



الجمهورية العربية السورية

وزارة التربية والتعليم
إدارة الامتحانات والاختبارات
قسم الامتحانات العامة

٦ ١ ٦ ١

٤
٣
٢

امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١١ / الدورة الصيفية
(وثيقة محمية/محدود)

المبحث : العلوم المهنية الخاصة/التصنيع المنزلي / المستوى الرابع
الفرع : الاقتصاد المنزلي
مدة الامتحان : ٠٠ ٢٠
اليوم والتاريخ : الخميس ٢٠١١/٦/٣٠

ملحوظة : أجب عن الأسئلة الآتية جميعها وعددها (٥)، علماً بأن عدد الصفحات (٣).
السؤال الأول : (٢٠ علامة)

يتكون هذا السؤال من (١٠) فقرات لكل فقرة أربعة بدائل واحد منها فقط صحيح ، انقل إلى دفتر إجابتك رقم الفقرة ورمز الإجابة الصحيحة لها على الترتيب :

١- تُفرز الحيوانات الحلوب اللبأ بعد الولادة مباشرة ولمدة :

أ- (٣-١) أيام

ب- (٥-٣) أيام

ج- (٧-٥) أيام

د- (٩-٧) أيام

٢- السكر الموجود طبيعياً في الحليب :

أ- الفركتوز

ب- المالتوز

ج- اللاكتوز

د- السكروز

٣- يحتوي الجزء الدهني من الحليب على فيتاميني :

أ- (ب١ ، ب٢)

ب- (ج١ ، ج٢)

ج- (ب١ ، ج٢)

د- (أ١ ، أ٢)

٤- تُحفظ لبنة الخزين على درجة حرارة لا تزيد على :

أ- (٤) س

ب- (٨) س

ج- (١٠) س

د- (٢٥) س

٥- الجبن الذي يُصنَع بترسيب الكازين بالحمض :

أ- الدماطي

ب- الشركسي

ج- الإيدام

د- النابلسي

٦- رغوة التسوية هي إحدى العلامات المهمة التي تدل على :

أ- غلي الحليب

ب- بسترة الحليب

ج- نضج السمن

د- نضج الجبن

٧- مُسبب مرض التبرقش (الموزاييك) على نباتات الظل :

أ- فطريات

ب- بكتيريا

ج- حشرات

د- فيروسات

يتبع الصفحة الثانية ...

الصفحة الثانية

٨- تُعرف عملية نقل النباتات من وعاء إلى آخر بـ :

- أ- التدوير ب- التطويش ج- التتبع د- الدعم

٩- تشييب الورد يعني :

أ- التقليم بالطريقة الكأسية

ب- قص السيقان على ارتفاع ٢٠ - ٢٥ سم عن سطح الأرض

ج- إزالة الخشب الميت

د- إزالة القمم النامية

١٠- تُستخدم طريقة التجفيف بالجلسرين لأزهار :

- أ- القرنفل ب- الأقحوان ج- الياسمين د- المنثور

السؤال الثاني : (٢٢ علامة)

(١٤ علامة)

أ - ما المقصود بكل مما يأتي :

١- الجميد (الإقط) .

٢- إنضاج الجبن .

٣- حواجة السمن .

٤- الحليب المسترجع .

٥- دعم النباتات .

٦- الجذور المتدربة .

(٨ علامات)

ب- حدّد أربعاً من مواصفات الحليب الصالح للاستهلاك .

السؤال الثالث : (٢٠ علامة)

(١٤ علامة)

أ - علّل كلّ مما يأتي :

١- ينبغي عدم تأخير عملية تشكيل أو كبس الجبن البلدي .

٢- يُراعى عدم تخزين مواد ذات رائحة نفاذة مع الزبد .

٣- يجب قطف الأزهار الذابلة والجافة من نباتات الزينة .

٤- تُحفظ الأبصال في مكان مظلل جيد التهوية أو في الثلجة .

٥- يستمر تقليم نبات الورد في الحدائق خلال فصل الصيف .

٦- يُفضّل وضع سيقان الأزهار بعد قطفها في ماء مذاب به السكر .

