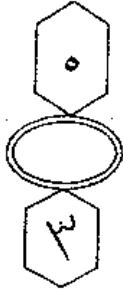


بسم الله الرحمن الرحيم



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



## امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٩ / التكميلي

المبحث : الصناعات الزراعية / الفصل الأول + المستوى الثالث (وثيقة محمية/محدود)  
الفرع : الزراعي  
مدة الامتحان : ٣٠ د / ١ س  
اليوم والتاريخ: الاثنين ٢٠١٩/٨/٥

ملحوظة : أجب عن الأسئلة الآتية جميعها وعددها (٤)، علماً بأن عدد الصفحات (٣).  
السؤال الأول: (١٥ علامة)

- (أ) وضح المقصود بكل مما يأتي:
- ١- بسترة الغذاء
  - ٢- التخمر الكحولي
  - ٣- الفراغ الرأسي
- (ب) ما الدور الذي تلعبه كل من العلوم الآتية في تطور قطاع الصناعات الغذائية:
- ١- علم الفيزياء
  - ٢- علم الزراعة
  - ٣- علم الاقتصاد
- (ج) حدد نوع الكربوهيدرات عديدة التسكر في كل دور من الأدوار الآتية في الصناعات الغذائية:
- ١- زيادة كثافة قوام العصائر.
  - ٢- منع ترسيب المواد العالقة في عصير التفاح.
  - ٣- إنتاج شراب الجلوكوز.
  - ٤- مادة مثبتة ومثخنة للقوام.

السؤال الثاني: (١٤ علامة)

- (أ) فيما يتعلق بحفظ الأغذية بالتبريد، أجب عن الآتي:
- ١- ما مبدأ الحفظ بالتبريد.
  - ٢- حدد ثلاثة ممارسات يجب إتباعها لإنجاح عملية حفظ الأغذية بطريقة التبريد.
  - ٣- حدد ثلاثة آثار سلبية مترتبة على التبريد الزائد لثمار الموز الأخضر.
- (ب) التخمر الكحولي أحد أنواع التخمرات، أجب عن الآتي:
- ١- ما مبدأ التخمر الكحولي.
  - ٢- حدد غرضين اثنين لإستخدام الكحول الناتج لهذا التخمر.
- (ج) بين ضررين اثنين يترتبان على كل من:
- ١- إجراء عملية التخليل في أجواء باردة.
  - ٢- وجود بكتيريا حمض اللاكتيك مع بكتيريا حمض الخليك.

يتبع الصفحة الثانية ....

## الصفحة الثانية

## السؤال الثالث: (١٤ علامة)

أ) اذكر الأسباب الثلاثة لظهور عيب إهتراء (ليونة المخللات).

ب) ما تأثير كل من الحالات الآتية:

١- التغيرات التأكسدية التي تحصل للمادة الغذائية المجمدة.

٢- عدم إجراء خطوة التفرغ في عملية حفظ الأغذية بالتعليب على نطاق تجاري.

٣- عدم كفاية المادة الحافظة عند صناعة الشراب الطبيعي أو الصناعي.

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

١- تحتاج اللحوم إلى حرارة تعقيم تصل إلى .....<sup>°</sup>س لمدة ..... دقيقة.

٢- يمتاز العصير المحفوظ بطريقة التجميد بـ .....

٣- يُحفظ الشراب الطبيعي باليسترة أو ..... أو .....

## السؤال الرابع: (١٢ علامة)

أ) اذكر غرضين اثنين لكل مما يأتي:

١- يُراعى أن تكون الرطوبة النسبية منخفضة في جو التخزين للعبوات الغذائية المعلبة.

٢- إضافة السكر في صناعة الشراب الطبيعي.

ب) قارن بين الطريقة الباردة والطريقة الساخنة لإذابة السكر في العصير من حيث:

١- العكارة والترويق.

٢- التسكير.

٣- الطعم.

ج) يتكوّن هذا الفرع من (٥) فقرات، ولكل فقرة أربعة بدائل، بديل واحد منها فقط صحيح. انقل إلى دفتر إجابتك

رقم الفقرة و اكتب أمامه البديل الصحيح:

١- يُيستّر الخل المصنّع على درجة حرارة تتراوح ما بين:

• (٢٢ - ٣٠<sup>°</sup>س) لمدة ٣٠ دقيقة

• (٨٠ - ٨٢<sup>°</sup>س) لمدة ٣٠ دقيقة

• (٦٠ - ٧٠<sup>°</sup>س) لمدة ٣٠ دقيقة

• (٤٠ - ٥٠<sup>°</sup>س) لمدة ٣٠ دقيقة

يتبع الصفحة الثالثة ....

