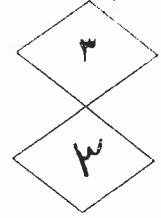


المملكة الأردنية الهاشمية
وزارة التربية والتعليم
إدارة الامتحانات والاختبارات
قسم الامتحانات العامة



امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٨ / الدورة الصيفية

س د
١ ٣٠

(وثيقة محمية/محدود)

مدة الامتحان: ٣٠ دقيقة
اليوم والتاريخ: الاثنين ٢٠١٨/٠٧/٠٢

المبحث: الصناعات الزراعية/الفصل الثاني + المستوى الرابع
الفرع: الزراعي

ملحوظة: أجب عن الأسئلة الآتية جميعها وعددها (٤)، علماً بأن عدد الصفحات (٣).

السؤال الأول: (١٤ علامة)

(٦ علامات)

أ) اذكر ثلاثة لكل مما يأتي:

١- معوقات وتحديات تواجه صناعة الألبان في الأردن.

٢- أسباب تدني نوعية مشتقات الألبان المنتجة محلياً بالطريقة التقليدية.

(٣ علامات)

ب) ما العوامل البيئية التي تؤثر في نسب مكونات الحليب الطازج؟

ج) ما اسم الجهاز/الفحص الذي يتم على الحليب السائل في مصانع الألبان، في كل حالة من

(٥ علامات)

الحالات الآتية:

١- قياس درجة التجمد.

٢- قياس معامل الانكسار.

٣- فحص مواد التثخين مثل النشا.

٤- فحص نسبة الدهن.

٥- قياس الوزن النوعي.

السؤال الثاني: (١٥ علامة)

(٦ علامات)

أ) على دفتر إجابتك، أكمل كل من الفراغات الآتية بالمعلومة الصحيحة:

١- يُعد فيتامين ج (C) من مجموعة الفيتامينات الذائبة في

٢- يتراوح لون الحليب من الأبيض والأبيض المائل إلى الصفرة، نتيجة انعكاس الأشعة الضوئية

من أسطح و

٣- تلوث الحليب بمواد ضارة للصحة، نتيجة الجهل أو الإهمال في إنتاج الحليب ومشتقاته المختلفة،

يعتبر من الغش ال

٤- يُبرّد الحليب مباشرة بعد حلبه إلى درجة حرارة تتراوح بين

٥- عند إجراء فحص العد الكمي للأحياء المجهرية تُزرع عينة من الحليب في وسط غذائي ملائم يتم

تحضيرها على درجة حرارة

يتبع الصفحة الثانية

الصفحة الثانية

(٤ علامات)

(ب) فيما يتعلّق بتصفية الحليب في المصانع، أجب عن الآتية:

- ١- ما الهدف من إجراء هذه العملية؟
- ٢- وضّح آلية إجراء هذه العملية.
- ٣- بيّن سبب رفع درجة حرارة الحليب إلى (٤٠ - ٥٠ س°) أثناء عملية تصفية الحليب الساخن.

(٥ علامات)

(ج) عدّد خمسة من الشروط القياسية لتصنيع الحليب المجفّف.

السؤال الثالث: (١٣ علامة)

(٦ علامات)

(أ) فيما يخص بسترة الحليب في المصانع، أجب عن الآتية:

- ١- ما المقصود بالبسترة؟
- ٢- اذكر هدفين اثنين لعملية البسترة.
- ٣- عدّد طرق بسترة الحليب في المصانع.

(٥ علامات)

(ب) اللبن الرائب، اللبنة، اللبن المخيض (الشنينة) من منتجات الألبان المهمة، أجب عن الآتية:

- ١- ما مبدأ عمل البادئ في صناعة اللبن الرائب؟
- ٢- ما العيب المتوقع حدوثه للبن الرائب المُصنّع عند عدم الإسراع في تبريده؟
- ٣- ما الهدف من إضافة الملح النقي والناعم عند صناعة اللبنة؟
- ٤- اقترح حلًّا واحدًا للتخلّص من عيب الطعم الباهت (الخفيف) في اللبن المخيض.

