تم التحميل من موقع الأوائل التعليمي www.awa2el.net

بسم الله الرحمن الرحيم

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

امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٩

(وثيقة محمية/محدود)

المبحث : العلوم المهنية الخاصة (تصنيع غذائي منزلي)/ف٢ + م٤ مدة الامتحان : ٠٠ : ٢ د س

الفرع : الاقتصاد المنزلي اليوم والتاريخ: الخميس ٢٠١٩/٦/١٣

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

السؤال الأول: (٢٦ علامة)

أ) وضّح المقصود بكل ممّا يأتي: (٨ علامات)

١) فرط الحليب ٢) اللبن المخيض

٣) القشدة ٤) الجرعة المقبولة يوميًا ADI حسب المواصفة القياسية

ب) ضع إشارة (✓) أمام العبارة الصحيحة، وإشارة (X) أمام العبارة الخاطئة في ما يأتي، **وانقل رقم الفقرة والإجابة إلى دفتر إجابتك:** (١٨ علامة)

١) ( ) تتراوح نسبة الدهن في أنواع الحليب المختلفة حوالي (٣ – ٨)% تقريبًا.

٢) ( ) الحليب المُجفّف هو الحليب الذي تم تجفيفه لتصل نسبة الرطوبة فيه إلى (٤٠)%.

٣) ( ) كلّما زادت حموضة الحليب زادت سرعة التجبّن لزيادة تأيّن الكالسيوم.

٤) ( ) يُصفّى الزبد المصهور على درجة حرارة (٦٠)° س.

٥) ( ) من الشروط العامة لاستعمالات المضافات الغذائية في التصنيع الغذائي أن تخضع بصفة دورية للفحص والمتابعة وإعادة تقييمها من حين إلى آخر.

٦) ( ) نظام الهسب هو الخطوة التي يُمكن عندها تطبيق وسائل التحكّم لمنع الخطر الذي يُهدّد سلامة الغذاء.

٧) ( ) من الحالات التي لا يُصرَّح فيها باستعمال المواد المضافة الغش أو خداع المستهلك أو إخفاء عيب.

٨) ( ) يُقاس معامل الانكسار للحليب باستعمال جهاز يسمى الرفراكتوميتر.

٩) ( ) من صفات الحليب الخام عالي الجودة أن يكون ناتجًا من أكثر من نوع من الحيوانات الحلوبة.

السؤال الثاني: (٢٤ علامة)

أ) اذكر اثنين لكل ممّا يأتي: (٦ علامات)

١) أساليب غش الحليب بمحاولة إظهاره بنوعية أحسن ممّا هو عليه.

٢) أسباب زيادة الحموضة في اللبن الرائب.

٣) أمثلة على أجبان مُتخمّرة.

يتبع الصفحة الثانية/ ...

تم التحميل من موقع الأوائل التعليمي www.awa2el.net

تم التحميل من موقع الأوائل التعليمى www.awa2el.net

ب) أكمل الفراغ في العبارات الآتية، **وانقل رقم الفقرة والإجابة كاملة إلى دفتر إجابتك:** (١٨ علامة)

١) يُعدّ الماء المُكوّن الرئيس للحليب وتتراوح نسبته في معظم الثدييات من (-)%.

٢) يُخزَّن اللبن المخيض مُبرّدًا على درجة حرارة (-) س.

٣) الحليب الذي تم تجزئة حبيبات الدهن فيه إلى حبيبات صغيرة هو الحليب ..... .

٤) من أسباب اصفرار الجبن النابلسي داخلها وخارجها ..... .

٥) تحتوي القشدة المتوسطة على نسبة دهن بين (-)%.

٦) من مضادات الأكسدة الصناعية المضافة إلى بعض الأغذية ..... .

٧) من اللجان المسؤولة عن الرقابة والتشريعات المُتعلّقة بمضافات الأغذية هيئة دستور الأغذية و..... .

٨) أهم الأحياء الدقيقة التي تُسبّب فساد الأغذية البكتيريا والخمائر و..... .

٩) عند حفظ الجبن البلدي في محلول منخفض التركيز أقل من (١٣)% يصبح قوام الجبن ..... .

السؤال الثالث: (٢٤ علامة)

أ) علّل كلاً ممّا يأتي: (١٢ علامة)

١) يمتاز الجبن بالقيمة الغذائية المرتفعة.

٢) ظهور الطعم المرّ في الزبد.

٣) إضافة الملح عند تصنيع اللبنة.

٤) يتزايد الاهتمام العالمي بالوسائل الوقائية التي تساعد على ضمان سلامة الأغذية.

