



امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٧ / الدورة الصيفية

المبحث : الصناعات الزراعية / المستوى الثالث (وفيقة محمية/محدود)
الفرع : الزراعي
مدة الامتحان : ١٥ : ١
اليوم والتاريخ : الاثنين ١٠/٧/٢٠١٧

ملحوظة : أجب عن الأسئلة الآتية جميعها وعددها (٤) ، علماً بأن عدد الصفحات (٢) .
السؤال الأول: (١٣ علامة)

أ (٥ علامات) فيما يخص الصناعات الغذائية في الأردن، أجب عما يأتي:
١- ما المقصود بعلم الصناعات الغذائية؟
٢- اذكر صناعيتين قائمتين على صناعة الحبوب ومنتجاتها .
٣- ما الهدف من التنسيق بين المعنيين في قطاع الزراعة وقطاع الصناعات الغذائية؟

ب) وضّح ثلاثة أدوار تلعبها السُّكّريات الأحادية والثنائية في الصناعات الغذائية. (٣ علامات)

ج) فيما يتعلق بحفظ الأغذية بالحرارة، أجب عن الآتي:
١- بيّن الأهداف الثلاثة لحفظ الأغذية بطريقة الحرارة المرتفعة.
٢- ما الدور الذي تلعبه الإضاءة والأشعة عند حفظ الأغذية بطريقة التبريد؟ (٥ علامات)

السؤال الثاني: (١١ علامة)

أ) تُحقّق عملية السلق الخفيف عند حفظ الأغذية بالتجميد مجموعة من الأهداف، اذكر ثلاثة منها. (٣ علامات)

ب) استنتج هدفاً واحداً لإجراء كل خطوة من الخطوات التصنيعية الآتية:
١- تعريض عبوات المخلّلات للأشعة فوق بنفسجية.
٢- تخليل ثمار غير مجوّفة (كبيرة الحجم).
٣- استخدام ماء يحتوي على نسبة قليلة جداً من الحديد والجبس عند صناعة المخلّلات.
٤- تعتيق الخل.

ج) بعد أن يتم اختيار المادة الأولية وتجهيزها من أجل التجفيف، اذكر الخطوات الثمانية المتبقية لعملية التجفيف بالترتيب. (٤ علامات)



السؤال الثالث: (١٢ علامة)

(٥ علامات)

أ) حدّد سببًا واحدًا لكل مما يأتي:

- ١- ترك فراغ بين مستوى المحلول داخل العبوة الغذائية وحافتها العليا.
- ٢- التبريد المفاجئ للعبوات الغذائية مباشرة بعد التعقيم.
- ٣- ظهور الانتفاخ اللين على معلبات الأغذية.
- ٤- استخدام خامة الزجاج لتصنيع العبوات الغذائية.
- ٥- استخدام مواد التعبئة متعددة الطبقات.

(٣ علامات)

ب) حدّد ثلاثة استخدامات لحمض اللاكتيك.

(٤ علامات)

ج) أعطِ مثالًا واحدًا على كل مما يأتي:

- ١- طرق استخلاص العصير.
- ٢- مادة حافظة كيميائية تُستخدم في صناعة العصير.
- ٣- صناعات غذائية يدخل العصير في صناعتها.
- ٤- حمض عضوي يُستخدم في صناعة الشراب الطبيعي.

السؤال الرابع: (١٤ علامة)

قارن بين الطريقة الباردة والطريقة الساخنة عند إضافة السُكّر في صناعة الشراب الطبيعي من حيث:

(٣ علامات)

- ١- العكارة والترويق.
- ٢- التسكير.
- ٣- الطعم.

(٣ علامات)

حدّد المراحل الثلاث التي تمر بها عملية تصنيع المياه الغازية.

(٨ علامات)

أ) كلًّا مما يأتي:

- يلعب البكتين دورًا مهمًا في صناعة الجلي.
- ظهور فقاعات وجيوب هوائية في المرملاد بعد تعبئته.
- يُفضّل أن تتم عملية تقدير تركيز المواد الصلبة الذائبة (٦٥-٦٨%) تحت التفريغ عند صناعة المرئي.
- غمر الفاكهة المُسكّرة المُعدّة للتسويق بمحلول من الصمغ العربي والبكتين والماء لمدة دقيقة واحدة.



السؤال الأول (3 علامات)

الإجابة النموذجية :

رقم الصفحة
في الكتاب

(5 علامات)

1- صفائح الصناعات الغذائية

16

1- علم الصناعات الغذائية : هو علم تطبيقه يستفيد من العلم الأول

علامات

في إعداد المواد الغذائية وتصنيفها وحفظها وتوزيعها بزيادة مدة

تخزينها والحفاظ على جودتها وصيغتها الغذائية

17

2- الصناعات الغذائية على الفصح لإنتاج العجين

ن - إنتاج الخبز

4- إنتاج الكعك ككلمة أو ككلمة

5- الصناعات الغذائية على تعبئة الكيوب كالكعك والبقول وغيرها

18

3- وصف صفائح الإنتاج الزراعي

صفحة
رقم

ن - تقدم الدعم للزراع للزيادة إنتاجهم

و - وضع مشاريع أدراستيا

19
ملاحظات

1- استحداث التقنيات ، لذا تقوم صناعات الكلبان والسمك

2- استحداث صناعات الألبان ، كصناعة الألبان المتحجرة وتصنيع

الخبز وغيرها من الصناعات لأنها تتخذ لفضل الأعداد البقية التي

تنتج مني اللحم ومنتجاته المجهزة

3- الاستفادة من كل قوة اقتصادية كإنتاج (الكبريت) عند تصفيتها للزراعة

والتي من تكون بعض الأعذية المضافة ، كما أن نسبة حموضة البقول

ع - الاعتماد على استرجاع كبريتاته : إذا ما زججت الكبريتات

عالية (48) وذلك في صناعات المبيدات والحبي والمرواح

(5 علامات)

