

امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٥ / الدورة الصيفية

(وثيقة محمية/محدود)

س ٣
د ٢

مدة الامتحان : ٠٠ : ٢٠
اليوم والتاريخ : السبت ٢٧/٠٦/٢٠١٥

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

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

السؤال الأول: (٢٠ علامة)

(٨ علامات)



أ (وضح المقصود بكل مما يأتي:

- ١- تجنيس الحليب.
- ٢- اللبن المخيض (الشنينة).
- ٣- الأجبان غير المتخمرة.
- ٤- التسمّات الغذائية.

(٤ علامات)

ب) تقسم بروتينات الحليب إلى مجموعتين رئيسيتين، اذكرهما.

(٨ علامات)

ج) عدد أربعاً من صفات الجميد عالي الجودة.

السؤال الثاني: (٢٠ علامة)

(١٢ علامة)

أ (علّل كلاً مما يأتي:

- ١- تُساهم الحالة الغروية للحليب في إكساب الحليب اللون الأبيض.
- ٢- التفنّت والرخاوة والقوام الرملي من العيوب التي قد تظهر في تصنيع الزبد.
- ٣- إضافة كلوريد الكالسيوم إلى الحليب المراد تحويله إلى جبن.
- ٤- تفرغ العبوات من الهواء بشكل جيّد في أثناء تبريد اللبن المخيض.
- ٥- مراعاة تخزين السمن البلدي في أوانٍ زجاجية معتمة.
- ٦- وجود العديد من الجهات والتشريعات الأردنية التي تُعنى بمراقبة الأغذية.

ب) يعود تطبيق نظام الهسب في إنتاج الأغذية وتداولها في المصانع والشركات بفوائد عديدة، اذكر أربعاً منها.

(٤ علامات)

(٤ علامات)

ج) عدد أربعة من العوامل التي تؤثر في سرعة تجبن الحليب بالمنفحة.

يتبع الصفحة الثانية

الصفحة الثانية

السؤال الثالث: (٢٠ علامة)

(١٢ علامة)



أ) اذكر ثلاثاً لكل مما يأتي:

- ١- مصادر تلوث الحليب.
- ٢- مميزات استخدام طريقة الفرز الآلي في تصنيع القشدة.
- ٣- فوائد إنتاج الألبان المتخمرة.
- ٤- أهمية الإضافات الغذائية في التصنيع الغذائي.

(٨ علامات)

ب) حدّد أربعة من الأسباب التي تؤدي إلى انفصال الشرش في اللبن الرائب.

السؤال الرابع: (٢٠ علامة)

(٦ علامات)

أ) قارن بين عمليتي البسترة والتعقيم في الحليب من حيث:

- ١- درجة الحرارة.
- ٢- القيمة الغذائية.
- ٣- طريقة الحفظ.

ب) استنتج اسم المرض الذي يُحتمل أن يكون الشخص الذي ظهرت عليه الأعراض المبينة أدناه قد أصيب به

(٦ علامات)

في كل حالة من الحالات الآتية:

- ١- (الحالة الأولى): حمى متقطعة، صداع، آلام في الظهر والمفاصل، ضعف عام، التهاب المفاصل.
- ٢- (الحالة الثانية): إسهال مع تبرز مواد هلامية يرافقها الدم، ألم في البطن.
- ٣- (الحالة الثالثة): دوار، زوغان بصر، صعوبة في البلع، شلل تنفسي.

(٨ علامات)

ج) حدّد أربعاً من مهام وصلاحيات مؤسسة الغذاء والدواء.

السؤال الخامس: (٢٠ علامة)

(٨ علامات)

أ) حدّد إنزيم الحليب الذي يناسب كل عبارة من العبارات الآتية:

- ١- يُحلّل بعض مركّبات الفوسفات العضوية، وهو من أهم الفحوصات التي تُجرى للتحقق من كفاءة البسترة.
- ٢- ينقل الأكسجين الحر إلى بعض المركّبات العضوية ويؤكسدها.
- ٣- يُحلّل فوق أكسيد الهيدروجين في الحليب إلى ماء وأكسجين.
- ٤- يُحلّل دهن الحليب فتحرر بعض الحموض الدهنية.

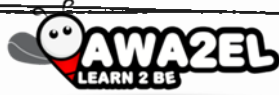
(٥ علامات)

ب) اذكر خمساً من أهم الأسباب التي يُعزى إليها تلف أو ظهور الفساد على المواد الغذائية.

(٧ علامات)

ج) تتبّع مراحل تصنيع اللبنة منزلياً موضحاً إيجابتك من خلال مخطط.

﴿ انتهت الأسئلة ﴾



السؤال الأول : (٢٠ علامة)

١. وضع المقصود بكل ما يأتي : (٨ علامات)

١٢ ١. تجنيد، طيب : هي تعيّن جزيئات دهن آلياً لمنع تجمع
علم السطح مع الدهن.

