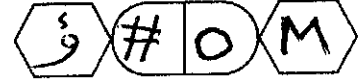




بسم الله الرحمن الرحيم



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



امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٩

المبحث : الصناعات الزراعية / الفصل الثاني + المستوى الرابع (وثيقة محمية/محدود)
الفرع : الزراعي
مدة الامتحان : ٣٠ ١ ٣٠
اليوم والتاريخ: الاثنين ٢٤/٦/٢٠١٩

ملحوظة : أجب عن الأسئلة الآتية جميعها وعددها (٤)، علماً بأن عدد الصفحات (٣).
السؤال الأول: (١٤ علامة)

- أ) وضح المقصود بكل مما يأتي: (٦ علامات)
- ١- الوزن النوعي للحليب.
 - ٢- البادئ.
 - ٣- المنفحة.
- ب) استنتج هدفاً واحداً لكل خطوة من الخطوات الآتية التي تجري على الحليب السائل: (٣ علامات)
- ١- فحص نظافة الحليب (الرواسب).
 - ٢- قياس درجة تجمد الحليب.
 - ٣- تقدير نسبة الدهن.
- ج) يُعاني قطاع صناعة الألبان الأردني مجموعة من التحديات والمعوقات، اذكر خمسة منها. (٥ علامات)

السؤال الثاني: (١٧ علامة)

- أ) فيما يتعلّق بالخصائص الحسية والفيزيائية للحليب، عدّد ثلاثة من العوامل التي تؤثر في: (٩ علامات)
- ١- اختلاف لون الحليب.
 - ٢- طعم الحليب.
 - ٣- درجة غليان الحليب.
- ب) على دفتر إجابتك أكمل كلاً من الفراغات الآتية بالمعلومة الصحيحة: (٨ علامات)
- ١- تتباين نسب مكونات الحليب من حيوان لآخر لعوامل منها أو
 - ٢- من الفيتامينات الذائبة في الماء و
 - ٣- يتراوح الوزن النوعي للحليب البقري ما بين (..... إلى).

الصفحة الثانية

السؤال الثالث: (١٣ علامة)

- (أ) عدد ثلاثة من الشروط القياسية لتصنيع الحليب المبستر. (٣ علامات)
- (ب) اذكر الطريقتين المستخدمتين لتصنيع الحليب المقعم. (علامتان)
- (ج) عند فرز الحليب بالفراز ذو الأقماع وتعرضه لطرد مركزي عالي يفصل الحليب إلى ثلاثة أجزاء، وضّحها. (٣ علامات)
- (د) تمر معظم الأجبان عند صناعتها بالخطوات الرئيسية، تتبع هذه الخطوات من بعد خطوة إعداد الحليب إلى خطوة تشكيل الجبن. (٥ علامات)

السؤال الرابع: (١١ علامة)

- (أ) علّل كلاً مما يأتي: (٤ علامات)
- ١- فحص العدّ الكلي للأحياء المجهرية والتي تُجرىه مصانع الألبان على الحليب.
- ٢- بعد إذابة الزبدة المستخدمة في تصنيع السمن، يُضاف الملح بنسبة (٣%) من وزن الزبدة.
- (ب) يتكوّن هذا الفرع من (٧) فقرات، ولكل فقرة أربعة بدائل، بديل واحد منها فقط صحيح. انقل إلى دفتر إجابتك رقم الفقرة واكتب أمامه البديل الصحيح: (٧ علامات)
- ١- يبرّد الحليب في وحدة التبريد في جهاز البسترة إلى درجة حرارة:
- (٥-٦ س°) • (٧-٨ س°) • (٩-١٠ س°) • (٢-٣ س°)
- ٢- لبن بقري أو غنم أو ماعز كامل أو منزوع الدسم مضافاً إليه ملح و ماء هو:
- اللبن (الإقط) • اللبن الرائب • اللبن المخيض • القشدة
- ٣- تحتوي القشدة المتوسطة على نسبة دهن تقدر بـ :
- أكثر من (٣٦%) • (١٥-٢٤%)
- (٢٥-٣٥%) • (١٠-١٤%)
- ٤- يظهر القوام الرملي في الزبدة بسبب:
- تحلل الدهون • استخدام قشدة حلوة
- أكسدة الدهون • زيادة العجن والعصر

يتبع الصفحة الثالثة

الصفحة الثالثة

٥- الأجبان التي يضاف أثناء صناعتها بادئ يحتوي على بكتيريا حمض اللاكتيك هي:

- الأجبان المطبوخة
- الأجبان المحفوظة بالمحلول الملحي
- الأجبان المتخمرة
- الأجبان غير المتخمرة

٦- يعتبر من الأجبان الجافة جداً:

- البارميزان
- التشدر
- الروكفورت
- البلدي

٧- يُضاف بنسبة (٠,٠١ - ٠,٠٢ %) من وزن الحليب للتغلب على ضعف الخثرة عند تصنيع الجبن:

- صبغة الأناناس
- انزيم الرنين
- كلوريد الكالسيوم
- ملح الطعام

﴿ انتهت الأسئلة ﴾

تم تحميل هذا الملف من موقع الأوائل التعليمي

www.awa2el.net

بسم الله الرحمن الرحيم

امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٩



وزارة التربية والتعليم
إدارة الامتحانات والاختبارات
قسم الامتحانات العامة

حفة ٢١٨

صفحة رقم (١)

المبحث :

الطعام والبروتين
الزراحي

مدة الامتحان: ٣٠

التاريخ: ٢٤/٦/١٩

الإجابة النموذجية :

السؤال الأول (٤١ ع)

رقم الصفحة
في الكتاب

P - وهو المصنوع من
٤٦ ع (٣٤٣)

