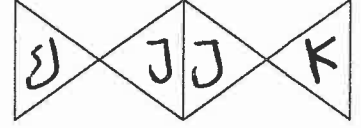


المملكة الأردنية الهاشمية
وزارة التربية والتعليم
إدارة الامتحانات والاختبارات
قسم الامتحانات العامة



امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٦ / الدورة الصباحية

[وثيقة محمية/محدود]

مدة الامتحان: $\frac{1}{2}$ ساعة

المبحث: علوم مهنية خاصة (التصنيع الغذائي المنزلي)/م/٤

اليوم والتاريخ: السبت ٢٥/٦/٢٠١٦

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- الحليب المعقم.
- ٢- اللبن المخيض.
- ٣- الكشك.
- ٤- الجرعة المقبولة يومياً (ADI).

(٦ علامات)

ب) اذكر العوامل التي تعتمد عليها نسب مكونات الحليب من مصادره المختلفة.

(٦ علامات)

ج) عدد ثلاثة من العوامل التي يجب أخذها بالاعتبار حتى تتحقق أهداف عملية بسترة الحليب.

السؤال الثاني: (٢٠ علامة)

(١٢ علامة)

أ) اذكر ثلاثاً لكل مما يأتي:

- ١- أشكال الحليب المتوفرة في الأسواق.
- ٢- عيوب المظهر والقوام في اللبن الرائب.
- ٣- مواصفات الجبنة النابلسية المغلية.
- ٤- طرق تصنيع الزيد.

(٨ علامات)

ب) عدد أربعاً من صفات الجميد عالي الجودة.

السؤال الثالث: (٢٠ علامة)

(٦ علامات)

أ) صنف الأجبان حسب طريقة الإنتاج مع إعطاء مثالاً واحداً على كل صنف.

(٦ علامات)

ب) سمّ المادة الحافظة المستعملة في كل مادة من المواد الغذائية الآتية:

- ١- العصائر.
- ٢- اللحوم المعلبة.
- ٣- المخلات.

(٨ علامات)

ج) حدّد أربعاً من المواصفات الفيزيائية والكيميائية للحليب الخام.

الصفحة الثانية

السؤال الرابع: (٢٠ علامة)

أ (علّل كلاً مما يأتي:

(١٢ علامة)

- ١- يُعد الحليب الخام من الأغذية سريعة الفساد.
- ٢- تُساهم الحالة الغروية للحليب في إكساب الحليب اللون الأبيض.
- ٣- يجب حفظ القشدة بعيداً عن المعادن مثل النحاس والحديد.
- ٤- يُراعى تجنّب التسخين الجائر للسمن.
- ٥- تجهيز الطعام قبل تناوله بفترة قصيرة، وإبقاء النوع الذي يُؤكل ساخناً على درجة حرارة فوق (٦٢)°س.
- ٦- يتزايد الاهتمام العالمي بالوسائل الوقائية التي تساعد على ضمان سلامة الأغذية.

ب) قَدِّم اقتراحاً واحداً لمنع حدوث كل مشكلة من مشكلات تصنيع منتجات الألبان الآتية:

(٨ علامات)

- ١- تزئخ السمن.
- ٢- المرارة في طعم الجبن البلدي.
- ٣- وجود بلورات ملح الطعام في الزبد.
- ٤- انفصال الشرش في اللبن المخيض.



السؤال الخامس: (٢٠ علامة)

أ (سمّ أربعة من التفاعلات الكيميائية التي تحدث للمواد الغذائية والمسببة للتلف.

(٤ علامات)

ب) توجد أنظمة وتشريعات عدّة خاصة بجودة الأغذية وسلامتها، عدّد ثلاثة منها.

(٦ علامات)

ج) اذكر ثلاثاً من الجهات المعنية بصحة الغذاء وسلامته في الأردن.

(٦ علامات)

د (تتبّع مراحل تصنيع اللبنة منزلياً بالطريقة التقليدية من اللبن الرائب موضحاً إيجابتك من خلال مخطّط.

