



## امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٧ / الدورة الشتوية

(وقتية محببة/محدود)

مدة الامتحان : ١٥ ١٠

المبحث : الصناعات الزراعية/ المستوى الثالث

اليوم والتاريخ: الأربعاء ٠٤/١٠/٢٠١٧

الفرع : الزراعي

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

السؤال الأول: (١٢ علامة)

- أ ) اذكر أربعة عوامل ساهمت في تطوّر قطاع الصناعات الغذائية بشكل عام. (٤ علامات)
- ب) فيما يتعلّق بحفظ الأغذية بالتجميد، أجب عمّا يأتي:
- ١- ما دور الأكسجين في إلحاق الأضرار التي تحصل للخضراوات والفواكه المجمّدة؟
- ٢- ماذا يحدث عند وضع المادّة الغذائية المجمّدة في جو الغرفة من أجل إذابة الجليد؟
- ج) وضّح آليّة تبريد اللحوم والأسماك. (٤ علامات)

السؤال الثاني: (١٢ علامة)

- أ ) ماذا سيحدث في كل حالة من الحالات الآتية:
- ١- زيادة تركيز الملح عن (١٠%) عند إجراء عملية التخليل.
- ٢- تعرّض ثمار الخيار للهواء أثناء عملية التخليل.
- ٣- تخليل ثمار صغيرة الحجم مع أزهارها.
- ٤- تخليل ثمار سميقة القشرة.
- ب) اذكر اثنين لكل ممّا يأتي:
- ١- أنواع التخمرات التي تحدث في الغذاء.
- ٢- استعمالات الخل وحمض الخليك المستخلص.
- ج) فيما يتعلّق بتجفيف الأغذية، حدّد عاملين اثنين لكل ممّا يأتي:
- ١- العوامل المؤثّرة في جودة صناعة التجفيف.
- ٢- العوامل المسبّبة في فساد الأغذية المجفّقة.



الصفحة الثانية

السؤال الثالث: (١٣ علامة)

أ) تُعد عملية التفريغ الميكانيكي من العمليات المهمة في حفظ وتعقيم المواد الغذائية المعلّبة،  
أجب عن الآتية:

(٥ علامات)

١- ما مبدأ عملية التفريغ الميكانيكي؟

٢- حدّد ثلاث وظائف لعملية التفريغ الميكانيكي.

(٤ علامات)

ب) كيف تُجرى عمليتي تجنيس العصير وإزالة الهواء عند صناعة عصير الفاكهة؟

(٤ علامات)

ج) أثناء تجوالك بهدف شراء معلّبات غذائية، ما هي مواصفات المعلّبات التي لا تُفضّل شراؤها؟

السؤال الرابع: (١٣ علامة)

(٣ علامات)

أ) حدّد ثلاثة عيوب للطريقة الساخنة لإذابة السكر في العصير.

(٦ علامات)

ب) استنتج سببًا واحدًا لحدوث كل من العيوب التصنيعية الآتية:

١- تخمّر الشراب الطبيعي أو الصناعي.

٢- انفجار عبوات المياه الغازية.

٣- خشونة الجلي المُصنّع.

٤- اسمرار لون المرملاذ.

٥- طفو الثمار المجزأة والكاملة على السطح عند تعبئة المرّي في عبوات زجاجية.

٦- تكوّن طبقة صمّاء على سطح الثمار تعوق نفاذ المحلول السكري عند صناعة الفاكهة المسكّرة.

(٤ علامات)

ج) حدّد أربع مميزات للمرّي الجيد.