١ - الوزن النوعي للليب : وزن حجم معين من الكلب مع صواباً على ٣٣
وزنه الكلي نفسه في الماء عند درجة حرارة (١٥٠) (٤)
٢ - البازيخ : هي تلك التي تتكون من نوى واهل أو أكثر ١٨
في الأنسجة المحيطة بالنافذة تقوم بفردها او جمعها لملل
تجارات فلهذا هي الاغذية السوفيات اطوار ضائقة حيزه
الكتابات القلائد

٣ - المنغرة : مستطلة بالعرض الامعة للعمود الرضفة ١٢٧
وتكون من سبعة عاكس من انزيم الرينج في سبعة
طبقة من انزيم البيبين

٤ - استتيع هضماً واهلاً : (٣٤ ع) (٣٤٣)
١ - امضغ في تناول الكلب بالحواء الفضية القوية ٤٨
بالسنة الحرة

٢ - التناهي من عدم اضافة الماء للكب ٤٩
٣ - ان سبعة اليبون كبد و كبد وقية القلائد
٤ - امكانه تزيح من زوال اليبون او كلبه راجعاً الى خلاف
افضل (نفسه كلب)

A - (٥٤ ع) (٤١٥)
١ - صنعاً نتاج الكلب الطازج محلياً ١٩
٢ - عن كفاية اليبون والكرباط السريعة المتكاملة
٣ - الايقاد ككل ريشه كلب كلب الحفنة لا تروى
٤ - اختلاف شوى الكلب ولها الكثير من الترفه في علاجها
واكامة الامراض اللبني ٢٢٤

٥ - قلص اليبون من سبعة اليبون في صباغ اليبان عند سبعة
تم التحميل من موقع الأوائيل التعليمي

السؤال الثاني (١٧ علامة)

رقم الصفحة
في الكتاب

(٣٣) (٣٣) (٣٣)

(٩ علامة)

١ - مناقشة : عوامل توريث لون الكلب

٢ - اشرح الكيوان ب نوع الغذاء وكيفية طوار الحياة والمنفعة فيه
٤ - مكونات الكلب

٣٢

٣ عوامل توريث طعم الكلب

٤ - أخصية الكيوان ب - طعمون والتغذية الكيوان
٥ - الإسهال المبرح ب - الحامض الكبريتي

٣٣

٣ عوامل توريث ذراع خلف الكلب

٤ - إضافة أطوار للكلب
٥ - أهمية الزئبق لعل الكلب
٥ - إضافة المواد الكافية لكلب

ب - أكل الفراغات : (٨ علامة)

٢٥

١ - عوامل الوراثية ب - العوامل البيئية (٣ علامة)

٢ - مبرح فيضانات ب (B) (٣ علامة)

٣ - فتاسين ج (C)

٣ - الوزن السنوي للكلب (١,٢٩ - ١,٣٤) (علشان)

رقم الصفحة
في الكتاب

السؤال الثالث (٣ علامة)

٣١
١٧٦

(٣ علامة)

١- عدد ثلاثي

أ- أن يكون مجموع أرقامه خام طابعه للمواصفة القياسية الاصلية

ب- ألا يشاط بالكلية المحقق

٢- أن يكون نسبة الترتيب في الكسب المبرر كما هو

كبرادون (٣-٥) أو فنوع الترتيب جزئياً

كبرادون (١-٣) أو فاقه الترتيب كليا أو

أقصر (صحيح)

٣- أن يتصل بنقاطها الأصلية غير الملتصقة عن

(١٨,٧٥ - ١٨,٧٥) في أشكال الكسب للبرهان

٧٨ (٥ علامة)

ب- اذكر الطريقين

١- التعميم بالتأني

٢- التعميم بالكتابة القائفة

٤- عند فرز الكسب بالفراز ذو الإجماع (٣ علامة)

١- أن أقل مكونات الكسب يذهب إلى الأمام والخامس إلى الخلف

التي تتجه على سطح الأضلاع للقطر المختصين

وتسمى نقاط الفرز

٢- حيث الفرز أفقي بين القطر الأمامي والخارج

للنقطتين الخارج لعددها متساوية حيث الفرز

٣- الفكرة وهي أن أفق المكونات التي تتفرع

تتوالى المركز، أو تتجه أسفل القطر الأمامي

لتخرج منها أفقياً أو عمودياً

صفحة رقم (٤)

رقم الصفحة في الكتاب	
١٣١/٩	١ - كم معلم الإحصاء : (٥٤٦٤)
	٢ - إضافة السارد
	٣ - التحليل
	٤ - تقطع الكثرة
	٥ - التهجئة
	٥ - الشكل

صفحة رقم (٥)

السؤال الرابع (١١ علامة)

رقم الصفحة
في الكتاب

٩ - اعل كبر "عياي" ! (٤ علامات) (٤×٤)

١ - ٩ - كبر جودة الكلب ككبر جودة الكون ٤٨

٢ - ٩ - اطلالة حبة خبز السن . ١٢١

٣ - اشرح فعل الرهن عن المواد غير الرهنية
 لزيادة الوفاء من الكثافة لتأثير الواسع

٤ - اشرح على حسب البروتينات وزيادة
 كمية الموترية (البروتينات والمواد غير الرهنية) التي

(٤ علامات)

٥ - ٥ - ٦

٦ - اللبن الحريف ٩٩

٧ - (٥٥ - ٥٣) ١٠٥

٨ - زيادة العين والقر ١١٥

٩ - اجهان المنخرة ١٢٩

١٠ - البارميزان ١٥٨

١١ - كلبه انكاسيوم ١٣٠