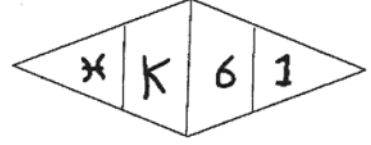


بسم الله الرحمن الرحيم



المملكة العربية السعودية
وزارة التربية والتعليم
إدارة الاختبارات والانتخابات
قسم الاختبارات العامة



امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٦ / الدورة الشتوية

(وثيقة محمية/محدود)

مدة الامتحان : ١٥٠ دقيقة
اليوم والتاريخ : الاثنين ١٠/١٠/٢٠١٦

المبحث : الصناعات الزراعية/المستوى الرابع
الفرع : الزراعي

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

السؤال الأول: (١٣ علامة)

(٦ علامات)

أ) وضح المقصود بكل مما يأتي:

١- بسترة الحليب.

٢- درجة تجمد الحليب.

٣- الحليب المكثف.

(٤ علامات)

ب) تعود أهمية الماء كمكون رئيس للحليب السائل إلى أربعة أسباب. انكرها.

(٣ علامات)

ج) اذكر الشروط القياسية الواجب توفرها في الحليب المطعم (المعد) المعد للاستهلاك.

السؤال الثاني: (١٣ علامة)

(٦ علامات)

أ) وضح الطرق الثلاث التي يمكن من خلالها الاستدلال على اكتمال عملية التجبن.

(٤ علامات)

ب) هناك أربعة عوامل تؤثر في الوقت اللازم لإتمام عملية التجميد النهائي (التعليب) للأيس كريم. انكرها.

ج) قارن بين القشدة المصنعة بطريقة الجانبية الأرضية (الترقيد) والقشدة المصنعة بطريقة الفرازات الميكانيكية

(٣ علامات)

من حيث:

١- الحموضة.

٢- التحكم في نسبة الدهن في القشدة الناتجة.

٣- نسبة الدهن المتبقي في حليب الفرز.

يتبع الصفحة الثانية

الصفحة الثانية

السؤال الثالث: (١٢ علامة)

- أ) عدد ثلاثة من أهداف صناعة الحليب بصوره وأشكاله المختلفة. (٣ علامات)
- ب) استنتج ثلاثة من الأسباب التي تؤدي إلى تزنخ العتمن الذي تم حفظه وخرنه. (٣ علامات)
- ج) مرض الإجهاض المعدي ومرض حمى كيو من الأمراض المشتركة بين الإنسان والحيوان، قارن بين هذين المرضين وفق الجدول الآتي: (٦ علامات)

وجه المقارنة	مصادر العدوى (مصدر واحد)	فترة الحضانة	طرق الوقاية (طريقة واحدة)
اسم المرض			
الإجهاض المعدي			
حمى كيو			

السؤال الرابع: (١٢ علامة)

- أ) فيما يتعلق بالأهمية الاقتصادية لصناعة الألبان في الأردن، ذكر اثنين من:
١- الأغراض الاقتصادية التي تحققها.
٢- المعوقات والتحديات التي تواجهها. (٤ علامات)
- ب) ما هو العيب المتوقع حدوثه في منتجات الألبان في كل من الحالات الآتية:
١- ارتفاع نسبة المواد الصلبة الكلية غير الدهنية عند إنتاج اللبن الرائب.
٢- تحضين الحليب على درجة حرارة أعلى من (٢٤ س) عند إنتاج اللبن المخيض (الشنينة).
٣- ارتفاع درجة حرارة الخض عند إنتاج الزبدة.
٤- رج الخثرة وتقليبها في العلب وهي ساخنة عند إنتاج اللبن الرائب. (٤ علامات)
- ج) اذكر هدفاً واحداً لإجراء كل من الفحوصات التالية التي تُجرى على الحليب الطازج في المصنع:
١- فحص الرائحة.
٢- فحص نظافة الحليب.
٣- العد الكلي للأحياء المجهرية في الحليب.
٤- قياس الوزن النوعي للحليب. (٤ علامات)

«انتهت الأسئلة»

المبحث : صناعات زراعية م ٤
الفرع : الزراعيمدة الامتحان : ١٥ د
التاريخ : ٤ / ١ / ٢٠١٦ سرقم الصفحة
في الكتاب

الإجابة النموذجية :

السؤال الاول (١٣ علامة)

٦٧	١٠٣ - بترية الحليب : هي معالجة حرارية بحيث يستغن كل مؤثر من اجزاء الحليب او نتجاته الى حرارة معينة ومدة زمنية محددة .
٣٣	٢٠ - درجة تخميد الحليب : هي درجة الحرارة التي يتحول فيها الحليب السائل من الحالة السائلة الى الحالة الصلبة .
٨٣	٣ - الحليب المكثف : هو الحليب الناتج من تركيز المواد الصلبة الكلية بحيث لا تزيد نسبتها في الناتج النهائي عن ٣٠٪ يتغير معظم رطوبته او بإضافة السكر له ، والمعلم والمجيب في عبوات مناسبة .
	٦ علامات (علامة لكل معلوم)
< ٧	١٠٥ - وسط ملائم يزيد الكثير من مكونات الحليب .
	٢ - ضروري للتفاعلات الكيميائية والكيميائية التي تطرأ على الحليب .
	٣ - ذو علاقة مباشرة بجودة الحليب ومشتقاته ، وذلك لسهولة تغير نسبة سوار زيادتها أو تقليلها .
	٤ - مهم لتصنيع بعض مشتقات الالبان ، مثل الحليب المركز والحليب عن طريق خفض نسبة الرطوبة في الحليب .
	٤ علامات
٨٤	١ - ان يكون خالياً من الشوائب ودون إضافة موادافظة .
	٢ - ألا تقل نسبة المواد الصلبة اللاذهية عن (٨,٤ - ٨,٢) .
	٣ - ألا تقل نسبة المواد الدهنية عن (٥,٥ - ٤,٣) .
	٣ علامات

رقم الصفحة
في الكتاب

السؤال الثاني (١٣ علامة)

١٠٢ - ١- الضغلة على الخثرة عند جدار حوض التجهين، فتتفصل الخثرة عن الجدار بصورة واضحة.