﴿ انتهت الأسئلة ﴾



المبحث : صناعات زراعية ٣٤  
الفرع : الزراعة

مدة الامتحان : ١٥٠ د

التاريخ : ٤ / ١ / ٢٠١٧

الإجابة النموذجية :

السؤال الأول (١٢ علامة)

رقم الصفحة  
في الكتاب

أ] اذكر أربعة عوامل : (٤ علامات) ٤١×٤  
 ١٢  
 ١- إنتاج معظم المواد الأولية الخام محلياً .  
 ٢- ارتفاع نسبة المحلية وقد تها الاستجابة لحجم المنتجات .  
 ٣- إمكانية التصدير إلى الأسواق الخارجية .  
 ٤- انخفاض تكاليف الإنتاج .  
 ٥- توفر الكوادر البشرية المطلوبة .  
 ٦- توفر البنية التحتية المناسبة والكافية .  
 ٧- تطوير أساليب تصنيع المنتجات الغذائية وتخزينها وتداولها .  
 ٨- تسهيل الدولة للاطلاع على طابعه لتقديم التسهيلات .

ب] ضياعه يحفظ الأغذية بالتجميد (٤ علامات) ٤٢×٢  
 ٣٦  
 ١- يؤدي التجميد إلى انخفاض محتوى الخضراوات والفواكه عن قيمته من (C) ما وقد يسبب الإصابة بأمراض  
 الدهنية في الأغذية التي يرتفع محتواها من الدهون كاللحم  
 والأجبان والمنتجات الألبانية التي يترقى فيها الدهن والدهن  
 عن مقبول الاستهلاك .

٢- ترتفع درجة حرارة المادة الغذائية إلى أكثر من ٣٧  
 (C) لتتغير الأضداد الطبيعية في الأغذية الزراعية  
 عن قيمته الأصلية مما يؤدي إلى طاردة الفناشيح من الداخل  
 مما يتسبب في تلف الأغذية وتغير اللون والطعم والرائحة .



ج] وفي آله تزيد اللحم والأجبان (٤ علامات) ٤٣×٢  
 ٣١  
 ١- اللحم : تد والزيانج مائية "عذبة" حرارة  
 عنقبة أهل إلى حيث يسير وطوبى نسبة

تقبل إلى (١٩٠) أو نفي تزويد عرف تزييد اللرم  
 هذه الأسماء هي الأسماء التي تظهر  
 هو عرفة التزييد أو منع الأوقياء المجهرة مع  
 النون والتكثير.

٢- الأسماء التي :  
 تبدأ بالأسماء الهائبة أثناء عملية النقل باستخدام ٢٣  
 التلميذ المبرمج أو لا يفضل حفظ الأسماء بالتزييد  
 لفترة تزيد عن ثلاثة أيام بسبب سرعة نسيان  
 كرم الأسماء.

رقم الصفحة  
في الكتاب

### السؤال الثاني ( ١٢ علامة )

أ) إذا سجدت في (٤ علامات) ٤٤

١- يؤدى إلى رطب عن كثب من الأكتيل في الخلاء ٤٤  
 ٢- تسبب نزول التمار أو نحو طيبه الفه (المكورد) ٤٤  
 ٣- تحدث اهتراء البيضة المخللة ٤٥  
 ٤- تسبب انتفاخ المخللات (الجوب الفازق) ٤٦

ب) إذا شرب كل (٤ علامات) ٤٥

١- أ- التمر اللاتيك - ب- التمر الخال ٤٧  
 ٢- أ- كين صلاه بعض الأطعمة - ب- حفظ بعض الماء كالحبار والمغز معناه مادة صلبة  
 ج- إنتاج مادة طلاء الصوان عن الدامل والتشمر (السكر)  
 د- إنتاج بعض الأعذية تكون أسا مثل المطبوخ  
 هـ- إنتاج بعض الأعذية تكون أسا مثل المطبوخ ٤٩

ج) ضار على بتخفيف الأكتيل (٤ علامات) ٥٥

أ- المواد الأولية المناسبة لعملية التخفيف ٥٧  
 ب- حجم المادة الغذائية المراد تخفيفها  
 ج- إزالة الرطوبة للملح - ب- كمية وزن المواد ووضا  
 د- المحافظة على الرائحة والنكهة الخاصة ببعض الأعذية

