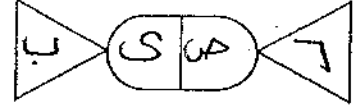


بسم الله الرحمن الرحيم



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



## امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٩ / التكميلي

مدة الامتحان: ٠٠ ٢٠ د  
اليوم والتاريخ: الاثنين ٢٠١٩/٨/٥

(وثيقة معمية/محدود)

المبحث : الصناعات الزراعية  
الفرع : الزراعي (خطة ٢٠١٩)

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

السؤال الأول: (٣٨ علامة)

أ) وضح المقصود بكل مما يأتي:

١- علم الصناعات الزراعية ٢- التعقيم ٣- التركيز ٤- النقطة الباردة

ب) تحقق الصناعات الغذائية العديد من الفوائد، اذكر خمساً منها.

ج) وضح الدور الذي تلعبه البروتينات في الصناعات الغذائية.

د) اذكر خمسة من الأمور الواجب مراعاتها للمحافظة على جودة الأغذية المجمدة.

هـ) اذكر الأهداف الثلاثة لعملية رفع درجة الحرارة في عمليات حفظ الأغذية.

السؤال الثاني: (٣٠ علامة)

أ) اشرح الأسباب الأربعة التي تؤدي إلى فساد الخل.

ب) علل كلاً مما يأتي:

١- ظهور عيب حرق التجميد الذي يحدث أحياناً للمادة الغذائية المجمدة.

٢- يُفضّل أن تستخدم المادة الغذائية أو تُطهى بعد إخراجها من غرفة التجميد مباشرة.

٣- يُفضّل غمر ثمار العنب في محلول قلوي خفيف عندما يراد تجفيفه.

٤- من العيوب الشائعة في صناعة المربى هو سيولة المربى المنتج.

ج) تظهر أهمية غاز ثاني أكسيد الكربون في صناعة المياه الغازية من خلال أربعة أمور، اذكرها.

د) وضح آلية تبريد المواد الغذائية الآتية:

١- اللحوم ٢- الأسماك

يتبع الصفحة الثانية ....

## الصفحة الثانية

## السؤال الثالث: (٤٠- علامة)

أ) وضح المقصود بكل مما يأتي: (٩ علامات)

- ١- اللزوجة      ٢- الحليب المعقم      ٣- اللبن الرائب

ب) ماهي المتطلبات الواجب توافرها لإتمام عملية التخمر؟ (٦ علامات)

ج) قارن بين كل مما يأتي: (٦ علامات)

- ١- التجميد البطيء والتجميد السريع للأغذية من حيث حجم العصارة المفقودة من كل منهما.  
٢- طريقة التجفيف وطريقة التركيز من حيث مبدأ الحفظ (الأساس الحافظ للغذاء) لكل منهما.  
٣- المواد الملبدة والمعكزة والمواد المكسبة للرغوة من حيث غرض إضافة كل منهما للشراب الأساسي المستخدم في تصنيع المياه الغازية.

د) يتكوّن هذا الفرع من (١٠) فقرات، ولكل فقرة أربعة بدائل، واحد منها فقط صحيح. انقل إلى دفتر إجابتك رقم الفقرة والإجابة الصحيحة لها على الترتيب: (٢٠ علامة)

١- أحد المواد الغذائية المعلبة الآتية يحتاج إلى حرارة تعقيم تصل إلى (١٢١°س) لمدة (٣٠-٤٠) دقيقة:

- اللحوم والدواجن      - المخللات      - المربيات      - العصائر

٢- درجة الحرارة المثلى لعملية تخليل الثمار هي:

- (٢٠-٢٥°س)      - (٥-١٠°س)      - (١٢-١٦°س)      - (٢٨-٣٢°س)

٣- نسبة البادئ (خل غير معقم) المضاف إلى الكحول عند تصنيع الخل بالطريقة البطيئة هي:

- (١٢%)      - (١٤%)      - (١٠%)      - (٥%)

٤- العبوات التي لا تلامس الغذاء بصورة مباشرة يُطلق عليها مصطلح العبوات:

