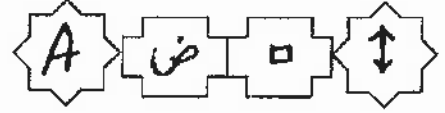




بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ



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



امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٥ / الدورة الصيفية

(وثيقة محمية/محدودة)

مدة الامتحان : ١٥٠ ١

اليوم والتاريخ : الثلاثاء ٢٠١٥/٦/١٦

المبحث : الصناعات الزراعية / المستوى الثالث

الفرع : الزراعي

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

السؤال الأول : (١٣ علامة)

أ) اذكر ثلاثاً من المعوقات والتحديات التي تواجهها الصناعات الغذائية الأردنية. (٣ علامات)

ب) تمثل عملية تحليل الأغذية ركناً مهماً في مجال الصناعات الغذائية، وتهدف إلى تحقيق مجموعة من الأغراض. اذكر أربعاً منها. (٤ علامات)

ج) عدد اثنين من:

١- طرق حفظ الأغذية باستخدام الحرارة المرتفعة.

٢- أنواع التخمرات.

٣- طرق استخلاص العصير.

السؤال الثاني : (١٣ علامة)

أ) وضح المقصود بكل مما يأتي:

١- التعقيم.

٢- التبريد.

٣- التعليب.

ب) وضح أهمية غاز ثاني أكسيد الكربون في صناعة المياه الغازية. (٤ علامات)

ج) تُعد سيولة المربي أحد العيوب التصنيعية التي يمكن ملاحظتها في المنتج النهائي. حدد الإجراءات اللازم تنفيذها لمعالجة هذا العيب. (٣ علامات)

السؤال الثالث : (١٢ علامة)

أ) تتأثر عملية تجفيف الأغذية بأربعة عوامل والتي قد تؤثر في جودة المنتج النهائي. اذكرها. (٤ علامات)

الصفحة الثانية

- (ب) اذكر سبباً واحداً لظهور حالة التسكير (التبلور) في كل من المنتجات المصنعة الآتية: (٣ علامات)
- ١- الشراب الطبيعي أو الصناعي.
 - ٢- الجلي.
 - ٣- المربى.

- (ج) استنتج هدفاً واحداً لإجراء كل خطوة من خطوات صناعة عصير الفاكهة والخضراوات الآتية: (٥ علامات)
- ١- غسيل الثمار.
 - ٢- تجهيز الثمار للعصر (إزالة الأجزاء الخضرية والزهرية والبذور وغيرها).
 - ٣- خلط العصير (خلط وجبات مختلفة من العصير).
 - ٤- تجنيس العصير (تكسير الأجزاء الكبيرة إلى أجزاء صغيرة الحجم).
 - ٥- إزالة الهواء من العصير.

السؤال الرابع : (١٢ علامة)

- (أ) (٣ علامات) للعبوات المستخدمة في تخزين المادة الغذائية فوائد عديدة. اذكر ثلاثاً منها.
- (ب) على دفتر إجابتك اختر من الصندوق المقابل طريقة الحفظ الأنسب للأغذية لكل من الحالات الآتية: (٤ علامات)
- ١- حفظ مؤقت للحوم.
 - ٢- حفظ الأسماك لسنة.
 - ٣- حفظ ثمار الخيار لعدة أشهر.
 - ٤- حفظ ثمار اللتين لأكثر من سنة.

تجفيف	تبريد	تخليل
بسترة	تجميد	تعليب
	تجفيد	

- (ج) اقترح حلاً واحداً لمنع حدوث كل من العيوب التالية التي تظهر أحياناً في المخللات: (٥ علامات)
- ١- نمو طبقة الفطر (الميكودرما).
 - ٢- اهتراء (ليونة) المخللات.
 - ٣- انتفاخ المخللات (الجيوب الغازية).
 - ٤- لزوجة المخللات.
 - ٥- اسوداد المخللات.

