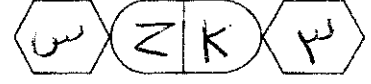


بسم الله الرحمن الرحيم



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



امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٩

(وثيقة محمية/محدود)

س ١
٢ ٠٠

مدة الامتحان: ٢٠٠
اليوم والتاريخ: الاثنين ٢٤/٦/٢٠١٩

المبحث : الصناعات الزراعية

الفرع : الزراعي

ملحوظة : أجب عن الأسئلة الآتية جميعها وعددها (٥) ، علماً بأن عدد الصفحات (٤) .

السؤال الأول: (٣٦ علامة)

أ) وضح المقصود بكل مما يأتي:

(٨ علامات)

١- بسترة الغذاء ٢- الحفظ بالتجميد ٣- التجفيف ٤- الفراغ الرأسي

ب) وضح أهمية العلوم الآتية في تطور قطاع الصناعات الغذائية:

(٦ علامات)

١- الكيمياء ٢- الأحياء المجهرية

ج) اشرح أهمية الزيوت والدهون في الصناعات الغذائية.

(٦ علامات)

د) بين الأهداف الأربعة لحفظ الأغذية بطريقة الحرارة المنخفضة.

(٦ علامات)

هـ) تهدف عملية التخمر إلى تحقيق مجموعة من الفوائد، اذكر خمسة منها.

(١٠ علامات)

السؤال الثاني: (٤٠ علامة)

أ) على دفتر إجابتك، اكمل كلاً من الفراغات الآتية بالمعلومات الصحيحة:

(١٣ علامة)

١- من طرق استخلاص العصير و و

٢- تُضاف مواد مُلبدة ومُعكّرة للمياه الغازية بهدف و

٣- من مراحل صناعة المياه الغازية مرحلة و و

٤- تعتمد صناعة المربي وصفات الناتج النهائي على درجات تركيز كل من و و

٥- يتميز المربي الجيد بـ و

ب) استنتج سببين اثنين لكل مما يأتي:

(٨ علامات)

١- اختلاف قوام الثمار المخضلة أحياناً عن قوام الثمار الأصلية.

٢- تلون ثمار المخضلات باللون الأسود.

ج) علّل كلاً مما يأتي:

(٦ علامات)

١- عدم وضع كمية من الدجاج المجمد في الجو الخارجي لمدة طويلة بقصد إذابة الجليد منها.

٢- تُعد خطوة السلق من الخطوات المهمة في أثناء تصنيع الأغذية المعلبة.

٣- يُفضل تخزين عبوات المياه الغازية في مخازن ذات درجة حرارة منخفضة.

يتبع الصفحة الثانية

الصفحة الثانية

- (د) هناك العديد من العيوب التي قد تحدث نتيجة لتجميد الأغذية، اذكرها. (٥ علامات)
 (هـ) اقترح إجرائين اثنين لمعالجة كلاً من المشكلات (العيوب) التصنيعية الآتية: (٨ علامات)
 ١- وجود رواسب من المواد الصلبة أو العكارة في المياه الغازية.
 ٢- استمرار لون المربي.

السؤال الثالث: (٤٤ علامة)

