



امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٢ / الدورة الصيفية

(وثيقة محمية/محدود)

المبحث : علوم مهنية خاصة (تصنيع غذائي منزلي) / م٣
الفرع : الاقتصاد المنزلي (خطة جديدة)
مدة الامتحان : $\frac{د}{٢}$: $\frac{س}{٠٠}$
اليوم والتاريخ : الخميس ٢٠١٢/٠٦/٢١

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

السؤال الأول : (٢٦ علامة)

يتكوّن هذا السؤال من (١٣) فقرة ، لكل فقرة أربعة بدائل ، واحد منها فقط صحيح . انقل على دفتر إجابتك رقم الفقرة ورمز الإجابة الصحيحة لها على الترتيب .

١- تُشكل نسبة الكربوهيدرات من وزن الخضراوات والفواكه ما بين :

(أ) (٢٠-١٠) % (ب) (٣٠-٢٠) % (ج) (٥٠-٤٠) % (د) (٧٠-٦٠) %

٢- المادة المسؤولة عن تكوين الهلام مع الحمض والسكر في المربى هي :

(أ) حمض البكتيك . (ب) السليلوز . (ج) حمض البكتينيك . (د) الهيمي سليلوز .

٣- درجة الحرارة الحرجة للتفاح هي :

(أ) (١٣)°س (ب) (٩)°س (ج) (٤)°س (د) (١)°س

٤- الصبغة المسؤولة عن التمثيل الضوئي في النباتات هي :

(أ) الكاروتين . (ب) اللايكوبين . (ج) الزانثوفيل . (د) الكلوروفيل .

٥- تغطّي الخضراوات والفواكه نسبة لا تقل عن (٩٠%) من احتياجات الإنسان من :

(أ) فيتامين (أ) (ب) فيتامين (ج) (ج) الثيامين (د) النياسين .

٦- الطريقة الأكثر انتشاراً في حفظ الثمار منزلياً هي طريقة الحفظ بـ :

(أ) التبريد . (ب) التجفيف . (ج) التجميد . (د) التركيز

٧- تُسلق الثمار قبل حفظها بطريقة :

(أ) التركيز . (ب) التخليل . (ج) التجميد . (د) التبريد .



الصفحة الثانية

- ٨- يُعزى اللون الداكن (الاسمرار) للخضراوات المجمدة إلى :
أ) انخفاض درجة حرارة التجميد.
ب) ارتفاع درجة حرارة التجميد.
ج) زيادة كمية المادة المجمدة.
د) عدم السلق لمدة كافية.
- ٩- تغطس ثمار البرقوق قبل تجفيفها بمحلول :
أ) فلوي. ب) حمضي. ج) كبريتي. د) نترات.
- ١٠- الجزء المستخدم من نبات الزنجبيل في التوابل هو :
أ) الأوراق. ب) الرايزومات. ج) الجذور. د) السيقان.
- ١١- نسبة السكريات في شراب الفاكهة المركز هي:
أ) (٦٠-٦٥) % ب) (٧٠-٧٥) % ج) (٨-١٨) % د) (٢٠-٣٠) %
- ١٢- النبات الذي تُستخدم في إعداد طريقة النقع الباردة كمشروب هو:
أ) العرقسوس. ب) البابونج. ج) القرفة. د) الزنجبيل.
- ١٣- النبات الذي يُستخدم في صناعة العطور هو:
أ) الميرمية. ب) الغار. ج) الحصابان. د) الخزامى.

السؤال الثاني : (١٤ علامة)

أ) وضح المقصود بكل مما يأتي:

(٨ علامات)

- ١- النضج البستاني.
٢- التخمر اللاكتيكي.
٣- التجفيف.
٤- الكريستالزية.

ب) بين دور كل من :

(٦ علامات)

- ١- حمض الخل في إنتاج المخللات.
٢- الكبريتة في تجفيف الثمار.
٣- البكتين في إنتاج المربى.

السؤال الثالث : (٢٠ علامة)

أ) اذكر خمسة من أهداف حفظ الأغذية منزلياً.

(١٠ علامات)

ب) اذكر خمساً من المواصفات القياسية الأردنية للزعر المطحون.