(٤ علامات)

﴿ انتهت الأسئلة ﴾



مدة الامتحان : $\frac{١٥}{٦}$ س
التاريخ : ٢٥ / ٧ / ٢٠١٦

المبحث : (علم الحليب) الخاصة / التخصص في الحليب / آء
الفرع : الاقتصاد الحلي

رقم الصفحة في الكتاب	الإجابة النموذجية :
	السؤال الأول : (٢٠ علامة)
	٤) وصنع المقصور بكل مما يأتي : (٨ علامات)
٤٣	١. الحليب المعقم : الحليب الذي تم تعريضه لمعالجة كافية لإحدى عمليات التخمير المتعارف عليها دولياً حيث يتم التخلص من الميكروبات الحامضة ومنع المرمونة ، ومنزعة صلاحيتها (٦) أشهر فأكثر دون تبريد. (٤ علامات)
٨٣	٢. اللبن مخيض : المشروب اللبني الناتج من خفض اللبني لراب أو لدرجة المتفرقة بعد ترغيب التبريد منها. (٤ علامات)
٨٧	٣. الكريمة : من منتجات الألبان الحامضة المنتشرة في بلادنا وهي وسائل مذاق ونكهة وتختلف طريقة صناعتها من منطقة إلى أخرى فمنهم من يستعمل حليب لقمع أو يخلط مع اللبن ، ومنهم من يربط السيد الحليب بتبريده باللبن ومنهم من يمزجه من السور واللبن بدل اللبن. (٤ علامات)
١٦٥	٤. الحموضة بالمقبولة يومياً A.D.A : كمية المادة الحامضة التي في حال تناولها لا تزداد يوماً طيلة فترة حياتها ولا تكللها بخطر وبعث عنها بوحدات (مغ الكغ) منها في الجسم. (٤ علامات)
١٦	ب) والعوامل التي تؤثر على نسبة مكونات حليب : (٦ علامات) ١. المراعي ٢. التغذية ٣. حالة الحيوان الصحية * علامات لكل نقطة - (٦ = ٢ × ٣)
٤٤	ج) ثلاثة عوامل تؤثر بالأداء لتخمير الحليب لسرعة : (٦ علامات) ١. استعمال حليب طازج ذي جودة مرتفعة ومقبولة ٢. ضبط درجة الحرارة وسرعة المعاملة الحرارية ٣. تبريد الحليب بشكل صحيح بعد المعالجة الحرارية إلى ما دون (١٠) °س ٤. استعمال أمان صحية نظيفة وحفظ الحليب بدرجة منخفضة لاستهلاكه * مطلوب (٣) علامات فقط (٦ = ٣ × ٢)

رقم الصفحة
في الكتاب

السؤال الثاني : (٢٠ علامة)

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

٥٢/١

١. الحليب الرائب ٢. حليب الجبن

٣. حليب طين (الملتق) ٤. بكنز والمكك

٦٨

١. رائحة مفضية (رضاعة أم)

٢. انفصال الأسنان

٣. رائحة الفم

٩٨

١. أنه تكون طيبة في صفات الحمية من حيث ظهور اللحم واللحم والحم والقوام

٢. أن تكون من سوائل الأضداد المرصنة والأعنان والفراغ العنارة

٣. أن لا تزيد نسبة الحموضة عن ٢٠٪ في حبة كمنى لا يتعد

١١٢/١١١

١. الطريقة البلدية (رصة أو كورة ثم الرص)

٢. طريقة الحفاض



٣. الطريقة المستمرة

* ملحوظ (٣) نقاط فقط لكل بند (٣×٤=١٢)

٧٤/٨٣

١. زويجاً من صفات الحميد عالي الجودة : (٨ علامات)

١. قوته من سوائل كالكور والصوف والشمس والحراب

٢. قوته من حملا طماننة مثل لبن أم الرصية وغيرها

٣. أن لا تزيد نسبة الرطوبة فيه عن ٢٠٪ منه ومنه الحميد الجاف

٤. لا تزيد نسبة على الطعام على ١٢٪ منه ومنه الحميد

٥. نسبة الرص منخفضة لتقليل التخمر

٦. طعم المنتج من مواد طافزة ما عدا على الطعام ويكون

مطابقاً للمراصفة المتاحة.

* ملحوظ (٤) نقاط فقط (٤×٢=٨)

رقم الصفحة
في الكتاب

(٢٠ علامة)

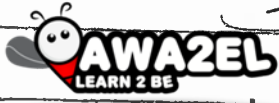
السؤال الثالث

٩٢ (٤) صنف الأجهان حسب طريقة الإنتاج مع مثال واحد: (٦ علامات)

١. الأجهان المستخرقة ← التدرج / ملحوزاريل
 ٢. الأجهان غير مستخرقة ← الجبن الناعم / الرطاطين / جبن لينة
 ٣. أجهان محفظة ← بالمماليل المملحة ← الجبن الناعم / جبن فيتا / يوناني
- * علامة على الصنف وعمره على المثال

١٦١ (ب) صنف الماددة الحافظة لكل مادة: (٦ علامات)

