



بسم الله الرحمن الرحيم



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



امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٩

(وثيقة مضمومة/محدودة)

المبحث : العلوم المهنية الخاصة/التصنيع الغذائي المنزلي/الورقة الأولى (ف١) مدة الامتحان: ٢ : ٠٠
الفرع : الاقتصاد المنزلي (خطة ٢٠١٩)
اليوم والتاريخ: الثلاثاء ٢٠١٩/٦/١١

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

السؤال الأول (٣٦ علامة)

(أ) وضّح المقصود بكلّ مما يأتي:

- ١- التجميد. ٢- (pH). ٣- التجفيف. ٤- التبريد.

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

١- المكوّن الرئيس في محاصيل الخضراوات والفواكه هو:

- أ- البروتين ب- الماء ج- الكربوهيدرات د- الدهون

٢- من أكثر الفيتامينات تأثراً بالتجميد فيتامين:

- أ- (ج) ب- (ب١) ج- (أ) د- (ب٦)

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

- أ- العنب ب- السفرجل ج- البندورة د- الباميا

٤- أحد أسباب انكماش المخل:

- أ- تركيز المحلول الملحي عالٍ ب- تركيز المحلول الملحي منخفض

ج- التلوث بالخمائر د- التلوث بالجراثيم

٥- من أكثر التغيرات الطبيعية التي تتعرض لها الثمار في أثناء تخزينها هي:

- أ- إنتاج الطاقة ب- النتح ج- تغير النكهة د- استهلاك الطاقة

٦- تُجرى عملية الكبرّة للثمار المراد حفظها بطريقة:

- أ- التجفيف ب- التبريد ج- التخليل د- التجميد

٧- القاعدة العامة في إعداد المربى تُحدد نسبة السكر المضاف إلى الفاكهة المجهزة بـ:

- أ- (١-٢) ب- (٢-١) ج- (١-١) د- (٢,٥-٣,٥)

٨- من أكثر طرائق حفظ الأغذية إنتشاراً:

- أ- التبريد ب- التجميد ج- التخليل د- التركيز

يتبع الصفحة الثانية

الصفحة الثانية

السؤال الثاني (٤٢) علامة

(٢٤ علامة)

(أ) اذكر ثلاثاً لكل مما يأتي:

- ١- طرق تقادي الاسمرار الإنزيمي.
- ٢- صفات المرملاذ عالي الجودة .
- ٣- العوامل التي تؤثر في جودة الثمار المجففة.
- ٤- أسباب الهلام الضعيف في 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 الهوائي للثمار ينطلق جزء كبير من الطاقة على شكل حرارة تُعرف بالحرارة الحيوية.
- ٢- () في التبريد الطبيعي يُرش الماء على العديد من أصناف الخضراوات والفواكه أو الماء والتلج لخفض درجة حرارة الثمار.
- ٣- () يجب أن لا يقل تركيز السكر في شراب الفاكهة المركز عن (٦٥%).
- ٤- () التبريد من أقدم الطرق التي عرفها الإنسان في حفظ الأغذية.
- ٥- () من فوائد السلق الخفيف لبعض أنواع الخضراوات والفواكه قبل تجميدها القضاء على الإنزيمات الضارة الموجودة فيها فقط.
- ٦- () تُستهلك المخللات لطعمها ونكهتها المميزة الفاتحة للشهية.

السؤال الثالث (٤٢) علامة

(١٨ علامة)

(أ) علّل كلّاً مما يأتي:

- ١- إضافة القليل من بعض المواد (خل، حمض، سكر) لمحلول التخليل .
- ٢- تُقطع الثمار عند إعداد المرملاذ إلى قطع رفيعة ثم تُسلق.
- ٣- تجنّب حفظ الخضراوات والفواكه في أكياس بلاستيكية محكمة الإغلاق لفترات طويلة.
- ٤- إمكانية فقد الأملاح المعدنية من النبات قليل جداً .
- ٥- ضرورة تفقّد الخضراوات والفواكه المبرّدة وبشكل دوري ومنتظم .
- ٦- ضرورة تصفية ثمار الفواكه المنتقاه لتصنيع المربى تصفية جيدة من ماء الغسل قبل الإعداد.