- الأولية      - المرنة      - الثانوية      - المتعددة الطبقات

٥- أي من خطوات تصنيع العصير أدناه يتم فيها الحصول على أجزاء متجانسة الحجم تمنع ترسب المواد العالقة في أثناء التخزين:

- الترشيح      - التجنيس      - خلط العصير      - إزالة الهواء

٦- أي من المواد التالية تُذاب في الماء للحصول على ماء الصودا عند تصنيع المياه الغازية:

- حمض الستريك      - البكتين      - غاز ثاني أكسيد الكربون      - بايكربونات الصوديوم

٧- نسبة السكر المستخدم في تصنيع المياه الغازية الصناعية هي:

- (١٦%)      - (١٥%)      - لا تزيد عن (١٢%)      - (١٣%)

٨- كم كيلو غرام سكر يلزم لتصنيع (٤٥) كغم من مربى ثمار المشمش الجاهزة لعملية الطبخ:

- (١٣٥)      - (٩٠)      - (٥٥)      - (٤٥)

٩- أحد عيوب المربى التالية تنتج بسبب استعمال ثمار زائدة في النضج:

- عفن المربى      - سيولة المربى      - تسكير المربى      - استمرار اللون

١٠- أحد الشروط الواجب توافرها في العصير الجيد هو:

- احتوائه على المواد المائلة المعدلة للقوام.      - أن يكون منفصل في طبقات.  
- له طعم متخمّر.      - له خصائص المادة الخام المحضّر منها.

يتبع الصفحة الثالثة ....

## الصفحة الثالثة

## السؤال الرابع: (٤٥ علامة)

- أ) انكر خمسة من أهم الأهداف والأغراض التي تحققها صناعة الألبان في الأردن. (١٠ علامات)
- ب) بين أهمية كل مكون من مكونات الحليب الآتية في صناعة مشتقات الحليب:  
 ١- البروتينات ٢- سكر الحليب ٣- الأملاح المعدنية (٩ علامات)
- ج) عدد ثلاثة من الشروط القياسية لتصنيع الحليب المبستر. (٦ علامات)
- د) فيما يتعلق بصناعة الأجبان، عدد أربعة من:  
 ١- أصناف الأجبان حسب القوام ونسبة الرطوبة فيها.  
 ٢- أهداف إضافة اليايئ بنسبة (٠,٢٥-٠,٥ %) من وزن الحليب. (١٢ علامة)
- هـ) تتبّع بالترتيب خطوات تصنيع اللبن الرائب من بعد خطوة استلام الحليب وتصفيته. (٨ علامات)

## السؤال الخامس: (٤٦ علامة)

- أ) على دفتر إجابتك، أكمل كلاً من الفراغات الآتية بالمعلومات الصحيحة:  
 ١- يحتوي الحليب على مجموعتين من الفيتامينات بناءً على الوسط المذيب هما ..... و.....  
 ٢- يختلف لون الحليب اعتماداً على ..... و.....  
 ٣- ان وجود عدد أكبر من (٥٠٠,٠٠٠ خلية/مل حليب) يعطي مؤشراً على إصابة الحيوان ب ..... و.....  
 ٤- عدم تلف انزيم الفوسفاتيز بعد عملية البسترة مؤشر على عدم ..... أو عدم ..... (١٨ علامة)
- ب) علّل كلاً ممّا يأتي:  
 ١- ضعف الطعم او انعدامه في الزبدة.  
 ٢- يجب عدم ترك فراغات في عبوات السمن عند التعبئة.  
 ٣- ظهور الطعم الحمضي في الحليب. (٦ علامات)
- ج) تُعد دراسة مكونات الحليب من الأمور الأساسية في مجال تصنيع الحليب ومشتقاته لعوامل عدة، بين ثلاثة منها. (٦ علامات)
- د) عند فرز الحليب باستخدام الفراز ذو الأقماع وتعرضه لقوة الطرد المركزي العالية، يفصل الحليب على أثرها إلى ثلاثة أجزاء، وضحها. (٦ علامات)

يتبع الصفحة الرابعة ....

