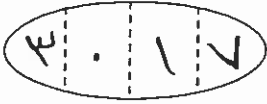


بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ



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



امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٢ / الدورة الصيفية

(وثيقة محمية/محدود)

س د  
٢ ٠٠

مدة الامتحان :  
اليوم والتاريخ : الأحد ٢٤/٠٦/٢٠١٢

المبحث : علوم مهنية خاصة (تصنيع غذائي منزلي) / م٤  
الفرع : الاقتصاد المنزلي (خطة جديدة)

ملحوظة : أجب عن الأسئلة الآتية جميعها وعددها ( ٥ ) ، علماً بأن عدد الصفحات ( ٤ ) .

السؤال الأول : ( ٢٤ علامة )

يتكوّن هذا السؤال من ( ١٢ ) فقرة ، لكل فقرة أربعة بدائل ، واحد منها فقط صحيح . انقل على دفتر إجابتك رقم الفقرة ورمز الإجابة الصحيحة لها على الترتيب .

١- الفيتامين الذي يُعطي اللون الأصفر المُخضر المميّز لشرش الحليب هو :

- ( أ ) فيتامين (ج) (ب) فيتامين (د)  
( ج ) فيتامين (ب٢) ( د ) فيتامين (ب١)

٢- الإنزيم الذي يحلّل دهن الحليب مُسبباً ظهور الطعم المترنّخ هو إنزيم :

- ( أ ) اللاكتاز . (ب) اللايباز .  
( ج ) الكاتالاز . ( د ) الفوسفاتاز .

٣- الحليب الأكثر احتواءً على مجموع المواد الصلبة الكلية هو حليب :

- ( أ ) الأبقار . (ب) الماعز .  
( ج ) الجاموس . ( د ) الأغنام .

٤- نسبة الدهن في الزبدة لا تقل عن :

- ( أ ) ٩٠ % (ب) ٨٠ %  
( ج ) ٧٠ % ( د ) ٦٠ %

٥- درجة الحرارة التي تنضج عندها السمنة هي :

- ( أ ) ( ١٢٠ ± ٥ ) °س (ب) ( ١١٠ ± ٥ ) °س  
( ج ) ( ١٠٠ ± ٥ ) °س ( د ) ( ٩٠ ± ٥ ) °س

يتبع الصفحة الثانية ....

## الصفحة الثانية

٦- درجة حرارة تحضين الحليب المروّب لإنتاج اللبن الرائب هي :

- ( أ )  $(2 \pm 37)^\circ\text{س}$  (ب)  $(2 \pm 40)^\circ\text{س}$   
( ج )  $(2 \pm 43)^\circ\text{س}$  ( د )  $(2 \pm 46)^\circ\text{س}$

٧- سبب ضعف طعم اللبن الرائب يعود إلى :

- ( أ ) زيادة الحموضة بسبب زيادة البادئ. (ب) زيادة مدة الحضن.  
( ج ) تحريك اللبن أثناء الحضن. ( د ) نقص الحموضة بسبب قلة البادئ.

٨- نسبة المواد الصلبة الكلية في اللبنة بالزيت لا تقل عن :

- ( أ ) ٣٥ % (ب) ٤٠ %  
( ج ) ٤٥ % ( د ) ٥٠ %

٩- سموم الأفلاتوكسين تفرزها :

- ( أ ) بكتيريا. (ب) أعفان.  
( ج ) فيروسات. ( د ) خمائر.

١٠- من أهم الأمراض المشتركة بين الإنسان والحيوان مرض :

- ( أ ) السالمونيلا. (ب) الدوسنتاريا الأميبية.  
( ج ) التسمم الستافلي. ( د ) الحمى المالطية.

١١- النظام الذي يهتم بتوحيد المواصفات والمقاييس في العالم هو نظام :

- ( أ ) الهسب. (ب) الممارسات الجيدة.  
( ج ) الأيزو. ( د ) علامة الجودة.

١٢- المادة الحافظة التي تُستخدم في حفظ الأجبان الجافة والفواكه المجففة هي :

- ( أ ) حمض السوربيك. (ب) النيترات.  
( ج ) بنزوات الصوديوم. ( د ) السكرين.

