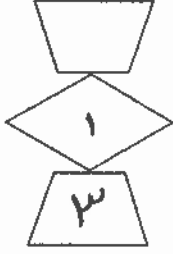


بسم الله الرحمن الرحيم



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



امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٦ / الدورة الصيفية

(وثيقة محمية/محدود)

١٥ : ١

مدة الامتحان : ١٥ : ١

اليوم والتاريخ : السبت ٢٠١٦/٦/١٨

المبحث : الصناعات الزراعية / المستوى الثالث

الفرع : الزراعي

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

السؤال الأول: (١٢ علامة)

- أ (وضّح أربعة من المعوقات والتحديات التي تواجهها الصناعات الغذائية في الأردن. (٤ علامات)
- ب) اذكر دوراً واحداً تلعبه كل من مكونات الأغذية الآتية في الصناعات الغذائية: (٤ علامات)
- ١- السليلوز.
 - ٢- الأصماغ.
- ج) حدّد الإجراء / الإجراءات التي تقوم بها بحيث تمنع ظهور كلاً من العيوب الآتية: (٤ علامات)
- ١- لزوجة المخلات.
 - ٢- اسوداد ثمار المخلات.

السؤال الثاني: (١٥ علامة)

- أ (وضّح المقصود بكل مما يأتي: (٨ علامات)
- ١- البسترة.
 - ٢- الحفظ بالتجميد.
 - ٣- السلق الخفيف.
 - ٤- التخمر الكحولي.
- ب) اذكر هدفاً واحداً لكل خطوة من خطوات صناعة التجفيف الآتية: (٤ علامات)
- ١- التجزئة والنقطيع.
 - ٢- الغمر بمحلول قلوي لبعض أنواع الفاكهة.
 - ٣- الكبرته.
 - ٤- السلق الخفيف للخضراوات.
- ج) تحقق عملية تفرغ الهواء من داخل العبوات الغذائية وظائف عديدة، اذكر ثلاثاً منها. (٣ علامات)

يتبع الصفحة الثانية

الصفحة الثانية

السؤال الثالث: (١٢ علامة)

أ) ما الفرق بين الانتفاخ للمستتر والانتفاخ اللوبي من حيث شكل الانتفاخ الذي يظهر على معلبات الأغذية؟

(علامتان)

(٤ علامات)

ب) ما هي الشروط الواجب توفرها في العصير الجيد؟

ج) قارن بين الطريقة نصف الساخنة والطريقة الساخنة لإضافة السكر عند صناعة الشراب الطبيعي

(٦ علامات)

من حيث:

١- اللون.

٢- العكارة والترويق.

٣- الطعم.

السؤال الرابع: (١١ علامة)

أ) ما هي الأسباب التي ساهمت في التوسع في صناعة المياه الغازية وخاصة في فصل الصيف؟

(٤ علامات)

(٤ علامات)

ب) اذكر سبباً واحداً لظهور كل من العيوب الآتية في الصناعات الغذائية:

١- تبلور السكر وانفصاله عن الجلي في أثناء صناعة الجلي.

٢- تخمر الجلي المنتج وتعفنه.

٣- انفصال المرملاد إلى طبقتين وعدم انتظام توزيع شرائح القشور.

٤- استمرار لون المرابي المُنْتَج.

(٣ علامات)

ج) حدد العوامل الواجب مراعاتها للحصول على فاكهة مسكرة جيدة.

«انتهت الأسئلة»





المبحث : الصناعات الزراعية / م ٣
الفرع : الزراعي

مدة الامتحان : ١٥٠ د
التاريخ : ١٨ / ٦ / ٢٠١٦

رقم الصف
في الكتاب

الإجابة النموذجية : السؤال الاول (١٢ علامة)

١- المعوقات والتحديات التي تواجهها الصناعات الغذائية (٤ علامات) م

١- عدم كفاية الانتاج المحلي الزراعي لطلبها من الصناعة من المواد ١٨

الاولية الزراعية المختلفة والبنية التحتية والكيو انيتم وغيره من جوانب الصناعات

٢- ارتفاع كلفة انتاج بعض المواد الاولية ونقلها وتخزينها والمخاطر

على الصناعات كالأحماض والأغذية المبردة والمجمدة

٣- ضعف حجم المبريد من الصناعات الغذائية إضافة إلى اعتمادها على الانتاج

بالمصر المستقلية .