## الصفحة الرابعة

هـ) يتكوّن هذا الفرع من (٥) فقرات، ولكل فقرة أربعة بدائل، واحد منها فقط صحيح. انقل إلى دفتر إجابتك رقم الفقرة والإجابة الصحيحة لها على الترتيب:

(١٠ علامات)

١- مكوّن الحليب الذي له أهمية في تحديد سعر الحليب هو:

- البروتين - الدهن - اللاكتوز - الفيتامينات

٢- الجهاز الذي يستخدم في قياس الوزن النوعي للحليب هو:

- اللاكثوميتر - الرفراكتوميتر - السالوميتر - PH-meter

٣- يعود سبب ظهور الطعم الباهت ( الخفيف ) في اللبن المخيض إلى:

- البسترة على درجة حرارة عالية. - التحضين على درجة حرارة أعلى من ٢٤°س.

- التحضين على درجة حرارة أقل من ٢٠°س. - دخول كمية من الهواء أثناء التقليل.

٤- تتأثر درجة تجمد الحليب بمحتوى الحليب من:

- الدهن - البروتين - السكر - الفيتامينات

٥- من خطوات تصنيع الزبدة انضاج القشدة، حيث تتم هذه العملية على درجة حرارة:

- ٢٠°س - ٣٠°س - ١٥°س - ١٠°س

تم تحميل هذا الملف من موقع الأوائل التعليمي

www.awa2el.net

( انتهت الأسئلة )



المبحث : الصالحات الربانية  
الفرع : السرائر

مدة الامتحان : ٥٠ دقيقة  
التاريخ : ١٧/٥/٢٠١٩

رقم الصفحة  
في الكتاب

الإجابة النموذجية : السؤال الأول ( ٣٨ علامة )

١- وضي المعلوم بكل علمائي (٨ علامات) (٤٩٤٤)  
أ- علم الصالحات الفرائضية : هو علم يطبق في تنفيذ  
عن العلوم الاخرى في ايجاد للامور الفرائضية ترتيباً  
وحدوداً وتوفيقاً ما لزيادة عبادة عز وجل والمحافظة  
على جودتها وقسمتها الفرائضية .  
ب- التعقيم : هو رفع درجة الحرارة اجزاء المادة الفرائضية  
جهازاً لدرجة حرارة اقل من (١٠٠°) لدرجة  
محددة ، ومن ثم تبريدها بحالة العزلة من درجة (٥-٦°)  
سواء في القاءه في مفرغ الانفاذ الجوف المبردة وغير المبردة  
لبن التبريد : هو علم يهتم برفع درجة الحرارة  
لرفع درجة المواد الصلبة الى (٦٥°) أو أكثر  
ج- النقطة الخارجة : هي النقطة الواقعة في منتصف  
العمود ما هي أبرد نقطة في المادة الفرائضية داخل العمود

٢- كفاءة الصالحات الفرائضية : (١٠ علامات) (٤٩٥٥)

١- تصنيع فائض الاستساخ الزلاحي في الموطأ كفاءة :  
٢- درجة الكفاءة لصورتها الانحناءية والكفاءة  
٣- الكفاءة على الكفاءة في الكفاءة والكفاءة  
٤- استساخ الكفاءة في الكفاءة والكفاءة  
٥- كفاءة الكفاءة في الكفاءة والكفاءة  
٦- كفاءة الكفاءة في الكفاءة والكفاءة  
٧- كفاءة الكفاءة في الكفاءة والكفاءة  
٨- كفاءة الكفاءة في الكفاءة والكفاءة  
٩- كفاءة الكفاءة في الكفاءة والكفاءة

رقم الصفحة  
في الكتاب

١- وضع الدور : (٤٠٠٠) (٤٠٠٠)

٢١

١- تدعيم الأغذية

٢- تدعيم نوعية البروتينات النباتية

٣- المادة على ارتفاع نقص الكبريتات والفوسفات

٤- إظهار صفات مرغوبة في صفات الأغذية

٥- هناك العديد من الأمور : (١٠٠٠) (٤٠٠٠)

