



## امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٥ / الدورة الصيفية

(وثيقة محمية/محدود)

س د  
٢ ٠٠

مدة الامتحان : ٢٠٠  
اليوم والتاريخ : الأربعاء ١٧/٦/٢٠١٥

المبحث : علوم مهنية خاصة (التصنيع الغذائي المنزلي) / المستوى الثالث  
الفرع : الاقتصاد المنزلي

ملحوظة : أجب عن الأسئلة الآتية جميعها وعددها ( ٥ ) ، علماً بأن عدد الصفحات ( ٢ ) .

السؤال الأول: (٢٠ علامة)

(٨ علامات)

أ ( وضح المقصود بكل مما يأتي:

- ١- النضج التام.
- ٢- اللجنين.
- ٣- الجلي (الهلام) حسب المواصفة القياسية الأردنية.
- ٤- المحلب.

(٤ علامات)

ب) انكر اثنين من الإجراءات التي تُتخذ لتفادي ظهور الاسمرار الإنزيمي.

(٨ علامات)

ج) عُدّ أربعاً من صفات المربّيات عالية الجودة.

السؤال الثاني: (٢٠ علامة)

(١٢ علامة)

أ ( علّل كلاً مما يأتي:

- ١- تجنّب حفظ الخضراوات والفواكه لفترات طويلة في أكياس بلاستيكية محكمة الغلق.
- ٢- تفقّد الخضراوات والفواكه المبزّدة بشكل منظم ودوري.
- ٣- يُفضّل طحن حب الهال قبل الاستعمال مباشرة.
- ٤- تحميص بعض التوابل تحميصاً مناسباً مثل الكراوية والكمون.
- ٥- تُغمر بعض ثمار الفاكهة بالمحلول القلوي قبل عملية التجفيف.
- ٦- يُفضّل عدم قطف الأعشاب تحت أشعة الشمس المباشرة.

(٤ علامات)

ب) صِف التغيّرات التي تحدث لكل مكون من المكونات الآتية في أثناء نضج الثمار:

- ١- المواد الدهنية.
- ٢- البروتينات.

(٤ علامات)

ج) صنّف الخضراوات الآتية وفق جزء النبات المأخوذ منه:

- ١- اللفت.
- ٢- الخس.
- ٣- البنندورة.
- ٤- البروكلي.

يتبع الصفحة الثانية ....

الصفحة الثانية

السؤال الثالث: (٢٠ علامة)

(١٢ علامة)

أ) انكر ثلاثاً لكل مما يأتي:

- ١- أشكال البكتين حسب مرحلة نضج الثمار.
- ٢- المواد المستخدمة عند حفظ الخضراوات والفواكه بالسكر.
- ٣- أسباب التسكير في الجلي.
- ٤- الطرق المستعملة لإعداد المشروبات العشبية.

(٨ علامات)

ب) حدّد الخطوات الأربعة لإعداد المرملاذ.

السؤال الرابع: (٢٠ علامة)

(٦ علامات)

أ) قارن بين طريقتي الحفظ بالتبريد والتجفيف من حيث:

- ١- الطرق المستخدمة.
- ٢- مدة الحفظ.
- ٣- درجة الحرارة.

(٦ علامات)

ب) عدّد ثلاثاً من المشكلات التي قد تحدث عند تجميد الخضراوات والفواكه.

ج) عدّد أربعة من الأمور الواجب مراعاتها للحصول على شراب فاكهة عالي الجودة وذو نكهة ولون مرغوبين.

(٨ علامات)

السؤال الخامس: (٢٠ علامة)

(٨ علامات)

أ) سمّ نباتاً واحداً يُستخدم في كل حالة من الحالات الآتية:

- ١- خفض ضغط الدم وتنشيط حركة الأمعاء.
- ٢- صناعة القشديات المنجّبة وخاصة البيوظة.
- ٣- بديلاً عن الكاكاو في عدد من الصناعات الغذائية.
- ٤- صناعة العطور والصابون وزيوت الحمام.

ب) من المحتمل أن يؤدي الاستعمال الخاطيء والإفراط في تناول الأعشاب والتوابل إلى حدوث أضرار صحيّة

(٦ علامات)

بالغة على الرغم من فوائدها الكثيرة، قنّم ثلاث نصائح للأشخاص الراغبين باستخدامها.

(٦ علامات)

ج) تتبّع خطوات إنتاج مخلل الخيار منزلياً موضحاً إجابتك من خلال مخطط.

امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٥ {الدورة الصيفية}



وزارة التربية والتعليم  
إدارة الامتحانات والاختبارات  
قسم الامتحانات العامة

صفحة رقم (١)

د ع

مدة الامتحان : ٣٠  
التاريخ : ١٧/٦/٢٠١٥ م

المبحث : التصنيع الغذائي المنزلي / ٣٣  
الفرع : الاقتصاد المنزلي

الإجابة النموذجية :

رقم الصفحة في الكتاب	الإجابة النموذجية :
	١. مثال السؤال : (٤ علامات)
	٢. وضع المقصد لكل مما يأتي : (٨ علامات)
٢٩	١. تصنيع التخمير : مجموع العمليات الحيوية (العندليب، التخمير...) التي تتم ابتداءً من المراحل البيولوجية للفرد والتطور وفقاً لمراحل الأوط، من طقس. (٢ علامة)
٤٣	٣. الخبز : مادة صلبة متمايزة للتعامل تنمو بين الألياف النباتية وتزداد من حيزان للنويلا بعد توتور نمو السبان والاستثمار بالحرارة وحرارة خبز كبرهيدراتية. (٢ علامة)
١٥١	٤. (الحل (المطبخ)) : منتج مخضر من راهد ذو أكثر من أنزيم غير السائل الرائب لتزيد لاصطفاؤه فيه أي كبراز نباتية عالقة ويضاف إليه بلاضافة إلى أنه يمنع الحماض المتنامي في مراحله. (٢ علامة)
١٨٦	٥. الحليب : حليب مستعمل يعرف حليب الرابطة من الطعم شربه على الأطفال وعضائهم بعد حتمته إلى طينز، كغذاء ليعيد الحياة بسبب أفضله لغيره. (٢ علامة)
١٩	٦. (١) أ. شرح صمد الإبرارات آتت من الإبرار، الأثر صمد : (٤ علامات) ١. التبريد في عمليات التخمير والاطبخ ٢. كشي الطاهر بالآر أو التخليط والاطبخ ككري ٣. التخليط وجملة صمدية بالآر صمد عصير اللوز أو ملح اللوز * مطلوب (٤) إبرار عند التبريد (٤=٤×٤) ٧. (٢) أ. يمتد من صفات المحيطات عالية الجودة من (٤ علامات)
١٣٤	٨. أ. أتمام بقا سله جبرائيلين صمدية لزعة صا ٩. إنكه صمدية لزعة الغالكة صمدية صمدية، فالإيق من العلم لفرصة ١٠. اللوز صمدية لزعة ١١. أنملا تقل نسبة طراد لصمدية لزعة عن ٦٥٪ ١٢. أن لا صمدية لزعة أو تنكسر فيه جبرائيلين صمدية أو أنه مخزن * مطلوب (٤) أتمام فتحة عند صمدية لزعة صمدية (٤=٤×٤)

رقم الصفحة  
في الكتاب

الحوال التالي : ( ٤٠ علامة )

(أ) على كلاً مما يأتي :- ( ١٤ علامة )

١. الأثر تعزل الهواء مما له بب تعقير ( ٤ علامة )

٢. أنماذي أيضاً ما غذية وللتنفس مما في مني. ( ٤ علامة )

٣. لأنه حرمان ما ليعتد نكته إحصائية بعد مكنه. ( ٤ علامة )

٤. لأنه يترني في حسيه إنله وتقتير في حيل من الحنو. ( ٤ علامة )

٥. دالة إحصائية إحصائية على القوة إحصائية من فضل إحصائية

تتوقف دقة تعديله على قوة إحصائية من إحصائية إحصائية. ( ٤ علامة )

٦. للحصول على نتائج في أوجه إحصائية. ( ٤ علامة )

(ب) صف تغيرات التي تحدث للونان الآتية : ( ٤ علامة )

① المواد الرطبة : تزيد في كمية الماء في بعض الأحيان

كالزيت واللافتكاد لفضل في الماء في بعض الأحيان ( ٤ علامة )

② البروتينات : يصاحب نضج الثمار إحصائية بالبروتينات

( كالبقوليات ) نظراً في بروتيناتها بسبب التحولات التي

تحدث في مرحلة النضج وتؤدي إلى التمرن في الثمرة. ( ٤ علامة )

(ج) صف التغيرات وصفه الجزء المأخوذ منها : ( ٤ علامة )

٢٩ (١٠) اللبنة ← الجذر

٣١ ٥. الحن ← الأوردة

٢٨ ٣. البندوب ← الثمار

٣٢ ٤. البروكلي ← الدزهار

\* علامة لكل نقطة ( ٤ = ١ × ٤ )

رقم الصفحة  
في الكتاب

المواد التالية: ( ٢٠ مواد )

١. اذكر ثلاثاً لكل مما يأتي: ( ١٢ علامة )

١٣/١٢

( ٣ علامات )

١ - نظام البكتيريا بمرحلة تفريغ العنبر:

١.٢ البكتيريا ( البكتيريا الأولية )

٢.٢ البكتيريا ( ضمن البكتيريا )

٣.٢ ضمن البكتيريا

٢ - المواد المتخلفة عند حفظ لقاحات الخمائر بالكر: ( ٣ علامات )