٤- قلة الاستثمارات الأجنبية للصناعات الغذائية الاخرى

من صعيد الاسعار والكمية .

٥- اذكر دوماً واحدة تامة كل من مآثرات الاغذية (٤ علامات) ٢٢

١- السيلينيوم : م - زيادة كثافة - قوام الصهارس

٢- فيتامين ا : م - زيادة كثافة - قوام الصهارس

٣- الكالسيوم : م - زيادة كثافة - قوام الصهارس

٤- الحديد : م - زيادة كثافة - قوام الصهارس

٥- الفوسفور : م - زيادة كثافة - قوام الصهارس

٦- الزنك : م - زيادة كثافة - قوام الصهارس

٧- النحاس : م - زيادة كثافة - قوام الصهارس

٨- المنغنيز : م - زيادة كثافة - قوام الصهارس

٩- البوتاسيوم : م - زيادة كثافة - قوام الصهارس

١٠- الماغنسيوم : م - زيادة كثافة - قوام الصهارس

١١- الكالسيوم : م - زيادة كثافة - قوام الصهارس

١٢- الحديد : م - زيادة كثافة - قوام الصهارس

السؤال الثاني (١٥ علامة)

رقم الصفحة في الكتاب	
٤٢x٤	١- وضع المصعد في كل عمارة :- (٨ علامات)
٢٧	١- السيرة التي يعود صحتها إلى الأجزاء المادة الفئات جيداً لدرجة عالية أفضل من (١٠ أشهر) لفترة سنة واحدة ومن ثم يتبرعها بمائة الف مائة منقطة (٥-٦ أشهر) بهدف قتل الأعمار المحرقة المرفقة
٣٣	٢- الحفظ بالتخزين في طريقة حفظ الفترة طويلة نسبياً ليس لقرينة الأختية التي جارتها مرة أفضل من الصفر بأن يكون دقة زمنية معينة على نوع التخزين (طريقة أو أخرى) ثم تخزينها على درجة حرارة (١٨-٢٠) °C
٣٥	٣- الأمان النظيف : هو تفرغ المادة الفئات لدرجات حرارة وقت محدد تليها عملية التبريد لوقف عمل الإنزيمات والأضياء المحرقة الأخرى
٤٧	٤- التخزين الكوليني : هو تحول السكر الكحول الأليانول وثاني أكسيد الكربون بفعل الخمائر وقيامه الأوكسين
٤١x٤	٥- أكثر عرضة وأهمها لكل خطوة من خطوات صناعة التخمير (٤ علامات)
٦٧	١- التخزين والتقطيع
	٢- زيادة المادة المضافة للتخزين
	٣- طين ظهور الكفان السطحي
	٤- العفن ليمول قلوب ليعتق النواحي اتفاقاً
	٥- في هذه أسفونه من علاقة البيرة بدون الإبراع على عملية التخمير
	٦- أكثره
	٧- المحافظة على لون النما وطعمها
	٨- تشيط عمل الأضياء الدقيقة والاشعاع المؤكدة
	٩- تأخير تقبل لون النما إلى الكور
	١٠- تقليل فقد فيتامين أ (A) و ج (C)

رقم الصفحة
في الكتاب

٦٧

٤- السلف الخفيف للوفاء وراح

٥- آكل الغدة الرضية لعملية التخصيب

٦- المحافظة على اللون الطبيعي عن طريق قف على الاربعاء المؤثرة تكون

٧- طرد اليرقان من أسننة الكفرا وراح

٨- قتل الصبي من الاصاب المجرية :

٣١٣ (٣١٤) ع

٩- تحفة عملية التفرغ :