٣٤

١- نوع المادة الغذائية

٢- درجة حرارة التحميد

٣- كمية المادة الغذائية في علف التحميد

٤- درجة حرارة المادة عند التحميد

٥- حجم سواح التحميد

٦- أهداف : (٤٠٠٠) (٤٠٠٠)

٣٧

١- توفير أعواد الأहार المجهرية المختلفة

٢- التخلص من الأضرار المجهرية المرضية والفطرية

٣- المادة

٤- إيقاف نشاط بعض الإنزيمات أو إزالتها



رقم الصفحة  
في الكتاب

## السؤال الثاني (٣٠ علامة)

١- اشرح الآتي : (٨ علامات) (٤٩٤٤)  
 أ- كسب ما كسبه الإنسان : عند توافرها مع كسبها في  
 الكسب ، استبطلت رتبة ذنوبه غير عشرين  
 بألفاظه ، لا يتم صفاء الكل  
 ب- ما يكون دما : إن ترك غير الفاكهة الطاهرة في أوعية  
 مكتوبة كدواء أو غوطقة في الماء أو بغيره ، لم يفسد  
 أكرية التحول ، وإن الفاكهة أو سببها كحل  
 ج- بيان الكل : وهي نوعان ، منها ما هو طاهر  
 هو (٣٣) ، وهو نفس الكسب ، وكل من أكل  
 غير مقبول  
 د- زيادة الكل : سبب إزعاها للعالم ، ما كان  
 ونقل لبيان الكل في مخرجي الافر

٢- اشرح الآتي : (٨ علامات) (٤٩٤٤)  
 أ- شجرة التذلل : هي شجرة التذلل ، وهي  
 شجرة طوية ، أو استقال عواء شجرة افقدان  
 كالماء ، أو وجود فاعل في طائفة الفناء والفناء  
 فما يؤد به الشجر الماء وهو في السواحل الشامية  
 الموصوفة على الشجرة الطيبة ، شجرة للفناء أو الشجر  
 على الفناء ، شجرة طافية ، وهي شجرة طافية  
 على الشجرة  
 ب- شجرة التذلل : هي شجرة التذلل ، وهي  
 شجرة (٣٣) ، وهي شجرة التذلل ، وهي  
 الشجرة ، وهي شجرة التذلل ، وهي  
 ج- شجرة التذلل : هي شجرة التذلل ، وهي  
 شجرة (٣٣) ، وهي شجرة التذلل ، وهي  
 الشجرة ، وهي شجرة التذلل ، وهي

8. ONC 41-21-9

۲۔ انحصار و تکثیر ان کے وجود و واسطہ الہی و ترکیبی و مخلوقی

(171-70) 22

١- زيادة الكونغرس وغيره من الهيئات التشريعية والسياسية

١ - زيادة الطبع عن اكل اللحم او ارضاع الاغنياء (١٧)

$(\log x) (2 \log x) = 0$

١- إلقاء المحاضرة العامة للعلماء في الحديقة

2. افلا اكرم الله الذي خلقنا

٣- زيادة دافعية كمال على زيادة حصة كمال في القارة

[illegible]

فوائد الأثر

1-  $\log_2 256 = 8$  bits

٣٢ (أ) اللحم، يُبرد، يُطبخ معاً على درجة حرارة منخفضة جداً

فرض کنید  $\alpha$  و  $\beta$  دو عدد حقیقی باشند و  $\alpha + \beta = 2\pi$  و  $\alpha - \beta = \frac{\pi}{2}$  را داشته باشیم. مقدار  $\sin \alpha \cos \beta$  را بیابید.

