



## امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٨ / الدورة الصيفية

المبحث : الصناعات الزراعية/الفصل الأول + المستوى الثالث  
الفرع : الزراعي  
وثيقة محمية/محدود)  
مدة الامتحان: ٣٠ د ١ س  
اليوم والتاريخ: الاثنين ٢٠١٨/٠٧/٠٢

ملحوظة : أجب عن الأسئلة الآتية جميعها وعددها ( ٤ ) ، علماً بأن عدد الصفحات ( ٣ ) .

### السؤال الأول: (١٤ علامة)

(٨ علامات)

أ ( وضح المقصود بكل مما يأتي:

- ١- علم الصناعات الغذائية.
- ٢- الحفظ بالتجميد.
- ٣- التعليب.
- ٤- الشراب الطبيعي.

ب) تظهر في المخلات أحياناً العديد من العيوب، ومنها اهتراء (ليونة المخلات)، أجب عن الآتية: (٦ علامات)

- ١- اذكر سببين اثنين لظهور هذا العيب.
- ٢- حدّد المظهر الدال على هذا العيب.
- ٣- اقترح ثلاث طرق لمنع حدوثه.

### السؤال الثاني: (١٥ علامة)

(٥ علامات)

أ ( تُحقّق الصناعات الغذائية العديد من الفوائد، اذكر خمساً منها.

(٦ علامات)

ب) فيما يتعلّق بحفظ الأغذية بالحرارة المنخفضة، اذكر ثلاثة من:

- ١- أهداف حفظ الأغذية بالحرارة المنخفضة.
- ٢- متطلبات حفظ الأغذية بطريقة التبريد الجيد.

(٤ علامات)

ج) وضح أهمية الأملاح المعدنية في الصناعات الغذائية.

السؤال الثالث: (١٥ علامة)

- أ ( ٦ علامات) تُعدّ عملية التعليب من الوسائل المهمة في حفظ الأغذية، أجب عن الآتية:
- ١- ما المقصود بالتسخين الابتدائي؟
  - ٢- اذكر هدفاً واحداً لعملية التسخين الابتدائي.
  - ٣- تتم عملية التفريغ على النطاق التجاري بعدة طرق، اذكرها.

- ب) يتكوّن هذا الفرع من (٥) فقرات، انقل إلى دفتر إجابتك رقم الفقرة وضع كلمة صح (✓) أمام العبارة الصحيحة وكلمة خطأ (X) أمام العبارة الخاطئة:

- (٥ علامات)
- ١- عند استخدام طريقة المكبس لاستخلاص العصير من مواد مختلفة تُكبس الثمار تحت ضغط متوسط.
  - ٢- تُساعد عملية تجنيس العصير على منع ترسيب المواد العالقة في أثناء التخزين.
  - ٣- عند إذابة السكر في العصير بالطريقة نصف الساخنة يُصبح العصير عكر وأكثر لزوجة.
  - ٤- السبب الرئيسي لانفصال الشراب الطبيعي أو الصناعي في طبقتين هو استخدام ثمار رديئة وزيادة كمية الماء.
  - ٥- عند استخدام غاز ثاني أكسيد الكربون غير النقي يُسبب ترسب بعض المواد الصلبة أو وجود عكارة في المياه الغازية المُصنّعة.

- ج) اقترح حلاً واحداً لكل مما يأتي:

(٤ علامات)

- ١- فصل جزيئات لبية وشموع ومواد بكتينية عالقة بالعصير.
- ٢- منع تبلور السكر في أثناء تخزين الشراب الطبيعي.
- ٣- منع تخمر الشراب الطبيعي أو الصناعي.
- ٤- لإكساب المياه الغازية المُصنّعة مظهرًا يُقارب مظهر العصير الطبيعي.

السؤال الرابع: (١١ علامة)

- أ ( ٦ علامات) هنالك أسباب عدّة تؤدي إلى فساد الخل، وضح أربعة منها.