### الصفحة الثالثة

٢- تُحفظ ثمار العنب بطريقة التبريد على درجة حرارة تُقدر بـ:

- ١° س
- ٨° س
- ٢-° س
- ٧-° س

٣- يسبب تخليل ثمار صغيرة الحجم مع أزهارها، ظهور العيب الآتي:

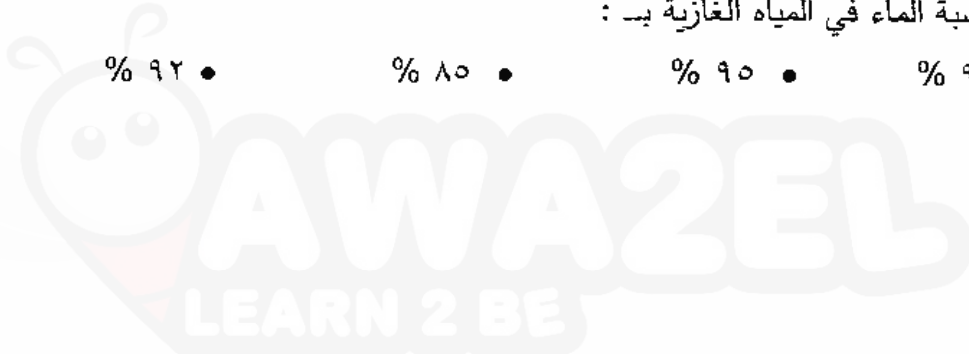
- نمو طبقة الفطر ( الميكودرما )
- لزوجة المخللات
- إهتراء المخللات
- انتفاخ المخللات

٤- الطريقة المستخدمة لفصل جزيئات لبية وشموع ومواد بكتينية وبروتينية على حالة غروية هي:

- التصفية
- الترشيح
- الترويق
- الترسيب

٥- تُقدر نسبة الماء في المياه الغازية بـ:

- ٩٠%
- ٩٥%
- ٨٥%
- ٩٢%



﴿ انتهت الأسئلة ﴾

تم تحميل هذا الملف من موقع الأوائل التعليمي

www.awa2el.net



المبحث : الصلوات الإيمانية ف ٣٤

الفرع : الزراعي

مدة الامتحان : ٣٠

التاريخ : ١٠/٥/٢٠١٩

السؤال الأول (٥٠ علامة)

الإجابة النموذجية :

رقم الصفحة  
في الكتاب

٣٧

١- وضع العقود كالمثل (٦ علامات)

٢٧

١- سرعة الفناء : عذرية طرية أقر الماددة  
الفتاوى جميعاً ليدع طرية أقر من لجان الفرية  
رؤية عمدة أو من ثم تربية عمدة ليدع طرية من طرية  
له ٦٧ طرية من طرية الجبرية طرية

٤٧

٢- التحرك الكروي هو تحول الكروي حول المحاور  
وإن الكروي الكروي يجعل المحاور وبقية الكروي

٨٥

٣- الغرض الرئيسي من الصلوة الفريضة  
وهي الصلوة الفريضة وهو يعادل عشر الصلوة  
الصلوة طرية طرية

١٣

٤- طرية الله تعالى (٥ علامات)

١- علم الفريضة : طرية  
٢- طرية الفريضة : طرية  
٣- طرية الفريضة : طرية

١٣

٤- علم الفريضة : طرية

١٣

٥- علم الفريضة : طرية

١- طرية الفريضة : طرية  
٢- طرية الفريضة : طرية



# السؤال الثاني ( ١٤ علامة )

رقم الصفحة  
في الكتاب

١ - مما علمه حفظ الأئمة الشريفة : ( ٤ علامات )

١ - مبدأ حفظ : ( ٤ علامات ) ٢٩

تتميز بسائط الأيدي الطرية والارتعاج والتفاحة  
بكميات دقيلة ، وأما على طائفة جفة هذه  
الأيدي .

٢ - مرد التوت : ( مطلوب نقطتان ) ( ٣ علامات )

٣٠  
٣١

١ - مرارة و راحة فريفة الشريفة .

٢ - عدم تفرغ عنف الشريفة في كل شيء عن قدرتها والاعتدال

٣ - تيب الأثر السليم للواد الفذائقة على بعض الأجزاء

٤ - تيب ارتعاج و حفاوة الواد الفذائقة على رقة الشريفة

٥ - الحفص على اختيار الأئمة المراد تيريدها .

٣ - مرد التوت آثاره : ( ٣ علامات )

٣٢  
٣٣

١ - الحفاوة

٢ - تيب الشريفة

٣ - تفرغ الشريفة

٤ - التوت الكوي : ( ٣ علامات )

٣٤  
٣٥

١ - مبدأ التوت : ( ٤ علامات )

٢ - يقوم مبدأ التوت الكوي على قول الأئمة من طرف

الأئمة الكوي في قوله في شيء .

