



امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٤ / الدورة الشتوية

(وثيقة محمية/محدود)

مدة الامتحان : ١٥٠ دقيقة

اليوم والتاريخ : الاثنين ١٣/٠١/٢٠١٤

المبحث : الصناعات الزراعية/م

الفرع : الزراعي

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

السؤال الأول (١١ علامة)

أ- هناك العديد من العوامل التي تسهم في تطور قطاع الصناعات الغذائية بشكل عام، اذكر خمسة منها.

(٥ علامات)

ب- وضع دوراً واحداً تلعبه كل من مكونات الأغذية الآتية في تصنيع الأغذية وحفظها:

(٢) اللسثين

(١) السيليلوز

ج- التبريد والتجميد من طرق حفظ الأغذية المستخدمة على نطاق واسع حالياً، أجب عن الآتية: (٤ علامات)

(١) لماذا يُنصح بتزويد غرف تخزين اللحوم المبردة بمصدر للأشعة فوق البنفسجية ؟

(٢) ما الفرق بين التجميد البطيء والتجميد السريع من حيث الزمن اللازم لعملية التجميد ؟

السؤال الثاني (١٢ علامة)

أ- وضح المقصود بكل مما يأتي:

(٤ علامات)

(٢) النقطة الباردة في معلبات الأغذية

(١) التخمر الكحولي

ب- اذكر الاستعمالات الأربعة للخل وحمض الخليك الناتجين من التخمر الخلي.

(٤ علامات)

ج- حدّد سببين اثنين لكل مما يأتي:

(٤ علامات)

(١) تكون لزوجة على الثمار المخفلة أحياناً تظهر عندما يتم مسك الثمار بالأصابع.

(٢) تعرّض الأغذية المركزة في بعض الأحيان لنمو الأعفان والخمائر على سطحها.

السؤال الثالث (١٣ علامة)

أ- أعط أربعة أمثلة على كل مما يأتي:

(٤ علامات)

(١) أشكال من الانتفاخات تظهر على معلبات الأغذية.

(٢) خامات تستخدم في تصنيع عبوات الأغذية.

ب- علّل كلّاً مما يأتي:

(٦ علامات)

(١) تُعد خطوة تجزئة الثمار وتقطيعها من الخطوات المهمة عند حفظ الثمار بطريقة التجفيف.

(٢) يفضل ترك فراغ رأسي بين مستوى المحلول داخل العبوة وحافتها العلوية عند حفظ الأغذية بطريقة التعليب.

(٣) يفضل عدم زيادة تركيز الملح في محلول التخليل عن (١٠٪) عند البدء بعملية تخليل الثمار.



الصفحة الثانية

ج- على دفتر إجابتك، اختر من الصندوق المقابل (الخطوة) التي يتم من خلالها تحقيق كل من الأغراض أدناه في أثناء تصنيع عصير الفاكهة والخضراوات:

(٣ علامات)

من خطوات تصنيع العصير
الغسيل، التجميد، الترويق، التجليس، التعبئة والتغليف، خلط العصير، إزالة الهواء.

- ١) حفظ العصير حتى يُستهلك.
- ٢) الحصول على منتج ثابت الصفات من حيث الحموضة والمواد الصلبة الكلية.
- ٣) تكسير أجزاء العصير إلى أجزاء صغيرة الحجم.
- ٤) التخلص من آثار المبيدات الحشرية.
- ٥) المحافظة على اللون والنكهة.
- ٦) فصل الجزيئات اللبية والشعوم والمواد البكتينية والبروتينية.

المسؤول الرابع (١٤ علامة)

(٥ علامات)

أ- حدد كلاً مما يأتي:

- ١) المراحل الثلاث الأساسية التي تمر بها عملية تصنيع المياه الغازية.
- ٢) الوسائل التي يمكن الاستدلال من خلالها على نقطة نضوج الجلي في أثناء عملية التركيز (الطبخ).

(٣ علامات)

ب- إذا كان لديك (٩) كيلو غرام فاكهة جاهزة للتصنيع، فكم كيلو غراماً من السكر تحتاج لتصنيع مربى من هذه الفاكهة.