بسم الله الرحمن الرحيم

أجل تظهر هو عرف الشريعة ومنعها من الحيرة

السُّوْرَةُ الْكَافِرَةُ

(ج) الرسومات ! لقد ارسمت الطائر الشار على الف

ط - ختم البكر (1) حرمه، ولا يفصله عن كمال

ما لم يرد في القدر من زيد عن مالك

تأليف مجمع البحوث الإسلامية في القاهرة



رقم الصفحة  
في الكتاب

## السؤال الثالث (٤٤ علامة)

١- وضع المصهور كالحماشي (٩ علامات) (٣×٩)

١- اللزوجة: هي مقدار المقاومة التي تسببها السوائل  
تجاه سرارتها أثناء جريانها بوحدة الانشيبور.٢- الكليب المعقم: هو كليب طازج او مسترجع مرت  
معاملة بالحرارة للرجوع الى درجة التعقيم السابق  
التي قلوه في ابركهار المحرقة المبردة او الماء  
الساخن عند تخزينه في ابركوار الطبي.٣- الكلب الرطب: هو كلبتي المخزونة تحت كلب  
البرقار او الرغنام او الكاموس في طبقة البارد  
لم تخضع الكلب الى ان تتكون الكيف فيه المرغوب.

٤- ما هي المتطلبات: (٦ علامات) (٣×٦)

١- نوع ابركهار المحرقة المستعملة.  
٢- نوع الوسط الغذائي.  
٣- الهواء.

٥- خاتمة بين كلاً مما يأتي (٦ علامات) (٣×٦)

١- التحجير البطيء ← في العصارة كبيرة  
٢- التحجير السريع ← في العصارة أقل.

| رقم الصفحة<br>في الكتاب |                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ٦٥                      | ١- طريقة التصفيف $\rightarrow$ العمل على تقليل نسبة طراز<br>وخفض البساط لا تأتي في المادة الفئائية أو الساتر<br>الكرافيت أو الإبريد المجهزة .                                                                                     |
|                         | - طريقة التركيز $\rightarrow$ العمل على زيادة تركيز المواد التعليمية<br>الذاتية في المادة الفئائية أو على زيادة الضغط<br>الأكاديمي قليلًا مما يحفز فائز الاختبار المجهزة المسجلين .                                               |
| ١١٣                     | ٢- المواد الملبدة والمعلقة $\rightarrow$ من كساء وطبقة الفانز<br>عطرًا بقاءه فطر العطر الطيب أو العطر الناعم<br>لويًا وهما في شرب<br>- المواد الملبدة للزخوة: تعمل على تكوين زخوة للحسين<br>الحكيم الحقيق للياه الفانز من زباديته |
|                         | ٣-                                                                                                                                                                                                                                |
| ٨٦                      | ١- اللكم والدراس                                                                                                                                                                                                                  |
| ٤٤                      | ٢- ل - - - - -                                                                                                                                                                                                                    |
| ٤٩                      | ٣- ( )                                                                                                                                                                                                                            |
| ٨٨                      | ٤- التناوب                                                                                                                                                                                                                        |
| ١٠٠                     | ٥- التكنية                                                                                                                                                                                                                        |
| ١١٣                     | ٦- طائر تاني السيات الكريون                                                                                                                                                                                                       |
| ١١٣                     | ٧- لايزيد عن ١٥                                                                                                                                                                                                                   |
| ١٣٠                     | ٨- ٥٥                                                                                                                                                                                                                             |
| ١٣٣                     | ٩- ١ - - - - -                                                                                                                                                                                                                    |
| ١٠١                     | ١٠- له مضائق المادة الخاتم الحفظ                                                                                                                                                                                                  |

رقم الصفحة  
في الكتاب

## السؤال الرابع (٤٥ علامة)

- ١- اذكر في (١٠ نقاط) :  
 ١- توفير مواد غذائية بحودة عالية واسما من مادة  
 ٢- تجميع الماء من على ترب صوانا طاكيب (البحار والينابيع)  
 ٣- تقليل المياه الجوفية من استهلاك المياه في الزراعة  
 ٤- استغلال المياه الجوفية في قطاع المياه  
 ٥- تقليل المياه الجوفية في قطاع المياه الجوفية  
 ٦- تقليل المياه الجوفية في قطاع المياه الجوفية