(٢٤ علامة)

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

- | | |
|------------------|---------------------------|
| ١- الأساس العلمي | ٢- درجة الحرارة المستخدمة |
| ٣- دور الحمض | ٤- دور السكر |

يتبع الصفحة الثالثة

الصفحة الثالثة

السؤال الرابع (٤٢) علامة

أ (تمعن الأخطاء التصنيعية الآتية، واستنتج مشكلة تصنيعية واحدة ستظهر على المنتج، ثم قدم حلاً واحداً مناسباً لمنع حدوث المشكلة، وذلك بتعبئة الجدول أدناه بعد نقله إلى دفتر إجابتك: (٢٤ علامة)

الرقم	الخطأ التصنيعي	المشكلة	الحل
١	سوء تغليف الخضراوات والفواكه عند الحفظ بالتجميد		
٢	زيادة تركيز الحمض عند صناعة الجلي		
٣	استخدام فاكهة فجة أو ناضجة جداً في صنع المربي		
٤	تركيز المحلول الملحي أقل من (٦%)		

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

- ١- يُسخّن شراب الفاكهة في التعبئة الساخنة إلى (.....) °س.
- ٢- مرحلة التطور التي تصل إليها النبتة أو أجزاء منها بحيث تمكنها من النضج التام حتى لو تم قطفها تُعرف بالنضج
- ٣- المادة غير الكربوهيدراتية الصلبة والمقاومة للتحلل والتي تنمو بين الألياف النباتية وتزداد في جدران الخلايا بعد توقف نمو النبات ولا تتأثر بالحرارة هي
- ٤- من العوامل المؤثرة في كفاءة الحفظ بالتبريد درجة الحرارة، والتحكم في جو التخزين، و.....
- ٥- يجب الإعلان عن وجود الكبريت من خلال بطاقة البيان لأن الكبريت يتسبب بـ.....
- ٦- قد تُسلق الخضراوات والفواكه سلقاً خفيفاً قبل تجفيفها وذلك للقضاء على.....

السؤال الخامس (٣٨) علامة

أ (حدّد ثلاثاً من صفات: (١٨ علامة)

- ١- المخلل عالي الجودة.
- ٢- الجلي عالي الجودة.

ب) أعطِ مثالين على كل من: (١٢ علامة)

- ١- خضراوات تنتمي إلى الجذور.
- ٢- فواكه تتبع عائلة اللوزيات.

ج (عدّد أربعة من الاشتراطات القياسية العامة التي حددتها المواصفة القياسية الأردنية في أنواع الخضراوات والفواكه الطازجة. (٨ علامات)

« انتهت الأسئلة »

بسم الله الرحمن الرحيم

امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٩

صفحة رقم (١)



الجمهورية العربية السورية

وزارة التربية والتعليم
إدارة الامتحانات والاختبارات
قسم الامتحانات العامة

المبحث : العلوم الطبيعية

٢٠١٩

الدرجة الأولى (١٠٠)

الفرع : الاقتصاد المنزلي

مدة الامتحان : ٢ س

التاريخ : ١١/١/٢٠١٩

في الكتاب

السؤال الأول (٣٦) علامك

- (أ) وضع المقصود لكل من الآتي : (١٢ علامك)
١. التجفيف : خفض درجة حرارة المادة الغذائية من (١٠-١٨)°س ٦٨
- لحفظها مدة طويلة وذلك بتحويل الغذاء إلى مواد سائلة، جافة، حمضية
- يصعب على الأعداء البخرية النمو والتكاثر، ويثبت الأظططوية لحفظ طازجة لتقليل
- (٣ علامك) ١٥
- (٢) (PH) : درجة حموضة الوسط، وهو إما أن يكون
- متعادلاً (٧) أو حمضياً (أقل من ٧) أو قاعدياً (أكثر من ٧). (٣ علامك)
- ٢٥
٣. التجفيف : من أقدم طرق حفظ الأغذية حيث يتم خفض نسبة
- الماء الموجودة في المواد الغذائية، مما يمنع نمو الكائنات الحية الدقيقة
- بالقسم الكائنات الدقيقة، والفساد الناتج عن الأعداء أو تثبيط
- في الأغذية صناعية (مثلاً : في جواريف وطعام طازجة نباتية). (٣ علامك)
- ٦٣
- (٤) التبريد : خفض درجة حرارة المادة الغذائية لدرجة حرارة أعلى
- من درجة التجميد لتثبيط نمو الأعداء البخرية والبروتينات
- والنشاطات الطبيعية والتجفيف. (٣ علامك)
- * (٣ علامك) / تعريف، (٣ = ٤ × ٣) (١٢)

(ب) صنع طريقة عمل فواكه لاصقة (٤٤ علامك)

١. (ب) الطازجة ١١
٢. (ب) فواكه من (٦٠) ٧٠
٣. (ب) الحليب ٧٦
٤. (ب) كوكيز المحلول المالح عال ١٠١
٥. (ب) النعنع ٤١
٦. (ب) التجفيف ٧٧
٧. (ب) (١-١) ١٣١
٨. (ب) التبريد ٦٣

(٣) علامك / دائرة (٣ = ٨ × ٣) (٢٤)

صفحة رقم (٢)

رقم الصفحة
في الكتابسؤال ركني: ٤٢ علامة

ما ذكر تدبيراً لكل مما يأتي: (٤٤ علامة)

١٩

١. الإصرار على عمليات التحضير والطبخ.