- (أ) ما هي الشروط الواجب توافرها في العصير الجيد؟ (٤ علامات)
 (ب) يتكوّن هذا الفرع من (١٠) فقرات، ولكل فقرة أربعة بدائل، واحد منها فقط صحيح. انقل إلى دفتر إجابتك رقم الفقرة والإجابة الصحيحة: (٢٠ علامة)
 ١- أحد المكونات الغذائية أدناه تُعد مادة مثبّطة ومثخنة للقوام تدخل في عدد من الصناعات الغذائية:
 - السليلوز - الأصماغ - البكتين - النشا
 ٢- أحد الفيتامينات أدناه تستخدم في تدعيم العصير والشراب:
 - فيتامين أ (A) - فيتامين ج (C) - فيتامين د (D) - فيتامين ب (B)
 ٣- نسبة الرطوبة النسبية الملائمة لحفظ البيض في المخازن عند درجة الحرارة المثلى هي:
 - (٩٠%) - (٩٥%) - (٧٥%) - (٨٥%)
 ٤- لحفظ الأغذية بطريقة التركيز يتم رفع نسبة المواد الصلبة الكلية إلى (٦٥%) أو أكثر وذلك عن طريق:
 - إضافة الملح - تجفيد المادة - إضافة السكر - تجفيف المادة
 ٥- أحد المواد الغذائية المعلبة الآتية تحتاج إلى حرارة تعقيم تصل إلى (١٠٠°س)، ولمدة (٢٠-٣٠ دقيقة):
 - اللحم - المربيات - العصائر - الدواجن
 ٦- نسبة الرطوبة في المنتج النهائي للفواكة المجففة تتراوح ما بين:
 - (١٢-١٦%) - (٨-١٠%) - (١٨-٢٤%) - (٤-٦%)
 ٧- أحد المظاهر الآتية تدل على إنتهاء عملية تخليل الثمار:
 - انخفاض شفافية الثمار عند التقطيع - خلو الثمار من السكريات القابلة للتخمر
 - ظهور الطعم الأصلي للثمار - تحول لون الثمار من الأخضر المصفر إلى الأخضر
 ٨- درجة الحرارة المثلى لعمل بكتيريا الخل تتراوح ما بين:
 - (٢٠-٢٤°س) - (٢٥-٣٠°س) - (٢٢-٢٥°س) - (١٨-٢٠°س)
 ٩- الطرق السليمة لحفظ العصير لمدة طويلة حتى يُستهلك هي:
 - البسترة والتجميد والمواد الحافظة - البسترة والتعقيم - التعقيم والتجميد - التبريد والتعقيم والمواد الحافظة
 ١٠- كم كيلوغرام سكر يلزم لتصنيع (٩٠) كغم من ثمار المشمش الجاهزة لعملية الطبخ:
 - ٨٠ - ٩٠ - ١٠٠ - ١١٠

يتبع الصفحة الثالثة

الصفحة الثالثة

ج) فيما يتعلق بصناعة الألبان في الأردن، عدد أربعاً من:

(٨ علامات)

١- الأغراض الاقتصادية التي تحققها.

٢- المقترحات والعلول لمعالجة المعوقات والتحديات التي تواجهها.

د) على دفتر إجابتك، أكمل كلاً من الفراغات الآتية:

(٧ علامات)

١- تتباين نسب مكونات الحليب من حيوان إلى آخر ومن سلالة إلى أخرى حسب العوامل

و

٢- تضم بروتينات الحليب نوعين رئيسيين من البروتينات هما

و

٣- تتأثر قيمة معامل انتشار الحليب بمحتواه من

٤- من الفحوصات التي تجري على لحليب في المصانع فحوصات اللون بالعين المجردة بغرض

٥- يُسخّن الحليب إلى درجة حرارة (٣٠°س)، ثم يحجز لمدة (٣٠) دقيقة على الدرجة نفسها، ثم يبرد

وتسمى هذه الطريقة بـ

هـ) اذكر خمسة من مكونات الحليب السائل الرئيسية.

(٥ علامات)

السؤال الرابع (٤٠ علامة)

أ) عدد ثلاثاً من:

(٩ علامات)

١- مميزات طريقة البسترة السريعة.

٢- العوامل التي تؤثر في درجة نجمد الحليب.

٣- أهداف عملية بسترة الحليب.

LEARN 2 BE

www.awa2el.net

www.awa2el.net

ب) حدد أربعة من:

(٨ علامات)

١- العوامل التي تؤثر في طعم الحليب.

٢- الأسباب التي يرجع إليها ارتفاع القيمة الغذائية للحليب.

ج) سمّ الجهاز أو الطريقة التي تستخدم لقياس كـ من:

(٨ علامات)

١- الوزن النوعي للحليب.

٢- درجة تجمد الحليب.

٣- حموضة الحليب.

٤- نسبة الدهن في الحليب.

د) قارن بين طريقتي تصنيع القشدة بالجاذبية الأرنية والفرزات الميكانيكية من حيث:

(١٠ علامات)

١- الطاقة الإنتاجية في وحدة الزمن.

٢- نظافة القشدة الناتجة.

٣- التحكم بنسبة الدهن.

٤- حموضة القشدة الناتجة.

