



٦٠٥٧٥

امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠٠٩ / الدورة الشتوية

وثيقة محمية
[محدود]

٣١

مدة الامتحان: ٠٠ : ٠٢ : ٠٣
اليوم والتاريخ: الأربعاء ٧/١/٢٠٠٩

المبحث: علوم مهنية خاصة / م ٤ / تصنيع منزلي
الفرع: الاقتصاد المنزلي

ملحوظة: أجب عن الأسئلة الآتية جميعها وعددها (٥)، علماً بأن عدد الصفحات (٣).

السؤال الأول: (٢٠ علامة)

يتكون هذا السؤال من (١٠) فقرات ولكل فقرة أربع إجابات، واحدة منها فقط صحيحة. انقل على دفتر إجابتك رقم الفقرة و رمز الإجابة الصحيحة على الترتيب .

(١) من الأجبان الجافة التي يتم إنضاجها بالبكتيريا :

أ- البارميزان ب- أيدام ج- تشدر د- الكاممبرت

(٢) حددت المواصفة الأردنية مدة صلاحية اللبن الرائب بما لا يزيد على :

أ- ٣ أيام ب- ٧ أيام ج- ٥ أيام د- ٩ أيام

(٣) اهم الفحوصات التي تجرى للتحقق من كفاءة البسترة فحص :

أ- اللاكتيز ب- اللابيز ج- الكاتاليز د- الفسفاتيز

(٤) تنسيق الأزهار الذي يعتمد على ثلاثة خطوط رئيسية تمثل السماء والإنسان والأرض هو:

أ- الياباني ب- الهلالي ج- الأفقي د- الدائري

(٥) رغبة التسوية هي احدى العلامات المهمة التي تدل على :

أ- غلي الحليب ب- نضج السمن ج- ترسيب الكازين د- تصنيع جبن الشرش

(٦) المنتج اللبني المصنع من الحليب المختمر بعد نزع معظم الدسم منه:

أ- الجميد ب- جبن بريموست ج- اللبنة د- اللبن الرائب

(٧) يتكاثر نبات الفلانجيوم بـ :

أ- الترقيد ب- الخلفات ج- الرايزومات د- البلابل

(٨) من نباتات الزينة التي تجرى له عملية تطويز :

أ- السوسن ب- المنثور ج- الأقحوان د- البيتونيا

(٩) النبات الذي يستخدم أساساً كنبات اسبجة للحماية :

أ- النسري ب- الهيدرا ج- الهبسكس د- الورد الجوري

(١٠) تسمى طريقة تكثير النباتات والتي يتم بها تجذير أجزاء من النبات وهي متصلة بالأم :

أ- الكورمات ب- الخلفات ج- الترقيد د- العقل

يتبع الصفحة الثانية....

السؤال الثاني : (٢٠ علامة)

(١٥ علامة)

(أ) وضح المقصود بكل مما يأتي:

- ١- اللبن المخيض .
- ٢- نباتات الزينة البصلية .
- ٣- غش الحليب .
- ٤- النباتات الحولية .
- ٥- نباتات المسطحات الخضراء .
- ٦- المستحلب .

(٥ علامات)

(ب) اذكر خمساً من مواصفات الجودة للجميد البلدي .

السؤال الثالث : (٢٠ علامة)

(١٠ علامات)

(أ) علل كلاً مما يأتي :

- ١- سكر الحليب مهم في تغذية الأطفال .
- ٢- يعد دهن الحليب من الدهون المقصرة في المعجنات والبسكوت .
- ٣- يعد الحليب وسطاً ملائماً لنمو وتكاثر الأحياء الدقيقة .
- ٤- تعد نباتات الزينة العشبية المزهرة من أكثر نباتات الزينة المنزلية زراعة .
- ٥- تحتاج نباتات الزينة العشبية إلى الري في أوقات متقاربة .

(١٠ علامات)

(ب) اذكر خمسة أمور يجب مراعاتها في :

- ١- الحصول على نباتات ورد جيدة في الحديقة المنزلية .
- ٢- تنسيق الأزهار .

السؤال الرابع : (٢٠ علامة)

(أ) حدد مستويات النظافة الثلاث التي لابد أن تتحقق عند إجراء عمليات التنظيف والتعقيم

(٣ علامات)

لمعدات وأدوات الألبان .

(ب) ترغب سيدة بزراعة حديقة منزلها بمجموعة من نباتات الزينة العشبية المزهرة .

- ١- اذكر خمسة من الشروط التي يجب أن تتبناها السيدة للحصول على نباتات قوية وأزهار كبيرة .

