



امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٤ / الدورة الشتوية

(وثيقة محمية/محدود)

مدة الامتحان: ٠٠: ٢٠

اليوم والتاريخ: الأربعاء ١٥/١/٢٠١٤

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

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

السؤال الأول: (٢٠ علامة)

(١٠ علامات)

أ) وضح المقصود بكل مما يأتي:

١. التخزين المبرد التجاري.
٢. التخمر اللاكتيكي.
٣. الجلي.
٤. النبات العطري.

(١٠ علامات)

ب) لذكر خمسة من مواصفات الأعشاب المجففة حسب المواصفة القياسية الأردنية.

السؤال الثاني: (٢٠ علامة)

(٨ علامات)

أ) أعط مثلاً واحداً على كل من:

١. الثمار الاستوائية.
٢. ثمار تستخدم قشورها لإنتاج البكتين.
٣. نبات يستعمل كمكملات للسلطة.
٤. نبات يحتوي على مركبات الكبريت.

(٦ علامات)

ب) تسبق عملية تجفيف الثمار إجراء بعض المعاملات عليها وحسب نوع هذه الثمار:

١. سَمَّ معاملة تهدف إلى إزالة الطبقة الشمعية عن الثمار.
٢. سَمَّ معاملة تهدف للحفاظ على لون الثمار.
٣. سَمَّ معاملة تهدف لمنع تلف الثمار الأنزيمي.

(٦ علامات)

ج) اختر من الصندوق اسم النبات الذي يناسب كل عبارة من العبارات الآتية:

الحلبة ، المحلب ، الخروب ،
الغار ، الخزامي

١. يُستخدم في صناعة العطور والصابون.
٢. يُستخدم في صناعة الصابون الحلبي وكطارد للحشرات.
٣. يُستخدم بديلاً للكافوا.
٤. يُستخدم لتقوية جهاز المناعة وإدرار البول.

الصفحة الثانية

السؤال الثالث : (٢٠ علامة)

(٦ علامات)

أ) أعط مثالاً واحداً من الأعشاب والتوابل التي يُستعمل منها:
١. جذورها. ٢. أزهارها. ٣. قشورها.

(٤ علامات)

ب) ماذا نتوقع أن يحدث في كل حالة من الحالات الآتية:
١. انعدام الأكسجين في جو مخزن البطاطا ؟
٢. خزن الخيار في مخزن نسبة الرطوبة فيه (٦٥ - ٧٠) % ؟

(١٠ علامات)

ج) اقترح حلاً واحداً لمنع حدوث كل عيب من العيوب الآتية:
١. جفاف سطح الفاصوليا المجمدة.
٢. انكماش مخلل الفقوس.
٣. صلابة قطع التفاح (نكرمش) المربى.
٤. قوة وصلابة جلي التوت.
٥. ضعف نكهة شراب البرتقال.

السؤال الرابع : (٢٠ علامة)

(٤ علامات)

أ) يتغير لون بعض الثمار بعد تقشيرها أو تقطيعها أو رضئها.
١. سمّ هذه الظاهرة.
٢. اذكر اسم الأنزيم المسؤول عن حدوث هذه الظاهرة.
٣. اذكر طريقتان تستخدمان لمنع حدوث هذه الظاهرة.

(٨ علامات)

ب) اذكر خطوات تصنيع الكريستاليزيه.

(٨ علامات)

ج) من طرائق حفظ الخضراوات والفواكه الشائعة منزلياً طريقة الحفظ بالسكر.
١. وضح الأساس العلمي للحفظ بالسكر.
٢. سمّ منتجين يُحفظان بالسكر فقط.
٣. سمّ منتجين يُحفظان بالسكر مع مواد أخرى.