٥- فقد الدهن.

يتبع الصفحة الرابعة

الصفحة الرابعة

(هـ) حدد سبباً واحداً لكل من:

(٥ علامات)

- ١- إضافة الملح بنسبة (٣%) من وزن الزبدة بعد إذابتها خلال تصنيع السمن البلدي.
- ٢- يعتبر الجبن ذو قيمة غذائية مرتفعة.
- ٣- تجنيس الحليب المستخدم في صناعة الجبن.
- ٤- إضافة صبغة الأناناس بنسبة محددة في تصنيع بعض الأجبان.
- ٥- تقطيع الخثرة باستخدام السكاكين الطولية والعرضية بعد إكمال التجبن.

السؤال الخامس: (٤٠ علامة)

أ) تتبّع بالترتيب خطوات صناعة اللبن المخيض من خطوة تحضير الحليب إلى خطوة تعبئة وتخزين اللبن المخيض.

(٥ علامات)

ب) اقترح حلاً واحداً لمعالجة كل من:

(٦ علامات)

- ١- ضعف الطعم أو انعدامه في الزبدة.
- ٢- الطعم اللاذع وزيادة حموضة اللبن الرائب.
- ٣- انفصال الشرش في اللبن المخيض.

ج) اذكر ثلاثة من:

(٩ علامات)

- ١- الأهداف التي تحققها صناعة الحليب بصوره وأشكاله المختلفة.
- ٢- أشكال اللبن الرائب.

د) ضع إشارة (✓) أمام العبارة الصحيحة، وإشارة (×) أمام العبارة الخطأ، ثم انقلها إلى دفتر

(٢٠ علامة)

إجابتك على الترتيب:

- ١- () من الشروط المناسبة لتصنيع الحليب المبستر كامل الدسم أن تكون نسبة الدهن فيه كحد أدنى (٣-٥%).
- ٢- () ينتج اللبن الرائب (الكوميس) من حليب الأبقار والماعز والضأن.
- ٣- () يضاف البادئ بنسبة (٤-٥%) من وزن الحليب المراد تصنيعه لبن رائب.
- ٤- () من العيوب التي تنتج عن زيادة حموضة اللبن الرائب انفصال الشرش.
- ٥- () تحفظ اللبنة العادية لمدة لا تزيد عن (١٥) يوم والمخزنة بالتبريد على درجة حرارة (٦°س) أو أقل.
- ٦- () يظهر القوام الضعيف في اللبن المخيض نتيجة البسترة على درجات حرارية منخفضة.
- ٧- () من الشروط القياسية لإنتاج الجميد البلدي أن لا تزيد نسبة الملح عن (١٢%) من وزن الجميد.
- ٨- () تحتوي القشدة السمكة على نسبة دهن (٢٥-٣٥%).
- ٩- () يظهر عيب الطعم المر في الزبدة نتيجة استخدام قشدة حلوة.
- ١٠- () تصنع الأجبان غير المتخمرة بطريقة التجبن الإنزيمي فقط.

﴿ انتهت الأسئلة ﴾



المبحث : الضراعات الزراعية

الفرع : الزراعي

مدة الامتحان : ساعة

التاريخ : ٢٤/٦/٢٠١٩

الإجابة النموذجية :

السؤال الأول (المجموعه)

رقم الصفح
في الكتاب

١- وضع المقوود : (١٤١٥ طاح) (٤٤٤٤)

١- سرة القذاي : رفع درجة حرارة أجزاء المادة لزيادة
سرعة لدمج حرارة أقل من (دقائق) لفترة زمنية محددة
وتمت ثم انخفاضها إلى درجة منخفضة (٥ - ٦) ثم
يهدأ مثل التجهيز المجهري المرفقة .

٢- الحفظ الجيد : طريقة حفظ لفترة طويلة نسبياً
لقد تم الاحتفاظ بالحرارة أقل من الحفظ الجيد
حرارة زمنية معينة على نوع التجهيز (الطاح أو المرفقة)
ثم تخزينه لمدة زمنية (١٨ دقيقة) .

٣- التصفية : إزالة المرفقة بواسطة المطارة القفاست
والأكبر لهذه لا يجمع مع صنفو الإجهاد المجهري والأكبر .

