



بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ



الملكة الأردنية الهاشمية
وزارة التربية والتعليم
إدارة الامتحانات والاختبارات
قسم الامتحانات العامة

ز (٩ + ق) !

امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٥ / الدورة الشتوية

(ورقة عمية / محدود)

مدة الامتحان : ١٥ ١

اليوم والتاريخ : السبت ١٠ / ١ / ٢٠١٥

المبحث : صناعات زراعية / المستوى الثالث
الفرع : الزراعي

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

السؤال الأول : (١٢ علامة)

- (أ) تدخل السكريات الأحادية والثنائية في الصناعات الغذائية للقيام بأدوار عديدة، وضّح أربعاً منها. (٤ علامات)
- (ب) عدّد أربعاً من فوائد العبوات المستخدمة لحفظ الأغذية بالتعليب. (٤ علامات)
- (ج) اقترح حلاً واحداً لمعالجة كلٍّ من المعوقات والتحديات التالية التي تواجه الصناعات الغذائية الأردنية: (٤ علامات)
١. عدم كفاية الإنتاج المحلي الزراعي لمطالبات الصناعة من المواد الأولية النباتية والحيوانية.
 ٢. منافسة المنتجات الغذائية العربية والأجنبية للصناعات الغذائية الأردنية من حيث الأسعار والجودة.

السؤال الثاني : (١٣ علامة)

- (أ) هناك العديد من الممارسات التي يجب اتباعها لإنجاح عملية حفظ الأغذية بطريقة التبريد، اذكر أربعاً منها. (٤ علامات)
- (ب) عدّد ثلاثة من أسباب الانتشار الواسع لصناعة العصائر في العالم. (٣ علامات)
- (ج) اذكر هدفاً واحداً لكل خطوة من خطوات صناعة التجفيف الآتية: (٦ علامات)
١. تقطيع الثمار وتجزئتها.
 ٢. الملتق الخفيف للخضراوات الورقية.
 ٣. غمر ثمار العنب بمحلول قلوي.

السؤال الثالث : (١٢ علامة)

- (أ) فيما يتعلّق بصناعة (الجلي ، المرملا ، الفاكهة المُسكّرة) أجب عن الآتي: (٦ علامات)
١. حدّد اثنين من الصفات التي تدل على جودة الجلي المُصنّع.
 ٢. اذكر طريقتين لاختبار النقطة النهائية لطبخ المرملا.
 ٣. ما المقصود بالفاكهة المُسكّرة ؟



الصفحة الثانية

ب) إذا كان لديك (١١٠) كغم سكر، فكم كيلو غرام من ثمار التفاح الجاهزة لعملية الطبخ تحتاجها لتصنع المربى من هذه الكمية من السكر ؟ (علامتان)

ج) قارن بين كلاً مما يأتي:

(٤ علامات)

١. طريقتي حفظ الأغذية بالتجفيف والتجفيد (التجفيد بالتجميد) من حيث نسبة الرطوبة في المنتج النهائي.
٢. التخمر الكحولي والتخمر الخلي من حيث الناتج الرئيس لهذه التخمرات.

السؤال الرابع : (١٣ علامة)

أ) عّل كلاً مما يأتي:

(٤ علامات)

١. الماء المستخدم في صناعة المياه الغازية يجب أن يتصف بأعلى درجات النقاوة الممكنة.
٢. تُخزّن المياه الغازية بعد تعبئتها في عبوات وقلها، في مخازن على درجة حرارة منخفضة.

ب) أعط مثلاً واحداً على كل مما يأتي:

(٣ علامات)

١. طريقة لفصل البذور والقشور وبعض الألياف والأنسجة الثمرية من العصير.
٢. مادة حافظة تُستخدم في صناعة الشراب الطبيعي أو الصناعي.
٣. حامض عضوي يُستخدم في صناعة المياه الغازية.