(٦ علامات)

ج- لو كنت مسؤولاً عن عملية التصنيع الغذائي، ما الإجراءات/الإجراءات التي تقوم بها بحيث تتجنب ظهور كلاً من العيوب الآتية:

- ١) التمسكير في الشراب الطبيعي أو الصناعي.
- ٢) وجود رواسب من المواد الصلبة أو العكارة في المياه الغازية.
- ٣) انفصال المرملاذ إلى طبقتين وعدم انتظام توزيع شرائح القشور.

« انتهت الأسئلة »





امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٤ (الدورة الشتوية)

صفحة رقم (١)

ك س

مدة الامتحان : ١٥
التاريخ : ١٣ / ١ / ١٤٠٤

المبحث : الصناعة الزراعية
الفرع : الزراعي

الإجابة النموذجية : السؤال (أول الأسئلة)



رقم الصفحة في الكتاب		
١٥٥ ع	(٥ علامات)	١- المورد للمستهلكين في تطور قطاع الصناعة، لقدمته
١٢		١- ارتفاع معظم المواد الأولية بحام محلياً .
		٢- ارتفاع أسعار المواد الأولية الأجنبية .
		٣- ارتفاع أسعار المواد الأولية الأجنبية .
		٤- انخفاض تكاليف الإنتاج مما أدى لارتفاع أسعارها .
		٥- توفر الكوادر البشرية المدربة .
		٦- تطوير أساليب تصنيع المنتجات (قدمته وتجزئتها وتداولها) .
		٧- توفر البيئة المناسبة للإنتاج .
		٨- تسيير الدولة للقطاع عند طريق تقديم السيولة وإصدار الأوراق المالية .
١٥٦ ع	(٤ علامات)	١- وجود دوراً واحداً ملتصقة مع بعضها كإنتاج الأغذية .
		٢- ارتفاع تكاليف قوائم الإنتاج في مختلف القطاعات .
		٣- صناعة الأغذية إقليمية لا تتعدى حدودها الإقليمية .
		٤- محدود حجم منتجاتها في السوق المحلية .
		٥- محدود حجم إنتاجها في السوق المحلية .
		٦- محدود حجم إنتاجها في السوق المحلية .
		٧- محدود حجم إنتاجها في السوق المحلية .
١٥٧ ع	(٤ علامات)	١- التزويد عن طريق التخزين / الإقليم مورد الإنتاجية : وذلك من أجل توفير التزويد (التزويد) وضو
		التصدير الجديدة من التزويد والتعاقد
		٢- التزويد من الإنتاجية : وذلك من أجل توفير التزويد (التزويد) وضو
		التصدير الجديدة من التزويد والتعاقد
١٥٨ ع		١- التزويد من الإنتاجية : وذلك من أجل توفير التزويد (التزويد) وضو
		التصدير الجديدة من التزويد والتعاقد

السؤال الثاني (١٢ علامة)

رقم الصفحة
في الكتاب

٤٤٤٤ - وضو الهواء بكل ما يأتي ! (٤ علامات)

٤٧ ١. الأخر للكوني : هو تحول السكر الى كحول الإيثانول وثاني أكسيد الكربون بسبب الخمائر وبقايا السكر فيه .

٨٦ ٢. التخمير (البارد) في معلقين (الأندية) : هو التخمير بواسطة خميرة في معلق العجوة ، وهو أبرد معلقة في ٤ درجات التخمير داخل (صوبة) .

٤٨٤ - الدسحاق ، الطريقة لخبز وصف طيبه (٤ علامات)

٤٩ ١. تخمير مذاق بعض الأظعمة بالخميرة ذات تشابه التخمير مع اللبن .

٢. مقلد بعض لبن - كالجبن - والخميرة باعتبار مادة حافظة .
٣. إنتاج مادة غذاء لصوبات من العاقل والتي تسمى (البلاستيك) .
٤. إنتاج بعض الأندية لتكون أساسية مثل صناعة البيرة والكاشي .

