

بسم الله الرحمن الرحيم



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



٣	٣	-
٤	٥	١
٣		

امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٣ / الدورة الشتوية

المبحث : علوم مهنية خاصة (تصنيع غذائي منزلي) / م ٣ (وثيقة محمية/محدود)
الفرع : الاقتصاد المنزلي (خطة جديدة)
مدة الامتحان : $\frac{د}{س} = \frac{١٥}{٢}$:
اليوم والتاريخ : الأحد ١٣/٠١/٢٠١٣

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 الغذائي الذي يُكسب الخضراوات والفواكه الطراوة والغضاضة هو :
أ (الكربوهيدرات . ب) الدهون . ج) الماء . د (الأنزيمات .
- ٢- يتركز البكتين في ثمار الحمضيات في :
أ (البذور . ب) القشور . ج) الجزء اللحمي . د (العصير .
- ٣- يُصنّف الشمّام من عائلة :
أ (الحمضيات . ب) اللوزيات . ج) القرعيات . د (التفاحيات .
- ٤- من أكثر التغيرات الطبيعية التي تتعرّض لها الثمار أثناء تخزينها هي :
أ (النتح . ب) إنتاج الطاقة . ج) تغيير النكهة . د (استهلاك الطاقة .
- ٥- مدّة صلاحية الخضراوات المجمّدة لا تزيد عن :
أ (١٥ شهراً . ب) ١٢ شهراً . ج) ٩ شهور . د (٦ شهور .
- ٦- للمحافظة على لون الثمار المجفّفة تُعامل بـ :
أ (محلول قلوي . ب) محلول حمضي . ج) محلول متعادل . د (الكبريتة .
- ٧- التركيز مرحلة من مراحل الحفظ بـ :
أ (السكّر . ب) التخليل . ج) التجفيف . د (التجميد .
- ٨- أفضل قوام للهلام عندما يصل الـ PH إلى :
أ (٤,٥ . ب) ٣,٩ . ج) ٣,٢ . د (٢,٣ .

يتبع الصفحة الثانية

الصفحة الثانية

- ٩- القاعدة العامة في إعداد المرّي تحدّد نسبة السُكّر المضاف إلى الفواكه المجهزة بـ :
- أ (١ - ١) ب (١ - ١,٥) ج (١ - ١,٥) د (٢ - ١)
- ١٠- الجزء المُستخدم من نبات التمر هندي هو :
- أ (البذور. ب) الثمار. ج) الأوراق. د (الدرناات.
- ١١- مدّة صلاحية الأعشاب والتوابل المُخزّنة لا تزيد عن :
- أ (١٢ شهراً. ب) ٩ شهور. ج) ٦ شهور. د (٣ شهور.
- ١٢- طريقة الغلي في إعداد المشروبات العشبية تناسب نبات :
- أ (البابونج. ب) الورد الجوري. ج) النعناع. د (الزنجبيل.

السؤال الثاني : (٢١ علامة)

أ (وضّح المقصود بكلّ مما يأتي :

- ١- الـ PH .
٢- درجة الحرارة الحرجة.
٣- الحفظ بالتخليل.
٤- الحفظ بالتبريد.
٥- القيمة المُضافة.
٦- النبات العطري.

ب) اختر من الصندوق المجاور اسم النبات المناسب لكل عبارة من العبارات الآتية:

- الزنجبيل	- الفغار
- الميرمية	- اليانسون
	- اللافتندر (الخزّاما)

- ١- استُخدم منذ القدم لحفظ السّمك واللحم.
٢- يُوضع مع الطحين لطرد الحشرات.
٣- مكوّن أساسي لخلطة بهارات الكاري.
٤- يُستخدم مغلياً كشراب ساخن مهدئ.

السؤال الثالث : (١٧ علامة)

أ (علّل كلّ مما يأتي :

- ١- إضافة بعض المواد (خل ، حمض ، سُكّر) لمحلول التخليل.
٢- ضرورة التوازن بين الحمض والسُكّر في طريقة حفظ الثمار بالسُكّر.
٣- تُعدّ زراعة النباتات الطبية وتكثيرها مصدراً من مصادر الدخل الوطني للدولة المنتجة.
٤- يجب العناية بنظافة مطحنة التوابل وتجفيفها بعد كل استعمال.

ب) أعطِ مثالين اثنين من الأعشاب والتوابل التي يُستعمل منها :

- ١- قشورها. ٢- جذورها. ٣- أزهارها.

الصفحة الثالثة

السؤال الرابع : (٢٤ علامة)

ادرس الأخطاء التصنيعية التالية ثم استنتج العيب الذي سيظهر على المنتج الغذائي ، ثم قدم توصية (التدبير) لمنع حدوث مثل هذه العيوب ، وذلك بتعبئة الجدول بعد نقله إلى دفتر إجابتك

التوصية لمنع حدوث العيب	العيب	الخطأ التصنيعي
		١- استعمال محلول تخليل للخيار بنسبة ٥ %
		٢- تخزين البطاطا في جو خالي من الأوكسجين
		٣- استخدام التفاح الفج في صنع المربى.
		٤- تجميد الخضراوات الخضراء ببطء
		٥- تسخين شراب البرتقال المركز بشدة
		٦- حفظ الثمار لمدة طويلة بأكياس بلاستيكية محكمة الغلق.

