



امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٣ / الدورة الصيفية

(وثيقة مضمومة/محدود)

د
ب

مدة الامتحان : ٠٠ : ٢

المبحث : علوم مهنية خاصة (تصنيع غذائي منزلي)/٣م

اليوم والتاريخ : الخميس ٢٧/٦/٢٠١٣

الفرع : الاقتصاد المنزلي (خطة جديدة)

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

السؤال الأول: (٢٠ علامة)

(٨ علامات)

أ) وضح المقصود بكل مما يأتي:

١- درجة الحرارة الحرجة.

٢- التجفيف

٣- المربى

٤- شراب الفاكهة المركز

(١٢ علامة)

ب) اذكر ستة من أهداف حفظ الخضراوات والفواكه.

السؤال الثاني: (٢٠ علامة)

(١٠ علامات)

أ) اذكر خمس مواصفات لخلطة الزعتر القياسية.

(١٠ علامات)

ب) نقل العبارات الآتية إلى دفتر إجابتك ثم اختر من الصندوق اسم النبات الذي يناسب كل منها.

الفلر ، حصالبان ، البصل ، البطاطا ، التمر هندي ، اليناسون

١- يُحفظ بعيداً عن الضوء لمنع تكوين مادة السولانين.

٢- يحتوي على مواد كبريتية.

٣- يُستخدم كطارد للحشرات في الطحين.

٤- يُستخدم كطارد للسموم والحموضة الزائدة في الدم.

٥- يُزرع كنبات زينة وأسيجة.



السؤال الثالث: (٢٠ علامة)

(٩ علامات)

أ) حدّد ثلاثاً من صفات جودة كلّ من:

١- شراب للفاكهة للمركز

٢- المخللات

٣- للمرملة

(٦ علامات)

ب) حدّد للطرق الثلاث لإعداد المشروبات العشبية.

(٥ علامات)

ج) انقل إلى دفتر إجابتك العبارات الآتية ثم أكمل الفراغ في كل منها بالمعلومة المناسبة :

١- تُشكّل الجزء للرئيس من المواد الصلبة في الخضراوات والفواكه.

٢- هي مشتقات كربوهيدراتية تُعطي قواماً وصلابة للخضراوات والفواكه ولها قابلية تكوين الهلام.

٣- تُعتبر الخضراوات الورقية الداكنة والحمضيات والجوافة مصدراً لفيتامين

٤- تُعد الخضراوات والفواكه مصدراً رئيساً لعنصر

٥- يُعد وجود أنزيم دليلاً على كفاية عملية السلق الخفيف للخضراوات والفواكه.

السؤال الرابع: (٢٠ علامة)

(٤ علامات)

أ) أعط مثلاً على كلّ مما يأتي :

١- التفاحيات

٢- الخضراوات الزهرية

٣- للقرعيات

٤- أعشاب وتوابل تُستخدم قشورها

ب) حدّد ثلاثة من العوامل التي تُحدّد كمية الطاقة التي تخرج على شكل حرارة أثناء تخزين الخضراوات والفواكه.

(٦ علامات)

(١٠ علامات)

ج) علّل كلّاً مما يأتي :

١- تجنب حفظ الخضراوات والفواكه في أكياس بلاستيكية محكمة الإغلاق لفترات طويلة.

٢- يزداد فقد الماء في الخضراوات والفواكه قبل نضجها.

٣- تُخلّ خلطات الأعشاب والتوابل بمناخل غير معدنية.

٤- تُخزن الأعشاب والتوابل بصورتها الأولية وتُطحن حسب الحاجة اليومية أو الأسبوعية.

٥- تُحمص الكراويا قبل طحنها.



السؤال الخامس: (٢٠ علامة)

أ) قارن بين طريقة الحفظ بالتخليل وطريقة الحفظ بإضافة السكر وذلك بتعبئة الجدول بعد نقله إلى دفتر إجابتك.
(١٠ علامات)

وجه المقارنة	طريقة الحفظ بالتخليل	طريقة الحفظ بإضافة السكر
الأساس العلمي		
درجة الحرارة المستخدمة		
المدة اللازمة للإنتاج		
نور الخمر في كل طريقة		
أثر الطريقة على القيمة الغذائية للمنتج		

ب) استنتج العيب (المشكلة) الذي يُمكن أن يحدث في كل حالة من الحالات الآتية: (١٠ علامات)

- ١- انخفاض تركيز السكر عند حفظ الثمار لإضافة السكر.
- ٢- زيادة نسبة السكر في عملية التخليل.
- ٣- خزن الأغذية المُجففة في مكان رطوبته عالية.
- ٤- إعادة تجميد الخضروات المجمدة بعد إذابتها.
- ٥- حفظ البندورة غير الناضجة مبردة.

