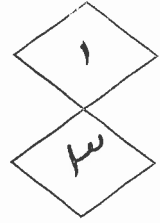


المملكة الأردنية الهاشمية
وزارة التربية والتعليم
إدارة الامتحانات والاختبارات
قسم الامتحانات العامة



امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٨ / الدورة الصيفية

(وثيقة محمية/محدود)

المبحث : العلوم المهنية الخاصة (التصنيع الغذائي المنزلي) / ف١ + م٣ مدة الامتحان : ٠٠ : ٢٠ : ٢٠
الفرع : الاقتصاد المنزلي
اليوم والتاريخ : السبت ٢٠١٨/٧/٧

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

السؤال الأول : (٢٦ علامة)

(٨ علامات)

أ (وضّح المقصود بكل مما يأتي :

(٢) الخضراوات.

(١) الإنزيمات.

(٤) اللجنين.

(٣) النضج التام.

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

(١٤ علامة)

الإجابة إلى دفترك :

(١) التخليل هو حفظ المواد الغذائية بواسطة المحاليل الملحية في ظروف تسمح بتكاثر أحياء دقيقة مفيدة لها

القدرة على تحويل السكر إلى حمض. ()

(٢) تُحفظ الخضراوات والفواكه الطازجة مبرّدة على درجات الحرارة المناسبة وذلك للحفاظ على قيمتها الغذائية

وجودتها. ()

(٣) يُعدّ فيتامين (أ) من أكثر الفيتامينات تأثراً بالتجميد. ()

(٤) يُعدّ التركيز مرحلة من مراحل تجفيف الأغذية السائلة. ()

(٥) يُفضّل قطف الأعشاب في بداية إزهارها لتبقى أجزاؤها متماسكة. ()

(٦) يتناول الناس الأعشاب مع طعامهم وشرابهم على شكل مأكولات ومواد نكهة وملونات ومشروبات ساخنة

وباردة. ()

(٧) يُعدّ الحفظ بالتبريد من أقل طرائق الحفظ انتشاراً. ()

ج) تحدث تغيرات عدّة في المكونات الكيميائية للثمار في أثناء التخزين، وضّح التغيرات التي تحدث على كل من :

(٤ علامات)

(٢) اللون.

(١) المواد الدهنية.

يتبع الصفحة الثانية/ ...

الصفحة الثانيةالسؤال الثاني: (٢٤ علامة)

(٨ علامات)

أ) اذكر اثنين لكل مما يأتي:

- ١) الصبغات القابلة للذوبان في الدهن.
- ٢) أمثلة على فواكه تنتمي إلى التفاحيات.
- ٣) طرق تلافي مشكلة جفاف سطح الخضراوات المجمدة.
- ٤) الطرق المستخدمة في التجفيف.

(١٦ علامة)

ب) أكمل الفراغ في العبارات الآتية، وانقل الإجابة كاملة إلى دفتر إجابتك:

- ١) المكوّن الغذائي الذي يُكسب الخضراوات والفواكه الطراوة والغضاضة هو
- ٢) التجميد هو خفض درجة حرارة المادة الغذائية ما بين (..... -) °س.
- ٣) تعتمد الطريقة التقليدية للتخليل على الحفظ في محاليل ملحية تركيزها (.....%).
- ٤) طريقة حفظ الخضراوات والفواكه التي تُحافظ على القيمة الغذائية والنكهة واللون والقوام هي
- ٥) من أكثر الفيتامينات تعرّضاً للفقد في أثناء التجفيف هو فيتامين
- ٦) يجب أن لا يقل تركيز السكر في شراب الفاكهة المركّز عن (.....%).
- ٧) تُحدّد المواصفة القياسية الأردنية للأعشاب المجففة نسبة الرطوبة بما لا تزيد على (.....%).
- ٨) تتمثّل الأهمية الاجتماعية للأعشاب والتوابل في المحافظة على الموروث والطب البديل وتوفير

www.awa2el.net

السؤال الثالث: (٢٤ علامة)

(١٢ علامة)

