

بسم الله الرحمن الرحيم



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

٣	٣	—	
٢	٥	١	٢

امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٣ / الدورة الشتوية

المبحث : الصناعات الزراعية / م٣
الفرع : الزراعي (الخطة الجديدة)
مدة الامتحان : $\frac{١٥}{١}$ ساعة
اليوم والتاريخ : الأحد ٢٠١٣/٠١/١٣
(وثيقة محمية/محدود)

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

السؤال الأول : (١٣ علامة)

أ) وضّح المقصود بكل مما يأتي:

(٦ علامات)

- ١- الشراب الصناعي.
- ٢- التخمر اللاكتيكي.
- ٣- الفراغ الرأسي في المعبّات.

ب) أعطِ مثلاً واحداً على فيتامين أو ملح معدني يُستخدم في تدعيم كل من الأغذية الآتية:

(٣ علامات)

- ١- الحليب المجفف.
- ٢- العصير والشراب.
- ٣- أغذية الأطفال.

ج) هناك العديد من العوامل التي تُسهم بشكل عام في تطوّر قطاع الصناعات الغذائية، عدّد أربعة منها.

(٤ علامات)

السؤال الثاني : (١٢ علامة)

أ) من طرق حفظ الأغذية الطرق المعتمدة على الحرارة. أجب عن الآتية:

(٦ علامات)

- ١- لماذا تحتاج معبّات اللحوم عند تعقيمها إلى وقت أطول مقارنة بالأغذية السائلة كالشوربات؟
- ٢- ما الإجراءات السليمة التي يتوجّب إتباعها عند إعادة استخدام المواد الغذائية المجمّدة بهدف استهلاكها؟
- ٣- ما المتطلبات الأربعة للتبريد الجيد التي يتوجب أخذها بعين الاعتبار عند حفظ الأغذية بطريقة التبريد؟

ب) اذكر ثلاثة من أنواع الفساد التي تتعرّض لها المواد الغذائية المحفوظة بطريقة التعليب.

(٣ علامات)

ج) عدّد ثلاثة أسباب لنمو الأعفان والخمائر على سطح الأغذية المحفوظة بطريقة التركيز.

(٣ علامات)

يتبع الصفحة الثانية



الصفحة الثانية

السؤال الثالث : (١٣ علامة)

أ (٦ علامات) بيّن لماذا تقوم مصانع الأغذية المختلفة بإجراء كل من الخطوات التصنيعية الآتية:

- ١- تعتيق الخل في أثناء تصنيع الخل.
- ٢- إزالة الهواء في أثناء تصنيع عصير الفاكهة والخضراوات.
- ٣- تمرير عبوات المياه الغازية بعد تعبئتها وقلها في جهاز يعمل صوتياً.

ب (٧ علامات) أكمل على دفتر إجابتك كل من الفراغات الآتية بالمعلومة المناسبة:

- ١- الطرق المستخدمة في حفظ العصير هي طريقة البسترة والتجميد و
- ٢- في أثناء تصنيع الشراب الطبيعي يظهر طعم السكر المحروق عند استخدام الطريقة لإذابة السكر في العصير.
- ٣- يتخمر الشراب الطبيعي أو الصناعي أحياناً ، ويعود ذلك إلى عدة أسباب منها و
- ٤- المادة الكيميائية الحافظة المستخدمة في حفظ المياه الغازية هي
- ٥- من العيوب الشائعة في صناعة المرملا و

السؤال الرابع : (١٢ علامة)

يتكوّن هذا السؤال من (١٢) فقرة ، لكل فقرة أربعة بدائل، واحد منها فقط صحيح. انقل على دفتر إجابتك رقم الفقرة ورمز الإجابة الصحيحة لها على الترتيب.

١- وُجد أن أكثر الأحياء المجهرية مقاومة لدرجة حرارة البسترة هو ميكروب :

- أ (مايكوبكتيريوم تيوبركيلوسس)
ب (كلوستريديم بوتولينيوم)
ج (لاکتوباسيلس بولغاريكس)
د (ستربتوكوكس ثيرموفيلس)

٢- الناتج النهائي لعملية التخمر الخلّي هو:

- أ (حمض اللاكتيك + ماء)
ب (كحول الايثانول + ماء)
ج (كحول الايثانول + CO_2)
د (حمض الخليك + ماء)

٣- الخطوة التي تهدف للمحافظة على لون الثمار وطعمها وتثبيط عمل الأحياء الدقيقة في أثناء تصنيع الفواكه المجففة هي خطوة:

- أ (التقشير .)
ب (التجزئة والنقطع .)
ج (الغمر في المحلول القلوي .)
د (الكبريّة .)

