



## امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٦ / الدورة الصيفية

[وثيقة محمية/محدود]

د س

مدة الامتحان : ١٥ : ١

اليوم والتاريخ : السبت ٢٠١٦/٦/١٨

المبحث : الصناعات الزراعية / المستوى الرابع

الفرع : الزراعي

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



السؤال الأول : ( ١٢ علامة)

- أ ) يواجه قطاع صناعة الألبان الأردني مجموعة من التحديات والمعوقات، اذكر خمسة منها. (٥ علامات)
- ب) فيما يخص تركيب الحليب وقيمته الغذائية، اذكر : (٤ علامات)
- ١- أهمية وجود الدهن في الحليب.
  - ٢- سببين اثنين لارتفاع القيمة الغذائية للحليب.
- ج) استنتج آلية الكشف عن غش الحليب في مصانع الألبان في المعاملات الآتية والتي تُجرى على الحليب: (٣ علامات)

١- إضافة الماء.

٢- نزع الدهن.

٣- إضافة مواد تثخين مثل النشا.

السؤال الثاني : ( ١٣ علامة)

- أ ) وضّح المقصود بكل مما يأتي: (٦ علامات)
- ١- الحليب المكثف.
  - ٢- الزبدة.
  - ٣- المتلّجات اللبّنية.
- ب) من الأمراض المشتركة بين الإنسان والحيوان مرض السل، حدّد: (٥ علامات)
- ١- مصدرين لنقل العدوى للإنسان.
  - ٢- فترة حضانة المرض.
  - ٣- أربعة أعراض مرضية.
- ج) وضّح هدفين اثنين لإجراء عملية تجنيس الحليب السائل في مصانع الألبان. (علامتان)

يتبع الصفحة الثانية/،،،،

## الصفحة الثانية

### السؤال الثالث : ( ١٣ علامة)

- ( أ ) تُعد صناعة الحليب المُطعم (المُنكّه) من الصناعات المهمة، أجب عن الآتي:
- ١- اذكر شرطين قياسيَّين لتصنيع الحليب المُطعم (المُنكّه).
  - ٢- كم نسبة عصير الفاكهة المضافة إلى الحليب عند تصنيع شراب حليب الفاكهة؟
  - ٣- ما الهدف من إضافة مواد مثبِّتة عند تصنيع حليب الشوكولاتة؟

(ب) عدد ثلاث مزايا لاستخدام أجهزة البسترة السريعة في مصانع الألبان. (٣ علامات)

(ج) اذكر ثلاثة أغراض لكل من الخطوات التصنيعية الآتية:

- ١- تجفيف الأقراص طبيعياً والمُشكّلة من اللبنة عند تصنيع الجميد البلدي (الإقط).
- ٢- إضافة الملح بنسبة (٣ %) من وزن الزبدة في أثناء تصنيع السمن البلدي من الزبدة.



### السؤال الرابع : ( ١٢ علامة)

( أ ) تُقسّم القشدة حسب نسبة الدهن إلى ثلاثة أقسام، اذكرها مع تحديد نسبة الدهن في كل منها. (٣ علامات)

(ب) فيما يتعلق بصناعة الأجبان، حدّد:

- ١- العيب المتوقع حدوثه في الأجبان المُصنّعة عند استعمال حليب خام ملوث ببكتيريا القولون.
- ٢- طريقتين للحصول على الخثرة في الحليب.
- ٣- درجة الحرارة المناسبة لعملية طبخ الأجبان المطحونة في المرحلة الأولى لتصنيع الأجبان المطبوخة.

(ج) أعطِ مثالين اثنين على كل مما يأتي:

- ١- طُرق فحص حموضة الحليب.
- ٢- طُرق تصنيع الحليب المعقم.
- ٣- مواد تُضاف للمثلجات اللبنية كمواضع مثبِّتة.