## ٢- من أهمية : (٩ نقاط)

- ١- البروتينات :  
 ٢- الفيتامينات والمواد الكيميائية (البروتينات والمواد الكيميائية)  
 ٣- الفيتامينات والمواد الكيميائية  
 ٤- الفيتامينات والمواد الكيميائية  
 ٥- الفيتامينات والمواد الكيميائية  
 ٦- الفيتامينات والمواد الكيميائية  
 ٧- الفيتامينات والمواد الكيميائية  
 ٨- الفيتامينات والمواد الكيميائية  
 ٩- الفيتامينات والمواد الكيميائية  
 ١٠- الفيتامينات والمواد الكيميائية

## ٣- الإجابة العربية : (١٥ نقطة)

- ١- لكل عنصر طيفه المميز الذي يدل على وجوده في العينة  
 ٢- لا يوجد في الطبيعة عناصر كيميائية غير موجودة في الطبيعة

$$\sqrt{2/2}$$

۱- ان کو فیضانِ کلام کا خطاب دیا گیا

Sing / Sat

ceest bank holds up

آل علیہ السلام علیہم السلام

کے آؤں (۳۵۶) / و مرفوع الهم فربما لکھ اؤں

(15) اوفاد الهم كذا

والله اعلم بالصواب

$$\frac{d}{dt} \left( \frac{1}{2} m v^2 + \frac{1}{2} I \omega^2 \right) = \sum \vec{r}_i \cdot d\vec{F}_i$$

المستخرج

(sphere) : relation

2nd YOX 9)

۱- در کتب معتبره - و احادیث معتبره

15A

Seitens des Betriebes

2

۱- در مورد کلیه اشیا

0 - اكل الكوسة الباردة  
1 - اكل الكوسة الباردة

4- امانة على ائمة الخيرة وتقلد في شئ

کتابت فی ۱۱/۱۲/۱۳۸۵

کے اعلیٰ ترین طبقہ پر مشتمل ہے۔

عبر قفوة فری

رقم الصفحة  
في الكتاب

٥- تتبع الرئيس !

( ١١ ملحق )

( ٤٤٤ )

١- لفتل سنة الرحمن والحوار الصليبي الارمني

٢١

سنة المرافعة

٢- كنيسة الكلب

٣- سيرة الكلب لدمج الحرة طائفة والزمن

الحياة

٤- ليرة الكلب لدمج حرة ( ٤٥ )



رقم الصفحة  
في الكتاب

## السؤال الخامس (١٧ علامة)

(١٨ علامة)

٢٩

١ - الفيتامينات حلال في الماء  
ب - الفيتامينات حلال في الدهون

٢ - صلبة الكيوان ب - نوع إغذاري كيميائي  
د - مكوّنات الكيبي

٣ - أصباغ كميائية بصفة الإطعام كيميائية الفيزيائية  
ب - جميع نمل الكيبي بتركيبه للجودة بدرجة

٤ - جميع كفاية الحاملة الحرة  
ب - جميع كفاية الزمن المثلثة للفترة

٥ - على : (١٤ علامة)

١ - أ - استخدام فترة حادة  
ب - الحافة طاعة الشربة

٢ - كيميائية لثارة لوار في إمداد السرخ

٣ - سبب السطح الكيبي في كيميائية كيميائية  
المركبة (وغيره) في كيميائية كيميائية زائد  
مركبة كيميائية كيميائية

رقم الصفحة  
في الكتاب

(٤٩٣)

(٦٤٣٢)

- ١- معرفة الاختلافات التركيبية للكلية وشقها
- ٢- معرفة تأثير الاختلافات التركيبية على
- خطوات التجميع والاختلافات
- ٣- تطبيق القوانين والقواعد في

(٤٩٣)

(٦٤٣٢)

- ١- أثقل مكونا كليس ما وهي الشوايف والحاجص الكبري
- ٢- هلست القز وشج سنا عطاء البافه وانما له للخرطوم
- ٣- القز: وهي افف المكونا خالب شذخ خولان

(٤٩٣)

(٦٤٣٢)

١- الدهن

٢- البروتين

٣- النضيب على ربي طريقة افلة (٦٤٣٢)

٤- السكر

٥- C<sub>6</sub>H<sub>12</sub>O<sub>6</sub>

S