(١٠ علامات)

يتبع الصفحة الثالثة



السؤال الرابع : (٢٠ علامة)

علّل كلاً مما يأتي:

- ١- ضرورة تجفيف الخضراوات في مكان ظليل.
- ٢- يُستخدم غاز الإيثيلين في إنضاج الموز.
- ٣- تختلف نسبة السكر عند صناعة المربى من فاكهة إلى أخرى.
- ٤- وضع ورق العنب على سطح المخللات.
- ٥- لا تحفظ ثمار البندورة بالتبريد قبل اكتمال نضجها.
- ٦- الثمار المجففة أغنى من الثمار الطازجة بمحتواها من الكربوهيدرات والمعادن.
- ٧- تفرغ أكياس تجميد الغذاء من الهواء قدر المستطاع.

السؤال الخامس : (٢٠ علامة)

(١٢ علامة)

أ) قدم توصية واحدة لمنع حدوث كل عيب من العيوب الآتية:

- ١- هلام الجلي القوي (متصلب).
- ٢- تكرمش قطع الفاكهة في المربى.
- ٣- انكماش الخيار المخل.
- ٤- جفاف سطح الخضراوات المجمدة.
- ٥- ذبول الخضراوات والفواكه وتجعدّها وكرمشتها أثناء التخزين.
- ٦- اسوداد الموز المخزن.

(٨ علامات)

ب) اختر من الصندوق المجاور اسم النبات الذي يُستعمل في كل من الحالات الآتية:

- ١- مُدرّ للبول.
 - ٢- زيادة إدرار الحليب.
 - ٣- طارد للحشرات.
 - ٤- حفظ الأسماك واللحوم.
- حصالبان - اليانسون - الغار - العرقسوس - القزحة

« انتهت الأسئلة »

بسم الله الرحمن الرحيم
امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٢ (الدورة الصيفية)



صفحة رقم (١)

وزارة التربية والتعليم
إدارة الامتحانات والاختبارات
قسم الامتحانات العامة

المبحث : علوم مربية خاصة / تصنيع فنزكي / ٣ م
الفرع : الاغصان والفنزكي / (خطة مربية)

مدة الامتحان : $\frac{1}{2}$ س
التاريخ : ٢١ / ٦ / ١٤٣٠ هـ

الإجابة النموذجية :

رقم الصفحة في الكتاب	الإجابة النموذجية
	٢٦ علامة
١١	١ - ن - ج - ٢ / ٢
١٢	٢ - د - من البيت هـ - من البيت
٤٥	٢ - ١٢
١٥	٤ - د - الكلام
١٩	٥ - ب - تكلم
٦٢	٦ - ٢ - التبريد
٦٨	٧ - ج - التجدد
٦٩	٨ - د - البلعة ملكة كاملة
٧٦	٩ - ٢ - قلوب
١٨٤	١٠ - ن - الازرار
١٥٩	١١ - ٢ - ٨ - ١٨
٢١٢	١٢ - ٢ - العروس
١٨١	١٢ - د - الخواص

رقم الصفحة
في الكتاب

السؤال الثاني :- كما علامه

١- ٩- ا- الشجر البستاني : مرهله من التوجيدت الى الثمار (البناقاة) ٩٩

او اجزاء منها . حيث تكونه اكتبه افعالها وصفات

تفعلها قائله للاسئلة . (علامه بها)

٢- الشجر الاكثري . قيامه بكتابة معنى اللين بتحويل الهمزة المجرورة

داخل الثمار وقيامها الهمزة اللين بوجود او عدم وجود الهمزة (علامه بها)

٣- الخفيف : طريقة حفظه ثم خلافاً عن غيره من الهمزة

في المادة الغدائيه (رسم مركز الامتحان العلية) اذ يقام في

التركيب الازم في الدقة والانتظام . (علامه بها)

٤- اكريستاليزم : هو انه يحفظه تقطيس في محلول كبريتيك / ١٠٠

و يحفظه لتأخره طبقاً مستلزمه من السكر (علامه بها)

(علامه بها)

