



## امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٥ / الدورة الصيفية

(وثيقة محمية/محدود)

س د  
٢ ٠٠

المبحث : علوم مهنية خاصة (التصنيع الغذائي المنزلي) / المستوى الثالث  
الفرع : الاقتصاد المنزلي

مدة الامتحان : ٠٠ : ٢٠  
اليوم والتاريخ : الأربعاء ١٧/٦/٢٠١٥

ملحوظة : أجب عن الأسئلة الآتية جميعها وعددها ( ٥ ) ، علماً بأن عدد الصفحات ( ٢ ) .

السؤال الأول: (٢٠ علامة)

(٨ علامات)

أ ( وضّح المقصود بكل مما يأتي:

١- النضج التام.

٢- اللجنين.

٣- الجلي (الهلام) حسب المواصفة القياسية الأردنية.

٤- المحلب.

(٤ علامات)

ب) انكر اثنين من الإجراءات التي تُتخذ لتفادي ظهور الاسمرار الإنزيمي.

(٨ علامات)

ج) عدّد أربعاً من صفات المربّيات عالية الجودة.

السؤال الثاني: (٢٠ علامة)

(١٢ علامة)

أ ( علّل كلّ مما يأتي:

١- تجنّب حفظ الخضراوات والفواكه لفترات طويلة في أكياس بلاستيكية محكمة الغلق.

٢- تفقّد الخضراوات والفواكه المبزّدة بشكل منتظم ودوري.

٣- يُفضّل طحن حب الهال قبل الاستعمال مباشرة.

٤- تحميص بعض التوابل تحميصاً مناسباً مثل الكراوية والكمون.

٥- تُغمر بعض ثمار الفاكهة بالمحلول القلوي قبل عملية التجفيف.

٦- يُفضّل عدم قطف الأعشاب تحت أشعة الشمس المباشرة.

(٤ علامات)

ب) صِف التغيّرات التي تحدث لكلّ مكوّن من المكوّنات الآتية في أثناء نضج الثمار:

١- المواد الدهنية. ٢- البروتينات.

(٤ علامات)

ج) صنّف الخضراوات الآتية وفق جزء النبات المأخوذ منه:

١- اللفت. ٢- الخس. ٣- البنندورة. ٤- البروكلي.

يتبع الصفحة الثانية ....

السؤال الثالث: (٢٠ علامة)

(١٢ علامة)

أ) انكر ثلاثاً لكل مما يأتي:

- ١- أشكال البكتين حسب مرحلة نضج الثمار.
- ٢- المواد المستخدمة عند حفظ الخضراوات والفواكه بالسكر.
- ٣- أسباب التسكير في الجلي.
- ٤- الطرق المستعملة لإعداد المشروبات العشبية.

(٨ علامات)

ب) حدّد الخطوات الأربعة لإعداد المرملاذ.

السؤال الرابع: (٢٠ علامة)

(٦ علامات)

أ) قارن بين طريقتي الحفظ بالتبريد والتجفيف من حيث:

- ١- الطرق المستخدمة.
- ٢- مدّة الحفظ.
- ٣- درجة الحرارة.

(٦ علامات)

ب) عدّد ثلاثاً من المشكلات التي قد تحدث عند تجميد الخضراوات والفواكه.

ج) عدّد أربعة من الأمور الواجب مراعاتها للحصول على شراب فاكهة عالي الجودة وذو نكهة ولون مرغوبين.

(٨ علامات)

السؤال الخامس: (٢٠ علامة)

(٨ علامات)

أ) سمّ نباتاً واحداً يُستخدم في كل حالة من الحالات الآتية:

- ١- خفض ضغط الدم وتنشيط حركة الأمعاء.
- ٢- صناعة القشديات المنّجة وخاصة البيوظة.
- ٣- بديلاً عن الكاكاو في عدد من الصناعات الغذائية.
- ٤- صناعة العطور والصابون وزيتو الحمام.

ب) من المحتمل أن يؤدي الاستعمال الخاطيء والإفراط في تناول الأعشاب والتوابل إلى حدوث أضرار صحيّة

(٦ علامات)

بالغة على الرغم من فوائدها الكثيرة، قّم ثلاث نصائح للأشخاص الراغبين باستخدامها.

(٦ علامات)

ج) تتبّع خطوات إنتاج مخلل الخيار منزلياً موضحاً إجابتك من خلال مخطط.