٤- الفراغ الراسي : هو المادة بين سطح المادة لثابتة
ومادة العوة العلوية) وهو مادة غير ارتجاع العوة ثابتة تقريباً .

٥- وضع المقوود : (١٤١٥ طاح) (٤٤٤٤)

١- علم الكيمياء
لترقيم بيانية كوانتوم القند والمواد الكيميائية الكافئة
والمادت الملونة القند وغيرها من الجزيئات .

رقم الصفحة
في الكتاب

٢ - علم الأحياء المجهرية :
يقوم بدراسة الأحياء المجهرية المختلفة / مثل الأنواع
الخاصة للتصنيع الغذائي ، والأنواع المسببة
للأمراض ، والتسممات الفطرية وغيرها

٣ - أهمية الزئبق والريون : (إعلاج)

١ - خصائصه في قضاة الحيز وقواحه من خلال
إضافة مواد الاستوكلاء كالسيليكا الجارية
الطارية (النشابة) كما يتم إضافة الراتنج
الكامل ، والكولي ، والمواد اللينة ،
٢ - تصنيع الصناعات الجلدية (تصنيع الزئبق)

٣ - استهلاك الزئبق في الأغذية الناتجة من عمليات التلي

٤ - استخدامات اللاتكس والمطبخات اللينة ومعالجة الأسمدة

٥ - من الأحياء الأخرى : (إعلاج) (٢٠١٥/٢٠١٦)

١ - أهمية الأغذية سريعة التناثر (الطاقة موزونة)
٢ - أهمية اللوز والوجان وتطور النكهة المرغوبة
٣ - تقديم وصف أنواع الطعام والاشربة للطلاب
طريقة خاصة من العناصر التي تتكون من مادة
٤ - إنتاج وصف الأغذية مثل (الخبز) الذي لا يفسد
الحرارة يعمل على تنظيم سرعة غوار الأحياء المجهرية
في الأغذية - طول مدة الإنتاج

السؤال الثاني (٤ علامة)

رقم الصفحة في الكتاب	
٩٨	١- اشرح المكنة وطبيعة المادة البريئة وطبيعة عصرها الحضارة .
١١٣	٢- اذكر اربعة فطر آتية بظهر القمر الطير وكيف تكون المياه الفازية وقا زيبياً
١١٦	٣- اشرح كيف السحاب الايام في رحلة قمر الماء الصودا .
١١٧	٤- اشرح كيف يتكون طبقات الفازية واعراضها للشمس والسحب والرياح والبرق والظلمة
١٣٤	٥- اشرح كيف اللون والظلمة والبرق والظلمة والرياح والظلمة والبرق والظلمة
	٦- اشرح كيف يتكون قوامه جزيئاتاً متناهية الصغر غير مرئية بالعين
	٧- اشرح كيف يتكون الكون من الجزيئات التي تتكون من ذرات
١٣٤	٨- اشرح كيف يتكون الكون من الجزيئات التي تتكون من ذرات
	٩- اشرح كيف يتكون الكون من الجزيئات التي تتكون من ذرات
	١٠- اشرح كيف يتكون الكون من الجزيئات التي تتكون من ذرات
	١١- اشرح كيف يتكون الكون من الجزيئات التي تتكون من ذرات
	١٢- اشرح كيف يتكون الكون من الجزيئات التي تتكون من ذرات

رقم الصفحة في الكتاب	
٣٧ (٣٧٥٤)	<p>١- علاج (٣٧٥٤)</p> <p>أ- نسبة رغوة حمراء على الوجة القذائفة إلى أكثر من (١٠) والثبات في سوا الأجزاء المحرقة وشط الأثرعات والثبات تحتها.</p>
١٤٤	<p>٢- هدف تشط الأثرعات وخاصة المراد منها وهي وسيلة للتخلص من بعض الإعياء المحرقة.</p>
١١٥	<p>٣- لا تؤدي ارتفاع درجة الحرارة إلى انطباع الفاز الأبيض في الماء، وسبب الفجأة للعبارة.</p>
١٦ (١٥٤١)	<p>٤- هناك العديد من العيوب: (١٥٤١)</p> <p>١- فقد الصلابة (الماء النافذ)</p> <p>٢- التلف الأثرعي</p> <p>٣- انتفاخ الأكرية</p> <p>٤- الأعياء المحرقة</p> <p>٥- هو التغيير</p>
١١٦ (١٤٤٤)	<p>٥- أفتح وإبراش: (١٤٤٤)</p> <p>١- أ- استعمال مياه نصية</p> <p>ب- استعمال غازات الأكرية</p>
١٣٥	<p>٢- أ- استعمال كلمة النفع لينة</p> <p>ب- الطبخ في ماء حار حقة كتة التفرغ من الهواء</p> <p>ج- أن يكون التسخين في ماء بارد</p> <p>د- استعمال عبوات وعلبة جيدة وعند قائله للماء</p>