(١٨٢ علامة)

٨٢ ٢. اللين منخفض الرطوبة : يشرب اللبن الناتج من حفظ اللبن
الرائب ثم لعمته بدرجة منخفضة بعد شح لزبد منها. (٤ علامة)٩٢ ٣. الأجبان غير متفجرة : هي الأجبان التي تصنع بالتعبئة بالتزجيج
فقط دون الحاجة إلى إضافة بادئات لانتاج الحوصلة من الجبن الطري
والعاطلي وجبن القريّة.

(٤ علامة)

١٥١ ٤. التمرارة الغذائية : التجميد الناتج من انتقال جزيئات برؤسية أو
كيميائية من الطعام أو من الإنسان إلى الإنسان (٢ علامة)

(٢ علامة)

١٣ (ب) تتم بمرئيات الخبز إلى مجموعتين رئيسيتين هما : (٤ علامات)

١. الكازين

٢. بروتينات البروتين

* علامتان لكل نقطة (٤ = ٢ × ٢)

٨٢ (ج) أربعمائة من صفات الخبز عالي الجودة : (٨ علامات)

١. قوامه من السائب ، كالأحمر الصفير والقش والتوابير
٢. قوامه من الجراد بلضافة ، مثل الشام الرقيق وغيرهما
٣. لا تزيد نسبة الرطوبة فيه على ٥٠٪ من وزن الخبز الجاف
٤. لا تزيد نسبة ملك الطعام على ١٢٪ من وزن الخبز
٥. نسبة الدهن منخفضة لتقلل من ضرره. (التزنج)
٦. خلو الخبز من المواد الحافظة ماعدا ملك الطعام ويكون مطابقاً لمواصفة
القيا السورية

* مطلوب (٤) نقاط لكل علامة لكل نقطة

(٤ = ٢ × ٢)

السؤال الثاني: (٢ علامة)

(٩) على كلا مما يأتي : (٢ علامة)

١. لعد هذه لغويات، ثم كتبت لغوي . (٢ علامة) ١٥
٢. بسبب ارتداد وجه المرأة أثناء غض وزيادة لعين . (٢ علامة) ١١٣
٣. للتغلب على ضعف الحشرة بسبب البقرة . (٢ علامة) ٩٤
٤. لأن الهاء يمنع من تعبئة إعراب اللزجة ويؤدي إلى انفصال الحرف . (٢ علامة) ٨٢
٥. لتجنب أثر الضور في إحداهما الترخيخ . (٢ علامة) ١٢٠
٦. لخيارية السؤل من الأغنية لغوية وتلحق الحرف في تحاة لغوية (٢ علامة) ١٧٦

(١٠) ذرطلاً من فوائد نظام الحليب : (٤ علامات)

١. يسهل بالتصالي على أسنان صنع فصول الأظفار بدلاً من معالجتها بعد موتها . (٢ علامة) ١٧٣
 ٢. يؤدي بالمخسفة الغذائية إلى أنه تقوم بإعادة إنتاج خلايا جديدة . (٢ علامة)
 ٣. يقلل عدد زيادات تنفسيه من أجهزة الرئتين . (٢ علامة)
 ٤. يحفز ثقة السؤل بالنتيخ . (٢ علامة)
 ٥. يقلل من فرص حجب المنتجات من الأسواق . (٢ علامة)
 ٦. يفتح المجال أمام شركات التصدير لإسواق عالمية وتسمح لتجارة دولية . (٢ علامة)
- * مطلوب (٤) نقاطاً من علامة لكل إجابة (٤=١×٤)

(١١) أربعة من العوامل التي تؤثر في سرعة تجبم الحليب بالمخسفة: (٤ علامات)

١. رابعة استحسان المخسفة لفضل التقدير بقلبات الأبقار لصانعة . (٢ علامة) ٩٣
 ٢. جودة الحليب . (٢ علامة)
 ٣. التنظيم للبيروم الحلي أو تحريف الحليب . (٢ علامة)
 ٤. رابعة المواد اعلمة . (٢ علامة)
 ٥. درجة حرارة الحليب . (٢ علامة)
- * مطلوب (٤) نقاطاً من علامة لكل إجابة (٤=١×٤)

السؤال الثالث: (٤٤ علامة)

(٤) اذكر سُورَةً لكل مما يأتي: (١٢ علامة)

٣١

(١) مصدر كَثُرَ الحليب: (٣ علامات)

١. الحيوانات ٢. الأضراس ٣. مكان حلبها

٤. الملب وأدوات حلب والأرضية والنقل وأماكن التخزين ٥. العاملون

(٢) مميزات استخدام طريقة الفلز الآلي في تصنيع القشرة: (٣ علامات)

١٠٧

١. فطانة القشرة وحليب الفلز وتعادتها بيولوجية.