﴿انتهت الأسئلة﴾

امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٥ { الدورة الصيفية }



وزارة التربية والتعليم  
إدارة الامتحانات والاختبارات  
قسم الامتحانات العامة

صفحة رقم (١)

المبحث : التصنيع الغذائي المنزلي / ٣٣  
الفرع : الاقتصاد المنزلي

مدة الامتحان : ٦٠  
التاريخ : ١٧/٦/٢٠١٥

الإجابة النموذجية :

رقم الصفحة في الكتاب	الإجابة النموذجية
	١. مثال للأول : (٢ علامة)
	٢. وضع المقصد لكل مما يأتي : (٨ علامات)
٢٩	١. يمنع إنتاج مجموع العمليات الحيوية (العزل، التبييض، التجميد...) التي تتم ابتداءً من المراحل البيولوجية للفرد والتطور وفق طرائق الألف، من طرم. (٢ علامة)
٤٣	٣. الخبز : مادة صلبة متماوية للتحلل تنمو بين الألياف النباتية وتزداد من هيران للنويلا بعد توقف نمو النبات والاستثمار بالحرارة ومرة أخرى بعد هيدراتية. (٢ علامة)
١٥١	٤. الحليب (المطعم) : منتج مخضر من واحد ذو أكثر من أنواع جميع السوائل التي لا يرافها فيه أي كبريتات نباتية عالقة ومضاف اليه كبريتات بلاضافة إلى أنه يمنع الحليب من التلف والمعالجة. (٢ علامة)
١٨٦	٥. الحليب : حليب مستعمل ليعرف حليب الرابطة من الطعم نثره جود على الحضانة ويضاف بعد حمله إلى الحليب، كعلف ليعيد حليته بسبب إخماد طعمه. (٢ علامة)
١٩	٦. (١) إنتاج صمغ الإمبراطة استناداً إلى الكبريتات، لإنتاج صمغ : (٤ علامات)
	٧. في الطاهر بال... (٢) أو تحلية كالمطعم الكروي.
	٨. التعلية : يحصل صمغاً بـ... صمغ عصير اللوز أو ملح اللوز.
	٩. طلب (٥) إجراء عملات إنزال لثلاثة (٤=٤×٣)
	١٠. أرباباً من صفات المربيات عالية الجودة : (٤ علامات)
١٣٤	١. إنتاج مقاسه جيلاتين حليب بنوعه ما
	٢. إنكه حليته لنوع الغالبه على تحلية وفاليه من اللوز لفرصة
	٣. اللوز حليته للمنتج
	٤. أنفلا تقل نسبة طراد لعلبم النباتية عن ٦٥٪
	٥. أن لا يحوي المنتج أو يتكبر فيه جزيئات كبريتات أو أملاح مخزن
	٦. طلب (٤) تمام فتحة علاقة بالانقلاص (٨=٢×٤)

رقم الصفحة  
في الكتاب

الحوال التالي : ( ٥٠ علامة )

٤) على كلاً مما يأتي :- ( ١٤ علامة )

١. الأثر تعزل الهواء مما يجب تصفيتها ( ٤ علامة )

٢. أنغاري أيفار الأفضية للتخلص من رطوبتي. ( ٤ علامة )

٣. لأنه حرمان ما يغتفر نكته إحصية بعد طهوه. ( ٤ علامة )

٤. لأنه يدر في كسبه نكته وتفتتري ونجاسة من الحنوي. ( ٤ علامة )

٥. إزالة الطبقة الحمية وتليبه القود العلية من فضل اربان. ( ٤ علامة )

٦. تقوية دقته تعمل على تسهيل خروج الطرية من الجسم بالانف. ( ٤ علامة )

٧. للحصول على نتائج في أوج مغاليري. ( ٤ علامة )

ب) صف تغيرات التي تحدث للونان آتية : ( ٤ علامات )

١) الطوار العينية : تزداد كثرة و الأكل تراكي في بعض أثار. ( ٤ )

كالزيوت والافوكادو لفضل لأنه الغني بدهن لدهن الكمال و لفتح ( ٤ علامة )

٢) البروتينات : اصحاب لفتح الثمار الغنية بالبروتينات

( كالسوليات ) زيادة في بروتيناتها بسبب التحولات التي

تحدث في مرحلة النضج وتؤدي إلى التراكيب القوية. ( ٤ علامة )

ج) صف التغيرات وصفه الجزء المأخوذ منها : ( ٤ علامات )

٢٩ (١) اللفنة ← الجذر

٣١ ٢. الحن ← الأوردة

٢٨ ٣. البندوب ← الثمار

٣٢ ٤. البروكلي ← النزهار

\* علامة لكل نقطة ( ٤ = ١ × ٤ )

رقم الصفحة  
في الكتاب

السؤال الثالث: ( ٢٠ علامة )

أ) اذكر ثلاثاً لكل مما يأتي : ( ١٢ علامة )

١٣/١٢

( ٣٣ علامتان )

١- نظام البكتيريا بمرحلة تفجيج العار:

١. البروتوبكتين ( البكتيريا الأولى )

٢. البكتيريا ( محسنات البكتيريا )

٣. محسن البكتيريا

٥) المواد المتخمرة عند حفظ لقواصم الخمائر بالسكر : ( ٣ علامتان )

١٣٠/١٢٩

١. المواد البكتيرية ٢. كبريتات ( سكرين ) ٣. لحمض

٣) أسباب التسمم في الطهي :

١. كمية لحمض قليلة ٢. زيادة كمية السكر ٣. الطبخ لمدة طويلة .