﴿ انتهت الأسئلة ﴾



المبحث : الصناعات الزراعية / م ٤

الفرع : الزراعي

مدة الامتحان : ١٥ د

التاريخ : ١٨ / ٦ / ٢٠١٦

رقم الصفحة  
في الكتاب



السؤال الأول (١٢ علامة)

الإجابة النموذجية :

١٧٥ ع	١٩	٤- اذكر في أمن التمرارة والمعرفة : (٥ علامات)
		١- منعت إنتاج الكلب الطازج عملاً
		٢- عدم كثافة المراعي والكثافة السكانية
		٣- الاعتقاد بكل ريشة على الكلب المحففة المشوية
		٤- اختراع شوي لتكنر لوجها المربحة المتوفرة في علبات تصنع الآلات والكافة الآلة العليا الكار
		٥- قلة الاهتمام بأهليل العاملين في صناعة الألبان وتدريبهم
٢٧٢ ع	٢٧	٥- اذكر : (٤ علامات)
		١- أهمية وجود الرهن في الكلب (مطلوب نقطتين)
		٢- ماء طازج طعم الكلب وكثافته ولونه
		٣- تحديد عمر الكلب الذي تدفعه ومبالغ الألبان للزراع
		٤- تصنيعه من مشتقات الألبان مثل الزبدة والقشدة
		٥- حبيباته التي لا تتفح القشدة الغائبة للكلب
		٦- امتواء الكلب على العناصر الغذائية المنتجة للطاقة
		٧- امتواء الكلب على الكونات الغذائية التي تبالغة في نسبة البروتين والدهن
		٨- سهولة هضمه والاستفادة من عناصره بالنسبة الرهن مطبوخ
		٩- ارتفاع القيمة الغذائية عند تصنيع الكلب الرهن مقارنة بالزبدة
١٧٣ ع		٥- اشرح آليه : (٣ علامات)
		١- إضافة الماء عن طريقه فهو الوزن النوعي للكلب (٤ ع)
		٢- نزع الدهن عن طريقه فهو نسبة الرهن بواسطة جهاز
		٣- إضافة مواد تحضين مثل الماء
		عن طريقه فهو مواد التحضين تخزن في البودر

?



# السؤال الثاني ( ١٣ اعلامة )

٩ - وضع المقود بكل من : ( ٤ اعلامة )

١ - الكلب الكفة : الكلب الناجي عن تركيز المواد  
الصلبة الكلية حيث لا تزيد نسبتها عن الناجي النهائي  
عن ( ٣٠٪ ) ينجز معلم رطوبة أو بياضه  
السكر له والمفعم والاصا كمن عيون فماسة

٢ - الزبدية : منتج لبن اصنوع من الكلب أو القارة  
أو الأثنين معاً حيث تحتوي على نسبة دهن لا تقل  
عن ( ٨٠٪ ) ما وقد تشمل المواد الملونة والبارد  
والمالح في تصنيفه

٣ - المثلجات اللبنة : منتجات اللبن أو الحذبة  
يصل في تصنيفها الكلب وفاتحاتها إضافة إلى السكر  
وقواد صلبة ومستحلبه و مواد نكهة لها شكل  
منجى بجزر بالتبريد والتخزين مع وضع هوار في أشتاد  
عليه التجميد

٥ - مزج ( ٥ اعلامة )

١ - مصدر لنقل العروق للإنسان  
٢ - حرب الكلب أو مستقارة الملوثة بجرثومة السل  
٣ - علاقة هوار المزرعة الملوثة واستناناته

٤ - فترة الحضانة ← ( ٤ - ٦ ) أسابيع ( ١ اعلامة )  
٥ - أربعة أعمار ( ٤ اعلامة )

٦ - وضع مقود من اشين : ( ٥ اعلامة )

١ - تكبير حسارة الدهن إلى أجزاء صغيرة تقلل من حسرتها ( ١ اعلامة )  
وتجفيفها على سطح على شكل طبقة رقيقة

٢ - الكلب الكلب لونا أكثر بياضاً وهو أفضل  
٣ - الكلب مستقارة اللبن المصنعة في حلب عن اللبنة  
بعض انتظام توزيغ الدهن بين مكوناتها



# السؤال الثالث ( ٣ اعلامة )

١- صناعة الكليب اللطيم / أجب عن الآتي : (٤ اعلامة)

١- الشروط الفنية : ٢ x ٤ = ٨

٢- أن يكون خالداً في الوقت ودون إهمال موادها.