أ) علّل كلاً مما يأتي:

- ١) يُراعى عند تخزين الخضراوات والفواكه تجنّب التخزين المختلط.
- ٢) أطلق على التمر لقب منجم.
- ٣) الحرص عند تجميد الخضراوات أن تكون الكمية في العبوة الواحدة مناسبة للاستعمال.
- ٤) يُفضّل استعمال العبوات الزجاجية في حفظ المخلاتات.
- ٥) السلق الخفيف لبعض الخضراوات والفواكه المراد تجفيفها.
- ٦) العناية بنظافة مطحنة التوابل وتجفيفها بعد كل استعمال.

(١٢ علامة)

ب) صنّف النباتات الآتية حسب الجزء المستعمل في كلّ منها:

(-) حصاليان - العرقسوس - الحلبة - التمر هندي - الزعفران - القرفة

يُبع الصفحة الثانية/ ...

الصفحة الثالثةالسؤال الرابع: (٢٦ علامة)

- أ (استنتج سبباً واحداً لكل مما يأتي:
- (١) استمرار الخضراوات والفواكه عند التجميد.
 - (٢) تكون طبقة بيضاء على سطح المحلول الملحي.
 - (٣) تبلور السكر في المربيات.
 - (٤) نمو الخمائر والأعفان على سطح شراب الفاكهة.
 - (٥) سيولة الجلي.

ب) رتب بالتسلسل خطوات إنتاج المربى الآتية:

- التغطية وقلب العبوات
- إضافة حمض الليمون والبكتين والطهو
- فحص جاهزية المربى
- إضافة السكر والطهو حتى الغليان
- التبريد وتنظيف العبوات ووضع بطاقة البيان والخزن
- تجهيز الفواكه
- التعبئة الساخنة
- طبخ الفواكه

ج) اذكر أربعاً من صفات المخلل عالي الجودة.

(٨ علامات)

السؤال الخامس: (٢٥ علامة)

أ (حدد العوامل المؤثرة في كفاءة الحفظ بالتبريد.

(٦ علامات)

ب) من المحتمل أن يؤدي الاستعمال الخاطئ والإفراط في تناول النباتات العشبية إلى حدوث أضرار صحية بالغة على الرغم من فوائدها الكثيرة، ما النصائح التي تقدمها بهذا الخصوص؟

(٦ علامات)

ج) عدد أربعة من الأمور الواجب مراعاتها للمحافظة على المواد الطيارة عند تخزين الأعشاب المجففة.

(٨ علامات)

د (لخص طريقة الغلي في إعداد المشروبات العشبية.

(٥ علامات)

﴿ انتهت الأسئلة ﴾

رقم الصفحة
في الكتاب

الإجابة النموذجية :

السؤال الأول : (٢٦ علامة)

(٨ علامات)

١. وضع المقصود بكل مما يأتي : (٨ علامات)
أ. الإنزيمات : مواد بروتينية تعمل كمعامل مساعدة تزيد من سرعة التفاعلات الحيوية وتدخل في التفاعل دون أن تتأثر وتسمى بالتر متحفزة في عملها. (٣ علامة)

٢. اجفادات : الأجزاء المخفضة للنباتات ، المقابلة للأجزاء وتشمل الجذور والأوراق والسيقان والأزهار والبذور والقرون والفواكه والأوراق. (٢ علامة)

٣. النسيج : مجموع الخلايا (اللون ، التركيب ، القوام ، ...) التي تتجمع (تتواءم) من خلايا النسيجية للفر والتطور معاً ، الحاصل الأول من الجسم. (٢ علامة)

٤. اللجنيم : مادة مبلبة مقاومة للتقلل تنمو بسبب التلويغ النباتية وتزداد في جذور الخشب بعد توقف نمو النبات ولا تتأثر بالحرارة وهي تتركز في الخشب. (٢ علامة)
ب) ضع إشارة (✓) وإشارة (X) (٤ علامة)

١. (✓) (٩٨)

٢. (✓) (٤٦)

٣. (X) (٧٠)

٤. (✓) (٧٩)