ج) أعط سبباً واحداً لكل من العيوب التالية التي تظهر أحياناً في المُخلّلات:

(٦ علامات)

١. نمو طبقة الفطر (الميكورما).
٢. الاهتراء (ليونة المُخلّلات).
٣. انتفاخ المُخلّلات (الجيوب الغازية).

﴿ انتهت الأسئلة ﴾





المبحث : المصاعف الزراعية / ٣٣
الفرع : الزراعة نخت متفق من ارجانية المعتمد

مدة الامتحان : ١٥ د
التاريخ : ١٠ / ١ / ١٥ ع

الإجابة النموذجية :

السؤال الأول (١٢ علامة)

رقم الصفحة
في الكتاب

- ١- دور الكرياتيد العادية والشائبة : (٦ علامات) ٤٤ X ٤
- ٢- استعمل المصاعف للتجوية ، تتغير بانزياح حواد حلبة العم يستعمل في مصاعف الكليات والمصاعف
- ٣- استعمل المصاعف في مصاعف الألبان ، الألبان تتغير بفعل الأملاح الدقيقة ، حيث تتغير في العم والنتيجة المخرجة كصناعة الألبان المخرجة
- ٤- الاستفادة من ظاهرة اهتزاز الكرياتيد (التكرطس) وذلك عند تعرضها للحارة العالية في تكوين ريفه الأخرى بصفة والكبار تكة عيزة (كصناعة التوم والكامل)
- ٥- الاعتقاد على الكرياتيد كمواد مخزنة ، إذا ما وصلت إلى تركيز عالية (٦٨٪) وذلك في مصاعف المرسبات والحاجز
- ٦- عدد أيضا : (٤ علامات) ٤٤ X ٤
- ٧- اختيار المادة الفزائية من التلويح والعرض للناد ، ٨٩
- ٨- وسيلة لتداول المادة الفزائية
- ٩- عامل ليعمل على التصنيع كما ان الصواع المصنعية
- ١٠- لتسهيل عملية استخدام المادة الفزائية
- ١١- تستخدم الصوة كونه لسهولة كالتجوية
- ١٢- اقتراح هلا واهلا : (٤ علامات) ٤٤ X ٤
- ١٣- التثمين من المصنعي من قطاع الزراعة وقطاع الصناعة ١٨
- ١٤- الفزائية لتوفير وفلاتر الانتاج الزراعي بتقديم الدعم للزراع
- ١٥- الدعم عن مصادر مختلفة للمواد الأولية بجودة عالية
- ١٦- التقيد بالواصفات القياسية للمواد الأولية
- ١٧- الخدمة من المصاعف الفزائية
- ١٨- التدريب المستمر للعاملين في مصاعف الأخرى لتعليمهم
- ١٩- حماية المنتج الزراعي من طريقه وضوابط المصاعف

رقم الصفحة
في الكتاب

السؤال الثاني (٣ اعلامة)

٤١٨٤

(٤ اعلامة)

٣١

- ١- اذكر اربعاً :
 ١- مراصنة درجة حرارة التبريد .
 ٢- عدم نقىة غرف التبريد بشكل يزيد عن قدرتها الاستيعابية .
 ٣- تجنب الأضرار التي للمواد الغذائية على بعض بعضاً .
 ٤- تجنب ارتفاع درجة حرارة المواد الغذائية على غرف التبريد .
 ٥- الحرص على اختيار الأوعية المراد تبريدها .

٤١٨٥

(٣ اعلامة)

٩٧

- ١- عدد ثلاثاً :
 ١- رفض شئيه وسهولة الحصول عليه .
 ٢- المحافظة على مستوى أسعار المواد الخام في مواسمها .
 ٣- زيادة الأقبال عليه لأهميته الغذائية كغيره من المنتجات .
 ٤- تقديم طرية لفظه بصورة تباروه حالة الطبيعة .
 ٥- أهمية الفلاحة في كثير من المجالات المرغوبة .

