



امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٨ / الدورة الشتوية

(ونيفة محببة/محدود)

س د

مدة الامتحان : ١٥ : ١

اليوم والتاريخ: الاثنين ١٠/١١/٢٠١٨

المبحث: الصناعات الزراعية / الفصل الأول + المستوى الثالث

الفرع: الزراعي

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

السؤال الأول: (١٥ علامة)

أ) هناك مجموعة من العوامل التي أسهمت في تطور قطاع الصناعات الغذائية، عدد خمسة منها. (٥ علامات)

ب) فيما يتعلق بحفظ الأغذية المعتمدة على الحرارة، أجب عما يأتي: (٦ علامات)

١- ما هو أساس حفظ الأغذية بالحرارة؟

٢- اذكر هدفين اثنين لحفظ الأغذية بالحرارة المنخفضة.

٣- ما الضرر المتوقع عند وضع كمية من اللحوم المجمدة في جوّ الغرفة العادي بغرض إذابة الجليد؟

ج) وضّح بخطوات متسلسلة طريقة صناعة الخلّ بالطريقة البطيئة. (٤ علامات)

السؤال الثاني: (١٣ علامة)

أ) يهدف تحليل الأغذية إلى تحقيق أغراض عدّة، اذكر أربعة منها. (٤ علامات)

ب) البسترة، والتعقيم من طرق حفظ الأغذية، أجب عن الآتي: (٥ علامات)

١- ما المقصود بكل منهما؟

٢- ما هي أكثر الأحياء المجهرية مقاومة لحرارة البسترة؟

ج) على دفتر إجابتك، اختر من الصندوق المقابل العيب الذي يظهر في المخللات، ثم اكتبه أمام رقم

المُسبّب من بين المسببات التالية:

(٤ علامات)

- ليونة المخللات

- لزوجة المخللات

- اسوداد المخللات

- انتفاخ المخللات

١- قلة تكوّن الحمض أثناء عملية التخليل.

٢- تخليل ثمار صغيرة الحجم مع أزهارها.

٣- تمدد الغازات داخل الثمار، وتكوّن تجويف كبير داخلها.

٤- سقوط الأعفان من سطح المحلول الملحي إلى الثمار.

يتبع الصفحة الثانية/،،،،

السؤال الثالث: (١٥ علامة)

- أ) بعد أن يتم تجهيز المواد الأولية من أجل حفظ الأغذية بالتعليب، اذكر الخطوات الثمانية المتبقية لعملية التعليب بالترتيب. (٤ علامات)
- ب) تمر عملية صناعة العصير بخطوة التجميد، حدّد ما يأتي:
 ١- آلية عمل التجميد.
 ٢- ميزتين اثنتين للعصير المحفوظ بهذه الطريقة. (٥ علامات)
- ج) أعط مثالين اثنين على كل مما يأتي:
 ١- فيتامينات يتم استخدامها في تدعيم الأغذية.
 ٢- أهم المواد المعدنية المستخدمة لتصنيع العبوات الغذائية.
 ٣- وسائل تستخدم في تصفية العصير. (٦ علامات)

السؤال الرابع: (١٢ علامة)

- أ) استنتج هدفاً واحداً لإجراء كل خطوة من الخطوات التصنيعية الآتية:
 ١- خلخلة الهواء في أثناء عملية صناعة الشراب الطبيعي.
 ٢- تحضير محلول سكري بتركيز تتراوح نسبة السكر فيه (٦٥ - ٧٠%) عند صناعة الشراب الصناعي.
 ٣- تخزين المياه الغازية في مخازن على درجة حرارة منخفضة. (٦ علامات)
- ب) انقل إلى دفتر إجابتك رقم الفقرة والإجابة الصحيحة أمامها كتابة:
 ١- ظهور بقع سوداء مُحمرّة على سطح الأغذية المحفوظة بطريقة التجميد، ينتج هذا العيب عن:
 • التغيرات التأكسدية • حرق التجميد • الأحياء المجهرية • نشاط الانزيمات
 ٢- الرطوبة النسبية الملائمة في مخازن التبريد لحفظ الفواكه المجفّفة عند درجة الحرارة المثلى هي:
 • ٨٥% • ٩٥% • ٩٠% • ٧٥%
 ٣- سكر جلوكوز ← خمائر تخمر لا هوائي +
 • كحول ايثيلي + حمض اللاكتيك • كحول ايثيلي + غاز ثاني أكسيد الكربون
 • حمض الخليك + حمض اللاكتيك • حمض اللاكتيك + غاز ثاني أكسيد الكربون
 ٤- أيّ المواد الحافظة الآتية المسموح إضافتها عند تصنيع الشراب الطبيعي:
 • سوربات البوتاسيوم • نترات الصوديوم • هيدروكسيد الصوديوم • بايكربونات الصوديوم
 ٥- نسبة السكر المستخدم في تصنيع المياه الغازية الطبيعية هي:
 • ١٣% • ١٥% • ١٦% • لا تزيد عن ١٢%
 ٦- يظهر على معلبات الأغذية أحياناً تحدّب في الطرف الآخر للعبوة؛ عند طرق أحد طرفيها، ويُسمّى هذا الانتفاخ بالانتفاخ:

• اللّين • اللّوابي • الصّلب • المستر

صفحة رقم (١)

مدة الامتحان : ٩٥ د
١ س

التاريخ : ١ / ٨ / ٢٠١٨

المبحث : مبادئ زراعية

الفرع : الزراعي

رقم الصف
في الكتاب

الإجابة النموذجية : السؤال الأول (١٥ علامة)

٩ عدد صفحة

١ - إنتاج وفهم للمواد الأولية الخام المحلية

٢ - إنتاج المواد الأولية وفهمها الاستعمارية في المنتجات

٣ - إمكانية التفسير إلى الأسوأ الكافية

٤ - انخفاض تكاليف الإنتاج بواسطة توفير العمل المصنوع

٥ - توفير الكوادر البشرية الماهرة

٦ - توفير البيئة الصحية المناسبة والكافية

٧ - تطوير العمل تصنيع المنتجات القياسية ونزولها

٨ - تحسين الريادة للقطاع عن طريق تقديم الخدمات وأعمالها

١٠ - ضمان جودة الأغذية (١٥ علامة)

١ - ما هو أساس حفظ الأغذية الجارية

٢ - تقوم أساساً من حفظ الأغذية الجارية على أساس الكاربي

٣ - مأسس مادة الفينيل في حفظ الأغذية الجارية

٤ - تفقد مادة الفينيل الجارية كفاءة التبريد الجيد أو التبريد الجيد في السعة الباردة

٥ - إذا كان من حيث

٦ - حفظ الأغذية الجارية مع كفاءة التبريد الجيد أو التبريد الجيد في السعة الباردة

٧ - أهمية التبريد الجيد والاحتفاظ بالمنتجات الجارية

٨ - أهمية التبريد الجيد والاحتفاظ بالمنتجات الجارية

٩ - أهمية التبريد الجيد والاحتفاظ بالمنتجات الجارية

١٠ - أهمية التبريد الجيد والاحتفاظ بالمنتجات الجارية

السؤال الأول

٣ - لأن هذه الممارسة تُفعل مرة كل ٣٧
 اارة الفناية بالأكثر من (١٠٠) وهذه
 الامة تسبح نحو الأسيار المحرقة وثالثها استرخان
 فامس يدور في المارة الفناية عن الراهل
 عاتزاله منصفه ورونا الصفر الماوي بها
 تسبح في انافرا .

٤ - وفي (ع علاماتي) ٤٩
 ا - ملك الصوان لصفه محرم الكحول وضاف
 اليه البادي فهو قد عرفه (استراكتي)
 بمقادير (١٠٠) من محرم الكحول الذي في الوعاء
 ٢ - لتركه في مارة (٤٤ - ٣٠) في
 يكون لصفه الكلال في عقون (٣) في
 ٣ - يسب الخال المتكون في الكلال في
 ٤ - تصفية الكلال وتكرهه وتصفه في
 كوانه خاصية .