﴿ انتهى الأسئلة ﴾



المبحث : المصناعات الزراعية / م ٣

مدة الامتحان : ٤٥ / ١٥
التاريخ : ١٦ / ١٥ / ٢٠١٥

الفرع : الزراعي نسخة متفق من الامتحان

الإجابة النموذجية :

السؤال الأول (١٣ علامة)

رقم الصفحة في الكتاب	الإجابة النموذجية :
١٨	١٠.١. عدم كفاية الانتاج المحلي الزراعي لمتطلبات المصناعات من الموارد الأولية الزراعية المختلفة النباتية والحيوانية وتدني جودتها اقل ١٠.٢. ارتفاع كلفة انتاج بعض المواد الأولية ونقلها وتخزينها والمستخدمة في المصناعات كالأحوم والأغذية المبردة والمجمدة . ١٠.٣. صغر حجم الحديد من المصناعات الغذائية إضافة إلى اعتمادها على الانتاج بالطرق التقليدية . ١٠.٤. مناقشة المنتجات الغذائية العربية والإقليمية للمصناعات الغذائية الأردنية من حيث الاسعار والجودة . ٣ علامات
١٩	١٠.٥. معرفة نوع العناصر الداخلة في تركيب الغذاء وكميتها . ١٠.٦. التأكد من تنفيذ التعليمات والقوانين والمواصفات الرسمية الخاصة بتداول الغذاء وتوضيح ١٠.٧. الكسوف عن مدى صلاحية الغذاء للاستهلاك البشري . ١٠.٨. تسهيل عملية بيع الأغذية وشراؤها بعد توفير المعلومات اللازمة للمستهلكين ١٠.٩. معرفة مدى تحمل الغذاء للتخزين بعد اجهار بعض المكونات عليه . ٤ علامات
٢٧	١٠.١٠. - الميسرة . علامة
٢٨	- التخمير .
٤١	١٠.١١. - التخمير اللاكتيكي . علامة
٤٧	- التخمير الكحولي .
٤٨	- التخمير الحامضي .
٩١	١٠.١٢. - طريقة المكس . علامة
	- طريقة المكابس اليريمية .
	- طريقة عصر ثمار الحمضيات .

رقم الصفحة
في الكتاب

السؤال الثاني (١٣ علامة)

٤٨ م. ١. التعقيم: هو رفع درجة حرارة اجزاء المادة الغذائية جميعها لدرجة حرارة أعلى من (١٠٠°س) للفترة زمنية محددة، ومن ثم تبريدها فجأة الى حرارة منخفضة (٥-٦°س).

٣. التبريد: هو خفض درجة حرارة المادة الغذائية الى درجة أعلى من درجة انجمادها وهي (٧-°س).

٨٤ ٣. التخليل: هو حفظ المواد الغذائية بتعبئتها في أوران محكمة الاغلاق، بحيث لا يتسرب منها أو يلبسها أي شيء، ثم تعقيمها تحت الضغط على درجة حرارة أكثر من (١٠٠°س)

وطول زمنية محددة حسب نوع المادة الغذائية ونوع الصوان المستخدمة.
٦ علامات (علامتان لكل معلوم)

١١٢ + ١١٤ ل. يمكن توظيف أهمية غاز ثاني أكسيد الكربون في صناعة المياه الغازية من خلال الأمور التالية:
١- إكساب المياه الغازية الطعم الحمضي المميز لها.
٢- إظهار الطعم المميز للفاكهة المصنوعة منها.
٣- يعد مادة حافظة تعمل على زيادة مدة حفظ المياه الغازية.
٤- له تأثير هاضم ومنشط للإنفرازات المعدية والمعدية برفاخ للسلبية.
٤ علامات

١٣٤ أ- يعالج هذا الصيب بإعادة طبخ الموز مع إضافة كمية من القمار و ضبط نسبة السكر وكمية الزيت ويكون النقطة النهائية للطبخ.

