

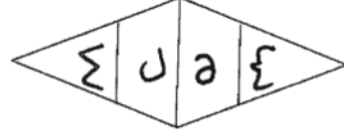
بسم الله الرحمن الرحيم



AWAZEL
LEARN 2 DS



الملكة الأردنية الهاشمية
وزارة الزراعة والتعليم
إدارة الانتاجات والاختبارات
قسم الانتاجات العامة



امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٦ / الدورة الشتوية

(وثيقة محمية/محدود)

مدة الامتحان : ١٥ : ١
اليوم والتاريخ : السبت ٢٠١٦/٠١/٠٢

المبحث : الصناعات الزراعية/المستوى الثالث
الفرع : الزراعي

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

السؤال الأول: (١٣ علامة)

أ (فيما يتعلق بالصناعات الغذائية ودورها في النشاط الاقتصادي، أجب عما يأتي: (٤ علامات)

١- يساهم علم الفيزياء في تطور قطاع الصناعات الغذائية. اذكر مثالين على ذلك.

٢- عدد اثنين من الحلول والمقترحات لمعالجة المعوقات والتحديات التي تواجهها الصناعات الغذائية الأردنية.

ب) اختر من الصندوق التالي اسم المكون الغذائي المناسب لكل من العمليات الآتية: (٤ علامات)

البكتين

النشا

بروتينات الشرش

السليولوز

١- زيادة كثافة قوام العصائر.

٢- تدعيم الأغذية.

٣- إنتاج شراب الجلوكوز.

٤- منع ترسيب المواد العالقة في عصير التفاح.

ج) اذكر سبباً واحداً لحدوث كل من العيوب التصنيعية الآتية: (٥ علامات)

١- لزوجة المخلات.

٢- انتقال المخلات (الجيوب الغازية).

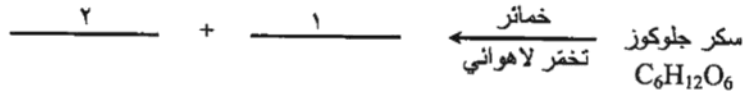
٣- التلف الإنزيمي للمادة الغذائية المجمدة.

٤- تعكير الخل المصنوع.

٥- صدأ معلبات الأغذية أثناء التخزين وقبل استهلاكها.

السؤال الثاني: (١٢ علامة)

أ (يُشير التفاعل الكيميائي التالي إلى عملية التخمر الكحولي: (علمان)



المطلوب : اكتب نواتج التفاعل الكيميائي المشار إليها بالأرقام (١ ، ٢).

يتبع الصفحة الثانية

الصفحة الثانية

(٦ علامات)



ب) فيما يخص عملية حفظ الأغذية بالتبريد، أجب عن الآتي:

- ١- مبدأ الحفظ بالتبريد.
- ٢- ما هي متطلبات التبريد الجيد؟
- ٣- فسر سبب ظهور تشقق بعض ثمار الفاكهة مثل الكرز في المخازن عند حفظها بطريقة التبريد.

(٤ علامات)

ج) قارن بين كل مما يأتي:

- ١- الانتفاخ اللين والانتفاخ الصلب في معلبات الأغذية من حيث شكل الانتفاخ الذي يظهر على المعلبات في كل منهما.
- ٢- الطريقة الباردة والطريقة نصف الساخنة لإذابة السكر عند تصنيع الشراب الطبيعي من حيث التسكير.

السؤال الثالث: (١٣ علامة)

(٤ علامات)

أ) التجفيف والتركيز من طرق حفظ المواد الغذائية، أجب عن الآتي:

- ١- ماذا يقصد بكل منهما؟
- ٢- ما أهمية كبريتة ثمار بعض أنواع الفاكهة المراد تجفيفها؟
- ٣- ما التغيرات التي تحدث على الأغذية المركزة عند انخفاض نسبة المواد الصلبة الذائبة في المادة الغذائية؟

(٤ علامات)

ب) تُمزج عبوات المياه الغازية المعبأة والمقفلتة في جهاز يعمل صوتياً. بين أهمية هذه المعاملة.

