



وزارة التربية والتعليم
إدارة الامتحانات والاختبارات
قسم الامتحانات العامة



امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٢ / الدورة الشتوية

(وثيقة مصححة/محدود)

س

د

٢

مدة الامتحان : -

المبحث : علوم مهنية خاصة/التصنيع الغذائي المنزلي/٣

اليوم والتاريخ : الخميس ٢٠١٢/٠١/٠٥

الفرع : الاقتصاد المنزلي (الخطة للجديدة)

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

السؤال الأول : (٢٤ علامة)

يتكوّن هذا السؤال من (١٢) فقرة ، لكل فقرة أربعة بدائل واحد منها فقط صحيح. انقل على دفتر إجابتك رقم الفقرة ورمز الإجابة الصحيحة لها على الترتيب.

١- المكوّن الرئيس للخضراوات والفواكه هو:

أ) البروتين. ب) الماء. ج) الكربوهيدرات. د) الدهون.

٢- النبات الورقي الذي يحوي على حمض الاوكساليك الذي يعيق لمتصاص الحديد والكالسيوم هو:

أ) الملوخية. ب) الخس. ج) السبانخ. د) البقدونس.

٣- الفيتامين الذي لا يذوب في الماء هو:

أ) فيتامين (ج). ب) فيتامين (ب٢). ج) فيتامين (ب١). د) فيتامين (أ).

٤- من الثمار التي تُعمر في محلول قلوي قبل تجفيفها :

أ) العنب. ب) المشمش. ج) البندورة. د) البامية.

٥- طريقة حفظ الخضراوات والفواكه التي تعتمد على تحويل السكر إلى حمض هي:

أ) التركيز. ب) الحفظ بالسكر. ج) التجفيف. د) التخليل.

٦- طريقة حفظ الخضراوات والفواكه والتي تُحافظ على القيمة الغذائية والنكهة واللون هي :

أ) التجميد. ب) التبريد. ج) الحفظ بالسكر. د) التخليل.

٧- أفضل درجة حرارة لعملية التخليل هي :

أ) (٢٠-١٥)°س ب) (٢٥-٢٠)°س ج) (٣٠-٢٥)°س د) (٣٥-٣٠)°س

٨- تُجرى عملية الكبرنة للثمار المراد حفظها بطريقة :

أ) التجفيف. ب) التبريد. ج) التخليل. د) التجميد.

يتبع الصفحة الثانية

الصفحة الثانية

٩- أفضل قوام لهلام المربى يكون عند الـ pH :

- (أ) ٣ (ب) ٣,٦ (ج) ٣,٤ (د) ٣,٢

١٠- يجب أن لا يقل تركيز السكر في شراب الفاكهة المركز عن :

- (أ) ٤٥% (ب) ٥٥% (ج) ٦٥% (د) ٧٥%

١١- النبات الذي تُستخدم رايزوماته كملون طبيعي هو :

- (أ) الكركم. (ب) الزعفران. (ج) كبش قرنفل. (د) العصفور.

١٢- المواصفة الأردنية للأعشاب المجففة تُحدّد نسبة الرطوبة بما لا يزيد عن :

- (أ) ٦% (ب) ١٢% (ج) ٩% (د) ١٥%

السؤال الثاني : (١٨ علامة)

١) اختر من الصندوق الجانبي اسم النبات المناسب لكل عبارة من العبارات الآتية : (١٠ علامات)

القاصوليا	التمر هندي
القرحة	العرقسوس
المشمش	التفاح

١- جذوره مدرة للبول وملينة للأمعاء.

٢- يقوي جهاز المناعة ومنشط.

٣- طارد للسموم والحموضة الزائدة من الدم.

٤- يحتوي كميات جيدة من البروتين.

٥- يُستخلص منه البكتين.

(ب) انكر أربع صفات لكل من :

١- المخلل عالي الجودة.

٢- الجلي عالي الجودة.

(٨ علامات)

السؤال الثالث : (٢٢ علامة)

(٣ علامات)

١) سمّ مكونات خلطة السمن البلدي (الحواجة) .

(١٠ علامات)

(ب) عند خمسة من الأمور الواجب مراعاتها عند تخزين الأعشاب المجففة.

(ج) صنّف النباتات الموجودة داخل الصندوق حسب الجزء المستخدم وذلك بتعبئة الجدول أدناه

(٩ علامات)

بعد نقله إلى دفتر إجابتك .

البقدونس	السباخ	القول
القرنبيط	الفلفل	السماق
التمر هندي	اللغت	العصفور
		الزنجبيل

أوراق	ثمار	أزهار	جذور ودرنات	قشور
-١	-١	-١	-١	-١
-٢	-٢	-٢	-٢	-٢

يتبع الصفحة الثالثة

السؤال الرابع : (١٦ علامة)

(١٠ علامات)

أ) وضح المقصود بكل مما يأتي :

١- الفاكهة المسكرة.

٢- شراب الفاكهة المركز.

٣- التركيز.

٤- التبريد.

(٦ علامات)

ب) اذكر طرق تفادي الاسمرار الإنزيمي الثلاث.