(علامتان)

(ج) فسّر كلّ ممّا يأتي:

- ١- يُفضّل إنتاج لبن رائب بحموضة منخفضة (٠,٥%) إذا كان المطلوب تحويله إلى لبنة.
- ٢- تجنيس الحليب المُعدّ لتصنيع الجبن.

السؤال الرابع: (١٣ علامة)

(٨ علامات)

(أ) قارن بين كلّ ممّا يأتي:

- ١- القشدة الخفيفة والقشدة المتوسطة من حيث محتواها من نسبة الدهون.
- ٢- الزبدة الصلبة والزبدة الطرية من حيث درجة الحموضة (PH).
- ٣- الأجبان المختمرة والأجبان غير المختمرة من حيث الحاجة لإضافة البادئ في أثناء عملية التصنيع.
- ٤- الحليب المجمّد والشربيت من حيث محتواها من نسبة السكر.

يرجع الصفحة الثالثة

الصفحة الثانية

(ب) يتكوّن هذا الفرع من (٥) فقرات، لكل فقرة أربعة بدائل، واحد منها فقط صحيح، انقل إلى دفتر إجابتك رقم الفقرة والإجابة الصحيحة لها. (٥ علامات)

١- كم كيلوغرام ملح يلزم إضافتها إلى (٥٠) كيلوغرام لبن رائب، إذا كان المقصود تحويل هذه الكمية إلى لبنة مملحة:

٢ * ٨ * ٤ * ١ *

٢- الفلزات الميكانيكية من أكثر الطرق شيوعًا في إنتاج :

* اللبن الرائب. * القشدة. * اللبن المخيض. * الزبدة.

٣- جميع المواصفات القياسية أدناه للسمن المنتج خاطئة، عدا واحدة صحيحة هي:

* يجب أن لا تزيد نسبة الدهن عن (٩٩,٦%) * تحتوي على شحوم حيوانية.
* الحموضة الكلية لا تزيد عن (٠,٤%) * تحتوي على زيوت نباتية.

٤- تُقدّر نسبة الجيلاتين في تركيب الآيس كريم بـ :

* (٠,١ - ٠,٢%) * (١٠%) * (٠,٣ - ٠,٥%) * (١٥%)

٥- الخطوة التي يتم فيها عملية الخفق والتقليب لدمج كمية من الهواء بالمزيج في أثناء تصنيع الآيس كريم هي:
* التعتيق. * التجميد الأولي. * التجميد النهائي. * التجنيس.

﴿ انتهت الأسئلة ﴾



مدة الامتحان: ٣٠ : ٣

المبحث : صناعات زراعية / ف ٢ / ٤٣

التاريخ : ٧ / ١٠ / ٢٠١٨

الفرع : الزراعي

رقم الصفحة في الكتاب	السؤال الأول (٤٤ علامة)	الإجابة النموذجية :
	P - اذكر ثلاثة مميزات وعيوب (٤٤ علامة)	
١٩	١ - مميزات وعيوب :- مميزات :- P - ضعف إنتاج الكلب اللاتج حلاً N - عدم كثرة المزارع والكثافة السكانية D - الاعتقاد بكونه عدو الكلب الحنف R - انخفاض مستوى التكنولوجيا الحديثة E - ضعف الاهتمام بالبحث العلمي H - قلة الاهتمام بتأهيل العاملين W - قلة الاهتمام بالتدريب وعيها	
٣٣	٢ - أسباب نقص نوعية :- P - عدم تشريد الكلب حتى يشاء N - عدم الاهتمام بحياة كلب الكلب D - عدم الاهتمام بالظروف البيئية K - قلة الاهتمام بالظروف البيئية	
٢٥	٣ - العوامل البيئية (٣٤ علامة)	
٣٣	١ - مع الحيوانات :- E - كثرة القناري	
٣٤	٢ - مع الكلاب :- H - كثرة الكلاب	
٤١	٣ - مع مزارع الكلاب :- H - كثرة المزارع	
٤٩	٤ - مع مزارع الكلاب :- H - كثرة المزارع	
٤٩	٥ - قياس الوزن التوحى :- H - الأداة التوحى	