١. انرا صلب ← بنزوات / صوديوم
 ٢. اللحم المعلبة ← النيرات والنيرات
 ٣. المحنوت ← صحن / مربيلا
- * صنفان لكل نقطة (٦ = ٢ × ٣)



٢١/٢٠ (ج) زربعا صا طوامنان الفزيا نية والكما للليب خام: (٨ علامات)

١. الوزن المنوع
٢. معامل التناثر
٣. صوفنة الليب
٤. درجة حرارة تجرد الليب
٥. درجة التخليب
٦. التخمير

* طريق (٤) نقاط فقط عند صنفان لكل نقطة (٨ = ٢ × ٤)

رقم الصفحة
في الكتاب

السؤال الرابع (٢٠ علامة)

(٤) عمل كلاً مما يأتي : (١٢ علامة)

٤. امدد لعمية رقتالية رطالية مما يجعله موطاً موطاً لغز الجرائم
وكذلك لاصدائه على اترمان عملة . (١٢ علامة)

٥. لسر هذه الغزوات في تبتية لغز . (٢ علامة)

٦. لتأخر تنفخ ما يطاير الطم المم في (٢ علامة)

٧. لانغ يؤدي الى اهتمامه لسم . (٢ علامة)

٨. لتأخر منطية يظهر المقلنة بنو البكريا . (٢ علامة)

٩. للبر من الزيادة الممنطرة في أمداد الاصبات بالأمراض
التي تتصل عن طريقه الأفضح وما ينتج عن ذلك من الأكل صعية
انتقارية كبرة . (٢ علامة)

(ب) تتم اقتراحاً واحداً لكل مسألة صنية : (٨ علامات)

١٠/١١٩ [١] ١. حبة لعيان لسكري وعلم ترك فراغ

٢. التخزين في أمداد حابية صعة لتجنب أثر العنود

٣. افنانة مصدرة أكرة مثل شامين (٥)

٩٧ [٢] ١. الاتزام بتام بعمليات إسكان لمنفة التي تحدرها لكة

المالقة أو افنانة كية لمنفة بالتمجة بحسب

التعمر ضد (٣ - ٦) رقتية والمباردة في تصفية المنفة

١١٣ [٣] ١. المزج والعجم حيداً .



٢. اسعداد في فخر فسه

٨٢ [٤] ١. أصل عبيات اللبم الحنيفة كاطلة مع مراعاة علم دقول

الهورا انية إليه وحقه مبرداً .

٢. تفريغ لعبات من لهورا بكل صيد أثار لسريد .

* مطلوب اقتراح واحد فقط علامته كونه (٨٤٢×٤)

رقم الصفحة
في الكتاب

السؤال الخامس (٢٠ علامة)

١٣٦ (٤) ذرية من نباتات كحيطيات نسبة لثقل إختصاص (٤ علامان)

١. السحل ٢. التأكسد

٣. البهرة ٤. الإنزيمات الجينية

١٧٤-١٧١ (ب) ثلاثة من الأنظمة التشريعات الخاصة بمجودة سلامة الأذوية: (٦ علامان)

١. المعايير الجينية
٢. نظام تحسس المخاطر ونظام إضبط الجودة (الهرسب)
٣. الآيزو (ISO)



* علامتان لكل نقطة (٦ = ٢ × ٣)

١٧٧ (ج) شيئاً من الجزيئات المضوية لهم سلامة الأذوية من الأرن: (٦ علامان)

١. مؤسسة الأمان العالمي ٢. مؤسسة الغذاء والدواء

* علامتان لكل نقطة (٦ = ٢ × ٣)

١٧٣ (د) تتبع مراحل تصنيع اللبنة من خلال حفظ: (٤ علامان)

اللبنة الرابضة لبارد (٥) س (١ علامة)

إضافة ملح الطعام بنسبة (٥٥ - ٥٠) % (١ علامة)

صنع اللبنة داخل أكياسها حتى تخلط (١ علامة)

تغطية الكيسين ظهر طمان جيد لتتوهيك بعداً عن الحرارة طنة

(١٢) حادة أما أكثر لفضل الشحش أفض ص. الأكل من فوق جفون طنة

(١٦ - ١٤) ساعة. (٤ علامة)

تخفيف اللبنة ومجنك جيداً (٢ علامان ليعتبر الامانة طمان)

(١ علامة) في مرحلة التخمير

تعبئة اللبنة في عبواته مناجبة ووضع طمان لبيان

(١ علامة)

حفظ المنتج في التبريد (١ علامة)