السؤال الثاني : ( ١٨ علامة )

( أ ) اذكر أربعة من العوامل التي تُساعد على تقليل أعداد الميكروبات في الحليب. (٨ علامات)

(ب) حدّد خمساً من مهام وصلاحيات مؤسسة الغذاء والدواء الأردنية. (١٠ علامات)

يتبع الصفحة الثالثة ....

السؤال الثالث : ( ١٨ علامة)

أ ( ٨ علامات) عدّد فوائد إنتاج الألبان المختمرة.

ب ( ١٠ علامات) عرف كلاً من المفاهيم الواردة أدناه حسب المواصفة القياسية الأردنية:

١- اللبن الرائب.

٢- الجبن البلدي.

٣- اللبن المخيض.

٤- الحليب المعقم.

السؤال الرابع : ( ٢٢ علامة)

أ ( ١٤ علامة) علل كلاً مما يأتي:

١- يمتاز الحليب بأنه وسط ملائم لنمو الأحياء المجهرية وتكاثرها.

٢- عدم حاجة الحليب المركز والمطى للتعقيم.

٣- ضرورة معاملة الحليب الطازج حرارياً قبل تناوله.

٤- مدة صلاحية اللبنة العادية ضعف مدة صلاحية اللبن الرائب على نفس درجة الحرارة.

٥- يمتاز الجميد (الإقط) بإقبال المستهلك عليه رغم أن طرق إنتاجه لا زالت يدوية.

٦- قيام الجهات ذات العلاقة بسن التشريعات والقوانين المتعلقة بقطاع الصناعات الغذائية الأردنية.

٧- ضرورة استعمال المواد الحافظة بعناية وتحت إشراف الجهات الصحية.

ب ( ٨ علامات) اختر من الصندوق أدناه اسم المادة المضافة التي تناسب كل عبارة من العبارات الآتية:

١- تُستخدم لتكثيف قوام وتماسك الأيس كريم.

٢- تُستخدم لمنع أكسدة الدهن والتزنخ.

٣- تُستخدم لوقف نشاط الخمائر والفطريات في العصائر والمشروبات الغازية.

٤- تُستخدم لرفع القيمة الغذائية أو تعويض ما فقد منها.

السكرين

الجيلاتين

بنزوات الصوديوم

فيتامين أ

فيتامين هـ

الصفحة الرابعة

السؤال الخامس : (١٨ علامة)

أ ( يُمثل العمود (أ) العيوب التي تظهر على المنتجات الغذائية، والعمود (ب) أسباب هذه العيوب. اربط كل عيب من العمود (أ) بسببه من العمود (ب) ثم انقله إلى دفتر إجابتك. (١٠ علامات)

العمود (ب) الأسباب

- أ ( وجود مضادات حيوية في الحليب.
- ب) تعرّض المنتج للتبريد.
- ج) زيادة نسبة الملح.
- د ( زيادة العجن.
- هـ) تلوث الحليب بالخمائر.
- و ( إطالة فترة التخزين.

العمود (أ) العيوب

- ١- انتفاخ علب اللبن الرائب
- ٢- رخاوة اللبن الرائب.
- ٣- تحبّب اللبنة وعدم تجانسها.
- ٤- طعم الجبن المرّ.
- ٥- تفتت ورخاوة الزبد.

(٨ علامات)

ب) استنتج أسلوب غش الحليب لكل حالة من الحالات الآتية:

- ١- كثافة الحليب (١,٠٣٨)
- ٢- انخفاض نسبة حمض البروتريك عند الكشف عنه.
- ٣- تلون الحليب باللون الأزرق عند الفحص باليود.
- ٤- الـ pH للحليب (٦,٩)

﴿ انتهت الأسئلة ﴾



بسم الله الرحمن الرحيم  
امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٢ (الدورة الصيفية)

صفحة رقم ( ١ )

وزارة التربية والتعليم  
إدارة الامتحانات والاختبارات  
قسم الامتحانات العامة

المبحث : علوم مهنية خاصة / تصنيع مركز / ٤٢  
الفرع : الاقتصاد المركزي ( خطة جبريد )

مدة الامتحان :  $\frac{١٥}{٢}$  س  
التاريخ : ١٤ / ٦ / ١٤٠٢

الإجابة النموذجية :