٥) استعمال مُثبّتات في صناعة الآيس كريم.

٦) عند تصنيع الجبن البلدي تُبطّن القوالب بقطع الشاش النظيف المُعقّم.

ب) قارن بين كل ممّا يأتي: (١٢ علامة)

١) عمليتي **البسترة والتعقيم للحليب** من حيث:

أ – التأثير في لون الحليب ب– التأثير في البروتينات

٢) **الجبن الجاف والجبن الجاف جدًا** من حيث:

أ – نسبة الرطوبة ب– مدة الحفظ

يتبع الصفحة الثالثة/ ...

تم التحميل من موقع الأوائل التعليمى www.awa2el.net

تم التحميل من موقع الأوائل التعليمى www.awa2el.net

السـؤال الرابع: (٢٦ علامة)

أ) قدِّم اقتراحًا واحدًا لمنع حدوث كل مشكلة من المشكلات التصنيعية الآتية: (١٠علامات)

١) الطعم المعدني في الزبد.

٢) تَشكُّل الغازات في اللبن الرائب.

٣) انتفاخ عبوة اللبنة.

٤) ظهور طعم كبريتي عند غلي الحليب.

٥) ظهور طعم مُتزنّخ في الجبن البلدي.

ب) حدِّد أربعًا من المؤسسات الحكومية التي لها علاقة بصحة الغذاء وسلامته في الأردن. (٨ علامات)

ج) عدِّد أربعةً من التفاعلات الكيميائية المُسبّبة في تلف المواد الغذائية. (٨ علامات)

السـؤال الخامس: (٢٥ علامة)

أ) عدِّد ثلاثًا من شروط وعوامل نجاح تصنيع السمن البلدي. (٦ علامات)

ب) اذكر ثلاثةً من أسس نظام (الهسب). (٦ علامات)

ج) عدِّد أربعًا من صفات اللبنة عالية الجودة. (٨ علامات)

د) رتِّب خطوات إنتاج القشدة الآتية حسب التسلسل: (٥ علامات)

- تجميع طبقة القشدة
- غلي الحليب وتبريده
- حفظ المنتج مبردًا في الثلاجة
- ترك الوعاء في مكان بارد من (٢٤-٣٦) ساعة
- التعبئة ووضع ملصق البيانات

﴿ انتهت الأسئلة ﴾

تم التحميل من موقع الأوائل التعليمى www.awa2el.net

تم التحميل من موقع الأوائل التعليمي www.awa2el.net

بسم الله الرحمن الرحيم

امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٩

صفحة رقم (١)

وزارة التربية والتعليم
إدارة الامتحانات والاختبارات
قسم الامتحانات العامة

المبحث : العلوم الحياتية والبيئية / الصف الحادي عشر / المسار العلمي

مدة الامتحان: د س / ٢ ٣٠

الفرع : الاستعداد المشترك

التاريخ : ٢٠١٩/٦/١٣ م الخميس

الإجابة النموذجية :

رقم الصفحة في الكتاب	
	السؤال الأول : (٣٦ علامة)
	أ) وضع الخط تحت كل عبارة أو كلمة : (٨ علامات)
١٣	١) خرط الحليب : هو حالة تحدث عند تخثر الحليب الحامضة حيث يتفكك البروتين بالماء ، الخرط طريقة للكشف عن التلوث بالجراثيم التي تزيد من الحموضة ، كما أنه إضافة الحامض وتسخين يستخدم في إنتاج الجبن السريع من الحصول على منتجات أخرى للحليب
٨٣	٢) اللبن الخفيف : صرف أحد منتجات الألبان السائلة ، وهو ذو طعم حامضي منعش ، كما أنه منتج ثانوي عند تصنيع الزبد بالطريقة البدائية ، وهو المصل البني الناتج من خض اللبن الرائب أو القشدة المخمرة بعد نزع الزبد منها.
١٠٦	٣) العشبة : الجزء من الحليب الذي تركز فيه نسبة الدهن ، حيث يفصل عن الحليب بواسطة الفازات أو الجاذبية الأرضية.
١٦٥	٤) الجبنة المعتولة : هي تلك الأنواع من الجبن التي تتم عملية التخمير فيها بواسطة البكتيريا المحبة للحرارة ، فإن الأنزيمات المسئولة عن تخمير وتحسين هذه الجبنة بعد عملية (مخ الكتل) تعمل بشكل أسرع.
	* كل تعريف علامتان ، (٤×٢) = ٨
	ب) ضع (√) أو (X) : (١٨ علامة)
١٣	١) √
٥١	٢) X
٩٣	٣) √
١١٨	٤) √
١٦٤	٥) √
١٧٣	٦) √
١٦٥	٧) √
٢٠	٨) √
٢٩	٩) X
	* كل نقطة لها علامتان (٩×٢) = ١٨

