



امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٥ / الدورة الشتوية

(وليقة عممة/محدود)

مدة الامتحان : ٠٠ ٠٠

المبحث : علوم مهنية خاصة/ التصنيع الغذائي المنزلي/ المستوى الثالث
الفرع : الاقتصاد المنزلي

اليوم والتاريخ : الثلاثاء ٢٠١٤/١٢/٣٠

ملحوظة : أجب عن الأسئلة الآتية جميعها وعددها (٥)، علماً بأن عدد الصفحات (٢).

السؤال الأول : (٢٠ علامة)

أ) وضح المقصود بكل مما يأتي:

(١٠ علامات)

٣- النضج البستلي.

٢- الخضراوات.

١- الأملاح المعدنية.

٥- الفاكهة المُسكرة.

٤- التركيز.

(٦ علامات)

ب) وضح الأهمية الغذائية للأعشاب والتوابل.

(٤ علامات)

ج) بين الأساس الطمي للحفظ بالتجميد.

السؤال الثاني : (٢٠ علامة)

أ) حدد صفات جودة الجلي.

(٨ علامات)

ب) أعط مثلاً واحداً على كل من:

(٦ علامات)

٢- الخضراوات الزهرية.

١- الخضراوات الثمرية.

٤- التوابل الثمرية.

٣- التفاحيات.

(٦ علامات)

ج) وضح طرائق إضافة السكر إلى العصير أثناء إعداد شراب الفاكهة المركز.

السؤال الثالث : (٢٠ علامة)

أ) حدد خطوات إنتاج المرملا.

(٨ علامات)

(٦ علامات)

ب) بين الأمور الواجب مراعاتها قبل تجفيف النباتات العشبية.

(٦ علامات)

ج) ناقش العبارة الآتية: " تُعد طريقة التجفيف الشمسي (الطبيعي) من أقدم طرائق حفظ الأغذية".

الصفحة الثانية

السؤال الرابع : (٢٠ علامة)

أ) قارن بين طرائق إعداد مشروبات الأعشاب وذلك بتعبئة الجدول بعد نقله إلى دفتر إجابتك: (٦ علامات)

الطريقة	المدة الزمنية للإعداد	اسم مشروب يُعد بهذه الطريقة
النقع البارد		
النقع الساخن		
الغلي		

ب) قَدِّم توصية واحدة لكل حالة من الحالات الآتية: (٨ علامات)

- ١- لتخزين الأعشاب والتوابل.
- ٢- لمنع انقراض الأعشاب العطرية المحلية البرية.
- ٣- لتخزين الجزر.
- ٤- لمنع تكوين نكهات غريبة في الثمار المخزنة.

ج) حدِّد أهمية كل عملية من العمليات الآتية: (٦ علامات)

- ١- الفصل بين أنواع الثمار المختلفة خلال الحفظ بالتبريد.
- ٢- الكبريتة للثمار المجففة.
- ٣- وضع أوراق العنب الطازجة على سطح المخلاتات.

السؤال الخامس : (٢٠ علامة)

أ) عرِّف كلاً مما يأتي: (١٠ علامات)

- ١- قد تتعرض بعض أنواع الثمار للاسمرار عند تقطيعها.
- ٢- تستعمل الخضراوات الورقية في حميات خفض الوزن.
- ٣- لا يقل الرقم الهيدروجيني (pH) عن (٣,٤) عند إعداد الجلي.
- ٤- يساعد الحمض المضاف أثناء إعداد المربى على حفظه.
- ٥- تُسلق بعض الثمار سلقاً خفيفاً قبل تجميدها.

ب) توقع سبب كل عيب من العيوب الآتية: (١٠ علامات)

- ١- جفاف سطح الخضراوات المجمدة.
- ٢- الرائحة الكريهة والطعم غير المقبول للمخللات.
- ٣- تبلور السكر في المربى.
- ٤- ظهور تلف التبريد على الموز المخزن.





المبحث: الكيمياء الغذائية المنزلي
 لفرع: المختار المنزلي م ٣

مدة الامتحان: ٢٠
 التاريخ: ١٢/١٢/٢٠١٥

رقم الصفحة في الكتاب	السؤال الأول
	١- اشرح المقصود من الألياف
١٤	٢- اشرح الألياف الغذائية وأهميتها في التغذية ودورها في صحة الإنسان
	٣- اشرح الألياف الغذائية وأهميتها في التغذية ودورها في صحة الإنسان
٤٩	٤- اشرح الألياف الغذائية وأهميتها في التغذية ودورها في صحة الإنسان
٥٥	٥- اشرح الألياف الغذائية وأهميتها في التغذية ودورها في صحة الإنسان
١٥٥	٦- اشرح الألياف الغذائية وأهميتها في التغذية ودورها في صحة الإنسان
١٧٧	٧- اشرح الألياف الغذائية وأهميتها في التغذية ودورها في صحة الإنسان
	٨- اشرح الألياف الغذائية وأهميتها في التغذية ودورها في صحة الإنسان

