



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 معمية/محدود) $\frac{د}{س}$

المبحث : العلوم المهنية الخاصة/التصنيع الغذائي المنزلي/الورقة الأولى(فأ) مدة الامتحان: ٠٠ : ٢
الفرع : الاقتصاد المنزلي (خطة ٢٠١٩)
اليوم والتاريخ: السبت ٢٠١٩/٠٨/٠٣

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

السؤال الأول (٣٦) علامة

أ (وضح المقصود بكل مما يأتي:

(١٢ علامة)

١- التركيز. ٢- الكلوروفيل (اليخضور).

٣- المخضبات حسب المواصفة الأردنية. ٤- التبريد الطبيعي.

ب) انقل إلى دفتر إجابته رقم الفقرة ورمز الإجابة الصحيحة لها:

(٢٤ علامة)

١- نسبة المواد الكربوهيدراتية في الخضراوات والفواكه ما بين:

أ (١٠-٥%) ب (١٥-١٠%) ج (٣٠-٢٠%) د (٤٥-٣٥%)

٢- عند حفظ الأغذية بالتجميد يتم خفض درجة حرارة المادة الغذائية ما بين:

أ (-٥ إلى -٨)°س ب (-٨ إلى -٩)°س ج (-١٠ إلى -١٨)°س د (-٢٠ إلى -٤٠)°س

٣- من أقدم الطرق التي عرفها الإنسان لحفظ الأغذية:

أ (التجفيف ب) التبريد ج) التخليل د) التجميد

٤- من أسباب اهتراء المخضلات:

أ (تركيز المحلول الملحي أكثر من ٦%) ب) تركيز المحلول الملحي أقل من ٦%)

ج) تعرّض المخلل للهواء د) زيادة الحموضة

٥- من التغيرات التي تحدث في أثناء نضج الخضراوات والفواكه الخاصة بالنكهة :

أ (تقل المواد القابضة والمرة ب) تزداد المواد القابضة والمرة

ج) تقل نسبة المواد الطيارة د) تقل نسبة تركيز الرائحة

٦- من الثمار التي تُغمر في محلول قلوي قبل تجفيفها:

أ (الخوخ ب) اليندورة ج) الباميا د) الفاصولياء

٧- أفضل قوام للهلام يكون عند (pH):

أ (٢,٥) ب) (٣,٢) ج) (٢,٣) د) (٤,٥)

٨- طريقة حفظ الأغذية التي تُحافظ على القيمة الغذائية والنكهة واللون والقوام هي:

أ (التخليل ب) التبريد ج) التجميد د) التجفيف

يتبع الصفحة الثانية

الصفحة الثانية

السؤال الثاني (٤٢) علامة

(٢٤ علامة)

أ) اذكر ثلاثاً لكل مما يأتي:

- ١- أشكال البكتين حسب مرحلة نضج الثمار.
- ٢- صفات المرملاذ عالي الجودة.
- ٣- المشكلات التي قد تحدث عند تجميد الخضراوات والفواكه.
- ٤- أسباب تسكير الجلي.

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

(١٨ علامة)

والإجابة إلى دفتر إجابتك:

- ١- () في عملية التنفس اللاهوائي يحدث تحلل للمركبات العضوية وإنتاج الكحول مما يكسب الثمار طعماً غير مقبول.
- ٢- () من العوامل المؤثرة في كفاءة الحفظ بالتبريد: درجة الحرارة والتحكم في جو التخزين والرطوبة النسبية.
- ٣- () يجب أن لا يقل تركيز السكر في شراب الفاكهة المركز عن (٣٥%).
- ٤- () قد تُسَلَق الخضراوات سلقاً خفيفاً قبل تجفيفها للقضاء على الإنزيمات التي تُسبب التلف.
- ٥- () من فوائد السلق الخفيف لبعض أنواع الخضراوات والفواكه قبل تجميدها تثبيت اللون.
- ٦- () تُستهلك المخلاتات لقيمته الغذائية العالية.