تم التحميل من موقع الأوائل التعليمي www.awa2el.net

تم التحميل من موقع الأوائل التعليمى www.awa2el.net

رقم الصفحة في الكتاب	
	السؤال الثانى (٤ درجة)
	أ) اذكر اثنين للإضافات (٤ درجات)
٣٤	١) - الغش بإضافة مواد حافظة مثل H_2O_2
	- الغش بإضافة مواد تزيد من الكثافة مثل الـ CaO الطباشير
	بياض البيض، الدقيق، الصمغ، صفار البيض، الجلاتين
	- الغش بإضافة مواد ملونة مثل السكر المحروق أو الملونات الصناعية
	* (أسلوب ٢ نقط)
٦٨	٢) - زيادة كمية الماء المضافة
	- إطالة مدة التحضين
	- زيادة درجة حرارة التحضين
	* (أسلوب ٢ نقط)
٩٢	٣) أضرار التسمم بالنيتريت = (٢ × ٣) = ٦
	ب) أكمل الفراغ في العبارات الآتية: (٨ درجات)
١٠	١) (٨١ - ٨٨)٪
٨٢	٢) (٤ - ٥)°س
٥١	٣) التجنيس
٩٧	٤) اختلاط حليب البقر
١٠٦	٥) (٥٠ - ٣٥)٪
١٦١	٦) ثاني أكسيد الكبريت (SO_2)
١٦٥	٧) لجنة مصانع الأغذية
١٣٣	٨) الإضافات
٩٧	٩) طرق وغيرها سلم
	* (كل نقطة / أمثلة / إضافة ، (٢ × ٩) = ١٨

تم التحميل من موقع الأوائل التعليمى www.awa2el.net

تم التحميل من موقع الأوائل التعليمى www.awa2el.net

رقم الصفحة في الكتاب	
	السؤال الثالث :- (٤٠ درجة)
	أ) علل :- كل مما يأتي :- (٢٠ درجة)
٩١	١) لاحتوائه على البويضات بداخله ، لإدماج الحديث .
١١٣	٢) ضعف نشاط الغدد الصماء ، لقلة الهرمون لعدم كفاية البترة والتبويض بالإضافة الدهنية بعد البترة (مطلوب سببين فقط)
٥٥	٣) وطيل مدة حفظ اللبن .
١٧٠	٤) وفاة الكثير من الأشخاص المصابين بأحد الإصابات بالأوراق لتستقبل عن طريق الأذنين وما ينتج عنها من مشاكل صحية واقتصادية كبيرة .
١٦٢	٥) لتحسين القوام وإعطاء مظهر أفضل .
٩٥	٦) طريقة الري : قطع الخشبة الصغيرة للزرع والسماح بتصريف الري المتبقي .
	* كل نقطة لها علامتان (٦ × ٢) = ١٢
	ب) قارن :- (١٢ درجة)
٩٤	١) • البترة (٦ درجات)
	- التأثير في الحليب : لا تؤثر في الحليب (١٥ درجة)
	- التأثير في الإدرار : تأثر البويضات بنسبة أقل من التعقيم (١٥ درجة)
٩٤	• التعقيم
	- التأثير في الحليب : يقلل من الحليب الناتج (١٥ درجة)
	- التأثير في البويضات : تأثر البويضات بنسبة أكثر من البترة (١٥ درجة)
٩٢	٢) • الجسم الجاف (٦ درجات)
	- نسبة الدهون : تتراوح بين (٣٥ - ٥٠)٪ (١٥ درجة)
	- محتوى الماء : نسبة الماء أقل (١٥ درجة)
٩٢	• الجسم الجاف ص ١
	- نسبة الدهون : أقل من ٣٥٪ (١٥ درجة)
	- محتوى الماء : نسبة الماء عالية (١٥ درجة)