٢. إشغال الناس بالأمور الخطية بالمحاولات كإيصالهم إلى نوع منتج.

٣. التغطية بمحاولات محضرة باستخدام غير للمعززة بمقدار غير.

للمونة واحدة / آلة مارة أو عدول معن (التي في ملقحة للفترة / الدرة (٦ علامات) لا عا)

١٣. المنتج ضائع جزئياً من البنوع وأجزاء.

٢. قيام المنتج لزعة أو سحبه صلب.

٣. إلقاء ونكح (المحضرة المصنوعة من) (٦ علامات)

٧٥

١٣. درجة حرارة التجميد.

٢. حركة طعماء ورطوبته السلبية.

٣. وقت التجميد (٦ علامات)

١٥٢

١٤. ان صدق الطبخ غير كاملاً.

٢. كمية الماء عالية.

٣. العصر نفس باليكين (٦ علامات)

* علامات / اربا بة

(٦) علامات / بند (٦ × ٦ = ٣٦)

(٦) مع اسارة (✓) واسارة (X): (١٨ علامة)

٣٩

١. (✓)

٦٣

٢. (✓)

١٥٩

٣. (✓)

٧٥

٤. (X)

٦٨

٥. (X)

٩٨

٦. (✓)

* (٣) علامات / اربا بة (٣ × ٦ = ١٨)

ملحة رقم (٣)

رقم الصفحة
في الكتاب

السؤال الثالث : ٢٢ علامة

(٢) على كل كلمة مما يأتي : (١٨ علامة)

١. ذم المصراع في عملية التخييل. (٣ علامات) ٩٨
 ٢. للتخيل من جزئ من مارتها. (٣ علامات) ١٤٧
 ٣. لا يفر الطوار حارب به تخيل. (٣ علامات) ٤٦
 ٤. لا يفر مركبات كاتبة لا تبخر ولا تتحول داخل نيران. (٣ علامات) ١٤
 ٥. لتفادي أي غبار الألفية ولتفادي ما في من. (٣ علامات) ٦٤
 ٦. لتفادي من الماء البارد الذي قد يؤثر في حقيقة خيال. (٣ علامات) ١٢٠
- * (٣) علامات / العلامة (٣ - ٦ - ١٨)
- (ب) قارن بين طي لفظ جالتخييل واللفظ بإحسان في كرا (٢ علامة)

وجه المقارنة	التخييل	إضافة بكر
١) الأثر المعاني	٣) - تكوين الترخيم القادر على المعنى	١٣) - زيادة تركيز الطوار لصلبه
	بفضل الأصابع والحجج	نتيجة إضافة السكر مما يؤدي إلى زيادة اللفظ الكوري وتوضيح المعنى
٢) دور المرأة المستقيمة	٣) - (٢٥ - ٣) مس	٣) - تعرف روية الفيدان
٣) دور الحرف	٣) - تبسيط عمل أنوع	٣) - زيادة تكوين طي
	كمرى من الأصابع والدمعة	٩٩) - تودين إنكراه
	غير بكثير يا حمن اللبن	١٣٠) - ويضع سبلع بكر
	وتبسط الأنواع المسبة	يساعدك الحفظ
	٩) - أاك ب المنتج إنكراه	
٤) دور بكر	٣) - الاستماع في عملية التخييل	٣) - المسامحة في الحفظ والمصير
		١٢٠) - على الطبع الحزن والفرح باليد
		المطلوب المنتج

* (٣) علامات / الربا بك (٢٤ = ٨ × ٣)

صفحة رقم (٤)

رقم الصفحة
رقم الكتاب

السؤال الرابع: ٤٢ علامة

١. استخرج من كل كفة من كفتي ميزان عدل واحد ما يلي: (٤٤ علامة)

المطلوب

أو الكفة

والجواب

(٣)

(٣)