السؤال الثالث (٤٢) علامة

(١٨ علامة)

أ) عرّف كلّاً مما يأتي:

- ١- تُترك الأوعية مع أغطيتها دون إغلاقها بإحكام في مرحلة التخليل الأولى.
- ٢- تُملأ المرطبات عند تصنيع المربى حتى الحافة مع مراعاة التخلص من فقاعات الهواء منها.
- ٣- شراء الخضراوات التي تُؤكل طازجة كاليقدونس والخيار والخس وغيرها من أماكن موثوق بها.
- ٤- تُطبخ الزهرة في وعاء مكشوف.
- ٥- من الأمور الواجب مراعاتها عند الحفظ بالتبريد عدم اكتظاظ الثمار داخل التلاجة .
- ٦- تُجرى عملية الطبخ عند تصنيع المربيات في أوانٍ مفتوحة وذات قاعدة سميكة.

(٢٤ علامة)

ب) قارن بين طريقتي الحفظ بالتخليل والحفظ بإضافة السكر من حيث:

- ١- الأساس العلمي.
- ٢- دور السكر.
- ٣- درجة الحرارة المستخدمة.
- ٤- أثر طريقة الحفظ على القيمة الغذائية.

يتبع الصفحة الثالثة ...

الصفحة الثالثة

السؤال الرابع (٤٢) علامة

أ) تمعن الأخطاء التصنيعية الآتية، واستنتج مشكلة تصنيعية واحدة ستظهر على المنتج، ثم قدم حلًا واحدًا مناسبًا لمنع حدوث المشكلة، وذلك بتعبئة الجدول أدناه بعد نقله إلى دفتر إجابتك. (٢٤ علامة)

الرقم	الخطأ التصنيعي	المشكلة	الحل
١	استعمال قشور عريضة وعدم سلقها عند صناعة المرملاذ		
٢	استعمال ثمار عالية البكتين عند صناعة الجلي		
٣	زيادة كمية السكر عند صناعة المربي		
٤	زيادة تركيز المحلول الملحي وزيادة كمية السكر أو الحمض المضاف إلى محلول التخليل		

ب) أكمل الفراغ في كل مما يأتي، وانقل الإجابة إلى دفترك: (١٨ علامة)

- ١- تشترط المواصفة الأردنية ألا تقل نسبة الفواكه في المربيات عن (.....)%.
- ٢- مجموع العمليات الحيوية (اللون، التركيب، القوام) والتي تتم ابتداءً من المراحل النهائية للنمو والتطور وحتى المراحل الأولى من الهرم تُعرف بالنضج
- ٣- درجة الحرارة الحرجة لثمار المناطق الاستوائية مثل الموز تصل إلى (.....) °س.
- ٤- تُنظف الثلاجة باستمرار حتى لا تكون مصدر للتلوث بمحلول
- ٥- من الطرائق المستخدمة في التجفيف: التجفيف الطبيعي والتجفيف
- ٦- من أهم الطرائق المستخدمة في تركيز الأغذية هي

السؤال الخامس (٣٨) علامة

أ) حدّد ثلاثاً من صفات: (١٨ علامة)

- ١- المخلل عالي الجودة.
- ٢- شراب الفاكهة عالي الجودة.

ب) أعطِ مثالين لكل من: (١٢ علامة)

- ١- خضراوات تنتمي إلى الأبصال.
- ٢- فواكه تتبع عائلة التفاحيات.