(٥ علامات)

(٦ علامات)

- ٢- اذكر طرائق تكثير نباتات الزينة العشبية المزهرة .

(٦ علامات)

- ٣- أعطِ مثالين على كل من النباتات العشبية الآتية :

(نباتات عشبية حولية صيفية - نباتات عشبية حولية شتوية - نباتات عشبية معمرة)

يتبع الصفحة الثالثة.....

السؤال الخامس: (٢٠ علامة)

أ) قارن بين اللبن الرائب والجبن البلدي وذلك بملء الجدول التالي بعد نقله إلى دفتر إجابتك: (٨ علامات)

الجبن البلدي	اللبن الرائب	
		المعاملة الحرارية للحليب
		طبيعة تخثر البروتين
		درجة حرارة التحضين
		طريقة التخزين

(١٢ علامة)

ب) أعط سببين لظهور كل من المشكلات الآتية:

- ١- تحبيب وعدم تجانس اللبنة .
- ٢- الطعم المترنخ للزبد .
- ٣- المرارة في طعم الجبن البلدي .

﴿انتهت الأسئلة﴾

بسم الله الرحمن الرحيم
امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠٠٩ (الدورة الشتوية).
صفحة رقم (١)



إدارة الامتحانات والاختبارات
قسم الامتحانات العامة

المبحث : علوم مربية خاصة / نصيب مزي / ٤٣
الفرع : الاقتصاد المنزلي

مدة الامتحان :
التاريخ : ١١ / ١ / ٢٠٠٩

رقم الصفحة في الكتاب	الإجابة النموذجية السؤال الأول عشرون علامة
١٤٤	١. من الأجبان الجافة التي يتم إنضاجها بالبكتيريا : ب - ايدام
١٣٨	٢. حددت المواصفة الأردنية مدة صلاحية اللبن الرائب بما لا يزيد على : ب - ٧ ايام
١١٤	٣. اهم الفحوصات التي تجرى للتحقق من كفاءة البسترة فحص د - الفسفاتيذ
٢٠١	٤. تنسيق الأزهار الذي يعتمد على ثلاثة خطوط رئيسية هو: أ - الياباني
١٦٠	٥. رغبة التسوية هي احدى العلامات المهمة التي تدل على : ب - نضج السمن
١٤٣	٦. المنتج اللبني المصنع من الحليب المتخمر بعد نزع معظم الدسم منه يسمى: أ - الجميد
١٨٩	٧. يتكاثر نبات الفلانيوم بـ د - البلابل
١٧٥	٨. نبات الزينة الذي تجرى له عملية تطويز ب - المنثور
١٦٩	٩. النبات الذي يستخدم أساسا كنبات اسبجة للحماية هو أ - النسري
١٩٠	١٠. طريقة تكثير النبات و التي يتم بها تجذير اجزاء من النبات وهي متصلة بالام ج - الترقيد

السؤال الثاني:	(٢٠ علامة)	رقم الصفحة
أ- وضح المقصود بكل مما يأتي :	١٥ علامة	في الكتاب
١- اللبن المخيض : احد منتجات الألبان السائلة ، وهو ذو طعم حمضي ومنعش ، وهو منتج ثانوي عند تصنيع الزيت بالطريقة البلدية ٣ علامات (لكل نقطة علامة)	١٤١	
٢- نباتات الزينة البصلية : هي مجموعة النباتات التي تتكاثر بأحد الأعضاء النباتية التي تنمو تحت سطح التربة وقد تكون بصلة او كورمه او ريزوم او جذور متدنة (لكل نقطة علامة)	١٦٦	
٣- غش الحليب :هي محاولة لتغيير خواص الحليب الكيميائية والطبيعية له سواء أكانت بإضافة مواد اليه او بنزع احد مكوناته او معاملته بأي طريقة غير مسموح بها تخفي عيباً. ٣ علامات	١١٥	
٤- النباتات الحولية : هي النباتات التي تتم حياتها من زراعة ونمو وتزهير وتكوين بذور وموت في موسم واحد وتتجدد زراعتها في الموسم الذي يليه	١٧٠	علامتان
٥- نباتات المسطحات الخضراء :هي نباتات عشبية سريعة النمو وتحمل السبر عليها والقص المستمر وتستعمل في الحدائق والملاعب الرياضية	١٦٧	٣ علامات
٦- المستحلب : محلول غروي يتكون من سائلين لا يذوبان ببعضهما اذ يوجد احدهما معلقاً في الاخر على شكل قطرات بفعل مادة مساعدة على الاستحلاب.	١٠٣	علامتان
ب- مواصفات الجودة للجميد البلدي . (مطلوب ٥ نقاط)	١٤٣	٥ علامات
١- خلوه من المادة المائلة ،كالنشا والطحين.		
٢- خلوه من المواد الحافظة عدا ملح الطعام.		
٣- خلوه من الشوائب ، كالشعر والصوف الرمل والقش والتراب.		
٤- الا تزيد نسبة الرطوبة فيه على (٢٠%).		
٥- الا تزيد نسبة ملح الطعام على (١٢%).		
٦- خلوه من مسببات المرضية وإفرازاتها.		