4- صفائح

27

1- تحفيز أعداد الأعداد المحرقة المختلفة

2- التخلص من الأعداد الميتة الممرضة والتهنية بالصحة العامة

3- إتقان : 10 ط بغير الأضراس أو الأضراس

رقم الصفحة
في الكتاب

٢- الاضارة والاشعة، تعمل على الاضارة على
المادة عدة من الاشعة الكاسية للضوء (الاشعة
التي اذنت استعمال الاشعة مؤيد للضوء تعمل
على الكرومونات الرأباج المحررة على أنسجة المواد
الفدائية كالماء، في حين تكون هذه الاشعة
غير مؤذية عند تخزين الكافراوات والفواكه والافزرة
الدهنية كما سيجرى طوله هذه الاشعة.

منهاجي



منعة التعليم الهادف

السؤال الثاني (العاشر)

٩- تحققة المادة السليمة كيميائياً : (٣١٠٤١٤)

عشرون سؤالاً

١- احراف الانزيمات المؤهلة عن التفران عند المرحلية . ٣٥

٢- تدرجات اللوت

٣- طرق الاكسجين المحصور من خلايا الاشعة لنباتية

٤- القضاء على بعض الاضرار المجرية غير الطموية .

(٤٤١٤١٤)

٥- استنوع هورموناً واحداً :

١- طبع هورمون من طبقة الفطر (الميكوريزا) الذي يملك الخلية

٢- طبع هورمون انتفاخ الخلية (الكيوب) الفازة ٤٦

٣- طبع هورمون اسوداد الخلية ٤٧

٤- لتحسين صفات الخلية من حيث السكبة والرائحة للفطر ٥٠

٦- بعد أن يتم اختيار المادة الأولية (٤٤١٤١٤)

١٧/١٦

١- مزاياها المصلية ، التانفة .

١٨/٤

٢- التفتير

٣- التجزية ، التقطع

٤- الفز بيلو قلووي كيميائية انواع الفاكهة

٥- الكبريت

٦- ادلة الخفيف

٧- التضعف

٨- التفتير القوي

رقم الصفحة
في الكتاب

السؤال الثالث (١٢ علامة)

١- جرد سبباً واحداً : (٥ علامات) ٨٥/٨٥

١- من أجل المساعدة على عملية انتقال الحرارة داخل

أجزاء العروة وعدم تسوُّمها نتيجة الميل الزائد

٢- للتقليل من الماء الذي قد يؤدي إلى التآكل ويزيد

العروة (الصدأ) . ٨٧

٣- نتيجة العناد الطبيعي (الفيزيائي) للمواد

وتظهر نتيجة زيادة نسبة القوة أو قلته وجود

فراخ أعلى القوة) أو نتيجة تخزين العوارض من مناطق ذات

هناك جوي منخفضة أو ذلك قد يتم توزيعاً للمادة في الشئ

٤- مادة خاملة لا تتفاعل مع الأخرى وخاصة

قابلة للتآكل كما يمكن رؤيته في المادة الفولاذية

٥- من أجل تقليل التآكل والتأثيرات الخارجية

في المادة الفولاذية

١- عدد ثلاثة : (٣ علامات) ٨٦/٨٦

١- اتباع المبدأ المتمثل في إزالة الماء المخزنة

٢- انخفاض الطول المحقق الموزون في الأجزاء المراد

٣- يبقى على شكل كتلة في اليوم في فترة التبريد

١- اخطأ تماماً : (٤ علامات) ٩٨/٩٨

١- طبقة المكدس - ن - طبقة الأكاسيد البريئة

٢- طبقة عسرة - أ - طبقة التآكل

٣- طبقات رطوبته - ن - طبقات التآكل

٤- طبقات التآكل - ن - طبقات التآكل

٥- طبقات التآكل - ن - طبقات التآكل

٦- طبقات التآكل - ن - طبقات التآكل

٧- طبقات التآكل - ن - طبقات التآكل

رقم الصفحة
في الكتاب

السؤال الرابع (٤ اعلام)

١٠٧ (٣ اعلام)

١- قايضين

الباردة

الاعنق

عكر و كثر كرمه
لا يربا استلوز كرمه كحل

العكارة الزبد اشبه
الشيكر اكر وعنه للسكر

٢- الطعم

طيب

ظهور طعم السكر المحروبه

١١٤ (٣ اعلام)

٣- حرد المرافل

٤- تحض الشراء الأساس

٥- تحض طار الصور

٦- تعبئة المياه الفانقه و اعدادها للتويه

١١٤ (٨ اعلام)

١- علا كرا كراي

١١٨

١- ١- انا وال فانقه الرضه الخراب

١٢٦

٢- انا والقوام الخيزله

٣- تعبئة المرفلاد على درجه اوله اقل

١٣١

٤- حن (٨٢)

٥- حن سياره ذلار على فقفه درجه لفلين

١٣٦

٦- وقفه على انا كراية اللوت

٧- لكونه ابيته حمار للاصقه عن فضله

الهواء