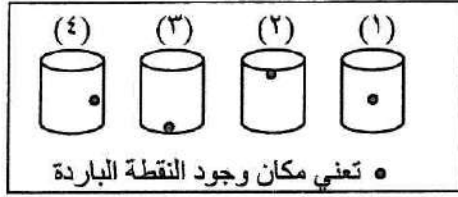
٤- من المواد الداخلة في تصنيع مواد التغليف القابلة للأكل:

- أ (الكولاجين .)
ب (السلوفان .)
ج (أسيتات السليلوز .)
د (الشمع .)

يتبع الصفحة الثالثة....

الصفحة الثالثة

- ٥- في أثناء تخليل الثمار يضاف السكر بنسبة (١٪) من محلول التخليل بهدف :
- أ (تحسين لون الثمار.)
 ب (زيادة نسبة الحمض المتكوّن.)
 ج (تسريع نضج الثمار المخضلة.)
 د (المحافظة على الطعم الأصلي للثمار.)



- ٦- النقطة الباردة هي أبرد منطقة في المادة الغذائية داخل العبوة، كما تظهر في إحدى المعبّات المبينة في الشكل المقابل والتي تحمل الرقم :

- أ (١) ب (٢) ج (٣) د (٤)

- ٧- لمنع ظاهرة انتفاخ المخضلات (ظهور الجيوب الغازية فيها) يُنصح بـ :
- أ (عدم السماح لطبقة فطر الميكورما بالنمو.)
 ب (استعمال ماء لا يحتوي على عنصر الحديد.)
 ج (عدم تخليل الثمار سميكة القشرة.)
 د (تعريض الثمار للأشعة فوق البنفسجية.)

- ٨- الحمض العضوي الأكثر استعمالاً في صناعة الشراب الطبيعي من بين الحموض الآتية هو :
- أ (الاسكوريبيك.) ب (الخليك.) ج (الستريك.) د (اللاكتيك.)

- ٩- أي من المواد الآتية لا تدخل في تركيب الشراب الأساسي للمياه الغازية :
- أ (الحمض العضوي.)
 ب (ثاني أكسيد الكربون.)
 ج (المواد المكسبة للرغوة.)
 د (السكر.)

- ١٠- يمكن الاستدلال على نقطة نضج الجلي في أثناء التصنيع عن طريق قياس درجة الحرارة والتي يجب أن تصل حينها إلى :
- أ (١٠٠ س) ب (١٠٣ س) ج (١٠٦ س) د (١٠٩ س)

- ١١- إذا كان لديك (١٦٥) كغم سكر . فكم كيلو غرام من ثمار الفاكهة الجاهزة لعملية الطبخ تحتاجها لتصنيع المربى :

- أ (١٢٥) ب (١٣٥) ج (١٤٥) د (١٥٥)

- ١٢- تخزن ثمار الفاكهة المسكرة لحين الاستهلاك أو التسويق في الأواني الخاصة مغمورة في المحلول السكري بدرجة تركيز :

- أ (٤٥ ٪) ب (٥٥ ٪) ج (٦٥ ٪) د (٧٥ ٪)



صفحة رقم (١)

المبحث: الصناعات الزراعية / م ٣
الفرع: الزراعي
مدة الامتحان: ١٥ د / ١ س
التاريخ: ٣١/١١/٢٠١٣

الإجابة النموذجية: السؤال يدور حول ١٣ علامة

رقم الصفحة في الكتاب

٤ - وضو المطلوب: (٦ علامات) ٤ X ٣

١. اشرح الصناعات الزراعية! اذكر مزاياها وعيوبها.

١.٨ والجواب: الصناعات الزراعية هي تلك التي تستخدم الآلات والمعدات الحديثة في الإنتاج الزراعي. مزاياها: توفير الوقت والجهد، زيادة الإنتاج، تحسين الجودة. عيوبها: ارتفاع التكاليف، الحاجة إلى مهارات عالية، التأثير على البيئة.

٢. اشرح الصناعات الزراعية! اذكر مزاياها وعيوبها.

٢.٥ الجواب: الصناعات الزراعية هي تلك التي تستخدم الآلات والمعدات الحديثة في الإنتاج الزراعي. مزاياها: توفير الوقت والجهد، زيادة الإنتاج، تحسين الجودة. عيوبها: ارتفاع التكاليف، الحاجة إلى مهارات عالية، التأثير على البيئة.

٥ - أعطِ مثالاً واحداً: (٣ علامات) ٣ X ٣

١. للبيوت المحمية: مزاياها (١٥) مزاياها (١٥) واحدها

٢. للمصانع: مزاياها (١٥) مزاياها (١٥) واحدها

٣. أغذية الأطفال: الفالسيوم والحديد واحدها

٥ - عرّف الصناعات الزراعية! (٤ علامات) ٤ X ٤

١. إنتاج معظم المواد الأولية الخام محلياً.