مطرح ٣ نقاط

٨٥

١- التقليل من كمية الاكسجين عن العواج وهو عليه تمنع تاكل

المعرة في اللاف

٢- صنع (التلف التناكري) للدهون والمحافظة على اللون

والنكهة، والسماميات في الغذاء

٣- المحافظة على شكل الصقر من الاعلى من الاسفل للصورة

واللال على تجايم عملية التقييم

٤- صنع السجوات التي قد تجعل للعواج في اسنار التقييم

وذلك بتقليل الضغط عن مبراة الصوت لمطارة ضفة السجا عليها من قبل الصق



رقم الصفحة
في الكتاب

السؤال الثالث (١٢ علامة)

٩- ما الفرق بين الانتفاخ المستر والانتفاخ اللين : (علامة)

٨٧

* الانتفاخ المستر : لا يدور على الصبوة أي انتفاخ شبه قلة كمية الغاز المتكون داخله، ولكن يظهر التمدد من الطرفين الآخر عند طرده أحد طرفيه .

* الانتفاخ اللين : يتميز بتدوير أحد طرفي الصبوة دون الطرف الآخر وتحتوي عند الضغط على من الطرفين الأول ويبرز من الطرف الآخر للصبوة .

١٠- الشروط الواجب توفرها في العسر الجيد : (٤ علامات) (٤١٤٤)

١- له مضائق المادة الخام المحضرة من حيث اللون والعمق والرائحة والذوق .

٢- متجانس وغير منقطع في طبقاته .

٣- طعمه واضح وقابل من الطعم المتخمر أو المطبقين .

٤- قال من المواد اللينة رطوبته لا يفقد عموماً عصبه

كما يضاف اللون أو المواد المالحة المرارة للقوام

١١- قارن بين الطريقة صفراء الطريقة السائفة : (٢ علامة)

(٤٢٣٣)

١٧-١٨

السائفة .

الصفراء

يبقى اللون كما هو مع بوله إلى

لون صيد من البراة لكنه

اللون

اللون الداكن

يكثفه لونا داكناً بعد التخمير

عكس وأكثر لزوجة

أشد

العكارة واللزوجة

فهم طعم السكر المحروم

طبعي

الطعم

رقم الصفحة
في الكتاب

السؤال الرابع (العلامة)

٩- الاسباب التي ساعدت في التوسع في صناعة طبخ الفازقة (٤ علامات) (٤×٤)

١١٢

- ١- تربية الكم وعدم التفرغ بالقطعة .
- ٢- معارضة هزيمة الكم والمحافظة على المصدر القلوي بالدم .
- ٣- لقد عادت هاضمة وقائمة للشهية .
- ٤- المياه الفازقة الطبيعية غنية بالفيتامينات والأملاح المعدنية والكربوهيدرات وغيرها .

١٠- اذكر سبباً واحداً : (٤ علامات) (٤×٤)

١٢٠

- ١- تبلور السكر وانفصاله عن المحلول في أثناء صناعة الكحل .
- ٢- انتقال كمية زائدة من السكر لاستنساخ الكمية المستقرة من السكرين والكمية المصدر .
- ٣- شح المحلول وتفجيره .

١٢٠

- ٤- بلورة الكحل بالاصهار المحموية .
- ٥- عدم افضال الصواتر في كل سنج وهو السهل بعد التصفية .
- ٦- انفصال المرطبات الطبيعية وعدم انتظام توزيع شرائح الفلتر .
- ٧- التقيئة على درجة حرارة العمل من (٨٢) ش .

١٣٢

- ٨- اسرار لون المرزق .
- ٩- طول فترة التخمير ودرجة مكونات الصغار وتأثيرها بالحرارة .
- ١٠- تقيئة السكر للاعتراض .
- ١١- استعمال سكر زائدة في التخمير .

١٣٦

- ١٢- حدوث تفاعل بين مكونات المرزق وخصائص الصوة بسبب عدم طراها جيداً .
- ١٣- العوامل الواجب مراعاتها للحصول على الكمية المطلوبة (٣ علامات) (٣×٤)

١٣٦

- ١- الكثرة .
- ٢- التدخين في زيادة تركيز المحلول السكري .
- ٣- تقييم المحلول السكري .