د) العنار الجوى : وهو الضار الناتج من حرارة في الفلابة ٦٨

١- التفاعلات التي تحدث للمادة الغذائية ومن أهمها فقدان فيتامين ج (C) وتفاعلات الأكسدة والتزنج للدهون

رقم الصفحة  
في الكتاب

# السؤال الثالث ( ٣٣ علامة )

1- ا- تفرغية التفرغ المبكّر (٥ علامات)

٨٥  
علامتان

١- حسب الهواء من الغرائز الراسية للعبوة التي  
الكائن بواسطة طفلة خاصة ثم تفلح العبوات

٨٥

٢- البقاء من آفة الكي في العبوة على نحو تآكل  
العدة من الأكل

٣- وضع الثلث التآكل في (للحمون والحفاظ على اللون  
والنكهة والقياسات في الغذاء

٤- المحافظة على الكمال المفقود من الأكل والأسهل للعبوة  
٥- صنع الشوهار التي قد تجعل للعبوات من آثار التفتت  
وزيادة تقليل الضيق على دوران العبوة أداة ضبط النفاذ على هذا المعنى

٨٥ X ٢

٦- كندب العبير (تجنب العيب وإزالة العيب) (٤ علامات)  
١- كندب العبير: يرفع العبير تحت ضغط من خلال  
مخاريف رقيقة اللقوة / مما يؤدي إلى تكبير الأجزاء  
الكبيرة إلى الأجزاء صغيرة الحجم ويزداد حجمه عند أفرار  
مخاريف الحجم مما يحد من نمو البكتريا والفطريات أثناء التخزين

٢- إزالة الهواء: يزال بإدخال العبير على شكل  
بؤازر إلى العبوات خاصة حسب الهواء والأكسجين  
من العبير

٨٥ X ٤

٣- العلامات التي تظهر على انتفاخات (٤ علامات)  
٤- العلامات التي تظهر على صدأ (٥ علامات)

٨٨

٥- العلامات ذاتها على غير الطبيعي  
٦- العلامات غير راضية النباتات المكتوبة على العبوة  
٧- العلامات المنتهية الصلاحية

5

رقم الصفحة  
في الكتاب

### السؤال الرابع ( ٣٣ علامة )

أ) عدد ثلاثة: ( ٣٣ علامة )

- ١- عيب لون الشراب والالون الداكن .
- ٢- زيادة عكروا أكثر لزوجة .
- ٣- ظهور طعم الكبر المحرومة .
- ٤- آثار الفيتامينات نتيجة الحرارة .

ب) استنتج شيئاً واحداً: ( ٦٦ علامة )

١- عدم كفاية المادة الحافظة .

٢- نقص درجة تركيز الكبر في الشراب .

٣- ارتفاع درجة حرارة المواد المحرومة .

٤- زيادة عن زيادة فقط في ثاني أكسيد الكربون وانطلاقه اسبب ارتفاع درجة حرارة المشروبات الباردة .

٥- نقص نسبة الكبر وزيادة نسبة الكبريت عن المطلوب .

٦- سوء جودة فترة الصنع وزيادة مكوناته ليعمل كإضافة .

٧- زيادة وجود الأوكسجين .

٨- نقصه ان كبر الاقترانه في أثناء عملية الطبخ .

٩- نقص عدم تبريدها بالدرجة حرارة .

١٠- ( ٨٢ ) عند تقشير او تقشير مباشرة لدرجة حرارة الطبخ .

١١- لعدم التبريد في زيادة تركيز الحامض الكبريتي .

ب) عدد أربعة: ( ٤٤ علامة )

١- تصفب باللون والطعم والنكهة الراضية والمهذبة .

٢- خلوه عن الطعم الغريب مثل طعم اقترانه الكبر .

٣- ان يكون قوامه دليلاً تينياً مما كما توجد ما غير ذلك .

٤- عدم ترسبه الكبر على شكل بلورات .

٥- غير مختبر ، ولا يوجد عليه عنوان فطرية .