



امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٣ / الدورة الصيفية

(وثيقة محمية/محدود)

مدة الامتحان : ١٥ : ١٥

المبحث : الصناعات الزراعية / المستوى الثالث

اليوم والتاريخ : السبت ٢٢/٦/٢٠١٣

الفرع : الزراعي

ملحوظة : أجب عن الأسئلة الآتية جميعها وعددها (٤)، علماً بأن عدد الصفحات (٣).

السؤال الأول: (١٢ علامة)

- (أ) وضح أربعة من المعوقات والتحديات التي تواجهها الصناعات الغذائية الأردنية. (٤ علامات)
- (ب) هناك العديد من العوامل العامة التي يجب أخذها بعين الاعتبار لإنتاج عملية تخليل الثمار، اذكر خمسة منها. (٥ علامات)
- (ج) الصندوق المجاور يحتوي أمثلة على مكونات غذائية كبرى وصغرى، اكتب في فتر إجابتك اسم المكون الغذائي الذي يُستخدم في كل من الحالات الآتية: (٣ علامات)

أمثلة على مكونات غذائية كبرى وصغرى

الفولور ، النشأ ، فيتامين ج (C) ، اللسثين ، البيود ، بروتينات الشرش

١- إنتاج شراب الجلوكوز.

٢- تدعيم الخبز.

٣- تحسين صفات الخفق والنسجية في مخاليط الكعك والحلوى.

السؤال الثاني: (١٤ علامة)

- (أ) وضح المقصود بكل مما يأتي : (٤ علامات)
- ١- التخمر اللاكتيكي. (٤ علامات)
- ٢- العصير. (٤ علامات)
- (ب) قارن بين كلاً مما يأتي : (٦ علامات)
- ١- (الانتفاخ اللين) و (الانتفاخ الصلب) في معلبات الأغذية من حيث شكل الانتفاخ الذي يظهر على المعلبات في كل منهما.
- ٢- (الطريقة الباردة) و(الطريقة الساخنة) لإضافة السكر عند تصنيع الشراب الطبيعي من الناحية العملية.
- ٣- (المواد الملبدة والمعكرة) و (المواد المكسبة للرغوة) من حيث غرض إضافة كل منهما للشراب الأسامي المستخدم في تصنيع المياه الغازية.



الصفحة الثانية

ج) يتكون هذا الفرع من (٤) فقرات، تحتوي كل فقرة على أربعة بدائل واحد منها فقط صحيح، على دفتر إجابتك، اتقل رقم الفقرة والإجابة الصحيحة أمامها كتابة : (٤ علامات)

١- إذا أصبح سطح الأغذية المحفوظة بطريقة التجميد خشناً وجافاً وصلباً مع وجود بقع سوداء على السطح، فإن هذا العيب ناتج عن:

- الأحياء المجهرية - التغيرات التأكسدية - نشاط الأنزيمات - حرق التجميد

٢- أحد المظاهر الآتية تدل على انتهاء عملية تخليل الثمار:

- ظهور الطعم الأصلي للثمار - خلو الثمار من السكريات القابلة للتخمر

- تحول لون الثمار من الأخضر المصفر إلى الأخضر - انخفاض شفافية الثمار عند التقطيع

٣- الطرق السليمة لحفظ العصير لفترة طويلة حتى يستهلك:

- البسترة والتجميد والمواد الحافظة - التعقيم والتجميد

- البسترة والتعقيم - التبريد والتعقيم والمواد الحافظة

٤- المنتج الذي تم فيه استبدال عصير الفاكهة بمحلول سكري مركز مع الاحتفاظ باللون

والشكل وسلامة الأنسجة هو:

- المربي - الفاكهة المسكرة - الجلي - المرملاد

السؤال الثالث: (١٣ علامة)

أ) على دفتر إجابتك أكمل كلاً من الفراغات الآتية بالمعلومة الصحيحة : (٧ علامات)

١- من أسباب فساد الخل و

٢- خطوة الكبريتة في تصنيع الأغذية المحفوظة بطريقة التجفيف تهدف إلى و

٣- تُحفظ الأغذية بطريقة التركيز عن طريق إضافة السكر وذلك لرفع نسبة المواد

الصلبة للكلية إلى

٤- من العيوب الشائعة في حفظ الأغذية بطريقة التبريد و

ب) علّل كلاً مما يأتي : (٤ علامات)

١- ضرورة تعبئة المواد الغذائية في العبوات المطلية من الداخل بطبقة مناسبة لنوع

المادة الغذائية عند حفظها معلبة.