الصفحة الثالثة

السؤال الخامس : (٢٠ علامة)

أ) قارن بين شراب القرفة وشراب عرق السوس وذلك بتعبئة الجدول بعد نقله إلى دفتر إجابتك. (٦ علامات)

نوع الشراب	الجزء المستخدم من النبات	طريقة الإعداد	الزمن اللازم للتحضير
شراب القرفة			
شراب عرق السوس			

ب) علل كلا مما يأتي:

(١٤ علامة)

١. تُعد الخضروات والفواكه من الأغذية الوظيفية.
٢. تجنب حفظ الثمار الطازجة لفترات طويلة في أكياس بلاستيكية محكمة الإغلاق.
٣. طريقة حفظ الخضروات والفواكه بالتبريد أحسن طرائق حفظ الأغذية.
٤. يجب العمل على إخراج أكبر قدر من الهواء من عبوات الثمار المعدة للتجميد.
٥. يجب أن لا يقل الرقم الهيدروجيني في الجلي عن (٣,٤).
٦. تعريض ثمار العنب للبخار مدة قصيرة قبل عصرها لتحضير شراب العنب المركز.
٧. عدم إغلاق عبوات المخلل في الأسبوع الأول من عملية التخليل.

(انتهت الأسئلة)

منهاجي
منعة التعليم الهادف





صفحة رقم (١)

تصويغ فزي/٢٤

د
ب

مدة الامتحان : ٢٠

التاريخ : ١٥

المبحث : العلوم المهنه الخاصه
الفرع : الاقتصاد المتكامل

٢٠١٤
رقم
فهر الكتاب

علامه

السؤال الأول

العلامات

- ١- وفي الحقود تآكل من
التآكل في البرد التجاري : التآكل في عريف سيم التحكم في الأبرام
- ٢- التحاره التآكلية والتهوية النسبية الماء (٢٠ علامة)
- ٣- التآكل الكهروكيميائي : تحويل كيميائياً من اللين التآكلية
اللين (التآكلية) مبيد الكبريت أو مبيد كبريت (٢٠ علامة)
- ٤- الحل ١ - فتح محط من نوع أو الترميم عظام في العنق الرافعة
والضمان لك الترميم وعوامل التآكل (٢٠ علامة)
- ٥- البنية العنق ١ البنية العنق له راحة مبنية له عوامل عمل مركبات
عنق وعنق الترميم العنق (٢٠ علامة)

ب - ملاحظات الكتاب المجفم

العلامات

- ١- ان يكون لها مبيد كبريت
- ٢- ان يكون له مبيد كبريت
- ٣- كبريتية راحة العنق والرافعة
- ٤- تحل من الترميم الكبريت
- ٥- تحل من الرافعة
- ٦- د ترميم المواد العنق الترميم
- ٧- د ترميم راحة العنق
- ٨- مبيد كبريتية راحة العنق

٢٠١٤ - ١٠ علامات

رقم الصفحة
في الكتاب

(١٠٤٨)

السؤال الثاني

١٠٤٨

٢-

٢٦

(الموز)

١- ثمار السواقي

٢٤

٢- ثمار ستورس مكوها لوتيا الكنتي (اي نوع من الحمضيات)

٢١

(بقايا ، جريد ، بقايا)

٣- قتل السليم

٢٠

٤- محو عن مرتك الكبريت (البهل)

١٠٤٨

٣-

٧٦

التمرني مملد فلو

١- ازاله الطبقة الشحبية

٧٧

الكبريت

٢- حفظ اللون

٧٥

السلة الخفيف

٣- فنون الطبخ الانزيم

١٠٤٧

٧٨

الخرابي

١- صناعة الورد والصابون

١٨٢

الغبار

٢- صناعة الصابون الكبريت كهارد للخرابي

١٨٧

الخرابي

٣- بديل الكاكي

١٨٥

الخرابي

٤- صفون لجزاز المشاء وصيد للبريد

منهاجي



متعة التعليم الهادف

رقم الصفحة
في الكتاب

(١٤٤٥هـ)