انتهت الأسئلة





امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٣ (الدورة الصيفية)

وزارة التربية والتعليم
إدارة الامتحانات والاختبارات
قسم الامتحانات العامة

صفحة رقم (١).

د
س

مدة الامتحان :

التاريخ : ٥٧ / ٦ / ١٣٠٥

المبحث : علوم عرشيّة فأصول وتصنيع غذائي / ٢٢ خط جديد
الفرع : الإحصاء والميزانية
RW2

الإجابة النموذجية :

رقم الصفحة في الكتاب	الإجابة النموذجية
RW2	١١ - والاول
	٢ - وفي المصفر كالماتح
٤٥	١ - د. د. الحارث المحمص - هو د. د. محمد الحارث الذي سخر من الشار دونها الى نظير سلبه على منتهى تركيزها .
٧٥	٢ - التوفيق : وهو ما يحسن به بعض من الناس المصروفه في المارة القديسه وغير تركيزه في تارة القديسه لا تقاوم نورا الهباء الرقيقه وانتال الانتمى ارتبطت في زواجره جفرت على ميو العزفه
١٢١	٣ - الربى : السخ المخر في اهدار اكثر من العواكه او المخر في الاقلم او المصنوع او المهد او المخر في
١٥٩	٤ - تارة الفاكه : السخ المخر من عطر الفاكه الطرح او مكر عبر الفاكه الطبعه يافاهلك دور السخ او السخ او السخ او السخ والاضامه السخ
٦٢	١ - اهداف مخر المخرين والعواكه ٢ - توتر العنار وتوتره من مدار العظام وتكلمه مخر ٣ - التخمير من نظار سكر من منطه الرشاق او رشاق ٤ - الاستفاده من استفا من كلفه وافا من اسواجم الرشاق ٥ - توتر العنار في الحالات الطارقه ٦ - تسخ المزارعين مخر الرشاق لساخ الرشاق ٧ - توتره من عمل واحد من البطاله ٨ - تخفف عبادت سخر الطعام المخر لسكره عدا الرشاق المخر ٩ - الحصول على صا كثره من المخر
	١٢٥٢٦

رقم الصفحة في الكتاب

السؤال الثاني

١٣٢٠

٢٢

١٠٤١٤٤

٢ - واما في قوله الزمر

١ - ان يتكلمه ذا لهم دراهم مبرزين

٢ - ان يتكلمه الوار الفري والاعمال

٣ - ان يتكلمه الحزان واهل ادم وسفرها

٤ - ان يتكلمه الزمر عن ياد الله عز وجل والسماوية

٥ - سبحان الله العظيم والحمد لله رب العالمين والصلوة والسلام

والسلام على من اتبع الهدى

٦ - لله ما في السموات والارض والجزا الحيا والفساد له بيانك

١٠٤١٤٤

عنه الزمر

ب -

١ - الطافا

٢ - الله

٣ - الف

٤ - السمره

٥ - صالوا

منهاجي



منعة التعليم الهادف

رقم الصفحة في الكتاب	
	٩ علامات
	٤ صفات الجوده
١٦١	١ - شأن الفاكه المر كثر
	- تجانس مواضعه ووضوح طعمه ورائحته ولبها الفاكه المصنوع
	- حلوه من البذور وصكوره الفاكه
	- حلوه من الطعم اللاذع الناتج عن عدم الصكوره (شبه الحماض)
	٥ الخللات
١٥٩	٢ - القوام اسما له وعلو هو
	- الشبه صينه والجوده ظاهره ومقولبه
	- المخلد هائل
	- القطع اولها يتجانس في الحجم
	- اللونه صند
١٤٧	٣ - المر ملاز
	- الشبه خال من البذر واطرافها
	- قوام الشبه لزج او سلس
	- له لونه ونكهة المصنوع المصنوع
	٤ طرق اعداد المرباض
	١ - طريقه الشق البارد
١١٢	٢ - طريقه الشق الساخن
	٣ - طريقه الرطب
١١	٥ الايونيه
١٤	١ - الكتن (الوزان)
١٢	٢ - ضياحون
١٩	٣ - اللبونا
١٨	٤ - الكناكيرا