ج) حدّد أربعة من الظروف الواجب مراعاتها عند تخزين الخضراوات والفواكه. (٨ علامات)

﴿ انتهت الأسئلة ﴾

صفحة رقم (٢)

رقم الصفحة من الكتاب	السؤال الثاني : (٤٢ علامة)
	(٤) اذكر ثلاث لكل مما يأتي : (٢٤ علامة)
١٣/١٥	١. الألبوم. ٢. كارت. ٣. البكيت. ٤. الألبوم. ٥. البكيت. ٦. البكيت. ٧. البكيت. ٨. البكيت. ٩. البكيت. ١٠. البكيت.
١٤٧	١. المنتج. ٢. المنتج. ٣. المنتج. ٤. المنتج. ٥. المنتج. ٦. المنتج. ٧. المنتج. ٨. المنتج. ٩. المنتج. ١٠. المنتج.
٦٩	١. البلدان. ٢. البلدان. ٣. البلدان. ٤. البلدان. ٥. البلدان. ٦. البلدان. ٧. البلدان. ٨. البلدان. ٩. البلدان. ١٠. البلدان.
١٥٢	١. كمية الحبوب. ٢. كمية الحبوب. ٣. كمية الحبوب. ٤. كمية الحبوب. ٥. كمية الحبوب. ٦. كمية الحبوب. ٧. كمية الحبوب. ٨. كمية الحبوب. ٩. كمية الحبوب. ١٠. كمية الحبوب.
	١. الطبخ لمدة. ٢. الطبخ لمدة. ٣. الطبخ لمدة. ٤. الطبخ لمدة. ٥. الطبخ لمدة. ٦. الطبخ لمدة. ٧. الطبخ لمدة. ٨. الطبخ لمدة. ٩. الطبخ لمدة. ١٠. الطبخ لمدة.
	(٦) علامات/ بند (٢٤ = ٤ × ٦) علامة
	(ب) جمع اسما (✓) و اسما (X)
	(١٨ علامة)
٣٩	١. (✓)
٦٣	٢. (✓)
٦٩	٣. (X)
٧٥	٤. (✓)
٦١	٥. (✓)
٩٨	٦. (X)
	* (٣) علامات/ اجابة (١٨ = ٦ × ٣) علامة

صفحة رقم (٣)

رقم المسئلة أو السؤال	السؤال الثالث	
	(٢) على كلاً مما يأتي : (١٨ علامة)	
٩٨	١) للماء بخار في الغالب ببلته في الماء إلى تسخينه	
	٢) الماء في الحالة السائلة في درجة حرارة الغرفة	
	٣) للماء في الحالة السائلة في درجة حرارة الغرفة	
١٨	٤) لتجانس من الرابطة بين جزيئات الماء كونه جزيئياً	
	(H ₂ O) والذي يزيد ظهوره بزيادة نسبة الملح خاصة إذا كان ردياً فقط (٣ علامات)	
٦٤	٥) لتجانس من الرابطة بين جزيئات الماء كونه جزيئياً	
١٣٢	٦) لمنع الاقتران وكمية كبيرة من الضغط الجوي لحدوثه	
	* (٣ علامات) تعريف (١٨ = ٦ × ٣) (٣ علامات)	
	ب) قارن بين مرتين الحفظ بالتخليل وما يضافه السكر : (٢٤ علامة)	
	وجه المقارنة	التخليل
		(إضافة السكر)
		(٣)
+٩٨	الأساس العلمي	- تحول السكر في الماء إلى
١٢٩		سكر بنحل الألياف الجبرية
+٩٨		- الإسراع في عملية التخليل (٣)
١٣٠		- المساعدة على الحفظ (٣)
+٩٨		وتحصول على الطعم المنير
		وتنوعيته عند التخليل
+٩٨	درجة الحرارة المستعملة	(٥ - ٣) ش (٣)
١٣٣		كثافة الخضار (٣)
		- المنتجات المحفوظة بالسكر (٣)
+٩٩	الكثافة الفعالة	- حيث فقد كبير لمحتوى السكر
		العناصر الغذائية اذ
١٦٠		تتسبب بكتريا في المحلول
		سحب طعم كبير في نيت من (٤)
		لحرارة طينها والتجفيف
	ب) (٣) علامات لكل / اجابة (٥ = ٨ × ٣) علامة	

صفحة رقم (٤)