٢- ضرورة تخزين معلبات الأغذية قبل استهلاكها في أماكن جيدة التهوية وذات رطوبة نسبية منخفضة.

ج) بماذا تبرر قيام مصانع تعليب الأغذية باستخدام معاملات حرارية مختلفة (من حرارة ووقت)

عند تعقيم المعلبات. (علمتان)

الصفحة الثالثة

السؤال الرابع: (١١ علامة)

- (أ) المربي والجلي من الصناعات الغذائية المهمة، أجب عن الآتية:
- ١- حدد ثلاثة عيوب أو مظاهر فساد تلاحظها في المرببات أحياناً.
 - ٢- ما أهمية إضافة للبكتين في أثناء تصنيع الجلي ؟

(ب) يتكون هذا الفرع من (٦) فقرات، تحتوي كل فقرة على أربعة بدائل واحد منها فقط صحيح، على دفتر إجابتك، انقل رقم الفقرة والإجابة الصحيحة أمامها كتابة : (٦ علامات)

- ١- من أكثر المواد الكيميائية الحافظة استعمالاً في صناعة الشراب الطبيعي والصناعي:
- بنزوات الكالسيوم - بنزوات الصوديوم - حمض الستريك - حمض الأسكوربيك
- ٢- أي من خطوات تصنيع العصير أدناه يتم فيها الحصول على أجزاء متجانسة الحجم تمنع ترسب المواد العالقة في أثناء التخزين:
- الترشيح - إزالة الهواء - التجنيس - خلط العصير
- ٣- يفضل نقل وتخزين عبوات المياه الغازية في درجات حرارة منخفضة حتى لا يؤدي ذلك إلى :
- تغير اللون - تغير الطعم - وجود العكارة - انفجار العبوات
- ٤- لضمان انتظام توزيع شرائح القشور في المرملاذ فإنه يُعبأ أثناء التصنيع على درجة حرارة:
- ٦٢ سن - ٧٢ سن - ٨٢ سن - ٩٢ سن
- ٥- عند تصنيع المرملاذ الطو، إذا كان لديك (١٠٠٠) غرام عطر ، فإن كمية السكر بالغمات المطلوبة للتصنيع في هذه الحالة تكون :
- ٨٠٠ - ٩٠٠ - ١٠٠٠ - ١١٠٠
- ٦- محلول سكري عالي التركيز مضاف له مواد مكسبة للون والطعم والرائحة، بالإضافة إلى حمض الستريك والمواد الكيميائية الحافظة. هذا المنتج هو :
- الشراب للصناعي - الشراب الطبيعي - المياه الغازية - الجلي

انتهت الأسئلة





المبحث: الصناعات الزراعية ٢٢
الفرع: الزراعة

مدة الامتحان: ١٥٠

التاريخ: ١٣/٦/٢٠١٣

١٥٠
١٣٠
١٣/٦/٢٠١٣

الإجابة النموذجية:

السؤال الأول ١٢ علامة

رقم الصفحة
في الكتاب
R21

١ - ٢ ربيعية سوقية وكثيرة تدرجها لصناعة لقمية

١. محرم كفاية الإنتاج المحلي لزيادة الإنتاجية لصناعة صدر المواد الأولية الزراعية
لتنافس المنتجات وطباعة، وتبين جودة أحيانا، مع بيان أهمية توفير المواد الأولية الزراعية

٢. ارتفاع كلفة الإنتاج لبعض المواد الأولية، نقصها ونقصها، واستغناء في
الصناعة عن الحصول على المنتجات الجيدة الجيدة.

٣. ضعف حجم الصادرات الزراعية القابلة للإمالة إلى الخارج، مما جعل
الإنتاج بالأسعار العالمية

٤. شائكة المنتجات الغذائية العربية والأجنبية للصناعة (الغذائية)
الدولية من صنع الأسواق الخارجية.

٥ - عمال أجابوا أجملات . ٥ علامة

١. نسبة الإنتاج

٢. درجة الحرارة

٣. الزوار

٤. أنواع البسوات المستخدمة وحجوزها

٥. صناعة البسوة

٦. المواد الملونة

٥ - انظر لصفحة مكررة الأندج :
١. التباين
٢. البروتينات السكرية
٣. اللبنة

السؤال الثاني ١٤ علامة

رقم الصفحة في الكتاب

٥ - وظو المصنوع : (٤ علامة) ٤٤٤

١. التخر الأكتيبي : تحول سكر اللاكتوز أو الميوكوز الموجود

في وسط التخر الى حمض لاكتيك ، بفعل حمض أو إنزيم بكتيري

حمض اللاكتيك الهوائي .