٣- ألا تقل نسبة المواد الفلزية اللادھنية عن

( ٨,٥ - ١٠,٥ ٪ ) ونسبة الھن ( ٥ - ٣ ٪ ) .

٤- نسبة الفاكهة ( الترمس : ٥ لتر اعلامة ) = ٨٥

٣- إضافة المواد المشبعة طعم ترسيب التوكوليد أو الكاكاو

٥- عدد بلاد عزابا : ( ٣ اعلامة ) ٣ x ٤ = ١٢

١- صفر الماصة الارضية التي يفرغها البقرة . ٦٩

٢- سهولة عملية تنظيف دقها اكلية للفرد والركب

٣- سرعة الاملاء البخارية (التخزين والتبريد) اجمية

٤- لا يسبب للأضرار الجسدية الحادة للتكاثر

٥- إمكانية زيادة سرعة اكلها وزيادة عدد الألواح الخاصة بالتخزين والتبريد

٥- الاستفادة من مادة الكليب التي من مفعولها إخراج الكليب الطازج الكاكاو

٦- اذكر ثلاثة أعراض : (٦ اعلامة) ( ٦ x ١ = ٦ )

١- تخفيف الأثر من طعمياً : ١٠٢

٢- خفض نسبة الرطوبة فيها بحيث لا تزيد عن ( ٢٠ ٪ )

٣- لا يسبب للأضرار الجسدية .

٤- تصلب الكازين

٥- إصابتها بحموضة في الحيد مما يطيح اللطيم الحيز

٦- إطالة مدة تخزينه .

٧- إطالة مدة حفظ السن . ١٦

٨- تتبدل فكل الھن عن المواد غير الھنية لزيادة إغرضه في الكثرة من الوطن

٩- المساعدة على ترسيب البروتينات وزيادة كمية المورثة

١٠- البروتينات والمواد غير الھنية الناتجة

رقم الصفحة  
في الكتاب

السؤال الرابع ( ١٢ علامة )

P - أمثلة القارة : ( ٣ علامات ) ٣٣ X ١ = ٣

١ - القارة الحفيفة : نسبة الدهن أقل من ( ٢٥٪ ) ١.٥

٢ - القارة المتوسطة : نسبة الدهن ( ٢٥ - ٣٥٪ )

٣ - القارة السميكة : نسبة الدهن أكثر من ( ٣٥٪ ) .

U - ٢٤ : ( ٣ علامات ) ٣٣ X ١ = ٣

١ - تكوين الفازادس والكيمون الفازيدية (قوام اسفنجي) ١٣٤

٢ - التخمير اللاهوائي : ( ٣ علامات ) ٣٣ X ١ = ٣



U - التخمر الكحولي

٣ - درجة الحرارة المناسبة هي ( ٥ - ٦ °C ) ١٣٦

A - اخط مثالين اسفن : ( ٣ علامات ) ٣٣ X ١ = ٣

١ - طرد فوسفاتية أكسيد ٣٥, ٣٩

P - المايرة مع الفلوري (NaOH)

U - باستخدام جهاز قياس الحموضة (pH meter)

A - مع التخمر بالفلان

S - مع التخمر بالكلول

٢ - طرد تصبو اكلبي العقم ٧٩, ٧٨

P - التعقيم بالبخار

U - التعقيم بالحرارة الفائقة

٣ - مواد تصابغ للتلطيح البنية كمواد صبغية ١٤٦

P - الجيلاتين

U - الجينات الصوديوم

A - الصمغ العربي

S - مادة ( Carboxy methyl cellulose )

D - البكتين