٤٤٤٤ - عدد خميرة أشبه لكل ما يأتي : (٤ علامات)

٤٦ ١. لزج لبن - الخلية ا
٢. لقرص الثا - الهواء في أشارة محملة لتحميل الذي لسيتم إنتاجه بالخميرة .
٣. سقوط الأعفان من سطح الخلية لاجم الى الثا .

٦٩ ٤. الأعفان على سطح الأندية المركرة ا

٥. ارتفاع الرطوبة النسبية في جو الخزانة .
٦. تلوث الأندية والعبوات بالزباد اجدية قبل فصل (صوبان) .
٥. انخفاض نسبة مواد لصلبة لذائبة في لبارد التخمير .
(مقلوب خميرة تنظ)

السؤال (الثالث) (١٣ علامة)

رقم الصفحة في الكتاب

١٨١٤ - اشرح أربعاً أسئلة على كل ما يأتي:

١. ارتفاع انقفاة اعمدة :
٢. الانقفاة المتفرقة - الانقفاة المتصلة
٣. الانقفاة التوليدية - الانقفاة المتصلة

٨٧

٤. عناصر التخمير في الخميرة (عجائن) :
٥. الزجاجة - الزجاجة
٦. اشرح دور الخميرة
٧. المبياتية - مواد لتقنية مستعمدة لمنتجات (مطبخية مثلاً)
٨. مواد لتقنية لخبز - مواد لتقنية لخبز (مكينة)

٨٩-٩٠

٩٢٢ - اشرح :

١. تجزئة اللحم - يطبخون : تقطع اللحم - وتجزأ وذلك لسهولة الهضم والامتصاص
٢. الفراز الرئيسي في اعمدة : وذلك من أجل تسهيل عملية انتقال الحامض داخل اجزاء الخبز ، وعدم تسوية منتجة للاحترق الزائد .
٣. مع زيادة تركيز الخميرة (١٪) : لانه زيادة تركيز الخميرة (١٪) تؤدي الى زيادة نمو الخميرة ، مما يسهل عملية التخمير .

٨٥

٩٣٣ - مع اربعة اجابات افرد مفهومين تقنيين لارتفاع الخبز :

١. عتق الخميرة
٢. المبردة عند منقذات المنتجات
٣. تقشير الفراز
٤. التقليل من الخميرة
٥. اضافة الخميرة في وقتها
٦. ازالة الخميرة من المنتج

١٠/١٠/٩٩

السؤال الرابع (١٤ علامة)

رقم الصفحة
في الكتاب

(٥ علامة)

٢ - حدد صلاً مما يأتي :-

١١٤

٢٣٣٣

١. المراحل الثلاث الرئيسية لتغير إليم الغازية:

٢ - تقييد الترسب التدريجي .

٣ - تقييد ما زال لحدوث

٤ - تقييد إليم الغازية وإعدادها للتوسيع .

١١٩

٥. اذكر بتدليل علمي فقط مفتوح الجواب

١١٩

٢ - تقييد درجة حرارة الجلي والتي يجب أنه تصل الى (٦٠ أس))

٣ - تقييد تركيز إمداد لصلية الكلية بالبرزالتوسير والتي يجب انه لا يقل

عنه (١.٦٥) بعد تبريدها .

(٣ علامة)

٣ - ليدية (٩) كم فائدة لتغير إيزي :

١٣

١

٤٥

:

٥٥

٣

٩

٥

١١

٤٥

٤٥

(٦ علامة)

٥ - كونت سؤالا ، كتبته شقيب صلا ص كونه!

١٠٩

١. التغير في لون الجلي أو لونه : وذلك عند هزبه أو ضايقه

الحجم الهائري مع بعد جانب لتحويل السكر الى سكر محلول غير

قابل للتبلو .

٢. وجود راسب في إليم الغازية ا وذلك عند هزبه استعمال سيم نيفيك

١١٦

وإضافة أكسيد الكربون لنتي .

٣. انتقال البريد الى هيقته : وذلك عند هزبه لينة البريد

١٤٦

عنه درجة حرارة (٨٤ أس) أو أقل .