٤٢٨٣

(٤ اعلامة)

٦٧

- ١- اذكر هدفاً واحداً :
 ١- زيادة المداخلة العرضية للتخزين .
 ٢- عنو ظاهرة الكفافة السقم .
 ٣- تقليل الفترة انعمالية التخفيف .
 ٤- المحافظة على اللون الطبيعي .
 ٥- قتل العدوي من الاطباء المجهرية .
 ٦- كذا هداه حقوقه من خلال الفترة للاسراع في عملية التجميد .



السؤال الثالث (١٢ علامة)

رقم الصفحة
في الكفا

١ - فيما يتعلق بصناعة (الجوار، المرملاد، الفاكهة للسكر) : (اعلامها) ٤٢٨٣

١١٧

- ١ - أ - الأضافه وصبغ اللون .
- ب - المحافظة بكل الإشارات المصنوع بعد تفرقة منه . (مطلوب تفصيل)
- د - قوامه هلامي (هيلاتين) مما يسهل زفيره
- د - له هواف مادة وسلي أعلو عند تفرقة بالسكين .

١٢٥

(مطلوب تفصيل)

- ٢ - أ - قياس درجة حرارة المزيج .
- ب - قياس نسبة المواد الصلبة الكلية .
- د - اختبار النقطه الكهليه .

٣ - الفاكهة السكرية هي الفاكهة التي استبدل عصارها بجلول سكري مركز مع المحافظة على اللبنة أنتجتها ولوزها في شكلها الطبيعي ومنفرد عنها بفعل الإنزيمات المحررة

٤ - ٥٥ فاكهة مجزئة ← ٥٥ كغم
١١ كغم كغم

$$u = \frac{11 \times 50}{50} = 11 \text{ كغم}$$

٤٢٨٥ - أ - قارفا سين : (١٢ علامة)

- ١ - لم يقبل هذا الأجنحة (التجفيف والتجفيف)
- ب - التجفيف : نسبة الرطوبة في الحفارة المصفية (٤ - ٦٪)
- ٦٦ - نسبة الرطوبة في الفاكهة (١٨ - ٢٤٪)
- ٦٨ -

- ٦ - التجفيف (التجفيف بالتجميد) ← ٦
- ٢ - التخمير الكحولي والتخمير الخلي ← ٦
- ٤٧ - التخمير الكحولي ← ٦
- ٤٨ - التخمير الخلي ← ٦

رقم الدفعة
في

السؤال الرابع (٣ اعلامة)

٤٤٤٤٤
١- اعل كلاً مما يأتي : (٤ اعلامة)
١- لتنع إنتاجه الفضة كحدوث قفاز علاوة ويحوي
١٣ - توتر في هوية منتج الحياة الفانزة وتعتبر الاستهلاكية
٣- هبة لأبي عدي ارتضاع رغبة الحارة إلى انطلاقه ١٥
الفاز الذائب في الماء وبسبب التغيير للعبوات

٤١٨:٣
٥- اخط طارداً واحداً : (٣ اعلامة)
١- التصفية و الترشيح
٩٩
٥- ا- بنزوات الصوديوم ن - سوزان البوتاسيوم ١٠٦
٣- ا- صفه الستريك ن صفه الترتريك ١١٣
ب - خليط من صفه الستريك والستريك
د - صفه الصوديوم ستريك

٤٤٤٤٣
٦- اخط سبباً واحداً لكل : (٦ اعلامة)

٤٥
١- تعرفه الماء للهواء في أثناء عملية التحليل مما
يؤدي الى نحو طبقة من الفلز .

٤٥
٢- ا- انخفاض تركيز المحلول المالح .
ب - وجود طرف هوائي يسحب نحو الاعضاء والكبريتا .
الحلقة للبكتين .
ج - تحليل عتار هضرة الحنج مع ارتطابها .

٤٦
٣- ا- عدد الفانزة داخل الفانزا وتكون بحرفين
كبير داخل الفانزا