٢. العسر : العصارم الراتعة أو سبب الراتعة وغير المتخرة ، التي

تنتقل من اللب - الشافية والخالية من لبغضن والاصابات الحسية والنظيرية

الهدف من البذر وتناوب اللب ، والحاصل باحد طرفه حفظ الحامضية في

حاله عدم الغضض في استلامه مباشرة .

٦ - قارة بيرة : (٦ علامة) ٤٤٢

١- ارتفاع نسبة رطوبته :

اللب : يبدون فيه أحد طرفي طبقة شحمية وبطرف الآخر سميكة عند

الارتفاع عليه ثم تدببت ان يعود طراها لدرجة عند زوال الرطوبة

اللب : يتميز بمرحلتين احد طرفي طبقة أو طبقتين ، وهن من لعدة بيرة

لهن في ارجاعه لحالة الطبيعية عند ارتفاعه

٢- ارتفاع البارد المسانحة :

البارد : تتطلب جهداً كبيراً لدرجه السكر ١٠٧

الساخن : الجهد البندول في احياتة السكر ميل لبيد ارتفاعه

٣- امرار الحفرة والبيسة للبرودة :

المرار المعركة : اصابه الجسيم الغائبة منها القايه وهو البيرة البيرة

إفانحة ال محمد لوز وها وخبير .

المرار البيسة للبرودة : تصان لغيره تاديه عنده لخميه الحجم الحقيق للماء الغائبة والبرودة

٥ : صعد : (٤ علامة) ٤٤٤

١. صعد التخميد . ٢. ضو الثامن من كبريتات الصابون للتخر ٥٢٢٦

٣. البيرة والتخميد امرار بلائف . ٤. الغائم البيرة ١٢٥١١٠

السؤال الثالث ١٣ المكونة

رقم الصفحة
في الكتاب

٥- آكل الزرع : (٧ مكونات) ٤٧٧

١- من أسباب حسد كل : كبرياء عن الاستيلاء (استودرما) ٥

ديان كل ، ذباب كل .
مطبوخة أمية ② تنه

٢- حموضة كبريتة هذفا الى : ٦٧

المانعة على لون البشرة ووجع تسبب على رؤساء والازمنة (مطبوخة ② تنه)
المؤكسة ، تأخذ تغير لون الماء الى الاسود عند طهارة

٣- تسبب تقاعن اللوز لبيبي غير الاثريين (سيلارد) تقطن تقو قشايه ٨ و ٩

٣- تقطع الازمنة بالذئذ :

٦٩ حصول مواد لخطية لعلية الى ٦٥ % اذ انتر

٤- صر صير (كبريد)

٣٣ تلف الثريد ، الذئذ واللفاف ، نشاط الوجود

المجربة ، تقطع الثريد مطبوخة ② تنه

٥- عمل : (٤ مكونات) ٤٤٤

١- حواد مصلية الازمنة للذئذ : وذل (انجوا حورية لبقاعن)

٨٤ يبر مارة لحداد وادرة لقتانته .

٢- تخزيب لعلية : وذل تجبنا لهدا لعلية وده ٨٦

ثم تنقيته .

٥- عبادا ثير : (٤ مكونات)

تختلف لعلية لحرارة لعلية الازمنة شيئا للذئذ والذئذ :

١- وده لحرصية ٥٨

٢- تمام لادرة لقتانته .

٣- الصند الجري

٤- صبر لعلية

رقم الصفحة في الكتاب	السؤال الرابع المادة
	٥- المرئي والباقي من إحصائيات لغتنا : (٥ علامات)
	١- سيولة المرئي
١٣٥	٢- اسمر - اللون
	٣- تباير المرئي
	٤- عفن المرئي
	٤٣
	٦- أهمية إحصاء التلخيص :
	١- إحصاء التلخيص الشفائية والبررنة الجزاء
	٢- إحصاء التلخيص إحصاء
	٤٣
	٧- ملقد :
١٤٦	(٦ علامات)
١٠٦	١- نزواتي للبرودوم
١٠٠	٢- التجميعية
٨٦	٣- القبار لبعجان
١٥٦	٤- ٨٢ سحر
١٤٤	٥- ١٠٠ غرام
١٠٨	٦- الشراء إحصائيه