١٥٢

٤) طرق إعداد أطباق ربات وله شبيهة : ( ٣ علامتان )

١. طريقة التخمير البارد ٢. النوع الساخن ٣. لافل ٤. ٤

\* علامتان لكل نقطة ( ٣ × ٤ = ١٢ ) .

ب) المضافات الأخرية لإعداد المرنداد : ( ٨ علامتان )

١٤٧

١. استجاب تمام لحميات المناسبة من زوا مع العنبر الجيد ثم تقشر وتبشر

٢. عصر اللب وتسلخ العنبر وترويته واستخدام كراته أو يدبها لتقشر

صبي تقطع إلى شرائح رقيقة ثم تدهن للتخلص من الزيت صدمه لسكر

٣. ليعانف لسكر بوجامع ( ١ : ٥ ) بالعنبر ( سكر : عجم : ١ : ٥ )

ويعانف محسن لسكر بوجامع ٣ غ / كغ سكر والباقي للزوا والسكر الجيد

٤. يصب المرنداد في مرطبات شراعية .

\* علامتان لكل نقطة ( ٤ × ٢ = ٨ ) .

رقم الصلحة  
في الكتاب

المراد الرابع : (٢٠ علاقة)

١) هناك بين طريقتي الحفظ بالتبريد والتجفيف : (٦ علامات)

	التجفيف	التبريد	الملاحظات المستترة
٧٨، ٦٣	كيفية ملأه وختمه ①	تبريد ملأه وختمه ①	
٧٩، ٦٤	لمدة تبريد عن السنة ①	عدة أيام عدة أسابيع ①	٢. مدة الحفظ
٧٩، ٧٧، ٦٤، ٧٩	بمجرد (٣٥) من أو درج حرارة الغرفة ① * علامة لكل بند (٦ = ١ × ٦)	(٥٠) من ①	٣. درجة حرارة

٢) ثلاثاً من علامات تجفيف الحفازات والنزاهة : (٦ علامات)

٦٩

١. اللزوجة تكون راحية (اصح).
  ٢. جفاف سطح الحفازات بلجمه.
  ٣. وجود بلورات كبريتية على الحفازات بلجمه.
- \* علامتان لكل نقطة (٦ = ٢ × ٣)

٣) أربعة من الأمور الواجب مراعاتها للحصول على كرب خالو عالي الجودة :

١٦٠

١. تجنب النار من الأضواء للملأة للصغير.
  ٢. تجنب النار الطرية بعد التماس الصغير.
  ٣. تجنب النار الخالية تماماً من اللزج.
  ٤. ليضم النار أو الصغير لسبيل الإزلاق.
  ٥. لتتم فرز الناز في جابية أو ستاند سبيل بجزز الكرب وأدواته نظيفة.
  ٦. ليصا من عيارات في جابية.
  ٧. لتنظف عيارات في أظفيرة جيداً وتغسل بماء ساخن وتغسله لتجف تماماً.
  ٨. إذا كانت العيارات سفاضة تخزن بعد تعبئتها في مكان مغلق.
- \* مطلوب (٤) نقاط لكل نقطة لكل نقطة علامتان  
(٨ = ٢ × ٤)

رقم الصفحة  
في الكتاب

السؤال الخاص ( ٢٠ علامة )

( ٨ علامات )

نوع لعب التي يتناسب عبارات :

- ١٩. ١. الكوكبي
- ١٨٤. ٢. الحلب
- ١٨٧. ٣. الخروب
- ١٨١. ٤. اللافندر ( الخزامى ) \* علامة لكل نقطة ( ٤ × ٢ = ٨ )
- ١٧٧. (ب) قسم ثلاث نفاخ لا تستخدم الآلات ب: ( ٦ علامات )
- ١٧٨. ١. عدم إخراج ضرس تتناول هذه النباتات فاصدة للأطفال والكامل والمرضعات
- ٢. تجنب الأذواق الحامضة بالعقد والتف.
- ٣. سرعة عدم وصول تداخل جسم تتناول الأدوية لبعض المرضى
- \* علامات لكل نقطة ( ٣ × ٢ = ٦ )
- (ج) مخطط إنتاج محل خبز: ( ٦ علامات )

① تجهيز التمار ( الحنظل )

↓  
① التمسيل

↓  
① تخمير المحلول المائي

↓  
الخبز

① ترتيبه الحضار في لصيرة

( العينة )

↓  
① إضافة المحلول المائي

↓  
① وضع بطاقتة البيان

والخزن

\* علامة لكل نقطة ( ٦ × ١ = ٦ )

( استرمة الإجابة )