعظم فضاءاتها الطبيعية والكيميائية والهيكلية (٢ علامة)
١٠١	٤. لأن عدم التخلص منه يهيج الحياض يؤدي إلى إحصار المخن والحرارة الزائدة (٢ علامة)
١٤٧	٥. للتخلص من جزء منه وإزالة الباقي (٢ علامة)
١٩٤	٦. لأن عليه أنه يؤثر أني قابلية التخزين والطعم واللذات وجودة المنتج. (٢ علامة)
	(٥) صف النباتات : (١٢ علامة)
١٨٣	١. الأضراس ← البغاياح
١٨٤	٢. الجوز ← الزنجبيل
١٨٨	٣. الأضراس ← البابونج
١٨٧	٤. العنبر ← التمر هندي
١٨٦	٥. البندق ← اللبانون
١٩٠	٦. البندق ← الساق
	* ملاحظة لكل اجابة (٦ = ١٢)

رقم الصفحة في الكتاب

السؤال الرابع (٦ علامة) (٤) اقترح مبرر واحد لكل من الحلة : (١٠ درجات)

٦٩ ١. لصنع الألبان من الحليب والسكر والسكر المحلى  
١.٥ استعمال زبادى ناعم كحلية .

١٠١ ١. التقييد بالكميات اللازمة من الملح والسكر والحليب  
٢. التقييد بشروط اختيار المواد الأولية المناسبة .

١٣٥ ١. بعد الفأله قبل إضافة السكر

١٦٦ ١. التقييد بكمية السكر  
٢. التقييد بالمطاطة الحرارية (المدة)  
٣. اختيار أصناف مناسبة من الفاكهة من مطبوخة نضج مناسبة

٩٨ ١. وضع الحليب في عبوات محكمة الإغلاق  
٢. الحفاظ على الحليب مغطى بالسكر أو تغطية الحليب بورق عازل

٣. استعمال أدوات نظيفة لا يجب طهيها معاً واحداً فقط  
\* عملتان لكل نقطة (١٠=٢x٥)

(ب) رتب خطوات إعداد الجلي (٨ درجات)

١٥١ ١. استعمل من العسل ٢.٥ و من الحليب ٣.٥ إضافة بيكنج باور والسكر المحلى  
بكميات متوازنة ٤. الطبخ والتقليب  
\* عملتان لكل نقطة (٨=٢x٤)

(ج) اشرح الواجب من اجاب عن افظ بالتبريد (٨ درجات) .

٦٤/٦٣ ١. انه يكون الحليب في مرحلة النضج المناسبة .  
٢. انه تكون المبريد ذات جودة عالية وظلية من الإصابات  
٣. تفقد نظافة البرد بالسرعة

٤. اختيار سرعة التبريد المناسبة .  
٥. وضع الحليب في الدرج في الظل كحليب لكل نوع .

٦. الفصل بين الأنواع المختلفة لتبريد امصاص الروائح .  
٧. عدم التناظر البارد وتقليل مجال للظلم البارد للدورات

٨. حفظ الخضراوات صلبة في سداد أو أكياس حاجبة .  
٩. حفظ الخضراوات والفواكه ذات الروائح القوية منفصلة (بستهام والبراق)  
١٠. تفقد الخضراوات والفواكه المطبوخة بالبخار منقلى ودورى .

رقم الصفحة  
في الكتاب

السؤال الخامس (٢٥ علامة)

٤) العوامل المؤثرة في جودة القرارات والفوائد المحتملة (٦ علامات)

٧٥

١. درجة حرارة العجفيف

٢. حركة الهواء ورطوبته النسبية

٣. وقت التجفيف

\* علامتان لكل نقطة (٦ = ٣ × ٢)

ب) الأهمية الاقتصادية لأبحاث والتطوير (٦ علامات)

١. الجهد الاقتصادي من إدارة دخل الأسرة . بطالة ، توفير

٢. الإنتاجية ( مستوفيات عالية ، تحسين ، أرباح )

٣. الربحية \* علامتان لكل نقطة (٦ = ٣ × ٢)

ج) الاستراتيجيات لعمارة طلائع الزعر : (٨ علامات)

٢٠٢

١. أنه يكون ذا طعم ورائحة متميزين . (١ علامة)

٢. أنه يخدم الموارد الطبيعية والأعشاب العطرية

٣. أنه يكون خالياً من الحشرات والمواد السامة وأجزاء

٤. أنه لا يقل نسبة الزعر عنه ٤٪ والسهم عنه ٣٪ والسهم عنه ٤٪

٥. ليعم بإضافة البانس والأكوب ، العنقاء ، السومر والنحو البركان

٦. لا يبيع بإضافة أيه من الحماض والكسبة المتأخر والجوز الناشف

٧. الفس وأدوية غير لزعة ، الملوحة ، التكرات إصناعية

باستثناء ألوان التوابل والبزاقات أو حتى ليعم لإظهار أهمية المنتج

\* مطلوب (٤) من (٤) (٨ = ٢ × ٤)

د) نصف طريقة النقع السافر في إبريق ارباب (٥ علامات)

١) في وضع النباتات في وعاء خزفي ذو راحة أو من البانلي

١) مستل وضياف إلى الماء بدرجة حرارة ١٠٠ درجة مئوية

١) قربة (٥) دقيقة ، ثم تصفى وتصفى سافناً أو بارداً

١) وهذه الطريقة تناسب الأديب العنينة بطوار والطريقة

والأخص من رالكر كديه والبايونج