السؤال الثالث :	(٢٠ علامة)	رقم الصفحة في الكتاب
١- علل كلاً مما يأتي	١٠ علامة	
١- سكر الحليب مهم في تغذية الاطفال. (مطلوب نقطتان) - وجوده مع دهن الحليب يؤدي الى نمو أفضل. - يساعد الجسم على الاستفادة من عنصري الكالسيوم و الفسفور وبعض الفيتامينات بشكل اكبر - سكر اللاكتوز ضروري لنمو الدماغ.	علامتان	١١٠
٢- <u>يؤثر وجود الحموض الدهنية القصيرة في صفات دهن الحليب</u> (مطلوب نقطتان) ^{أصناف الحليب} - القابلية العالية للهضم والامتصاص - انخفاض درجة انصهار دهن الحليب على الرغم من ان درجة إشباعه عالية . - المساهمة في انتاج نكهات خاصة وقوية عند تحلل الدهن	علامتان	١٠٦
٣- يعد الحليب وسطاً ملائماً لنمو وتكاثر الأحياء الدقيقة . - لانه مادة سائلة يسهل اختلاط وحركة الجراثيم فيه . - لارتفاع نسبة الماء والعناصر الغذائية فيه.	علامتان	١١٩
٤- تعد نباتات الزينة العشبية المزهرة من اكثر نباتات الزينة المنزلية زراعة - لكثافة أزهارها - وتعدد ألوانها و أشكالها وحجموها	علامتان	١٦٩
٥- تحتاج نباتات الزينة العشبية الى الري في أوقات متقاربة - لان جذور غالبية هذه النباتات سطحية - نباتات هذه المجموعة تكون متقاربة	علامتان	١٧٤

رقم الصفحة في الكتاب	ب- ١٠. علامات
١٨٤	١- خمسة أمور يجب مراعاتها للحصول على نباتات ورد جيدة في الحديقة المنزلية . ٥ علامات - اختيار اشتال جيدة النمو وخالية من الأمراض والحشرات - زراعة الاشتال في مكان مشمس ذي تربة عميقة - تجهيز ارض الحديقة تجهيزاً جيداً قبل زراعة الورد فيها بالتفكيك والتسميد بالسماد البلدي وحفر حفر واسعة. - العناية الجيدة بالنباتات من حيث الري والتسميد والتعشيب والعزق - قطف الأغصان المزهرة بعد جفاف أزهارها حفاظاً على مظهر النبات وعدم إتياهه في تغذية الثمار
١٩٩	٢- خمسة أمور يجب مراعاتها عند تنسيق الأزهار ٥ علامات (مطلوب ٥ نقاط) - اختيار الآنية المناسبة ومثبت الأزهار المناسب - تناسب الأزهار لآنية التنسيق ونوعها - تناسب نوع التنسيق مع المكان الذي ستوضع فيه الأزهار - تناسب وانسجام ألوان الأزهار مع الإناء والمكان الذي ستوضع به - عدم اكتظاظ الأزهار وازدحامها - اختيار الأزهار الأكثر جمالاً لتكون نقطة تركيز التنسيق فتجذب النظر اليه - وضع الخطوط الأساسية لنوع التنسيق بتهيئة الأزهار بهذه الخطوط الرئيسية ثم تكملة الفراغ بين الأزهار بأوراق النباتات وفروعها الغضة