رقم الصفحة في الكتاب	السطح الرابع : ٤٤ علامة		
	١. اكتب صيغة صيغة لثباتية ، وقتاً محدداً واحداً : (٤٤ علامة)		
	خلط	بالكمية العتيد	الذات العتيد
	١٤٧	المختصة اليه صلاحي رؤية ثم سلطوا	١. استمرارية عرسية وعدم استمرارية صلتهم المزواج
	١٥٢	٢ - خلط أنواع مقلدة من رئيسية بأنواع عالية	٣. استحسان فمارعالية رئيسية عند ضاعت الجلي
	١٣٥	٣ - خذ طر كرسيد بالنارة . الالتزام بالنسبة المحددة	٣. زيادة كمية السكر عند صناعة المربس
	١.١	٤ - التقيد بالكميات اللازمة من الملح والسكر والخبث	٤. زيادة تركيز المحلول الملحي وكمية السكر أو خفضه لطبقات محلول التحميل
		(٣) بسيطة / $\frac{1}{3}$ = $(3 \times 3 = 9)$ علامة	
	ب) اكتب الفراغ نحو كل ما يلي : (١٨ علامة)		
١٣١	١	(٤) %	
٣٩	٥	النقود المتنا	
٤٥	٣	(١٣) شهر	
٦٤	٤	بكر يوان السود	
٧٨	٥	التخفيف الضام	
٧٩	٦	التكثير تحت أسامة لينة	
		٣ علامة / $\frac{1}{3}$ = $(3 \times 6 = 18)$	

رقم الأسئلة في الكتاب	السؤال في عيني
	١٨ علامة
	١٤ عدد سورتي من صفات: (١٨ علامة)
	١٥ الخصال والصفات الجيدة: (٩ علامات)
١٠	١. الصيام يتأخر عنه في وقت ٢. الصيام من أجل طاعة الله ٣. تحليل الطعام ٤. الأكل في الليل ٥. اللون من الشجر
	١٦ ارباب النار على الجودة: (٩ علامات)
١٦١	١. نماذج من صفات طاعة الله ٢. نماذج من صفات الكفر بالله ٣. نماذج من صفات الكفر بالله * مطلوب (٣) صفات لكل بند (٣ علامات/صفة) (١٨ = ٦ × ٣ علامة)
	ب) أعط مثالين على كل من: (١٢ علامة)
٣٠	١٧ صفات من صفات الكفر بالله: ١- الكفر بالله ٢- الكفر بالله ٣- الكفر بالله (٦ علامات)
٣٣	١٨ مؤامرات من صفات الكفر بالله: ١- الكفر بالله ٢- الكفر بالله ٣- الكفر بالله (٦ علامات)
	ج) أربعة من الصفات الجيدة والصفات السيئة من صفات الكفر بالله (٨ علامات)
٤٤/٤٦	١. صفات الكفر بالله الجيدة والصفات السيئة من صفات الكفر بالله ٢. صفات الكفر بالله السيئة والصفات الجيدة من صفات الكفر بالله ٣. صفات الكفر بالله السيئة والصفات الجيدة من صفات الكفر بالله ٤. صفات الكفر بالله السيئة والصفات الجيدة من صفات الكفر بالله ٥. صفات الكفر بالله السيئة والصفات الجيدة من صفات الكفر بالله

صفحة رقم (٦)

رقم الصفحة في الكتاب	موضوع البحث
٤٧	٦. مراجعة رسم تكبير الظاهرة من بعض نماذجنا لتعمل والتغذية.
	٧. منظر أو أدوات الزراعة الخارجية مبردة مع درجات حرارة مناخه.
	٨. صفات خصائص والتغذية الحثوية من رطوبة طين استيرك.
	٩. منظر الحزازيات والزراعة الحثوية لتربة عالية (٩٠-٩٥)٪
	١٠. تثبيت النيتروجين الحثوي.
	* عطوبون (٤) تعاط منتظر / ملاحظان لكل رقم
	(٤ × ٨ = ٣٢ معلومات)