## الصفحة الثالثة

ب) يتكوّن هذا الفرع من (٥) فقرات، لكل فترة أربعة بدائل، واحد منها فقط صحيح، انقل إلى دفتر إجابتك رقم الفقرة والإجابة الصحيحة لها. (٥ علامات)

١- الطرق السليمة لحفظ العصير لفترة طويلة حتى يُستهلك هي:

- \* البسترة والتجميد والمواد الحافظة.
- \* التبريد والتعقيم والمواد الحافظة.
- \* البسترة والتعقيم.
- \* التعقيم والتجميد.

٢- عند تصنيع المياه الغازية يُطلق ماء الصودا على المحلول الناتج من إذابة:

- \* ثاني أكسيد الكربون في الماء.
- \* حمض الفسفوريك في الماء.
- \* كربونات الصوديوم في الماء.
- \* مركبات الكولا في الماء.

٣- سبب التغيير في اللون والطعم في المنتج النهائي للمياه الغازية يعود إلى:

- \* استعمال المياه غير النقيّة.
- \* ارتفاع درجة حرارة التخزين.
- \* استعمال غاز ثاني أكسيد الكربون غير نقي.
- \* نشاط الأنزيمات.

٤- درجة الحرارة المثلى لبسترة العصير بالطريقة البطيئة هي:

- \* ٨٨ س°
- \* ٧١ س°
- \* ٦١ س°
- \* أعلى من ١٠٠ س°

٥- أحد المواد الغذائية الآتية يحتاج إلى حرارة تعقيم تصل إلى (١٢١ س°)، ولمدة (٣٠ - ٤٠ دقيقة):

- \* اللحوم والدواجن.
- \* المخلّلات.
- \* المرّيّات.
- \* العصائر.

﴿ انتهت الأسئلة ﴾

منهاجي  
منعة التعليم العادف





رقم الصفحة  
في الكتاب

٣ - عدد ثلاث : ١ ضبط تركيز الحواس الخمس

٢ عدم السماح لطبقة عظماء من رواد الأعمال

٤ - إضافة كلوريد الكالسيوم في مياه الشرب  
٥ - علاج خلل في جينز الكلى مع الأدوية



# السؤال الثاني ( ٥ اعلانية )

١- تحقّق الصناعات الغذائية العربية من الفوائد ( ٥ اعلانية )

٢- تصنع فائز الانتاج الزراعي من المواد الجيدة

٣- حفظ الأغذية بصورتها الأصلية بالقيمة

٤- المحافظة على الأغذية في التلف والعلاج والتوزيع

٥- الغذاء

٦- إنتاج أغذية ختم وتواصفات ومقاييس محددة

٧- توفير الوقت والجهد عند تناول أغذية محفوظة سهلة الهضم

٨- سهولة تداول المواد الغذائية المصنعة من الألبان

٩- إنتاجها في أماكن استهلاكها

١٠- إيجاد بديل عن الأغذية التقليدية عند تقيدها

١١- طوابعها انزوياد عدد سكان العالم والاهم ما يمكن

١٢- عن الأكل من الجوع وسوء التغذية

١٣- توفير أغذية خاصة لفئات معينة من المجتمع كالأغذية الخاصة

١٤- إيجاد مرصع عمل للتخفيف من حدة البطالة

١٥- من أجل صحة حياة الأغذية ( ٣ اعلانية )