تم التحميل من موقع الأوائل التعليمى www.awa2el.net

تم التحميل من موقع الأوائل التعليمى www.awa2el.net

رقم الصفحة في الكتاب	
	السؤال الرابع: (٦ درجة)
	أ) تتم تربية الأبقار (١٠ درجات)
١١٣	١) عدم استخدام أدوات معدنية في التضبع
٦٨	٢) استعمال أوانٍ نظيفة (الطلب الأول)
٦٨	مراعاة عدم بكوث الباذنج بالحائر أو تلوث الحلب بعد مطابقته حراريًا.
٦٧	٣) مراعاة عدم تكوين فقاعات داخل اللبن (الطلب الثاني)
	- عدم التكوث بالحائر
	- كفاية التبريد في مراحل الإنتاج
٤٠	٤) مراعاة صحة العاملين المناسبة وعدم الإصابة بالعدوى.
٩٧	٥) - استعمال حليب نظيف صحيح خالٍ من الإصابة لصحة وطاقة الحلابة للحصول على نسبة الحلب للتلوث بصورة جيدة لإصابة الحيوان بالعدوى وضبط الجنة تحت ظروف صحية بعيدة عن الضرر والإضافة (الطلب الثاني) أن تكون سليمة واستخدام أوعية تخزين خاصة.
	(مجموع الدرجات لا تزيد عن ١٠ درجات) (٥ × ٢) = ١٠
	ب) (٨ درجات)
١٢٦	١) صناعة الزبادي ٢) صناعة الجبن الجاف والمالح
١٢٧	٣) صناعة الجبن الطري ٤) صناعة الكريمة
	٥) البسكويت ٦) الآيس كريم
	٧) صناعة الصابون الجاف ٨) صناعة البسكويت
	* الطلب ٤ فقط (٤ × ٢) = ٨
١٣٦	ج) (٨ درجات)
	١) التحلل
	- التأكسد
	- الملوحة
	- التغيرات الطبيعية
	كل إجابة لها عدد مكافئ (٤ × ٢) = ٨

تم التحميل من موقع الأوائل التعليمى www.awa2el.net

تم التحميل من موقع الأوائل التعليمى www.awa2el.net

رقم الصفحة في الكتاب

السؤال الخامس (٢٠ علامة)

أ) شروط وعوامل نجاح تصنيع السلع البديلة (اقرأ) ١١٩

١- طريقة التصنيع
٢- جودة المواد التي تدخل في السلعة المصنعة
٣- أن يكون معدل التشغيل من الحديد الذي لا يصدأ (الستانلس ستيل)
٤- التقليل من الفاقد وإزالة الأعمدة كلما أمكن.

* المطلوب ٣ نقاط فقط، (٣×٢) = ٦

ب) أسس نظام الجودة الشامل (٦ علامات) ١٧٣

١- تحليل المخاطر
٢- تحديد نقاط الضبط الحرجة في العملية
٣- تثبيت حدود للإجراءات الوقائية بكل نقطة ضبط حرجة ثم تحديدها.
٤- وضع الإجراءات لمراقبة نقاط الضبط الحرجة
٥- وضع نظام الإجراءات التصحيحية.
٦- تأسيس نظام للتوثيق عن نظام الجودة
٧- وضع إجراءات التحقق من صحة عمل النظام.

* المطلوب ٣ نقاط فقط، (٣×٢) = ٦

ج) صناعة اللبنة عالية الجودة (٨ علامات) ٧٦

١- أن تكون ذات لون وطعم ورائحة طبيعية مميزة وأن تخلو من أي مواد ملونة أو حافظة
٢- أن تخلو من أي شوائب ومواد غريبة
٣- أن تكون متجانسة القوام
٤- أن تخلو أوعية اللبنة وأدواتها كافة من البكتريا والمواد الملوثة كالطحلب وغيره.

يتبع السؤال الخامس

تم التحميل من موقع الأوائل التعليمى www.awa2el.net

تم التحميل من موقع الأوائل التعليمى www.awa2el.net

(٥)

رقم الصفحة في الكتاب	تابع السؤال الخامس // فرع ب
٧٦	٥- يسمح بإضافة بعض المواد المنكهة والملونة مثل الكاكاو والشوكولاتة والجوز ... الخ) كما وكيف حسب مواصفات المنتج النهائي ٦- ألا تزيد نسبة الرطوبة المكتسبة في البسكويت العادي عن (٥٪) وألا تزيد هذه النسبة عن (٢٫٥) في مجموعة كعك الكريمة في البسكويت والبسكويت المحشي. ٧- ألا تزيد نسبة الدهن عن (١٠)٪ في البسكويت العادي وألا تزيد عن (٥٪) في البسكويت المحشي والبسكويت المحشي * المطلوب ٤ نقاط فقط (٤ × ٢ = ٨)
١٠٨	د) خطوات إنتاج البسكويت: (٥) علامات ١- فرن الكليب وتبريده ٢- ترك العجين في مكان بارد (الثلاجة) ٢٤ - ٣٦ ساعة ٣- تجهيز طبلية البسكويت. ٤- التبطين ووضع الحشو والبيانات ٥- وضع المنتج مبرداً في الثلاجات. (٥ = ١ × ٥)

تم التحميل من موقع الأوائل التعليمى www.awa2el.net