٦٩

١. سور تغليف الحفارات

- مينا ن سطح الحفارات

- لصقة الزكيات

- لصقة الزكيات

- لصقة الزكيات

- لصقة الزكيات

- لصقة الزكيات

- لصقة الزكيات

- لصقة الزكيات

- لصقة الزكيات

- لصقة الزكيات

- لصقة الزكيات

- لصقة الزكيات

- لصقة الزكيات

- لصقة الزكيات

- لصقة الزكيات

- لصقة الزكيات

- لصقة الزكيات

- لصقة الزكيات

- لصقة الزكيات

- لصقة الزكيات

- لصقة الزكيات

- لصقة الزكيات

- لصقة الزكيات

- لصقة الزكيات

- لصقة الزكيات

- لصقة الزكيات

- لصقة الزكيات

- لصقة الزكيات

- لصقة الزكيات

- لصقة الزكيات

- لصقة الزكيات

- لصقة الزكيات

- لصقة الزكيات

- لصقة الزكيات

- لصقة الزكيات

- لصقة الزكيات

- لصقة الزكيات

- لصقة الزكيات

- لصقة الزكيات

- لصقة الزكيات

- لصقة الزكيات

- لصقة الزكيات

- لصقة الزكيات

- لصقة الزكيات

- لصقة الزكيات

- لصقة الزكيات

- لصقة الزكيات

- لصقة الزكيات

- لصقة الزكيات

- لصقة الزكيات

- لصقة الزكيات

- لصقة الزكيات

- لصقة الزكيات

- لصقة الزكيات

- لصقة الزكيات

- لصقة الزكيات

- لصقة الزكيات

- لصقة الزكيات

- لصقة الزكيات

- لصقة الزكيات

- لصقة الزكيات

- لصقة الزكيات

- لصقة الزكيات

- لصقة الزكيات

- لصقة الزكيات

- لصقة الزكيات

- لصقة الزكيات

- لصقة الزكيات

- لصقة الزكيات

- لصقة الزكيات

- لصقة الزكيات

- لصقة الزكيات

- لصقة الزكيات

- لصقة الزكيات

- لصقة الزكيات

- لصقة الزكيات

- لصقة الزكيات

- لصقة الزكيات

- لصقة الزكيات

- لصقة الزكيات

- لصقة الزكيات

- لصقة الزكيات

- لصقة الزكيات

- لصقة الزكيات

- لصقة الزكيات

- لصقة الزكيات

- لصقة الزكيات

- لصقة الزكيات

- لصقة الزكيات

صفحة رقم (٥)

رقم الصفحة
أو الفصل

السؤال الخامس (٣٨ علامة)

(٩) حدد ثلاثاً من صفات: (١٨ علامة)

(أ) المخلوق إلى الجودة : (٩ علامات)

١. التمام متناهٍ وله رتبة

٢. النكبة مميزة والحقيقة ظاهرة ومعقولة

٣. المجدد يلهم صاف

٤. القليل أهم للثمة متباعدة في الحجم

٥. زلزاله يحفز للنتيج

(١٥١) (١٢) الحكم على الجودة : (٩ علامات)

١. أنه يكون رتبةً متناهيةً ولا يترى على غيره ظاهرة

٢. أنه يكون ذا تمام متناهٍ بجميعه يحفظه لكل لينة طبعاً فري

٣. أن يكون مظهره أمده ذا صاف ظاهرة عند قطعه بالمكن

٤. أن يكون نكبة الفكرة مستمرة في ضائفة ظاهرة

* مطلوب (٣) صفات فقط / بند (٣) غرض / فئة (٣ = ٦ × ٣)

(ب) أذكر ثلاثاً من صفات: (١٢ علامة)

(١) صفات: (٣) صفات فقط / بند (٣) غرض / فئة (٣ = ٦ × ٣)

(٢) صفات: (٣) صفات فقط / بند (٣) غرض / فئة (٣ = ٦ × ٣)

٣- الكرم - ٤- الخوف - ٥- الحق - ٦- الشكر

أو أي شيء من الصفات الخمسة المذكورة

* مطلوب (٣) صفات فقط (٣ = ٦ × ٣)

(ج) أربعة من صفات: (١٢ علامة)

١. أن تكون التمر متباعدة في العروق واللينة من صف (الصف) للتمر

٢. أن تكون النكبة رطبة وكاملة لاجبة وغير ذائبة وظالمة من رتبة أو طبع غير جيد

٣. أن تكون التمر ذات لونه وضائفة مختلفة للصف

٤. أن تكون التمر خالية من الرطوبة والمخاط والحرارة والأذى في الطعم والرائحة

٥. أن تكون التمر طرية الطعم والرائحة غير طرية

٦. أن تكون التمر طرية من الأجزاء والأصابع المرصعة التي لا يذوب في الفم

٧. أن تكون التمر طرية عند الخدع والرموش التي لا يذوب في الفم