رقم الصفحة
في الكتاب

السؤال الثاني (١٥ علامة)

١- اذكر الفرائض :- (٦ علامات)

٢٩

١- المأكل

٢- حبس
عظمي
عقود

٢- حبس الدين - كتمان الكلب
٥- تقوية مادة الكلى وسد الشبه من الزهون

٤٧

٤- (٤-٦ علامات)

٤٨

٥- (٧-٩ علامات)

٥٠

٥- فرائضه بصفة الكلب (٤ علامات)

٦- خلاصة

٦- التخلع من الامراض الفرية ان وجدت فالكلب
على الامراض الروماتيزم والفتان وغيرها

٧- عروسة

٧- تتم بالقيام بطقس فراق المربي
وسنة من القماش والقطعة او ربة اما والسلاسة

٨- (علامتان)

٨- وذلك لخوف لزوجة الكلب وتربيل الكلب

٧٩

٩- (٥ علامات)

٩- ان يكون له صنف من صنف الام لانها
للواحدة القياسية الا لدية

١٠- ان يكون مالياً على المواد الفرية ليجعلها
الدهن الشا من اذنا حوم الخنازير

١١- ان يكون صغاراً بطاعة المتجارة الطازجة
على صفاء رطل اذا اصفى الى المار من المار على

١٢- (A)

١٢- ليس بواجب الصيام من صف من صف (A)
و (D) مع ضرورة اطلاق ذلك على طاعة البياض

١٣- الاقتراب من الكوفة انكليس على
(١٥ علامة) و كيفية لاكتيل

رقم الصفحة
في الكتاب

السؤال الثالث (١٣ علامة)

١ - فاستقله بستره الكلب : (علامة)

١ - البقرة الكلب : هي معالجة مربية بحسن

في حنك الجوز، أجزاء الكلب أو ضجارت (علامة)

إلى حارة حسنة وفرة زينة عمدة الزينة

القضاء على الأضياء المحرقة الحرفية أو على الأضياء

المحرقة الأضياء

٢ - ١ - البقرة الكلب بقليل أو الأضياء بقليل (علامة)

٢ - القضاء على الأضياء المحرقة الحرفية بقليل

والمحافظة على صحة الأضياء

٣ - التقليل من الضجارت عن المربون فتران

الكلب ، وذلك بإزالة الأضياء وقتها الأضياء

٤ - طريقة البقرة الطيبة

٥ - طريقة البقرة الطيبة (علامة)

٦ - اللبس الأبيض ، واللبس الأبيض المفضل (علامة)

٧ - البس على حويل (١٤) في سائر الأضياء

٨ - البس على حويل (١٤) في سائر الأضياء

٩ - زيادة الكهونة ، البس الأضياء لللبس الأبيض

١٠ - البس على حويل (١٤) في سائر الأضياء

١١ - البس على حويل (١٤) في سائر الأضياء

١٢ - البس على حويل (١٤) في سائر الأضياء

١٣ - البس على حويل (١٤) في سائر الأضياء

رقم الصفحة
في الكتاب

السؤال الرابع (١٣ علامة)

١- قارن بين كل مما يأتي ! (٨ علامة)

١- نسبة الدهن في العذبة الكنتفة (٥٥٪)

نسبة الدهن في العذبة المتوسطة (٢٥-٣٥٪)

٢- درجة الحموضة في الزبدة الطرية (٥,٥) pH

درجة الحموضة في الزبدة اللينة (٤,٩) pH

٣- صفات سادس في الألبان المتخثرة تتكون

على أساس طعم الألبان

أما الألبان غير المتخثرة تصنع بالتجفيف الألبان فقط

بواسطة الآلة في الألبان براونز و الألبان الحفوة

٤- نسبة السكر في الكلب المحمر هو (١٤-١٨٪)

نسبة السكر في الشربة (٥٥-٣٥٪)

٥- اكتب عن مقدر : (٥٥ علامة)

رقم العنق	الامانة العنق
-----------	---------------

١- الكف ٩٥

٢- العذبة ٦٦

٣- الكيف الكلية لا تزيد عن (١٢٪)

٤- التحمير الأول (٣٥-٥٥٪)