رقم الصفحة
في الكتاب

السؤال الثاني

ع لاجله

ع لاجله

١ - مضاف الحروف المحذرة

١ - ان الحروف المحذرة هي ما فات الحروف المحذرة في قائمة

١٥٩

٢ - مضاف الحروف المحذرة (بجانب الحروف المحذرة)

٣ - مضاف الحروف المحذرة (بجانب الحروف المحذرة)

٤ - ان الحروف المحذرة هي ما فات الحروف المحذرة في قائمة

ع لاجله

١ - مضاف الحروف المحذرة

١٥٩

١ - مضاف الحروف المحذرة (بجانب الحروف المحذرة)

(ما في مثال آخر) يقصد

١٥٩

٢ - مضاف الحروف المحذرة (بجانب الحروف المحذرة)

١٥٩

٣ - مضاف الحروف المحذرة (بجانب الحروف المحذرة)

٤ - مضاف الحروف المحذرة (بجانب الحروف المحذرة)

١٥٩

١ - مضاف الحروف المحذرة

ع لاجله

١ - مضاف الحروف المحذرة

١٥٩


١ - مضاف الحروف المحذرة (بجانب الحروف المحذرة)

٢ - مضاف الحروف المحذرة (بجانب الحروف المحذرة)

٣ - مضاف الحروف المحذرة (بجانب الحروف المحذرة)

٤ - مضاف الحروف المحذرة (بجانب الحروف المحذرة)



رقم الصفحة في الكتاب	السؤال السابع . علامته
١٤٦	<p>١- صفوات انعام المبرورين . علامته ٨</p> <p>١- اختصار النماز وتحسينها (عل، شر، تقدير -)</p> <p>٢- عم اللب و تصغيره</p> <p>٣- اضافة ال التعريف اسمها و اضافة اليها القصور و مقطوعه .</p> <p>٤- جمع المبرورين كما يجوز في جارية و امه كما في المبرورين .</p> <p>٨٢٥٤٤</p>
١٩٤	<p>١- الصور الواجب فيها من تحريف الاء . علامته ٦</p> <p>٢- اختصار اللغات من حيث القطع و غيرها من الاء</p> <p>٣- من اللغات و التحسين في الثالث و التوازي</p> <p>٤- جمع الاء من الاء في النون فصل الاء و تقطيعه .</p> <p>٦٢٤٤٤</p>
٧٨	<p>١- التحسين في الاء من اقدم الاء حفظ الاء في الاء . علامته ٥</p> <p>٢- تقدير الاء في الاء من اقدم الاء حفظ الاء في الاء و قام</p> <p>٣- طريق التحسين في الاء في الاء و ذلك الاء في الاء</p> <p>١- سرد تنفيذ الطريقة و لا يحتاج الى تنفيذ</p> <p>٢- لا يحتاج الى الاء في الاء و ما كان في الاء</p> <p>٣- في الاء في الاء في الاء في الاء في الاء</p> <p>٤- لا يحتاج الى الاء في الاء في الاء في الاء في الاء</p> <p>١,٥٤٤</p>
	<p>منهاجي منحة التعليم العالي</p> 

رقم الصفحة في الكتاب	ملاحظات
	الارواح الاربع ٢
	المعروف ٣
	البارد ٤
	الساخن ٥
	الغلي ٦
١٩٢	تتميز بالسهولة واليسار ٧
١٩٣	تتميز بها بسهولة الادوية ٨
١٩٤	تم له مالا يقدر عليه ٩
١٩٥	الجزء المراد استخراج ١٠
١٩٦	الجزء المراد استخراج ١١
١٩٧	هو عنق بالاسجين ١٢
١٩٨	الجزء المراد استخراج ١٣
١٩٩	الجزء المراد استخراج ١٤
٢٠٠	الجزء المراد استخراج ١٥
٢٠١	الجزء المراد استخراج ١٦
٢٠٢	الجزء المراد استخراج ١٧
٢٠٣	الجزء المراد استخراج ١٨
٢٠٤	الجزء المراد استخراج ١٩

لا يخلو

لا

طريقة عمارته / لا تعرفها

رقم الصفحة في الكتاب	الموضوع
	البرال الخامس
	ملاحظات
	اعتماد
١٨	١- اوسنة الاثر محمد ناظمي انظره الترمذي هام عند سئله الربيع
١٩	٢- لا يجر الرفع مع التزم بوي في كل او كسيرة منتقاة له التمار
١٩	٣- لا ينفذ العارة الحارس والظواهر العودهم و ولانها تحت العادهم وانما مناهج
١٥١	٤- لانه من ان نقل الكرمي في روي جله صلب القوام
١٢٢	٤- لانه المحرفه تتوخى ان التماثل للربيع الحسب لتلف
٩٩	٥- اللمة الخفيفة للتمار للفقاه الصالح كما في الترمذي الفاه المصنوعه
٧٩	٥- اللمة المصنوعه المصنوعه ١- هجا و سطر التمار المبره سبب سواد التعلق
١٠١	٥- الفوه على الجود للتحليل سبب التوه بالجرانم او الخزانة
٢٢٥	٢- تلوزال حلا المربي بسبب نفعها في زياره التمر او حده الطبخ قصه
٧٢	٤- تلف الترمذي بسبب منزله عدد ريم الرضا في دوره المرحوم