السؤال الثاني (١٣ علامة)

١- يعرف تحليل الأختزاع (٤ علامات) (٤ × ١ = ٤)

١- معرفة نوع العناصر الثلاثة التي تكوّن العنصر الكيميائي

٢- التأكد من تنفيذ العمليات القياسية والواضحة المرتبطة بالتحليل

٣- التأكد من مدى سلامة القراء والبيانات التي تم الحصول عليها

٤- تسجيل عمليات صنع الأختزاع وشرائها بعد توفير المعلومات اللازمة للقيام على طاعة البيانات

٥- معرفة مدى تحمل القراء للتحليل بعد إجراء بعض الخطوات عليه

ب- (٥ علامات)

١- المرة: مع درجة حرارة أختزاع المارة ٧٧

الثانية: فيها لدرجة حرارة أقل من (١٠٠) علشان

لفتة زمنية محددة زمنية ثم تدرجها في درجة الحرارة

منخفضة (٥-٦) في تلك الأوقات والحرارة المنخفضة

٢- التقييم: مع درجة حرارة أختزاع المارة الثانية ٧٨

٣- المرة: فيها لدرجة حرارة أقل من (١٠٠) علشان

ثم تدرجها في درجة الحرارة منخفضة (٥-٦) علشان

القضاء على بعض الأخطاء المحيطة بالمرحلة وعند الانتهاء

٣- كبريت الكلور

٣- كبريت الكلور

١- المرة: المرة الأخيرة (٤ علامات) (٤ × ١ = ٤)

١- أنه يكون كيميائياً وعنده تحليل المواد المختلطة

٢- تحليل العناصر الكيميائية مع ارتباطها في العنصر (البنية والخصائص)

٣- عند الفحوصات داخل القارر ← اختيار المختلطة (المركب المختلطة)

٤- يقوم الأختزاع في كل مرة على التحليل الصحيح للمادة

(لنوعية المختلطة)

السؤال الثالث (10 علامة)

رقم الصفحة في الكتاب

1- اكتب اسم كل من المواد الأربعة (بمعلقات) $4 \times 1 = 4$

أ- الماء ب- القطن ج- الحديد د- الذهب هـ- الخشب

2- اكتب صفة واحدة لكل من المواد الأربعة (بمعلقات) $4 \times 1 = 4$

أ- الماء ب- القطن ج- الحديد د- الذهب هـ- الخشب

السؤال الرابع (10 علامة)

1- اكتب اسم كل من المواد الأربعة (بمعلقات) $4 \times 1 = 4$

أ- الماء ب- القطن ج- الحديد د- الذهب هـ- الخشب

2- اكتب صفة واحدة لكل من المواد الأربعة (بمعلقات) $4 \times 1 = 4$

أ- الماء ب- القطن ج- الحديد د- الذهب هـ- الخشب

3- اكتب اسم كل من المواد الأربعة (بمعلقات) $4 \times 1 = 4$

أ- الماء ب- القطن ج- الحديد د- الذهب هـ- الخشب

4- اكتب صفة واحدة لكل من المواد الأربعة (بمعلقات) $4 \times 1 = 4$

السؤال الخامس (10 علامة)

1- اكتب اسم كل من المواد الأربعة (بمعلقات) $4 \times 1 = 4$

أ- الماء ب- القطن ج- الحديد د- الذهب هـ- الخشب

2- اكتب صفة واحدة لكل من المواد الأربعة (بمعلقات) $4 \times 1 = 4$

3- اكتب اسم كل من المواد الأربعة (بمعلقات) $4 \times 1 = 4$

أ- الماء ب- القطن ج- الحديد د- الذهب هـ- الخشب

4- اكتب صفة واحدة لكل من المواد الأربعة (بمعلقات) $4 \times 1 = 4$

أ- الماء ب- القطن ج- الحديد د- الذهب هـ- الخشب

5- اكتب اسم كل من المواد الأربعة (بمعلقات) $4 \times 1 = 4$

السؤال الرابع (١٢ علامة)

١- استنتج هدفاً واحداً : (٦ علامات)
 نظرية البراك : نزول الهواء للأرض من مناطق الاضطراب
 المؤقتة .
 كـ تغير شكله حتى يتكون تقعر عمقه ١٩
 (٦٥ - ٧٠ م) من أجل عبور الصخور
 تحت سطح الأرض في حال تساقطها من التربة
 عن قعره السطحي .
 ٣- تخزين المياه الغازية في مخازن على دراهم قليلة
 متفجرة من لا يؤدي ارتفاع درجة الحرارة
 إلى انقراض الغالب الناس في المياه
 انقراضاً للبراك .

السؤال الخامس من مسند (٦ علامات)

رقم الفقرة	الإجابة الصحيحة
٣٦	مره التجميد
٣٣	٨٥
٤٨	كروانيلين + غازات الكبريت
١٠٦	سويبات البراكين
١١٣	١٦٦
٨٧	الاستنار

د. محمد