٥. (✓) (١٩٣)

٦. (✓) (١٧٧)

٧. (X) (٦٣)

* علامتان لكل إجابة (١٤ = ٢ × ٧)

ج) وضع إشارات (✓) و (X) (المراد بالهضم والامتصاص) (٤ علامات)

١ - المواد الدهنية : يزداد كميتها ويتركز في جفء الشار كالزيتون والأفوكادو لتقليل زعم مستويها مع أفعال هضمة البنغ. (٣ علامة)

٢ - اللون : نجد اختفاء اللون الأخضر في معظم أنواع الشار أول دلائل البنغ إذ تقل كمية الكلوروفيل تدريجياً ويظهر في أثناء البنغ نتيجة تملاء بفضل انزيم الكلوروفيل وظهور صبغات أخرى مثل الأنيكوبين والكاروتينات ويتأثر بكون اللون المنز بدرجة حرارة بيئية المحيطة. (٢ علامة)

رقم الصفحة في الكتاب	
	(السؤال الثاني: (٢٤ علامة)
	(٤) اذكر اثنين لكل مما يأتي: (٨ علامة)
١٥	١. الكوروسل (البحر ضور)
	٢. الطاروتينويات
٣٣	١. التفاعع، أمنافة
	٢. البرجام، (الأكثر)
	٣. السرجل
٦٩	١. اكتب الأكيص وربطها بكل جيد
	٢. اكتب الأكيص نالون صكية
٧٨	١. التحفيف اسمي (الجلي)
	٢. التحفيف الصناعي * ولون أسن فقط (٨=٤×٢)
	(ب) امل الفراغ في العبارات، كسرة: (١٦ علامة)
٨١	١. الماء
٦٨	٢. (-١ = ١٨) س
٩٨	٣. (٦) %
٦٤	٤. التبرير
٧٨	٥. فيتامين (ج)
١٥٩	٦. (٦٥) %
١٩٦	٧. (١٢) %
١٧٩	٨. فرض العمل
	ملحوظتان لكل اجابة (٨×٢=١٦)

رقم الصفحة في الكتاب	
	السؤال الثالث : (٤ علامة)
	(٤) على كلاً مما يأتي : (١٢ علامة)
٤٧	١. الأضلاع متساويةً - ليست على قابلية منقلاب، كما أن تخزين كل نوع لورده سهل ملاحظة ومراقبة. (٢ علامة)
٣٦	٢. لأن غنى المعادن والعناصر الغذائية لمختلفة. (٢ علامة)
٦٩	٣. لتعرض المادة للتجوية. (٢ علامة)
٩٩	٤. لتخزين المواد المتآكلة بالموت والحجوة. (٢ علامة)
٧٥	٥. لتقضاء على الانزيمات التي تسبب التلف. (٢ علامة)
٢٠٣	٦. لمنع انتشار البكتيريا وبلغ الضرر. (٢ علامة)
١٨١	(ب) صنف نباتات كريمة حسب مجزئتها : (١٣ علامة)
١٨١	١. مصليان ← الأوراق
١٨٤	٢. العنق ← الجذع
١٨٥	٣. الحلية ← البذر
١٨٧	٤. المزهري ← الثمار
	٥. الزعفران ← الأنثى
	٦. القرنة ← القسور
	* علامتان لكل إجابة (٦ × ٢ = ١٢)