٢. إنتاج المواد الأولية محلياً.

٣. إمكانية التصدير للأسواق الخارجية.

٤. انخفاض تكاليف الإنتاج خاصة مواد التعبئة والتغليف.

٥. توفر اليد العاملة المدربة.

٦. توفر البنية التحتية المناسبة.

٧. تطوير المهارات المهنية للمنتجين.

٨. تحقيق إيرادات عالية من تصدير المنتجات الزراعية.

مطلوب (٤) نقاط

اسئلة بياني (١٢ اسئلة)

٢- سطره حفظه لفظي ليعده على حرارة : (١٢ اسئلة) ٤٣٣ ع

١. معالجة الحوم : وذلك بسبب بقاء انتقال الحرارة داخله

٢٨

القتالية ذات اعوام اصيل .

٣. الاجراءات السليمة للتذويب : اما انه يتم بعد اخراجها من الثلاجة للتجميد

مباشرة ، او ان تتم عملية اذابة الجليد على درجة حرارة منخفضة في (جولستر)

٤. التقنيات الأربعة للتبريد الجيد : ١- درجة الحرارة ٢- لسهولة التبريد ٣/٣

٥- اللزوجة ٥- لزيادة التبريد

٥- انواع مواد تعبئة : (٣ اسئلة) ٤٣٣ ع

١. العنار لثاني عدم كفاية ليعتم (درجة الحرارة والوقت)

أو بسبب عدم غلق العبوات بإحكام

٨٧

٢. العنار (النتيجة من الأضياء الجارية .

٣. العنار الكليبي

٤. العنار الطبيعي (لفرنالتي) مظهر (٣) نفا

٥- ٣ اسباب لتوليد العنار والحار : (٣ اسئلة) ٤٣٣ ع

١. ارتفاع الحرارة النسبية في جو الخزان

٦٩

٢. تلوث الأتربة والبيوت بالاصباغ الجارية

قبل تغلق العبوات .

٣. اختلاف نسبة جوار لسهولة التبريد في حرارة التبريد

رقم الصفحة
في الكتاب

سؤال الثالث (١٣ علامة)

٢- وضح لنا تقدم مصانف الأغذية لكونها :

١. لغتها الخبز ! وذلك لتعبه صعبة فكل من صنع الخبز
- والرائحة والظفر ، ومفهومها فكل (الناس) بالارتقاء السريعة

٣. إزالة المواد في أثناء تقوية العود ! لأنه طموح ليعبر مرة

١. مادة ليعبر ومفهومها عود الخبز عليه يتعد جزر كبير من
- حفظه لا يكون سهل شيئا منه (C) كما يجب طموح تقوية في العود الخبز

٤. تمرير عبوات المياه (الغازية) وذلك للاختبار - فربما فقادم

١. المياه (الغازية) ، ولذا أكدنا سائلنا ، ولذا صارت وفقدنا
- الحدوث أو وجود المواد الغازية ، وذلك في حال الغازية لصباح

٥- آكل الخراف !

١. قلة العود : المواد الكيميائية كالمطبخ

٢. تهيؤ لرائحة لصباح : الساقطة

٣. تغير لون لصباح : لصلابة لصباح اجزاء بها

٤. عدم قناعة المادة كالمطبخ

٥. نقص ورق تمر كبير السكر في السراي

٦. استخدام عمار طومر بالاصابع الجيرية

٧. مادة كالمطبخ للمياه الغازية : بتروا في العود

٨. من ليعود الساقطة في نهاية السراي !

٩. اتصال السراي الى حقيقة حجم انتظام توزيع العود

١٠. ظهور تقامات ، وهبوب هوائية

١١. اسرار - السون . مطبوخ (2) ساء

سؤال الرابع ١٢ علامة

رقم الصفحة
في الكتاب

أجاب - من عدد !

(١٢ علامة)

رقم الصفحة في الكتاب	موضوع السؤال	نوع السؤال	الدرجة
٢٨	P ما هو كبريتيوم شويوم كبريتات	١	١
٤٨	S صف كبريت + ماء	٢	٢
٦٧	S الكبريت	٣	٣
٩٠	P التولاجيم	٤	٤
٤٣	U زيادة نسبة كبريتات	٥	٥
٨١	P مركز لهيد	٦	٦
٤٧	A عدم تفاعل كبريتات	٧	٧
١٠٥	A صف استر	٨	٨
١١٣	U ثاني أكسيد كبريت	٩	٩
١١٩	A ١.٦	١٠	١٠
١٢٠	U ١.٣٥ كغم	١١	١١
١٣٦	S ١.٧٥	١٢	١٢