السؤال الخامس : (١٤ علامة)

- أ) حدّد العوامل التي تؤثر في جودة الثمار المجففة. (٦ علامات)
- ب) اذكر طرائق الحفظ بالتجفيف. (٤ علامات)
- ج) حدّد عاملين من العوامل التي يتوقف عليها فقد الفيتامينات من الثمار المجففة. (٤ علامات)

﴿ انتهت الأسئلة ﴾

بسم الله الرحمن الرحيم

امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٣ (الدورة الشتوية)



وزارة التربية والتعليم
إدارة الامتحانات والاختبارات
قسم الامتحانات العامة

صفحة رقم (١)

مدة الامتحان: $\frac{١٥}{٤٥}$ س
التاريخ: ١٣/١/٢٠١٣ ع

المبحث: علوم مرسية خاصة / تصنيع غذائي منزلي / ٣
الفرع: الاقتصاد المنزلي / (خطة جديدة)

الإجابة النموذجية:

رقم الصفحة
في الكتاب

ع-٤ علامه

السؤال الأول

١١

ج- الماء

-١

١٢

ب- الصوديوم

-٢

١٥

ج- الفيتامينات

-٣

٤١

د- النعش

-٤

٧٠

د- ١٢ أسد

-٥

٧٧

د- الكبريت

-٦

٧٩

ج- التخمير

-٧

١٢٠

ج- ٧,٢

-٨

١٢١

د- ١-١

-٩

١٨٧

ب- النشا

-١٠

١٩٧

د- ١٦ أسد

-١١

٢١٢

د- التزجيل

-١٢

رقم الصفحة
في الكتاب

الجدول الثاني ٢١ علامه

١٥ علامه

١- الهم: هو درج الحروف للوط وهو اما مقارن (٧) او مضى اصل من لا ما

٢- الهم: هو درج الحروف الحرفه وهو اما مقارن (٧) او مضى اصل من لا ما

٣- التحليل: هي في الشار بواسطه مما يلي فاحه تسع بتكثير الهماء

٤- التبريد: هي في درج حروف الكاره العذائيه لدرجها (٧) اعلى

٥- الفقه الاضافه: الزيادة في حروف اللين في حروف

٦- التباين العظم: هو التباين الذي له اوجه حمزه

٧- افتراض العند: اللفظ الذي له اوجه حمزه

٨- الافتراض (الخواتم)

٩- الافتراض (الخواتم)

١٠- الافتراض (الخواتم)

١١- الافتراض (الخواتم)

١٢- الافتراض (الخواتم)

رقم الصفحة
في الكتاب

الاعلام

الاول التاسع

الاعلام

ع - علم

١٨

١- اضافة المواد المحلولة في الماء - للاسرة في عملية التحليل

- اضافة النكهة

١٢٠

٢- التوتير من السكر والماء! - الحفظ عند اللزوم في العلب

- الحفظ على الطعم

- المساعدة على الحفظ

٢٧٨

٣- اضافة ماء الورد في العلب - مع ما هي في تقوير الصلابة

- زيادة وزن الدرر

- تنوع الصناعات

- السحب داخلية وخارجية

٤٤٤٤٤٤

٢٢

٤- العناب بطعم الكوبل - صناعات اخرى

- صنع الكوبل

٤٤٤٤٤٤

٤٤٤٤٤٤

ب

الاصول

الجزء الاول

١٩٠

الطعم / الفروغ

الفتور

١٨٤

السكر، السحب، الفوس، الانجيل

الجودر

١٨٨

السابونج، الحنظل، الزعفران، الورد الحويضي، العطر

الذره

كشفت نقل، التبركيد

٤٤٤٤٤٤

٤٤٤٤٤٤

رقم الصفحة
في الكتاب

السؤال الرابع

٤٤

المرضى	العيب	الكليات
١	اضداد التحلل	استخدام تركيز ١/٦ للتحلل المائي
٢	تقع سورا داخل الطاق	الخزنة لا جو قليل الأكسجين
٣	استخدام مائة مخبرية المزرع	استخدام مائة عام الفخ
٤	تجرب الفاعوليات ببطء	محقق درجه التجيد وعدم تكدس المحفزات وعدم فتح باب للحملة الا عند الضرورة
٥	الحرارة المرتفع العسير	النكارة ضفيف
٦	حفظ المزرع اكبر طام الغله	تقشر التمار استخدام اكبر دروسهم في المحفظ

عنوانه التاليف

ملائمته لكل نوع

رقم الصفحة
في الكتاب

السؤال الخامس ١٤ علامه

٧٥ ١- العوامل التي تؤثر في وجود التآكل الجفاف (الخلاص)

١- درجة الحرارة الجفاف

٢- تركيز الأيونات في الوسط

٣- وقت التعرض للبيئة

٧٨ ٥- طرق التآكل الجفاف (٢٤٨٥)

١- التآكل الطبيعي (الشمس)

٢- التآكل الصناعي

٧٨ ١٠- العوامل التي تؤثر على فقد الفيتامينات (٢٤٨٥)

١- الحرارة

٢- طريقة التخزين

٣- فترة التخزين (مطبوقة ٢٤٨٥)

الإجابة