السؤال الرابع :	(٢٠ علامة)	رقم الصفحة في الكتاب
أ- حدد مستويات النظافة الثلاث التي لابد ان تتحقق عند إجراء عمليات التنظيف والتعقيم لمعدات وأدوات الألبان. - النظافة الفيزيائية (خلو الأسطح من أية مواد مرئية). - النظافة الميكروبيولوجية (خلو الأسطح من الجراثيم الممرضة وغيرها). - النظافة الكيميائية (عدم وجود آثار للمنظفات والمطهرات).	١٢١	٣ علامات
ب- ترغب سيدة بزراعة حديقة منزلها بمجموعة من نباتات الزينة العشبية المزهرة ١- خمسة من الشروط التي يجب ان تتبعها السيدة (مطلوب خمس نقاط) ٥ علامات - استعمال بذور حديثة ذات نسبة إنبات عالية. - تحديد موعد زراعة النباتات وأزهارها بحيث تتوفر الظروف البيئية المثلى للنمو والتزهير (زراعة النباتات حسب مواعيد الزراعة المحددة وإرشادات المختص). - تحديد مسافات الزراعة بحيث لا تكون النباتات مكتظة (مزدحمة) تجنباً للتضليل. - العناية بأعداد التربة لزراعتها وزيادة محتواها من العناصر الغذائية (تجهيز التربة وتفكيكها وإضافة المواد العضوية). - العناية بالنباتات من ري وتسميد وعزق وخف (تفريد) ومكافحة أمراض. - توفير ظروف بيئية ملائمة للنمو والإنتاج.	١٧٣	٥ علامات
٢- طرائق تكثير نباتات الزينة العشبية المزهرة - البذور - العقل - الخلفات (الجزء الذي ينمو منه النبات)	١٧٢	٦ علامات
٣- أعط مثالين على كل مما يلي : (لكل مثال علامة) - نباتات عشبية حولية صيفية: (القدسية (القטיפه) ،الاستر ،الزينيا ،عرف الديك والبيتونيا) (بشيء) - نباتات عشبية حولية شتوية: (الأقحوان ،بازلاء الزهور ، الاليسم) - نباتات عشبية معمرة: (فم السمكة والكرائز انثيم (الاراولا) القرنفل والمنثور والجازانيا)	١٧١	٦ علامات

* يمكن اعتبار الحولية الصيفية (عشبية حولية شتوية) إذا تم أمطارها في الصيف

السؤال الخامس :	(٢٠ علامة)	رقم الصفحة في الكتاب															
أ- قارن بين اللبن الرائب والجبن البلدي ٨ علامات <table border="1"> <thead> <tr> <th>الجبن البلدي</th><th>اللبن الرائب</th><th></th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>حليب غير معاملة حرارياً</td><td>البسترة أو الغلي</td><td>المعاملة الحرارية للحليب</td></tr> <tr> <td>بالأكترزيم</td><td>بالحمض</td><td>طبيعة تخثر البروتين</td></tr> <tr> <td>٣٤-٣٧°س</td><td>٤٢-٤٥°س</td><td>درجة حرارة التحضين</td></tr> <tr> <td>في عبوات مناسبة بمحلول ملحي ١٨%</td><td>في عبوات مناسبة على درجة حرارة أقل من ١٠°س</td><td>طريقة التخزين</td></tr> </tbody> </table>			الجبن البلدي	اللبن الرائب		حليب غير معاملة حرارياً	البسترة أو الغلي	المعاملة الحرارية للحليب	بالأكترزيم	بالحمض	طبيعة تخثر البروتين	٣٤-٣٧°س	٤٢-٤٥°س	درجة حرارة التحضين	في عبوات مناسبة بمحلول ملحي ١٨%	في عبوات مناسبة على درجة حرارة أقل من ١٠°س	طريقة التخزين
الجبن البلدي	اللبن الرائب																
حليب غير معاملة حرارياً	البسترة أو الغلي	المعاملة الحرارية للحليب															
بالأكترزيم	بالحمض	طبيعة تخثر البروتين															
٣٤-٣٧°س	٤٢-٤٥°س	درجة حرارة التحضين															
في عبوات مناسبة بمحلول ملحي ١٨%	في عبوات مناسبة على درجة حرارة أقل من ١٠°س	طريقة التخزين															
ب- أعط سببين لظهور كل من المشكلات الآتية : ١٢ علامة																	
١٤٠	١. أسباب التحبب وعدم التجانس في اللبنة - عدم الخلط الجيد - استعمال لبن رائب غير متجانس القوام - تعريض اللبنة للتجميد																
١٥٨	٢. أسباب الطعم المتزنخ للزبد . - نشاط إنزيم اللايبيز غير التلف بالبسترة - التلوث بالكائنات الحية بعد البسترة																
١٥٢	٣. المرارة في طعم الجبن البلدي - إضافة المنفحة بكميات كبيرة - فترة التخثر وينتج منهما تحلل في البروتين																