(٥ علامات)

ج) اذكر وظيفة واحدة لإجراء كل من الخطوات التصنيعية الآتية:

- ١- خلط وجبات مختلفة من عصير الفاكهة والخضراوات في أثناء عملية التصنيع.
- ٢- إضافة الجُمض العضوي في أثناء صناعة الشراب الطبيعي.
- ٣- إضافة البكتين في أثناء تصنيع الجلي.
- ٤- سلق شرائح قشور الثمار في صناعة المرملاد.
- ٥- تعقيم المحلول السكري بغليه يومياً خلال عملية التسكير أثناء صناعة الفاكهة المسكرة.

السؤال الرابع: (١٢ علامة)

(٣ علامات)

أ) عدد ثلاثة أسباب ساهمت في الانتشار الواسع لصناعة العصائر في العالم.

(٣ علامات)

ب) ماذا سيحدث للمربيات المصنعة في كل حالة من الحالات الآتية:

- ١- استعمال ثمار زائدة في النضج.
- ٢- ارتفاع درجة حرارة الطبخ عن (١٠٦ س).
- ٣- عدم إتمام عملية الطبخ للنقطة النهائية.

(٦ علامات)

ج) علّل كل ما يأتي:

- ١- تُجرى عملية التخليل في أجواء تتراوح درجة الحرارة فيها ما بين (٢٠ - ٢٥ س).
- ٢- تُعد العبوات الزجاجية من أهم العبوات التي تُستخدَم في تعبئة الأغذية المصنعة.
- ٣- إذابة الألوان الصناعية في قليل من الماء عند إضافتها إلى الشراب الطبيعي في أثناء عملية التصنيع.

﴿ انتهت الأسئلة ﴾



امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٦ / الدورة الشتوية

صفحة رقم (١)



المبحث : صناعات زراعية ٣٢
الفرع : الزراعي

مدة الامتحان : ١٥ د
التاريخ : ٢٠١٦ / ١ / ٢

الإجابة النموذجية :

رقم الصفحة
في الكتاب



السؤال الاول (٣ اعلامة)

١٣

١ - ا- تصدق صحة المواد المصنعة الزراعية

٢ - دراسة خواصها الطبيعية للفوائد المتخلفة في التربة وتحميد

٣ - ا- التنبؤ بين الفوائد التي تلحق الزراعة وقطاع الصناعة الفولاذية ١٨

لصون عذباته الانتاج الزراعي وتقديم الدعم للمزارع مطلوب تعطين

٣ - التحدي على صعيد إمكانية للمواد الأولية ومحدودة عالمياً

٣ - التنبؤ بالمواد الخام التي تحتاجها الزراعة لتخزينها من المنتجات

٤ - التدبير السليم للعاملين في هذا القطاع للاغذية لهم

٥ - أهمية المنتج الايدي عن طريق وضع التشريعات المتعلقة

ب- (٤ اعلامة)

٢١/٢

١ - زيادة كثافة عوام الصهار في الإقليم

٢ - تدعيم الاغذية من مربيان في العراق

٣ - إنتاج الجليكول في السنة ١٨

٤ - منح ترخيص المواد المعلقة في عصر التفاح مطلوب استكمال

٥- (٥ اعلامة)

مطلوب استكمال

١ - ازومعة الفلاديت ← أ- قوس النار للهوار في اشارة في التفاح

ب- سقوط الاعقان من سطح الجوارح التي

٢ - انتفاخ المنكبات ← ج- عند طغانات داخل القمار مطلوب استكمال

٣٦

٣ - التلف الانزاعي للمادة الفولاذية المحمودة

٤ - عدم صحة الاغذية قبل تحميضها

٥ - تذبذب درجة حرارة الهيرانتة

٥ - تدفئة المادة الفولاذية وطعادة تحميها

٥١

٤ - تفكير الكل المصنوع في نحو طبقة من الميكورما

٧٦

٥ - ارتفاع الرطوبة النسبية من هو التخزين

رقم الصفحة
في الكتاب

السؤال الثاني (٢٢ علامة)

١ - (علاقات)

٢ ١

كربوهيدرات ← كحول إيثانول + ثاني أكسيد الكربون ٤٨
(C₆H₁₂O₆) تخمر الهواء (C₂H₅OH) + (CO₂)

٧ - (علاقات)

١ - تشبه في التركيب الاصهار المحيطة والانتزيمات (علائمة) ٣١/٢٨
والنفاذ على الماء البارد وتقلبه .