١٦- أهداف حفظ الأغذية

١٧- حفظ الأغذية سرعة التلف والفاقد من القيمة الغذائية

١٨- تطوير اللحوم طازجة وحل وتطوّر انتاجها بطريقة

١٩- تقديم بعض النواحي الهامة والشراب

٢٠- لتبذل بطريقة منظمة على الصغار والراشدين والفقراء والمزدهرة

٢١- إضاح بعض الأغذية مثل الكسنة أميك

٢٢- إنخفض الكمية بعد على تنظير سرعة نحو الإصدار

٢٣- الجيرة والاشترابات مواليد الأغذية

سنة

رقم الصفحة  
في الكتاب

٣ - قتلها وحفظ الأغذية (٣ علامات) (مطلوب ٣ نقاط) ٣

١ - دية الحر

٢ - الرطوبة النسبية

٣ - البرودة

٤ - البرودة والشمس

٥ - وضع أهمية الإسراع البردية (٤ علامات) ٢٢

تقديم في تدعيم رفق الأغذية / هل الملح

المدمج بالبور لتقليل الإجهاد كمن الفئة

الدمية أو كذلك أغذية الرطبات التي

تدمج بالأسهم والكربون والماء بالقلوب

لمنع تسوس الأسنان كما تحتوي القطار

على مواد أحماض بكتيرية مثل الأيزوجان الصفاة

ومواد اللون والنكهة

رقم الصفحة  
في الكتاب

# السؤال الثالث (١٥ علامة)

١- تعرف عملية التعليب بـ (١٥ علامة) ١٥

١- التسخين الإيثرائي، هو تسخين المحلول لدرجة حرارة أعلى من درجة انصهار المذاب قبل عملية القفل النهائي، بحيث يسهل تفريغ الهواء عن داخل العبوة.

٢- تحمياً من انتعاج الضغط عن أثناء التعليب، عملية الكريفة الأولية - تتجوز لتفريغ الهواء داخل العبوة. <sup>تلاوة</sup>

٣- ٢ - ٢ - تسخين الفئاد عن المصراع بالدرجة حرارة (٧٠، ٧٥ - ٨٢، ٨٥) قبل غلقها لظرد الفئاد.

٤- إزالة الهواء بالتفريغ الفراغي أو التفريغ الفراغي لتقليل العبوة من الهواء.

٥- التفريغ الميكانيكي: سحب الهواء من العبوة الفراغية بواسطة المضخة أو الكاشح بواسطة التفريغ الفراغي. ثم تغلق العبوة بدرجة.

## (١٥ علامة)

٩٨	X	١
١٠٠	✓	٢
١٠٧	X	٣
١٠٩	X	٤
١١٦	✓	٥

١- اقترح طرقاً لإزالة (٤ علامة) ٤

٢- أتمهل التروية، إضافة الكيف الهفوي مثل حمض الستريك أو حمض الأسكوربيك. ١٠٧

٣- إضافة مادة مانظمة على بنوعيات الصوديوم بواقع ١٠٩

٤- إضافة محلول كبريتات صوديوم بتركيز ٠.٥ - ١.٠ جزء من الألف. ١١٦

٥- إضافة مواد حافظة وعسكرة. ١١٦



السؤال الرابع ( اعلامة )

١ - ضللك أسبابت عدة تكونها ارفش الكل : ( اعلامة )

علامة  
نشارة

٢ - كثيرا من اللاكساي استوامه هذه السكرا  
٣ - كثيرا من اللاكساي افة به فابنور  
٤ - كثيرا من اللاكساي افة به فابنور  
٥ - كثيرا من اللاكساي افة به فابنور  
٦ - كثيرا من اللاكساي افة به فابنور  
٧ - كثيرا من اللاكساي افة به فابنور  
٨ - كثيرا من اللاكساي افة به فابنور  
٩ - كثيرا من اللاكساي افة به فابنور  
١٠ - كثيرا من اللاكساي افة به فابنور

٣ - ويأتى الخلل ؛ نوع من ديران الخلق  
طوبها حوالى ( ٣٣ ) اوهى نقى الكهنة  
الخل مظهره غير عقول

٤ - ذباية الخلل ؛ تتشرف من طمان الخلل عبيد الخلل  
لعمال ارتقى ديران الخلل فاصولى الى آف

٥ - افسيا من صفة : ( اعلامة )

رقم الفقرة      الامارة العسوة

١	السيرة التحيد للواد كافتة
٢	ماني الكبر الاربون من الماء
٣	داتانا الانزعاج
٤	الاشه
٥	اللعم والواصف