٢. التحكم في نسبة الرطوب في القشرة ونسبة



٣. إمكانية الاستعمال الصناعي للقشرة للاختلاف في محتوى

٤. فرز كميات كبيرة بأقل ما يمكن من الأدوات والوقت.

(٣) موائد إنتاج الألبان المنتجة: (٣ علامات)

٦٣

١. حفظ الحليب من الفساد: نظام تبريد كلف

٢. إنتاج العديد من المنتجات الأخرى تتمتع قوامي تختلف عن قوام طبعها، يزوج لإنتاج

٣. القشرة الغذائية والعميقة والشفرة المنقوشة للذباب المنتجة.

٤. ملاحظة

(٤) أهمية الإضافات الغذائية في إنتاج الحليب: (٣ علامات)

١٥٨

١. تحسين لقيمة الغذائية ٢. إطالة مدة صلاحية الحليب

٣. إظهار نكهة أذكي منقوشة ٤. تحسين أضافة لون مرغوب

٥. تحسين وإظهار قوام الحليب ٦. التحكم في الحويضة والصلابة للمنتج

٧. إظهار مذاق حلو للحليب

* مطلوب (٣) نقاط فقط لكل بند (٣ × ٤ = ١٢).

(ب) الأسباب التي تؤدي إلى انفصال الشحوم للذئبان: (١٨ علامة)

٦٨

١. الحموضة الزائدة

٢. استعمال حليب نسبة المواد الصلبة الكلية فيه منخفضة

٣. عدم كفاية عملية التسخين

٤. ارتفاع درجة حرارة الحامضة

* علامتان لكل نقطة (٨ = ٢ × ٤).



السؤال الرابع: (٥ علامات)

أ) تارة بين عمليتي البسترة والتعقيم في الحليب: (٦ علامات)

درجة الحرارة	الوقت	الغرض
٦٥	١٥ - ٣٠ دقيقة	تصليب الحليب (لزيادة القيمة الغذائية)
٧٢	١٥ - ٣٠ دقيقة	التعقيم (لإزالة البكتيريا الضارة)

* علامة لكل نقطة (٦ = ١ × ٦)

ب) استمع احدهم الحرفين الذين يحملان أن يكون شقراً أصيب به: (٤ علامات)

١. الحرف اللامبيد دائم البروجين.
 ٢. الدوسنتاريا الأوبية.
 ٣. التسمم البوتوليني.
- * علامة لكل نقطة (٦ = ٣ × ٢)

ج) أربعة من طرق وصوليات مرض البسترة والغذاء والبراز: (٨ علامات)

١. تطبيع عمليات إعداد والمواصفات المتعلقة بالقدرة على التحمل أو طهي.
٢. تعقيم الغذاء وطبقته للمواصفات المطلوبة.
٣. منع تداول أي غذاء غير مطبق للمواصفات والسرية أمر عدم صلاحية للاستهلاك البشري.
٤. منع الإصابات الصحية لغايات لتقدير للضمان منتج محلياً.
٥. إتفافية والرقابة على تطبيقه من شأنه لتفويض الجهد من نظام الرطب في عمليات إنتاج الغذاء وتداوله.
٦. التعاون مع الجهات الرسمية غير الرسمية جميعاً في مجال الرقابة على الغذاء.

* ملاب (٤) نقاط لكل علامة (٨ = ٢ × ٤)

(٨ = ٢ × ٤)

رقم الصفحة
في الكتاب



القول الخاص : (٥٤٠ علامه)

(٨ معلومات)

١٦/١٥

- الانزيم النعني حسب لغات :
١. الفوسفاتاز
 ٢. البيروكسيداز
 ٣. الكاتالاز
 ٤. الايباز

* علامة لكل نقطة (٨ = ٤ × ٢)

١٣٣

ب) من آ من الأسماء تؤيد إلى عطف عن الأنتيمية : (٥٤٥ علامه)

١. جرتومية
٢. كيميائية
٣. مابصية

١٣٨

٤. ميكانيكية

٥. تتوث بالحيات والتوازن والطبوع

* علامة لكل نقطة (٥ = ١ × ٥)

ج) عظمه تصنع اللبنة :

١٣٣

أد الشح مع ذكر الخطوات (بمعنى خطأ)

① اللبن الرائب البارد (٥) س



① إضافة ملح الطعام بنسبة (٥٪ - ١٠٪)



① وضع اللبن داخل أكياس القماش وغلظها بإحكام



① تعليق الكيس في مكان جيد التهوية بعيداً عن أشعة ملعة (١٥) ساعة أو أكثر لعضد الشرح أو من الأكياس فوق عضد ملعة (١٦ - ٢٤) ساعة



① تغريغ اللبنة وعجن جيداً (إضافة ملح الطعام)



① تعبئة اللبنة في جوات مناسبة ووضعها في بيئات



① حفظ المنتج في التلاجة .

* علامة لكل خطوة (٧ = ١ × ٧)

(إنتهت الإجابة)