٢ - دقة الاختبار

٣١/٣ وضع علامة بـ نقطة



١ - الرطوبة الجوية

٢ - التبريد

٣ - الإضاءة والاشعة

٣ - لعدم توفر الرطوبة النسبية المناسبة فهو يوازن التبريد ٣٣

٨ - (علاقات)

١ - الانتفاخ اللين ، يعرفه اصطلاحاً بالصوة منتفخاً دون الطين الاضيق ، ويختص عند الضغط عليه ثم لا يلبث أن يعود هذا السطح عند تخفيف الضغط الانتفاخ الصلب ، يتميز بزيادة حرارة الصوة او كليهما وهو من القوة حيث يصعب ارجاعه للحالة الطبيعية عند الضغط عليه .

١٠٧

٢ -

١ - الرقعة الباردة : أكثر عرضة للتشقق
٢ - الطبقة نصف الصلبة : لا يحدث التلوث بسبب
تقلل إلى كرون افضل الحرارة والمخوضنة .



السؤال الثالث (٣ اعلامة)

رقم الصفحة
في الكتاب

P (٤ اعلامة)

٦٥ - ١ - الجفاف : إزالة جزء منطوبة المادة الفزائية
الأكبر الذي لا يسمع من بين المواد الجارية، ينظر

٦٩ - ٢ - التركيب : عملية دمج الأجزاء المتناظرة
لرفع نسبة المواد الصلبة (المركبات) أو الترتيب

٦٧ - ٣ - الأجزاء المتناظرة : وهي الأجزاء المتناظرة
في الشكل والتركيب والخواص الميكانيكية والحرارية
والتي تكون في المواد السوداء

خطوة تفصيلية واحدة

٦٩ - ٤ - تقلل فقد الطاقة (A) و (C) .
تحو الأجزاء المتناظرة على سطح

U - (٤ اعلامة) (٤ اعلامة)

١١٥ - ١ - لفات رقيقة تقاوم طيها التآكل
٢ - للتأكد من جودتها ونظافتها
٣ - للتأكد من خلوها من الكدوس أو المواد غريبة
٤ - عملية طيها الفازية المصنوعة

A (٥ اعلامة) (٥ اعلامة)

١١٦ - ١ - الوصول على منتج ثابت الصفات من حيث الجودة والكمية
العملية الكلية

١١٦ - ٢ - فتح تبلور الكرم من أثناء تخزين الشراب
لا إطالة فترة حفظ الشراب
* أطوار الطعم لإصلاح للشراب بكل أفضل

١١٨ - ٣ - * إزالة الرطوبة والرطوبة الجزيئية
* إزالة العوام المميز له

١٢٥ - ٤ - لتلوث الشاي العشوي

١٢٦ - ٥ - من لا يتعرفون للشمع أو القطن .



رقم الصفحة
في الكتاب

السؤال الرابع (١٣ علامة)

٩- (٣ علامات) (٣ × ١ علامة) طوبى فلان نقاط

- ١- رثه شرف و هو لا يكون عليه .
- ٢- المادفة على مستوى اسطر المواد الخام في حوائج عن طريق تصغير العيب مني .
- ٣- زيادة الاقبال عليه بالجملة الفراضية كغيره عن
٤- تقدم لانه حفظه بصورته كالتطبيع
- ٥- اعمى قلوبه في كثير من الحالات خاصة أثناء اخراجه الاكلين لاداء التبول وغيرها .

١٠- (٣ علامات) (٣ × ٤)

- ١- اسرار لون المرعى :
- ٢- جولة المرعى
- ٣- عفن المرعى (تكون ابيض الصبغة ويؤكله الدجاج)

١١- (٦ علامات) (٢ × ٣)

- ١- لأن الهواء الباردة لثقله فهو يتركز في الاسفل فيكون في الشراخ عند التبريد أما الهواء الحارة تكون في الارتفاع فيكون في السطح
- ٢- لانها فائدة خاملة لا تتفاعل مع الاغذية
وخاصة قابلة للتلوين ويكون في مادة الفواكه
- ٣- لتسهيل مزجه وتجانسه في الشرب