البحال الثالث

- ٤- اراء الجراحين في عمل
 ١- جذورها
 ٢- ارضها
 ٣- بايونغ
 ٤- اصنذ مؤلفه
 ٥- عفران
 ٦- اعصره
 ٧- كيش
 ٨- فرعل
 ٩- كركوم
 ١٠- اورد جوي
- ٥- متورها
 ١- سماه
 ٢- طرفه
 ٣- مصادر
 ٤- له فقط

البحال الرابع

- ١- انظام الركيبي
 ٢- معنى العظام
 ٣- ظهور بفتح سودى
 ٤- ظل العظام
 ٥- خذه الحيا
 ٦- ماموس
 ٧- الزهوبينه
 ٨- ٦٥- ٦٠- ٦٠- ٦٠
 ٩- ذبول الحيا
 ١٠- تحقير
- ١- كركوم
 ٢- سده
 ٣- انظام

البحال الخامس

- ١- حقان
 ٢- الفاموليا
 ٣- المجدبه
 ٤- اصعد
 ٥- الكياس
 ٦- ارضها
 ٧- اقله
 ٨- استعمال
 ٩- الكياس
 ١٠- ستم
- ١- انما
 ٢- عمل
 ٣- العفوس
 ٤- الصعد
 ٥- كيم
 ٦- المود
 ٧- الكمر
 ٨- النما
 ٩- ١٠١
- ١- اقله
 ٢- الثار
 ٣- دان
 ٤- الحيم
 ٥- الناب
- ١- صلاح
 ٢- قطع
 ٣- القناع
 ٤- سلعه
 ٥- التما
 ٦- من
 ٧- افاضه
 ٨- الكمر
 ٩- ١٤٥
- ١- رصف
 ٢- الصومند
 ٣- اترها
 ٤- عند
 ٥- الطبخ
- ١- صلاح
 ٢- هيل
 ٣- المود
 ٤- هيل
 ٥- المود
 ٦- هيل
 ٧- المود
 ٨- هيل
 ٩- المود
 ١٠- هيل
- ١- هيل
 ٢- المود
 ٣- هيل
 ٤- المود
 ٥- هيل
 ٦- المود
 ٧- هيل
 ٨- المود
 ٩- هيل
 ١٠- المود
- ١- هيل
 ٢- المود
 ٣- هيل
 ٤- المود
 ٥- هيل
 ٦- المود
 ٧- هيل
 ٨- المود
 ٩- هيل
 ١٠- المود
- ١- هيل
 ٢- المود
 ٣- هيل
 ٤- المود
 ٥- هيل
 ٦- المود
 ٧- هيل
 ٨- المود
 ٩- هيل
 ١٠- المود

السؤال الرابع

٤٤٤٤٤٤٤٤

P

١٨

- ١- الكبريت الاثني
- ٢- انزيم بوليفينيل اوكسيديز
- ٣- الادوية التي تعمل على التحفيز والطنخ
- ٤- ربط الثمار بالكبريت وفتحها عند الحمل كبريت
- ٥- وضع الثمار في محلول صودي

٤٤٤٤٤٤٤٤

- ١- تسكير قطع الثمار (التنار) بحلول كبريت ١٨٥ و ١٥٠ و ١٥٥
- ٢- زيادة تركيز المحلول الكبريتي من نصفين الى ١٨٥ و ١٥٠
- ٣- وضع الثمار المتآرة والمجتمعة في المحلول لمدة ١٥ ساعة
- ٤- وضع الثمار في صواني الشبكيه لمدة ٢-٤ ايام
- ٥- شآرة الطعم الشبكيه

٤٤٤٤٤٤٤٤

- ١- اذابة الفواكه
- ٢- التركيز العالي للكبريت الذي يسبب زيادة الضغط الكبريتي
- ٣- تنظيف سوز معظم الاصابه الدقيقيه
- ٤- استجابه بحفظها بالكر فقط - العصاره
- ٥- الفاكهه المأكوله
- ٦- متحاره بحفظها بالكر مع بودافره
- ٧- المرسات
- ٨- الجلب