علامه بها

ب - ١

١- دور حمض الخل في انتاج الخلاصة من الحوام المناسه للسكر

بها اللين

٢- دور الكبريت في الخفيف . الحفاظ على لونه الثمار و منع

اكتسابها لثقل الخفيف

٣- اليكثري من انتاج السكر : تكوينه اليكثري الالاسي بهيكله

والسكر



رقم الصلحة في الكتاب	
	السؤال الثالث
٦٢	٢- اهدات حفظ الحفظ المواد والفوائد (١٠ اعتباراً)
١-	توفر الغذاء وتنويعه عبر مدار العام، وتلطفه مناسبه
٢-	التحكم من سهولة نقلها من مناطق الإنتاج الى مناطق الاستهلاك
٣-	الاستفادة من التخفيضات كالتخزين ومن الفائض في مواسم الانتاج
٤-	توفير الغذاء في المدارس والاطفال
٥-	تشجيع المزارعين على الانتاج للمد الذي يحافظ على ثبات الاسعار
٦-	توفير من عمل والحزم الطالة
٧-	تخفيف عبء تخزين الطعام في المنزل لتسهيل اعدادها وتخزينها
٨-	توفير الاضافات من المنتجات (مطبوخ ٥ ٥٤٧ ١٠٥)
٩-	المواصفات التي للمنتج
١٠-	ان يكون ذا طعم ورائحة مميزة
١١-	ان يتكون من المواد الغريبة والرخيصة
١٢-	ان يكون قابلاً من الحشرات وامراضها واحوائها
١٣-	ان يقلل نسبة الرطوبة عن ١٠٪ والسهم ٢٪ والسهم ٤٪
١٤-	السار بالمنتجات الباردة والكريم، الرضا والسود والحمص
١٥-	والإزاد، التوابل وزيت الزيتون
١٦-	ان يكون خال من التمثال، الآس والحنز الحامض والقشور
١٧-	والكروان الصناعي والاولوية الصفاء
١٨-	مطبوخ ٥ ٥٤٧ ١٠٥

رقم الصفحة
في الكتاب

السؤال الرابع :-

• علل صحة ما يأتي :- ٢. علامات

١٢

(الحيوانات)

١- لم يتوقف عن التنفس

٢- لأن فيه يعمل كل من شرايينه ووريداته وتأتيه كل صفة الكبريت

٤١

٣- ما يتركب من الدم والصفائح الدموية (الخلايا)

١٢٤

٤- الدم من نسيج الليفاني والعضلي

الخلايا

٥- لعدم تقوية اللويحة الطبقية (الاصفر) أي تبقى خضراء

٦٢

الخلايا

٦- نسبة خفقانه اليه و مركزه في شرايين الخزان


٧٨

الخلايا

٦٩

٤ علامات

٧- نسبة الهوام يعمل كل صفة ممازلة ويساعد على السلف

رقم الصفحة في الكتاب	
	السؤال الخامس
	١٢ ٥٧٤
١٥	١- هلام الجلي العوي ؛ - دقت الطمو عند شربها مع الطبخ - خلط الزايم من الثور قليل البكتين بافرة عاليه
١٢٥	٢- تكبير قطع الفراكه ؛ - سله الفاكهه قبل اخذها من الكر ٣- انما ش الخلل ؛ - التقيد بتمه الترد والمخو المحصر التقريب السار الكنا
٦٩	٤- هفات سطح الحفر وانما الحمره ؛ - كمله اركياس بيتل حيد استعمال المياس نالموه كسوم المحافظه على الظروف الميسر للتكره
٤١	٥- تقعه السار ؛ - الما ينظر عليه من الحركه الميناه للفر معدله السار
٤٦	٦- اسود الكوز ؛ - كرم صفه العوز من دريه عاره اقل اسود علايه
	٨ ٥٧٤
	العقد (الاستخدام) العقد (الاستخدام)
١٨٤	مد للبول ← الفرسيوس
١٨٢	زيادة ادر الكلب ← القرفه
١٨٢	طارده الحشرات ← الغار
١٨١	صفه السلهو اللحم ← هالابه
	<p style="text-align: center;">منهاجي  منعة التعليم العادف</p>