السؤال الخامس : (٢٠ علامة)

ادرس الأخطاء التصنيعية الواردة في الجدول أدناه ، ثم استنتج العيب الذي سيظهر على المنتج واقترح حلاً مناسباً لمنع حدوث هذا العيب ، وذلك بتعبئة الجدول بعد نقله إلى دفتر إجابتك .

الرقم	الخطأ التصنيعي	العيب	الحل
١	سوء تخليف الخضراوات المجمدة.		
٢	زيادة تركيز الملح وزيادة كميات السكر والحمض المضافة لمطول التخليل.		
٣	طبخ الثمار المراد تصنيعها مربي في شراب سكري دون سلق.		
٤	استعمال فواكه غير ناضجة في صنع شراب الفاكهة المركز.		
٥	زيادة تركيز الحمض أثناء تصنيع الجلي.		

« انتهت الأسئلة »

رقم الصفحة
في الكتاب

السؤال الثاني

(١٨ علامة)

٢- اختر من الصندرية ما يناسب الجمل، اذكره (١٨ علامة)

١- هذوره صدره للبول ومليته للأعقاد (الرقموس) ١٨٤

٢- يقوي جوارز النايه ونشاط (القزوه) ١٨٥

٣- طارد للسموم والحموضه / اثره من الدم (الصبر هندية) ١٨٧

٤- يحوي كميات جديره من البروتين (الفاصوليا) ٢٥

٥- يستخلص منه البكتريه (الغناح) ٢٢

ب- ١- صفات المحلل عالي الجودة (مطلوب ٤×٤ = ١٦ علامة)

- القوام متساو وغير رطب .

- المنظره صيره والحموضه ظاهره ومقبوله .

- المحلول المالح صاف .

- القطع او الشمار متجانس في الحجم

- اللون صير

٢- صفات الجلي عالي الجودة (٤×٤ = ١٦ علامة)

- ان يكون رقيقاً وشفافاً ولا يحتوي على عيوب ظاهره .

- ان يكون زاموام متساو بحيث يحفظ بكل الانويه العبأ زوا .

- ان يكون سطحه املس ذا حواف ظاهره عند قطع بالسنين

- ان يكون نكهته الفاكهيه المستخدمه لصنائه ظاهره .

رقم الصفحة
في الكتاب

(٢٢ علامه)

السؤال الثالث

٢ - مكونات منظم السهم البردي (المجاهد) (١٧٧-١٧٨)

- الأبرك - الكندقوه - الثوب (أو) لياشور (٢٠٤)

٣ - ... التذوق الواسع ...

١٩٧ (٢٠٥ علامه)

١ - تفقدتها للتأكد من خلوصها من الشوائب والحبيبات الغريبة (الزرق)

٢ - تحزين بعض التوابل تحميها مناسبا لتجنب التآكل وقوتها

٣ - تحفظها في أكياس من التوابل ومقترن في بيوت جيدة مناسبا

ونظيفة وسليمة ومغلقة بشكل جيد

٤ - تحزينها في أكياس من التوابل ومقترن في بيوت جيدة مناسبا

في أكياس

٥ - تحزينها في أكياس في مكان جيد التهوية بعيدا عن الحرارة والرطوبة

بعيد عن مصادر التلوث والمطر والحرارة الزائدة

٦ - وضع العيون على رفوف خافتة مرتفعة عن سطح الأرض

بعيد عن الجدران

٧ - انه تكونه من التوابل الجيدة وحاليه من الروائح غير المرغوب بها

٨ - حفظ النباتات الاثنية في الجدران الجيدة

بجود الكبريت (٢٠٥ علامه)

ادراجه	سجار	ازحار	سكار	هزردارات
--------	------	-------	------	----------

القدوس	الانفل	العصر	الساعة	الوقت
--------	--------	-------	--------	-------

السباغ	التمر كندى	الفرشيط	الزيتون	١٨١ - ١٩٠
--------	------------	---------	---------	-----------

السؤال الرابع

١٦ علامة

٩- وضح العضو لكل مما يأتي (اعلانات)

١٥٥ ١- الفاكهة المكنزة . فاكهة كاملة أو مقطعة ، مطبوخة بالسكر
وهي مكنزة خاصة قابلية للحفظ نتيجة تتركبها السكر مما يمنع نموها

١٥٩ ٢- مادة الفاكهة المركز: هو السج المحض من عصير الفاكهة الطبيعي
او من مركز عصير الفاكهة الطبيعي ، بإضافة الماء والسكر
الإضافات الغذائية المسموح بها .

٥٩ ٣- التكرير : مرط من مراحل تخفيف اللبنة السائلة حيث يتم
إزالة هيدروجين الماء الموجود في المادة الغدائية وليس كل

٦٢ ٤- البريد :- خفض درجة حرارة المادة الغدائية لدرجة أعلى من
درجة التجمدها ، لتسبب عمل الأضداد الحيوية والانتزاع
والفعلات من الحبوب والأكسجين

١٩ ٥- خلط طرفه لتفادي الاستمرار البزعي (اعلانات)

١- الإسراع في عمليات التصفير والخبز لتلافي تعرض السكر
المصفى للهواء لفترة طويلة .

٢- سكب السكر بالسكر أو تغطيتها بالمحلول الأسري حسب
نوع المنتج وطريقة التعداد .

٣- الإسفنج بمحلول محض (عصر ليمونة/ ليموناد) بفتح دنا