٢- عمل ثقب في الخثرة بواسطة سكين، ما ننظام الثقب وعدم فروج قطع متخثرة على السكين يدل على انتهاء عملية التجهين.

٣- يقار نقطة الماء متماسكة عند راسقائهما على سطح الخثرة ٦ علامات (عدوستان لكل طريقة)

١٤٧

١٠٣ - ١- حجم عيوب المبيبات.

٢- تسلي عيوب المبيبات.

٣- سرعة دوران الفلورومي عرق الحديد.

٤- تركيب المزيج اللاصق للمبيبات.

٦ علامات

١٠٤ - ١- المحوضه ؛ طريقة الحاذبية الامثل - مرتفعة.

طريقة الفرزان الميكانيكية - منخفضة.

٢- التعم في نسبة الدهن في الفترة المتجه ؛ طريقة الحاذبية - عدم القدرة على ضبط نسبة الدهن.

الفرزان الميكانيكية - التعم في نسبة الدهن.

٣- نسبة الدهن في حليب الفرز ؛ طريقة الحاذبية - مرتفعة.

الفرزان الميكانيكية - منخفضة.

٦ علامات

رقم الصفحة
في الكتاب

السؤال الثالث (١٢ علامة)

٧٦

١- ٢- ١- إطالة مدة حفظه .

٢- سهولة نقله وتداوله وحفظه .

٣- استعماله في المواسم التي يشح فيها إنتاج الحليب الطازج .

٤- استخدامه في كثير من الصناعات الغذائية مثل

صنجات الخبز و الرقائق والمعجنات والمخبزات اللينة .

٥- تصنيع فائض الإنتاج، ثم المحافظة على سعر الحليب

ومنتجاته في الأسواق

٣ علامات

١٢٢

١- ٢- ٣- وضع سمن حديث فوق سمن قديم .

٤- ترك فراغات مملوءة بالهواء في عيوب السمن .

٥- وضع السمن في عيوب زجاجية شفافة لفرش السمن للهواء .

٣ علامات

١- ٢- ٣- ٤- ٥- الإجهاد العصبي، مصدر العدوى -١

١- الحليب الخام لحوانات مصابة .

٢- مشتقات الحليب غير المعاملة حرارياً كما كبنه البهيم .

٣- إفرازات والسوية الحيوانات المصابة

٤- فترة الحضانة (٣- ٥) أيام

٥- طرق الوقاية : ١- نوعية النسا صحياناً وسرعاً من ظهورها ومن طرق انتشاره

٢- عزل الحيوانات المصابة والتخلص منها .

٣- معاملة الحليب حرارياً بالتعقيم أو البسترة قبل استهلاكه .

٤- ٥- ٦- ٧- ٨- ٩- ١٠- ١١- ١٢- هي كيو مصدر العدوى : ١- الحليب الخام لحوانات مصابة

٢- استنشاق الهواء الملوث بطريقة مباشرة من الحيوانات المصابة

٣- فترة إخراج الحليب الكامل للمسن للزمن ٤- الوسيلة الطبيعية للانتقال

٥- فترة الحضانة (٤- ٦) أسابيع .

٦- طرق الوقاية : ١- نوعية النسا صحياناً وسرعاً من ظهوره ومن طرق انتشاره

٢- عزل الحيوانات المصابة والتخلص منها .

٣- تعقيم الحليب وبيئته قبل استهلاكه . ٦ علامات

رقم الصفحة في الكتاب	السؤال الرابع (١٤ علامة)
١٥	<p>١٠. ١- توفير مواد غذائية بجودة عالية وأسعار مناسبة . - تشجيع المزارعين على تربية حيوانات الحليب (البقر، والماعز). - تقليل الكميات التي تفسد بسبب استخدام طرق تصنيع بدائية. - إيجاد طرق عمل جديدة في قطاع صناعة الالبان .</p>
١٩	<p>- تقليل حجم الصادات من منتجات الالبان . علاوة على (المعلبات، فطائر قسط) ١٩- ضعف انتاج الحليب الطازج محلياً . - عدم كفاية المرافق والخدمات التسويقية المناسبة. - الاعتماد بشكل رئيسي على الحليب المحفوظ المستورد . - انخفاض مستوى التكنولوجيا الحديثة المستخدمة في عمليات تصنيع الالبان. - قلة الاهتمام بتأهيل العاملين في صناعة الالبان . علاوة على (المعلبات، فطائر قسط)</p>
٨٩	<p>١٠. ١- المقوام الثقيل .</p>
١٠٠	<p>٢- زيادة الحصوة والطعم اللاذع .</p>
١١٥	<p>٣- التفتت و المقوام الرطب .</p>
٩٠	<p>٤- انفصال الشرس .</p>
	<p>٤ علامات</p>
٤٩+٤٨	<p>١٠. ١- لا تتشبع عن وجود أي روائح غير مرغوبة في الحليب . ٢- طعونة مدى تلوث الحليب بالمواد القريبة (التي يتشبع بها) ترى بالعين المجردة كالمر والقش والمزج والمخزن . ٣- لتحديد جودة الحليب وسلامة الحيوان . ٤- للتأكد من عدم إضافة الماء او اي مواد اخرى للحليب</p>
	<p>٤ علامات</p>