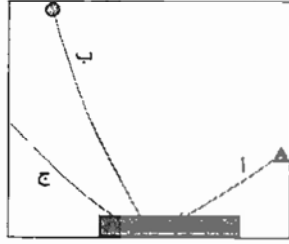
(٦ علامات)

ب- قدّم ثلاثة من الأمور الواجب مراعاتها عند تجفيف الأزهار بالهواء .

يتبع الصفحة الثالثة ...

السؤال الرابع : (٢٢ علامة)

(٦ علامات)



أ - انظر الشكل الجانبي والذي يمثل أحد تنسيقات الأزهار ،
ثم أجب عن الأسئلة الآتية :

- ١- سمّ تنسيق الأزهار في الشكل .
- ٢- ماذا يمثل كل من الرموز أ ، ب ، ج ؟
- ٣- اذكر نوعين من أنواع تنسيق الأزهار يناسب الأركان.

(٦ علامات)

ب- حدّد طريقة تكثير واحدة لكل نبات من نباتات الزينة الآتية :

- الفلنجيوم - النرجس - فم السمكة

(١٠ علامات)

ج- قدّم اقتراحاً واحداً لتلافي حدوث كل مشكلة من المشاكل التصنيعية الآتية :

- ١- تكون طبقة متماسكة على سطح الحليب بعد غليه .
- ٢- زيادة الحموضة في اللبن الرائب .
- ٣- ظهور شوائب في اللبنة .
- ٤- ترنّخ أقراص الجميد بعد خزنه .
- ٥- ظهور المرارة في طعم الجبن .

السؤال الخامس : (١٦ علامة)

أ - تعدد نباتات الزينة الملائمة للزراعة المنزلية في أنواعها وأصنافها وأشكالها وألوانها والغرض من استعمالها ، ويمكن تخصيص جزء من الحديقة المنزلية لإنتاج أشتال نباتات الزينة وبيعها .
مما سبق أجب عن الأسئلة الآتية :

(١٠ علامات)

- ١- اذكر ثلاثاً من المنافع التي تحققها زراعة نباتات الزينة .
- ٢- حدّد أهم أربع مجموعات لنباتات الزينة يمكن استغلالها اقتصادياً في الحديقة المنزلية .

ب- قارن بين طريقة بسترة الحليب على دفعات وطريقة تعقيم الحليب بالحرارة الفائقة ، وذلك بتعبئة

(٦ علامات)

البيانات المطلوبة في الجدول المبين أدناه بعد نقله إلى دفتر إجابتك :

طريقة الحفظ (مبرّد/غير مبرّد)	التأثير في الميكروبات	درجة الحرارة والمدة الزمنية	المعاملة الحرارية
			البسترة على دفعات
			التعقيم بالحرارة الفائقة

[انتهت الأسئلة]



بسم الله الرحمن الرحيم
امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١١ (الدورة الصيفية).

صفحة رقم (١)

وزارة التربية والتعليم
إدارة الامتحانات والاختبارات
قسم الامتحانات العامة

المبحث : العلوم المهنية العامة / الصنعي المنزلي / المستوى الرابع
الفرع : الاقتصاد المنزلي

مدة الامتحان : ٣٠ دقيقة
التاريخ : ٣ / ٦ / ١٤٣٠ هـ

في الكتاب

(١٠ × ٢ = ٢٠ علامة)

السؤال الأول

١٠٤

١ - (ب) (٣) (٥) أ

١١٠

٢ - (ج) الألبان

١١٤

٣ - (د) (٤٤٤)