٤٢

رقم النصف  
في الكتاب

رقم النصف في الكتاب	الحوال الأولى	٢٤ علوم
١٧	١ - ( ٥ - ٥ )	( ٥ )
١٥	٢ - ( ٥ - ٥ )	( الرياض )
١١	٣ - ( ٥ - ٥ )	( النظام )
١١١	٤ - ( ٥ - ٥ )	( ٥ )
١١٨	٥ - ( ٥ - ٥ )	( ٥ )
٦٥	٦ - ( ٥ - ٥ )	( ٥ )
٦٨	٧ - ( ٥ - ٥ )	( تقصير المحووم بسبب عدم البادري )
٧٤	٨ - ( ٥ - ٥ )	( ٥ )
١٢٤	٩ - ( ٥ - ٥ )	( الاعفاء )
١٥٢	١٠ - ( ٥ - ٥ )	( الحس المالط )
١٧٤	١١ - ( ٥ - ٥ )	( الازيم )
١٦١	١٢ - ( ٥ - ٥ )	( عرض السويط )

السؤال الثاني :- ٨ اعلامة

- ٢٢ (٨ اعلامة)
- ٤- العوامل الحيائية على تظليل المواد الميكروبات في الحليب
- ١- عدم قتل هليب الحيوانات المصاب (المرضى) مع هليب الحيوانات السليمة
  - ٢- اتباع الطرق السليمة في تجهيز الحيوانات للحلابة (تقوية الفرع و  
نقله وحفظه
  - ٣- المحافظة على نظافة مكان الحلابة .
  - ٤- غسل وتعقيم ادوات الحلابة والحليب .
  - ٥- تبريد الحليب بعد الحلابة مباشرة ونقله بسرعة
  - ٦- الاهتمام بالنظافة الشخصية للعاملين والتأكد من خلوصهم  
من الامراض المعدية . (مطلوب اربع علامات) = ٨ اعلامة

- ١٧٧ ب - ٢٧٧ م وصلاحيات مؤتم الغذاء والادوية الاردنية (٨ اعلامة)
- ١- تطهير الشرفعات والواصفات المتعلقة بالغذاء الحيواني والسودر .
  - ٢- تقييم الغذاء ومطابقته للواصفات القياسية .
  - ٣- منع تداول اي غذاء غير مطاوع للواصفات وعرضه على الاستهلاك
  - ٤- منع الشراء من المصدر لفائت تصدير الغذاء المنتج محلياً .
  - ٥- التفتيش الرقابي على تطهير مياه الشرب الجيد ونظام  
الاستهلاك من قبل المواطنين استاج الغذاء وتداوله
  - ٦- الكفاءة من الجوانب الكيميائية والبيولوجية في مجال الرقابة  
على الادوية .

مطلوب ٥ علامات = ٨ اعلامة



رقم الصلحة في الكتاب	
	علاوة
	سج ٢- علاوة
١٩	١- للاحتوائه على المشتقات الغذائية اللازمة لنموها لما ان ١٤ علاوة
٥٢	٢- لارتفاع نسبة البروتين (٦٥-٦٨) علاوة
٤٠	٣- لقيوتها الغذائية العالية مما يجعلها ملائمة لتوليد اللحم علاوة
٧٥	٤- لارتفاع نسبة المواد الهضمية في اللبن مقارنة باللبن البشري ولارتفاع قيمتها لسهولة الهضم التي تتميز بها العديرة من الاصناف الرفيعة كما انه اضافة الى اللبن يظل مدة حفظه علاوة
٨٢	٥- لسهولة نقله وحفظه وطعمه المميز علاوة
١٧٦	٦- لخصايته المتزايدة من الرغبت في تلبيته الى امره في العصور ادار الرعيه و تقليل الخراف القادمه في تجارة المنتجات الغذائية علاوة
١٦٠	٧- لثباته في سلاسله و استعمالها في الحدود السكانية مختصين بها على الاستهلاك علاوة
	علاوة
١٦٢	١- لثباته في الايام كرم الجميلة
١٦٤	٢- متواكف مع البيئة فيها هو (٤)
١٦١	٣- وقف نشاؤ الخراف والقطا والاعراب بزيادة العدد لهم
١٦٠	٤- رفع العطاء الغذائي فيها م