رقم الصفحة في الكتاب	السؤال الثالث (٤٤٤ عرفة)
(٤٤٤)	أما في الشروط ! ١- وضح ما يلي من المعنى من حيث اللون والطعم والرائحة والذوق . ٢- وضح ما يلي من المعنى من حيث اللون والطعم والرائحة والذوق . ٣- وضح ما يلي من المعنى من حيث اللون والطعم والرائحة والذوق . ٤- وضح ما يلي من المعنى من حيث اللون والطعم والرائحة والذوق .
(٤٤٥)	١- الإحراق ٢- فيتامين ج (٤) ٣- ٨٥٪ ٤- إضافة السكر ٥- الألياف ٦- (١٥ - ٤٤٪) ٧- فلو أثاره السكرية القابلة للتحلل ٨- ٤٥ - ٣٠٪ ٩- السيرة ونسجته والمواد الكافية ١٠- (١٠٠٪)

رقم الصفحة
في الكتاب

		جدد صناعات صناعة البلاستيك (٨ علاقات)
		١ - الأفران الاقتصادية
١٥		٢ - توفير مواد عزائلكم بحودة عالية وأسطح مائبة
		٣ - تشييد المنازل على رتبته لسهولة اكتمال (البناء، الإعتناء)
		٤ - تقليل التكاليف التي تقدر بـ ١٠٠٪ من الميزانية المخصصة للبناء
		٥ - إتمام فترة العمل بسرعة حتى تقطع صناعات البلاستيك
		٦ - تقليل حجم المواد الخام المستخدمة في البلاستيك الكاوي والخرق لسهولة الصنع
١٤		٣ - المقومات والكمالات
		١ - زيادة إنتاج الكلب من خلال توفير الماء لطيف في الأماكن المبردة
		٢ - تلبيح الإيجات العلمية لتقوية صناعات البلاستيك
		٣ - التوسيع من إنشاء صناعات البلاستيك الصغيرة على الحجم الكبير والتكنولوجيا الحديثة
		٤ - الدعم الحكومي للمباني والفن لتوسيع نطاق العمل في مختلف المجالات
		٥ - تشجيع المصنعين في تصنيع الكلب حرفياً وفنياً أو بآلة حديثة
		٦ - أكل الفواكه : (٩ علاقات)
٢٥		١ - تتباين نسبة مكونات الكلب من هيدرات ولاخر لعوامل
		٢ - العوازل الواسعة كالعوازل الباردة
٢٨		٣ - إكازينات كبريتات البوتاش
٣٤		٤ - المواد الصلبة الناتجة في الماء
٤٨		٥ - تغيير اللون المعروف للكلب
٦٨		٦ - التربة الباردة
		٧ - أذرة : (٥ علاقات)
٢٧		١ - الماء كالدخان في البروتينات
		٢ - أكريلات كالمطبخ الباردة كالفينيل

