



امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٩ / الدورة الشتوية

(وثيقة محمية/محدود)

مدة الامتحان : ٣٠ د
١ س
اليوم والتاريخ: السبت ٢٠١٩/١/٥

المبحث : الصناعات الزراعية / الفصل الأول + المستوى الثالث
الفرع : الزراعي

ملحوظة : أجب عن الأسئلة الآتية جميعها وعددها (٤)، علماً بأن عدد الصفحات (٣).

السؤال الأول: (١٣ علامة)

(٨ علامات)

أ) وضح المقصود بكل مما يأتي:

- ١- علم الصناعات الغذائية.
- ٢- البسترة.
- ٣- التبريد.
- ٤- التخمر الكحولي.

(٣ علامات)

ب) وضح الدور الذي تلعبه كل من مكونات الأغذية الآتية في تصنيع الأغذية وحفظها:

- ١- السكريات الأحادية والثنائية.
- ٢- الأصماغ.

(علامتان)

ج) اذكر مثالين اثنين لاستخدام الأملاح المعدنية في تدعيم بعض الأغذية.

السؤال الثاني: (١٣ علامة)

(٥ علامات)

أ) هناك عوامل عديدة تسهم في تطوّر قطاع الصناعات الغذائية، اذكر خمسة منها.

(٤ علامات)

ب) تعتمد المعاملة الحرارية بالتعقيم (درجة الحرارة والوقت) على عوامل عدّة، منها:

قوام المادة الغذائية، وحجم المعلّبات. وضح ذلك.

(٤ علامات)

ج) فيما يتعلّق بعوامل نجاح عملية التخليل، أجب عن الآتي:

- ١- حدّد درجة الحرارة المثلى لعملية التخليل.
- ٢- اذكر هدفين اثنين لإضافة السكر لعملية التخليل.
- ٣- اذكر مثلاً واحداً لمواد ملونة طبيعية يُفضّل إضافتها على المخللات.

الصفحة الثانية

السؤال الثالث: (١٥ علامة)

أ) ماذا سيحدث في كل حالة من الحالات الآتية: (علامتان)

- ١- تذبذب درجة حرارة المجمدات وتذويب المادة الغذائية وإعادة تجميدها.
- ٢- تذبذب نسبة الرطوبة في المجمدات أو استعمال عبوات تسمح بفقدان بخار الماء وتذبذب درجة حرارتها.

ب) فيما يخص صناعة الخل بالطريقة السريعة، حدّد كل مما يأتي: (٥ علامات)

- ١- مبدأ عملها.
- ٢- طريقة عملها.
- ٣- درجة الحرارة المناسبة لهذه العملية.

ج) علّل كلّ مما يأتي: (٦ علامات)

- ١- يُفضّل ترك فراغ رأسي بين مستوى المحلول داخل العبوة وحافتها العلوية عند حفظ الأغذية بطريقة التعليب.
- ٢- ضرورة تخزين معلبات الأغذية قبل استهلاكها في أماكن جيدة التهوية وذات رطوبة نسبية منخفضة.
- ٣- تقوم بعض المصانع بخلط وجبات مختلفة من عصير الفاكهة والخضراوات في أثناء عملية التصنيع.

د) يعود الفساد الكيميائي في الأغذية المعلبة إلى عوامل كيميائية، اذكر اثنين منها. (علامتان)

السؤال الرابع: (١٤ علامة)

أ) على دفتر إجابتك أكمل كلّاً من الفراغات الآتية بالمعلومة الصحيحة: (٦ علامات)

- ١- من طرق حفظ العصير و
- ٢- تُفحص عبوات المياه الغازية بعد تعبئتها وقلها بتمريرها في جهاز يعمل ضوئياً، بهدف و
- ٣- من العيوب الشائعة في الشراب الطبيعي أو الصناعي و

ب) حدّد سبباً واحداً لكل مما يأتي: (٣ علامات)

- ١- زيادة الإقبال على صناعة العصير.
- ٢- عدم التبلور (التسكير) أثناء صناعة الشراب الطبيعي بالطريقة الساخنة.
- ٣- انفجار عبوات المياه الغازية.



الصفحة الثالثة

ج) يتكوّن هذا الفرع من (٥) فقرات، ولكل فقرة أربعة بدائل، بديل واحد منها فقط صحيح. انقل إلى دفتر إجابتك رقم الفقرة واكتب أمامه البديل الصحيح: (٥ علامات)

١- أي خطوات تصنيع العصير أدناه يتم فيها الحصول على أجزاء متجانسة الحجم تمنع ترسب المواد العالقة في أثناء التخزين:

- الترشيح
- خلط العصير
- التجنيس
- إزالة الهواء

٢- نسبة السكر المستخدم في تصنيع المياه الغازية الطبيعية هي:

- ١٣%
- ١٠%
- ١٦%
- ١٨%

٣- السبب في ترسب بعض المواد الصلبة أو وجود عكارة في المنتج النهائي للمياه الغازية يعود إلى:

- استعمال مياه غير نقية
- نشاط الأحياء الدقيقة
- ارتفاع درجة حرارة التخزين
- نشاط الانزيمات

٤- السبب في فساد الخلّ الناتج عن أكسدة الكحول وإزالة النكهة وظهور عكارة هو:

- بكتيريا حمض اللاكتيك
- ذبابة الخلّ
- ديدان الخلّ
- الميكودرما

٥- يؤدي تخليل ثمار سمكة القشرة إلى ظهور العيب التالي فيها:

- انتفاخ المخللات
- لزوجة المخللات
- اهتراء (ليونة المخللات)
- اسوداد المخللات

﴿ انتهت الأسئلة ﴾





الإجابة النموذجية

صفحة رقم (١)

المبحث : الصناعات الزراعية (ف + م + ن)
الفرع : الزراعي

مدة الامتحان : ٣٠ د
التاريخ : ٢٠١٩/١/٥ م

الإجابة النموذجية : السؤال الأول (١٣ علامة)

رقم الصفحة في الكتاب

- ١- وضع المقصود بكل عبارة
- ١ علم الصناعات الغذائية : هو علم تطبيقي يهتم بتصنيع المواد الغذائية من المواد الأولية الزراعية والحيوانية والنباتية.
 - ٢ زيادة قدرة تخزين الحبوب : على تخزين الحبوب في قوامها الطبيعي.
 - ٣ السمرة : هي منتج بيولوجي يتم إنتاجه من مادة الفطريات.
 - ٤ لزوجة حبات الأرز : هي خاصية تجعل حبات الأرز متماسكة عند طهيها.
 - ٥ قتل الأحياء المجهرية الممرضة : يتم قتل الأحياء المجهرية الممرضة بواسطة الحرارة العالية.
 - ٦ التبريد : هو عملية إزالة الحرارة من المادة الغذائية.
 - ٧ معالجة أعلاف دوا المزارع : هي عملية معالجة الأعلاف لتسهيل هضمها.
 - ٨ التخلص من النفايات : التخلص من النفايات الناتجة عن الصناعات الغذائية.
 - ٩ التحلل الكروي : هو تحول السكر إلى كحول الإيثانول.
 - ١٠ الألبان الكريمة : هي الحليب الذي يحتوي على نسبة عالية من الدهون.
 - ١١ صناعة الألبان : هي عملية تصنيع منتجات الألبان من الحليب.
 - ١٢ صناعة الكافيار : هي عملية تصنيع الكافيار من الأسماك.
 - ١٣ صناعة اللحم : هي عملية تصنيع اللحم من الحيوانات.
 - ١٤ صناعة الكريمة : هي عملية تصنيع الكريمة من الحليب.
 - ١٥ صناعة الجبن : هي عملية تصنيع الجبن من الحليب.
 - ١٦ صناعة المرب : هي عملية تصنيع المرب من الفواكه.
 - ١٧ صناعة المرب : هي عملية تصنيع المرب من الفواكه.
 - ١٨ صناعة المرب : هي عملية تصنيع المرب من الفواكه.
 - ١٩ صناعة المرب : هي عملية تصنيع المرب من الفواكه.
 - ٢٠ صناعة المرب : هي عملية تصنيع المرب من الفواكه.

رقم الصفحة
في الكتاب

٥ - الاصطاح : مادة صلبة ومختزنة للقوام تدخل
في عملية الهضام الغذائية .

٦ - اذكر مثالين اثنين . (على اقل من)

١ - الملح المرغم باليود لتقليل امراضه ومرض الغدة
الدرقية

٢ - تغمم اعترية الاطفال التي لترغم بالكالسيوم
والكربوهيدرات والفيتامينات

رقم الصفحة
في الكتاب

السؤال الثاني (٣١ علامة)

- ١ - استخرج عظيم الجود والبرية كرام كليل (٥ علامات) ١٢
- ٢ - استخرج السورة المحكية وقد عرفت الاستيعاب في المنهاج ٥٨ (٥ علامات)
- ٣ - املائك القدر التي الاسواق الكارحة (٥ ايات)
- ٤ - اختلاف تكاليف الاشياء (٩ ايات) هو والفتنة (هو العلم والتمتع)
- ٥ - مؤثر الكوار السرية المبررة
- ٦ - قوز الشئ التفتة اطلاقه والكانة
- ٧ - آيات التي تصنع التوابع الفذائفة (٣ آيات)
- ٨ - تسميع لعله القطاع عن طبعه فقد لم يزل في احوال الشريعة الملائكية