١٣٠/٢٩

١. المواد البكتيرية ٢. كبريتاتة ( سكرية ) ٣. مخلف

٣ - أسباب التسمم في الطهي: ( ٣ علامات )

١٥٢

١. كمية المخلف قليلة ٢. زيادة كمية السكر ٣. الطبخ لمدة طويلة

٤ - طريقة إعداد طبخة ربات له جيدة: ( ٣ علامات )

١. طريقة التخمير البارد ٢. النوع السابق ٣. لقل

\* عدد ملون (س) نقاط لكل بند ( ٣ × ٤ = ١٢ )

ب) المعاداة الأخرية لإعداد طرند: ( ٨ علامات )

١٤٧

١. استجاب تمام الخمريات المناسبة من زهرها مع العنبر الجيد ثم تقشر وتبشر

٢. عصر اللب وتترك ليحل العنبر وترصيه واستخدام ما كان أميد بولقشر

صبي تقطع إلى شرائح رقيقة ثم تترك لتتخلص من عذبة من طرند

٣. لعيناف السكر بجامع ( ١ : ٥ ) بالعينون ( سكر : عسل : قشور )

٤. معينات معن لم تترك نسبة ٣ في / كغ سكر والبليخ للوضوح البكر لثناجه

٤. يصبأ طرند في مرطبات في جامعية

\* عدد ملون لكل بند ( ٤ × ٢ = ٨ )

رقم الصفحة  
في الكتاب

الجزء الرابع : ( ٢٠ علامة )

١٤) تامل في طريقتي الحفظ بالتبريد والتجفيف : ( ٦ علامات )

التبريد | التجفيف

١٨٠٦٣ | المبرقحة المستعملة | تبريد جليدي وفنيسي ① | تجفيف طبيعي وعضائبي ①

٧٩٠٦٤ | ٤. مدة الحفظ | عدة أيام عدة أسابيع ① | لمدة قدر تزيد عن سنة ①

٧٩٠٧٦٧ | ٣. درجة الحرارة | ( ٥ - ) °س ① | بمرددة ( ٣ ) °س أو درجة حرارة الغرفة ①  
\* علوة لكل بند ( ٦ = ١ × ٦ )

١٥) تامل في عمليات تجفيف الحفظارات والنزلات : ( ٦ علامات )

١. اللزوجة تكون راحصة .
  ٢. جفاف سطح الحفظارات ملحمة .
  ٣. وجود بلورات كبريتية على الحفظارات ملحمة .
- \* استناد لكل نقل ( ٦ = ٢ × ٣ )

١٦) أربعة من الأمور الواجب مراعاتها لتحويل الحار إلى الباردة :

١. تجنب الفار من الأضواء المباشرة للصغير .
  ٢. تجنب الفار الطويل بعد الفار الصغير .
  ٣. تجنب الفار الخالية تماماً من اللزج .
  ٤. ليختم الفار أو الصغير لسبيل الإزاحة .
  ٥. لا تقم أربان في جابية أو ستاند سبيل لتجزئ الحار وأمكنه نظافة .
  ٦. ليصا من عيارات زجاجية .
  ٧. تنظف الصبرات راعطية جيداً وتنظف جوارها فيه فتقله لتجفف تماماً .
  ٨. إذا كانت الصبواح سفاضة تخزن بعد تجسس في مكان مغلق أو مغلف .
- \* مطلوب ( ٤ ) نقاط لكل نقل استناد .

( ٨ = ٢ × ٤ )

رقم الصفحة  
في الكتاب

السؤال الخاص ( ٢٠ علامة )

( ٨ علامات )

نوع لعب الذي يتألف من عبارات :

١٩.

١. الكونكرد

١٨٤

٢. السحب

١٨٧

٣. الخروب

١٨١

٤. اللاندر ( الخزامى ) \* علامة لكل نقطة ( ٤ × ٢ = ٨ )

١٧٧

( ب ) تتم تلاته فصاع لا تتقدم الا كتابه : ( ٦ علامات )

١٧٨

١. عدم اخلاصه من تعامل هذه النباتات فاصحة لأطفاله والكمائل والمرضى  
٢. تجنب الأذواق المصنوعة بالمغز والتفاح .

٣. سرعة عدم وجوده داخل بيده تتناول ما يؤذي لبعض المرضى

\* علامة لكل نقطة ( ٣ × ٢ = ٦ )

( ج ) مخلوط إنتاجه من الخيام : ( ٦ علامات )

① تجهيز التمار ( الحفارة )

↓  
② التمسك

↓  
③ تحضير الحمار المطايع

↓  
التربص

① ترتيبه الحضار من البصرة

( العينة )

↓  
① ارضانه الحمار المطايع

↓  
① وضع بطاقتة البيان

والخزف

\* علامة لكل نقطة ( ٦ × ١ = ٦ )