٣ علامات (علامة لكل المارحة فقط)

السؤال الثالث (١٢ علامة)

٦٦

٢٠١- الموارد الدولية المناسبة لعملية الجفاف.

٢- حجم المادة الغذائية المراد تجفيفها .

٣- إزالة الرطوبة لله الذي يسمح بمرور خزن المواد دون جفاف.

٤- الممارضة على الرطوبة و النكهة الخاصة ببعض الأغذية .

٤ علامات

١٠٩- بي بي عدم إضافة الخمير المناسب بالقدرة المناسب

لتحويل السكر من سكر محلول غير قابل للتبلور .

١٢٠- السبب في ذلك استعمال كمية زائدة من

السكر لا تناسب والكميات المستخدمة من البكتين

والخمير والعصير .

١٣٢- ينشأ عن : - نقص في الحموضة او عدم إضافة

الخمير بالكمية المناسبة .

٣ علامات

١٠٩- للتخلص من العيوب والآثار الجذبات إن وجدت .

٢- للمحافظة على صفات العصير وعدم تغيرها .

٣- يقصد الحصول على منتج ثابت الصفات من حين

الحموضة والمواد الصلبة الكلية .

٤- للمساعدة على منع ترسيب المواد العالقة في أثناء

التخزين .

٥- لمنع فساد العصير بسبب الهواء .

- لمنع فقد هيزم كبير من بعض السكريل

(يتامين ٨) بسبب الهواء

- ملك عدوت تغير في لون و نكهة العصير بسبب الهواء .

٥ علامات



رقم الصفحة
في الكتاب

السؤال الرابع (١٢ علامة)

١٠٣- ١- حماية المادة الغذائية من التلوث والتعرض للفساد .

٤- وسيلة لتداول المادة الغذائية .

٣- عامل يساهم على التصنيع كما في الحيوانات المهدية التي

تتعرض لعمليات التعقيم الحراري .

٤- تسهيل عملية استخدام المادة الغذائية مثل وجود الثقوب

في عبوات الملح او الفحة المناسبة في الوعاء البلاستيكي في الكافيتريا .

٥- تستخدم العبوة كوسيلة توعية للمنتج من خلال تدوين المعلومات على العبوة .

٣ علامات

٣٠

١٠- ١- حفظ مؤقت للصوم - تبريد .

٣٣

٥- حفظ اوسماك لسنة - تجميد .

٤٤

٣- حفظ قمار الحبار لمدة اشهر - تخمير .

٦٦

٤- حفظ قمار العين لاكثر من سنة - تجفيف .

٤ علامات

١٠- ١- غمر التمار جيداً في المحلول الملحي . - عدم ترك فراغ مملح بالهوان بين المحلول والقطار .

- تعريض العبوات للشفة فووه البنفسجية . - ازالة طبقة النطر في حال ظهورها اولياً .

+ ٤٥

- تقطيع بعض انواع المعلبات وطبقه من الزيت مثل لحل الزيتون .

+ ٤٦

٥- ضبط تركيز المحلول الملحي . - عدم السماح لطبقة المانكودرما بالتلف .

+ ٤٧

- اضافة كلوريد الصوديوم بنسبه صفر . - عدم تخمير قمار طهيته احم وارهها .

٣- ضبط تركيز المحلول الملحي . - تخمير قمار غير مجوفه (كبير الحجم) .

- عدم تخمير قمار سمكة الفئرد . - ضبط درجة حرارة التخمير .

- نظافة المياه المستعمله في التخمير .

٤- ضبط تركيز المحلول الملحي . - ازالة طبقة المانكودرما في حال ظهورها .

٥- استخدام ماء يحتوي على نسبة قليلة جداً من الحديد والنيكول .

٥ علامات (المطلوب اقتراح واحد ^{من} قتل بكتريين)