رقم الصفحة في الكتاب	السؤال الرابع : (٢٦ علامة)
	(٤) ١. استخرج سبباً وامداً لكل كلمة : (١٠ علامات)
٦٩	١. الترفع للوارد لفترة بعد التقطيع
	٢. مدة السلف الخفيف غير كاضية
	٣. إضانة كمية كبيرة من إحصار من إشار السلف اركية غير كاضية من طار
١٠١	٥. تعرض لخلل للوارد . ٢. ترددت بالخمار لطمية أثناء عمل
١٣٥	(٣) ١. نقص كمية المصنوع ٢. زيادة كمية المصنوع ٣. مفرمة لطنخ
١٦١	(٤) ١. كمية السكر قليلة ٢. لبيدات ٣. الموارد غير لطيفة
	٣. لتعبئة الباردة ٤. حالة الموضوعة ٥. تكوت العين
١٥٢	(٥) ١. زيادة تركيز الحامض ٢. انخفاض نسبة بكتين في الفواكه
	* مطلوب سبباً وامداً فقط (موسمان لكل اجابة ٥×٢=١٠)
	(ب) رتب بالترتيب خطوات الإنتاج لذي : (٨ علامات)
١٣٤	١- تجهيز الفواكه ٢- طبخ الفواكه ٣- إضافة السكر والطهي لفلان
	٤- إضافة صمغ الصندل والبكتين (البريم) والفور ٥- تخمير جافضه لمرى
	٦- التعبئة لافذه ٧- تعبئة العبوات
	٨- التبريد وتخفيف لصبوات ووضع بطانة لبيان والمخرن
	* مطلوب لكل نقطة (٨×١=٨)
	(٤) أديباً من صفات لخلل عالي الجودة : (٨ علامات)
١٠٠	١. القوام متماسك غير زفوف
	٢. النكهة مميزة والخمونة ظاهرة ومقبولة
	٣. المحلول طلي صافي
	٤. القطع أو اللزج متجانسة في الحجم
	٥. اللون حمير للمنتج
	* مطلوب (٤) نعماً فقط / موسمان لكل نقطة
	(٨×٤=٣٢)

السؤال الخامس : (٢٥ علامة)

أ) املأ الفراغ في كفاية حفظ بالتعبير : (٦ علامات)

٦٣

١. درجة الحرارة .

٢. التخمير هو التخزين .

٣. الرطوبة النسبية .

* عددتان لكل إجابة (٣ × ٢ = ٦) .

ب) اشرح للاستعمال الخاطئ في تناول النباتات العسبية : (٦ علامات)

١٧٨ / ٧٧

١. عدم المغلظة في تناول هذه النباتات فاصدة للأطفال والحوامل

والمرضى .

٢. تجنب الانتفاع بالصبغة بالعفن والتلف .

٣. مراعاة عدم وجود تداخل بين تناولها والأدوية لبعض المرضى .

* عددتان لكل إجابة (٣ × ٢ = ٦) .

ج) أجب عن الأسئلة الواجب طاعتها : (الهدف : على مواد لطايرة للوقت : ٨ علامات)

١٩٧

١. تفتتها للتأكد من خلوصها من الحماض الحبيبي (الفريسة) والأثرية .

٢. تسمى بعض التوابل تحميصاً مناسبتاً على الكاريوت والكمون .

٣. تعبئة الأعشاب والتوابل دهناً (في نباتات صلبة وشجيرة) وتغليفها سليمة ومغلقة بشكل

جيد ومنعرجة عن مواد تحميده من الهواء الخارجية ، ومراعاة عدم التكدس ، ووضع

بطاقة البيان مع عبوات التخزين .

٤. تخزين الأعشاب بعبر رطل (الأولية) وطعمه الكميح ، اللازمة صبغها بصبغة أدراسية .

٥. تخزين المسنخ مني ممازجه صبغة التهوية وجيد عند مصدر لتكوث والمطر والحرارة الزائدة .

٦. وضع العبوات مع رفوف مبانة مرتفعة عن سطح الأرض وجيدة عند الجدران

٧. زده تكثف غث التخزين مبانة وفالية من الرياح في ظل غروب فيرج .

* مطلوب (٤) نقاط فقط / عددتان لكل نقطة (٤ × ٢ = ٨) .

د) اشرح طريقة الغلي في إعداد طرايات لعسبية : (٥ علامات)

٢١٢

يوضع النبات في وعاء ^(١) ويضاف إليه الماء البارد ^(٢) ثم يترك

فوق النار حتى يغلي ^(٣) لمدة (١٥) دقيقة على الأقل ^(٤) ، ثم يصفى

ويقذف ما عدا غثا وتصل هذه الطريقة مع الجذر والتلف .

(انتهت الإجابة) .