١٢٨

٤ - (د) (٤) س

١٤٩

٥ - (ب) الكيس

١٦٠

٦ - (ج) نضج اللبن

١٩٦

٧ - (د) فريزات

١٩٥

٨ - (د) التجميد

١٨٥

٩ - (ب) قصب السكر على ارتفاع (٢٥-٣٠) سم عن سطح الأرض

٢٠٣

١٠ - (ج) الباصين

رقم الصفحة في الكتاب	
	١. في الجوز (١٤٥٤)
	٢. ما يطعمه بكل صائغاً : (١٤٥٤)
١٦٥	٣. الجوز (الإقطي) : صبيح لبني يفتح من اللبن المحنن وناتج من اللبن مالحه من اللبن منه بجملة الحنن . (١٤٥٣)
١٦٥	٤. انضاج الجوز : عملية تجرى للجوز بقصد تطوير الطعم فيه ويتم فيها حاكه تتوافر فيه درجة الحرارة والرطوبة الملائمة للانضاج . (١٤٥٣)
١٦٦	٥. مواد لينة : خليط من مواد صائغية تشر المصنعة والكم الشمر وقد تشمل الأصباغ الصفراء الاصطناعية . (١٤٥٤)
١٦٩	٦. الحليب المطحون : الحليب المحنن كامل الكمية ^{المذاب} في الماء (١٤٥٤)
١٦٩	٧. حنن نباتات : تهيئة النباتات بحسب طيب أو سيئ أو بغيره (١٤٥٤)
	٨. تبدأ بعد نباتات لتأصل مع الحنن
١٦٦	٩. الجوز المطحون : حنن تحت تفخين المواد الغذائية وتوصيف منقحة (١٤٥٤)
	١٠. نتائج (تامة سابقة) برام عينه أنه تنمو وتكون نباتات جديدة . (١٤٥٤)
	ب) حذر أرفع من مواصفات الحليب لصالح الاستهلاك (١٤٥٤)
١٧٣	١. أن يكون ذا تركيب كيميائي ومضاهي طبيعية .
	٢. أن تكون طبيبات المرشحة كالكائنات الحية المرشحة للمرض والعدوى
	٣. أنه يكون ذا مواصفات طبيعية غير المرشحة منه من حيث لا يضر عليه
	٤. أنه غير منقح
	٥. أنه يكون ذا مواصفات حسنة مقبولة (موز الرأفة الطعم) وفائتاً من
	الرائحة المرشحة والأصباغ
	٦. أنه تكون نسبة الحموضة فيه (١٦ - ١٩) محسوبة كحسب الاستهلاك
	* مظهره (١) فقط
	علامته لكل فقط .
	(١٤٥٤) ٨٤

رقم الصفحة
في الكتاب

(٤٤٤٥٠)

السؤال الثالث :

(٤٤٤٥١)

١) عرّف كلمة مجازية

١٤٨

(٤٤٤٥٢)

٢) اشرح لا تحب خرافات في الجسم

١٥٨

(٤٤٤٥٣)

٣) دأب الزبيب صم لعماد الله فتمه برؤاه

١٦٥

(٤٤٤٥٤)

٤) لبيح تلوينها وللما فظم في نبتات

١٧١

(٤٤٤٥٥)

٥) كدر طود في آتون لفسيلو لوبو

١٨٥

(٤٤٤٥٦)

٦) للمافظ في كل رجم النبات للتلخ من عماد لورد لكير

١٩٥

(٤٤٤٥٧)

٧) لتقليل من فبول الأنا

٨) تلوين في الأصعب ما عاقر عند تخفيف لإضمار (٤٤٤٥٨)

٢٠٥

١. تخفيف الأضمار بالتدريج وإضمار مكان التخفيف

بعداً عن مجرى الهواء وأضماره في شكل إضمار لولا

٢. تقاربه في الأضمار في الطول حتى لا يتكسر من زلزل

٣. تحته طريقة التخفيف من الأكل المخبوز

لأضمار بعد جفافه

٤. تخفيف الأضمار بالبرهان حتى يحس به

تتمتع

* د لورد (٣) نقاط فقط

علاقته لكل نقطة (٣ × ٥) = ٦

رقم الصفحة
في الكتاب

(١٦٨)

السؤال الخاص:

(١٦٨)

١. المانع الحائض

١٦٥

٢. المانع الجاهل

٣. المانع الانتقادي

(١٦٧)

* عدستان كل نقطه

٤. المانع البيه

(١٦٩)

١. المانع المبرور

١٦٩

٢. المانع المبرور

٣. المانع المبرور

(١٧٠)

١. المانع المبرور

١٧٤

٢. المانع المبرور

٣. المانع المبرور

١

١٧٦

٤. المانع المبرور

٥. المانع المبرور

١

١٧٧

٦. المانع المبرور

٧. المانع المبرور

١٧٥

٨. المانع المبرور

(اشترطه الاجابات)