٢ - مرد عن طين : ( مطلوب نقطتان ) ( ٤ علامات )

١ - صيانة اكل

٢ - الوقوف

٣ - المجالات الصعبة في مواد التجميل والعطور





رقم الصفحة  
في الكتاب

### السؤال الثالث ( ٤١٤ )

- ١ - اذكر الإسباب الثلاثة - (٤١٤) ٤١٤
- ٢ - اختلف في تركيز الحمل الناتج  
ج - وهو طرفي فهو في بعض الأحيان والكثير  
الميل إلى اليسار
- ٣ - تحليل عظام صفة الكي مع أجزائها
- ٤ - ما هي آكلات اللحم - (٤١٤) ٤١٤
- ٥ - يؤذي الآتية والتي لا تفرج عنها الكائنات المائية  
في فترات من (٤١٤) ٤١٤
- ٦ - ليست آكلة المواد الرخوة في البيئة كاللحم  
والسبانخ والسمك والطحين
- ٧ - آكلات المصنوع البافل (طوبى بقطبان) ٤١٥
- ٨ - يؤذي الكائنات المائية للدهون ويطالها يؤذي  
الآكلات اللحم والسمك
- ٩ - عدم المحافظة على الشكل للعقود الاعلى والاسفل  
للصواعق المعلقة فتظهر أضرارها في  
١٠ - ظهور فتوحات للصواعق المعلقة
- ١١ - تغير اوضاع الطبقات الضعيفة ٤١٩
- ١٢ - املا الرابع ٤٢٥
- ١٣ - (٤٢٥) طبقة (٣-٤) (٤٢٥) ٤٢٥
- ١٤ - طبقة الكفوف  
١٥ - اذتواظف رفقته ومكوناته لطيفة خفيفة  
ومن مميزات اللون والطحين
- ١٦ - البسيرة او النجير او المواد الكهربية كخافطة ٤٢٧



رقم الصفحة في الكتاب	الموضوع
	السؤال الرابع (٤٤١٤٥)
٤٩٤	١- اذكر عرضين اثنين (٤٤١٤٦)
٦٦	١- جزيئات الماء ٢- تنقية الماء
١٠٥	٢- ١- صف الشرايين الثلاثة والفرق بينها ٢- زيادة سرعة الفزائيل للرايون
	٣- قارن بين الطريقة الباردة والساخنة (٤٤١٤٧)
	الطريقة الباردة      الطريقة الساخنة
١١٦	١- ١- الماء، البرودة، الشدة
١٠٧	٢- ١- الماء، البرودة، الشدة
	٣- ١- الماء، البرودة، الشدة
	٤- ١- الماء، البرودة، الشدة
	٥- ١- الماء، البرودة، الشدة
	٦- ١- الماء، البرودة، الشدة
	٧- ١- الماء، البرودة، الشدة
	٨- ١- الماء، البرودة، الشدة
	٩- ١- الماء، البرودة، الشدة
	١٠- ١- الماء، البرودة، الشدة
	١١- ١- الماء، البرودة، الشدة
	١٢- ١- الماء، البرودة، الشدة
	١٣- ١- الماء، البرودة، الشدة
	١٤- ١- الماء، البرودة، الشدة
	١٥- ١- الماء، البرودة، الشدة
	١٦- ١- الماء، البرودة، الشدة
	١٧- ١- الماء، البرودة، الشدة
	١٨- ١- الماء، البرودة، الشدة
	١٩- ١- الماء، البرودة، الشدة
	٢٠- ١- الماء، البرودة، الشدة
	٢١- ١- الماء، البرودة، الشدة
	٢٢- ١- الماء، البرودة، الشدة
	٢٣- ١- الماء، البرودة، الشدة
	٢٤- ١- الماء، البرودة، الشدة
	٢٥- ١- الماء، البرودة، الشدة
	٢٦- ١- الماء، البرودة، الشدة
	٢٧- ١- الماء، البرودة، الشدة
	٢٨- ١- الماء، البرودة، الشدة
	٢٩- ١- الماء، البرودة، الشدة
	٣٠- ١- الماء، البرودة، الشدة
	٣١- ١- الماء، البرودة، الشدة
	٣٢- ١- الماء، البرودة، الشدة
	٣٣- ١- الماء، البرودة، الشدة
	٣٤- ١- الماء، البرودة، الشدة
	٣٥- ١- الماء، البرودة، الشدة
	٣٦- ١- الماء، البرودة، الشدة
	٣٧- ١- الماء، البرودة، الشدة
	٣٨- ١- الماء، البرودة، الشدة
	٣٩- ١- الماء، البرودة، الشدة
	٤٠- ١- الماء، البرودة، الشدة