- ٩ - قدر الجملة المبررة (٤ علامات) ١٣
- ١ - قوام المارة الفذائفة : فالاعتد ذاق لفظ ١٤
- ٢ - المصن كاللوم والبرهان كلف الوقوع اقول معاندة
- ٣ - الاكثنية ان الله كما استويات والصلوات
- ٤ - ظهر انتقال المارة داخل طاعة الفذائفة ذاق لفظ الشئ
- ٥ - في الملائكة : تتلخ الملائكة ذاق لفظ
- ٦ - والبرهان فذائفة موصية اقول مع الملائكة ذاق
- ٧ - الملائكة المبررة

٨ - فبا سطره لفظه كالمعنى لتخلص (٤ علامات)

- ١ - لفظ - ٥٥ - ١٤
- ٢ - تجميع كبريا لفظ لا يكتفي على انظر في الكتاب ١٥
- ٣ - في زيادة منه - كما في المكون الذي هو على حدة (١٠ ايات)
- ٤ - الملائكة

رقم الصفحة
في الكتاب

السؤال الثالث (١٥ علامة)

(٩) لو أدى التمدد والانزحاح (علامة ٣٦)

والثالث سرعة تكثف الجوارق القليلة
في بعض الحالات المرهبة في التوراة الشامة
الموجودة تحت الطبقة السفلى للنفوس كما يوجد
إلى أن يصعب على الفناء في أثناء وطأة وطأة
و ظهور بعض جوارق عميقة على الأختصاصات
على سرعة التمدد

(١٠) ضايفه ضياء الخيال الطريقة الرقعة (٥ علامة) ٥٠

أ- زيادة عمارة على الأهل العرفية الهولاء (٤ علامة) (٤٥)
ب- تتم الهدية في زيادة الأهل طواه ينفذ (٣ علامة) (٣٥)
إلى ذلك عرف تفهيرا أفتد أفتد أفتد
الوسط الكرهها هو آو محتوي على نسبة الك
والسفة لتجوع الأهل أو الملا أو من غير حوزة ذلك
الكل على كل حال زيادة الكثرة لفتد للثوية
قرب قاعدته، وكثير من الأهل في كل عرفة
هذه الأهل لطفهم زيادة أو كثر
في الأهل هذه الأهل في الأهل فقط
ب- الأهل الكول حية يتحول إلى كل
٣ - ٤ - ٥ - ٦ - ٧ - ٨ - ٩

٤ - على كلاً مما يأتي (٦ علامة)

أ- ما أكل الأهل على كونه أفعال الأهل داخل (٣٣ علامة) (٣٣)
أجزاء النبوة وعدم شؤنها شئبة للأهل (٤/٥)

ب- قبا الأهل الأهل الأهل الأهل

رقم الصفحة
في الكتاب

١١

٣- للقول على فتح طيبة الصفاة في
الكونية والحول والكلية الكلية

(٥)

١٧

١- الانتفاخ المبرور عن
في كل من كونه الاعتناء كمالاً نتج
وجوداً في المبرور المبرور في الاعتناء



رقم الصفحة
في الكتاب

السؤال الرابع (٤١ علامة)

(P) ١ - عن طريق حفظك لعصر (٤١ علامة)

١١٥
١١٥
١١٥

السورة و المواو الكافرة او التمجيد

٢ - ١ - اجبتا - رجع نقاوة ايامه الفائزة

٣ - التذكير من لامة طاه و نقلا مني

٤ - التذكير فاعلوه و اكنو من اوه جود
صوا و غيب

٤ - عفا الأيام الفائزة المصاة

٣ - ١ - مرطاة الطم و الريحه و من و صولج

٥ - انفعال السواك في طهيت

٥ - التفرغ في اللوز

٥ - التذكر

٥ - تم آيات

٥ - ١ - من سبنا و اهدنا (٣١ علامة)

(٣١ علامة)

١ - (P) فضله و سهولة حصوله

١ - الحافظ - له منوها اسرار الكرام كما هو امره

طهر تصبغ العسل مني

٢ - زيادة الاقبال على لاهته القليله كسر

عن الفيتامينات و الاملاح الصلبة

٣ - تقدم طهره حفظه لصوره تنه و ماله الصفة

٤ - الهمم الصلابة كتمها كالانسان

٥ - لطف العسل و الصلابة في الفزائة الطم

٥ - مل صناع - ارة تبت و الكلب و المربا و طاه الفائزة

٥ - المظالم الستة و التمسك في اوتيه

٥ - الكثر في الوان الكلب من طاه و كسر (البركة)

٥ - التمسك في

رقم الصفحة
في الكتاب

١٧١ - ٢ - سبب كحل السكر في الماء المحمض

١١٧ - ٣ - نسبة زيادة ضغط غاز ثاني أكسيد الكربون
وإطلاقه بسبب ارتفاع درجة الحرارة
إثناء التخمير والنقل

(٥ علاج) (٥ علاج)



١١٢ - ١ - التخمير

١١٣ - ٢ - ١٦

١١٧ - ٣ - استعمال مياه عذبة

٥٠ - ٤ - التبريد

٤٦ - ٥ - انتعاش الخملة