رقم الصفحة
في الكتاب

- ب- مناقشة بالجلسة عدد أسئلة (٨ على ١٥) (٤٤٢)
- ١- أنواع التوربينات في محطات الكهرو
 - ٢- أهمية آليات التوربينات - المبادئ والتفاعلات الكيميائية
 - ٣- أهمية الآليات التوربينات في محطات الطاقة
 - ٤- أهمية التوربينات في محطات الطاقة
 - ٥- أهمية التوربينات في محطات الطاقة
 - ٦- أهمية التوربينات في محطات الطاقة
 - ٧- أهمية التوربينات في محطات الطاقة
 - ٨- أهمية التوربينات في محطات الطاقة
 - ٩- أهمية التوربينات في محطات الطاقة
 - ١٠- أهمية التوربينات في محطات الطاقة
- ج- مناقشة بالجلسة عدد أسئلة (٨ على ١٥) (٤٤٣)
- ١- الفرق بين التوربينات الغازية والتوربينات البخارية
 - ٢- الفرق بين التوربينات الغازية والتوربينات البخارية
 - ٣- الفرق بين التوربينات الغازية والتوربينات البخارية
 - ٤- الفرق بين التوربينات الغازية والتوربينات البخارية
 - ٥- الفرق بين التوربينات الغازية والتوربينات البخارية
 - ٦- الفرق بين التوربينات الغازية والتوربينات البخارية
 - ٧- الفرق بين التوربينات الغازية والتوربينات البخارية
 - ٨- الفرق بين التوربينات الغازية والتوربينات البخارية
 - ٩- الفرق بين التوربينات الغازية والتوربينات البخارية
 - ١٠- الفرق بين التوربينات الغازية والتوربينات البخارية

رقم السؤال	نص السؤال	نص الإجابة
١	تصنيف التوربينات الغازية	تصنيف التوربينات الغازية
٢	تصنيف التوربينات البخارية	تصنيف التوربينات البخارية
٣	تصنيف التوربينات الغازية	تصنيف التوربينات الغازية
٤	تصنيف التوربينات البخارية	تصنيف التوربينات البخارية
٥	تصنيف التوربينات الغازية	تصنيف التوربينات الغازية
٦	تصنيف التوربينات البخارية	تصنيف التوربينات البخارية
٧	تصنيف التوربينات الغازية	تصنيف التوربينات الغازية
٨	تصنيف التوربينات البخارية	تصنيف التوربينات البخارية
٩	تصنيف التوربينات الغازية	تصنيف التوربينات الغازية
١٠	تصنيف التوربينات البخارية	تصنيف التوربينات البخارية

رقم الصفحة
في الكتاب

السؤال الخامس (ع.ع.ع.ع.ع.)

(٤١×٥)

٩٩

(٥٤١٢٦)

١- تسمية الرئتين :

أ- تسمى الرئتين

٢- أخصاص الأورج

٣- الدخيلين

٤- ثقوب الكثرة

٥- دقة الحنجرين

(٤٢×٣)

١١٥

٤٤١٢٦

١- اشرح :

١- علم استقام فسيحة اللوح

٢- علم المطالعة في كسوف الزهرة

١٩

٣- ١- علم زيادة قوة الحنجر

٢- علم زيادة كمية الأورج المسمى

٣- العلم على كسوف الزهرة

٤- علم تطور الكلى بعد الحمل

٣- ١- تسمية الكلى على ردة مارة (٥٥-٥٥)

٢- علم زبول الزهور في أثناء التقلبات

٣- تسمية الأورج للزينة

(٤٣×٣) (٤٤١٢٦)

١- عدد الأورج

١- اطلالة فسيحة في كسوف الزهرة

٢- علم الأورج للأورج التي لها إنتاج الكلى الطابع

٣- استجابة كسوف الشمس والشمس الضوئية

٤- تسمية فائض الإنتاج الكلى المحافظة على

الكلى ومنتجاته في الأورج

رقم الصفحة في الكتاب			
٨٦	٣- أ. يمكن اللبنة الرابطة !		
	ب. اللبنة ن. الحليب الخبز اللبنة		
	٥. الكومبوس والكفير		
	٥. الحليب الخبز البشري		
٨٧	(٤٤٤)		٥-
٨٨	(٤٤٤)	✓	١-
٨٩	(خطأ)	X	٥-
٩٠	(خطأ)	X	٣-
٩١	(٤٤٤)	✓	٤-
٩٢	(٤٤٤)	✓	٥-
٩٣	(خطأ)	X	٦-
٩٤	(٤٤٤)	✓	٧-
٩٥	(خطأ)	X	٨-
٩٦	(خطأ)	X	٩-
٩٧	(٤٤٤)	✓	١٠-