

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

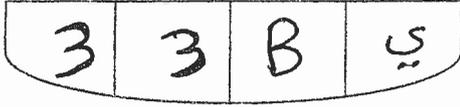
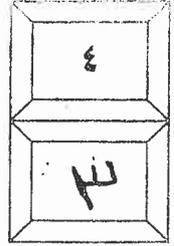


الجمهورية الأردنية الهاشمية

وزارة التربية والتعليم

إدارة الامتحانات والإقباراة

قسم الامتحانات العامة



امتحان شهادة الدراسات الثانوية العامة لعام ٢٠١٨ / الدورة الشتوية

س د

مدة الامتحان : ١٥ : ١

اليوم والتاريخ: الاثنين ٠٨/٠١/٢٠١٨

(وثيقة محببة/محمود)

المبحث: الصناعات الزراعية / الفصل الثاني + المستوى الرابع

الفرع: الزراعي

ملحوظة: أجب عن الأسئلة الآتية جميعها وعددها (٤)، علماً بأن عدد الصفحات (٢).

السؤال الأول: (١٤ علامة)

(٦ علامات)

أ) وضح المقصود بكل مما يأتي:

١- اللزوجة. ٢- الألبان المتخمرة. ٣- المتلجات اللبنية.

(٥ علامات)

ب) وضح الأغراض الاقتصادية الخمسة التي تحققها صناعة الألبان في الأردن.

ج) استنتج هدفاً واحداً لإجراء كل من الخطوات الآتية والتي تتم على الحليب السائل في مصانع الألبان: (٣ علامات)

١- التصفية.

٢- تعديل تركيب الحليب.

٣- التجيس.

LEARN 2 BE

تم التحميل هذا الملف من موقع الأوائل التعليمي

www.awa2el.net

السؤال الثاني: (١٣ علامة)

(٦ علامات)

أ) فيما يتعلق بجودة الحليب الطازج، عدد ثلاثة لكل من:

١- تأثير الأحياء المجهرية في الحليب.

٢- معاملات يمكن أن يلجأ إليها المزارع بهدف غش الحليب بشكل مقصود.

(٥ علامات)

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

١- تتباين نسب المكونات الرئيسية للحليب الطازج من حيوان إلى آخر ومن سلالة إلى أخرى حسب

العوامل و

٢- من الفيتامينات الذائبة في الدهن و

٣- تبلغ درجة تجمد الحليب البقري

(علامتان)

ج) كيف يمكن الكشف عن مدى كفاءة عملية بسترة الحليب في مصانع الألبان؟

يتبع الصفحة الثانية/،،،،

الصفحة الثانية

السؤال الثالث: (١٤ علامة)

- أ) عدد ثلاثة من الشروط القياسية لتصنيع الحليب المعقم. (٣ علامات)
- ب) فيما يخصّ تجفيف الحليب بطريقة التجفيف الرذاذي، أجب عن الآتي:
١- كم تبلغ نسبة المواد الصلبة الكلية في الحليب المجفّف عند استخدام هذه الطريقة؟
٢- اذكر ثلاث مزايا لاستخدام هذه الطريقة.
- ج) بعد أن يتم استلام الحليب، اذكر خطوات تصنيع القشدة في مصانع الألبان بالترتيب. (٣ علامات)
- د) سمّ أربعاً من المواد المضافة أثناء عملية الطبخ للأجبان المطبوخة في المرحلة الأولى. (٤ علامات)

السؤال الرابع: (١٤ علامة)

- أ) احسب باستخدام الطريقة الحجمية، نسبة ريع الآيس كريم، إذا كان حجم مزيج الآيس كريم (١٠٠) سم^٣، وحجم المنتج النهائي لنفس الكمية بعد التصنيع (١٩٠) سم^٣. (٣ علامات)
- ب) علّل كلاً مما يأتي:
١- قيام مصانع الألبان بفحص العدّ الكلي للأحياء المجهرية بعد استلامه من مصادر متعدّدة.
٢- ضرورة وصول درجة حرارة السمن إلى (١١٥-١٢٥ س) عند نهاية الغلي في أثناء تصنيع السمن البلدي.
ج) انقل إلى دفتر إجابتك رقم الفقرة والإجابة الصحيحة أمامها كتابة:
١- في البسترة البطيئة يُسخّن الحليب لدرجة حرارة (٦٣ س) ثم يُحجز لمدة:
• (٤٥) دقيقة • (٣٠) ثانية • (١٥) دقيقة • (٣٠) دقيقة
٢- أيّ من العيوب أدناه يحدث في اللبن المخيض (الثنيّة) بسبب بسترة الحليب على درجات حرارة منخفضة:
• الطعم الباهت • انفصال الشرش • القوام الضعيف • زيادة الحموضة والطعم اللاذع
٣- تقدّر نسبة الدهن في القشدة السمكية بـ:
• (٢٥%) • (٣٥%) • (٣٦%) • (٣٠%)
٤- يظهر الطعم الشحمي أحياناً في الزبدة المنتجة بسبب:
• استخدام قشدة حلوة • أكسدة الدهن • المبالغة في غسل الزبدة • ارتفاع درجة حرارة البسترة
٥- المنتج النهائي لعملية التجبنّ الحمضي في أثناء تصنيع الجبن هو:
• لاكتات الكالسيوم + كازين • باراكازينات الكالسيوم
• لاكتات الكالسيوم • باراكازينات الكالسيوم + حمض اللاكتيك
٦- الانزيم الأكثر استخداماً على الصعيد التجاري في إنتاج الجبن هو:
• الرنين • البيبسين • الاميليز • الليباز
٧- الخطوة التي تهدف إلى زيادة توزيع حبيبات الدهن في أثناء تصنيع الآيس كريم هي:
• التعتيق • التبريد • التجميد الأولي • التجنيس

انتهت الأسئلة

١- فتابله بجزء الكلب (١ علامة) ٢٣٧٢

٢- تأثير الأضداد المحترقة (٣) نقاط ٣٩

١- أفرز الزعاج حلا للدهون والبروتينات البروتينية

٢- تحرك الكلب لتكوين من الأكليل وكل هذا الفوسفات

٣- تحويل السكر الأوكسوز بالبروتينات السيليكوزون

٤- أكثر دهون الكلب

٥- أفرز الزعاج حلا للبروتينات والدهون

٦- تحليل البروتينات

٤١

١- أضاد الماء للكلب

٢- تنوع الدهن في الكلب

٣- أضاد مواد تتحلل مثل البروتينات أو الجلوتين

٤- أكل الفراخ (٥ علامات) ٣٥

١- تباين بين الأجزاء الرئيسة للكلب لطابع

من صوان إلى آخر ومن سلة إلى أخرى حسب

العوامل الواسية و العوامل السعة

٤٩

١- عن الفيتامينات الزائفة في الدهن

فيتامين (A) و فيتامين (D)

وفيتامين (E) أو فيتامين (K)

٢- تبلغ درجة تحرك الكلب البروتينات (٥ علامات) ٣٣

٦٧

(٤ علامات)

١- عن طرس الكلب عن وجود البروتينات الفوسفاتية المطوارة

أهلا على الكلب والذي يتلف بالعائلة الحرارية

مع إن عدم تلبية رطله مؤثر على كفاءة

العائلة الحرارية أو عدم كفاءة الزمن والأثر

للبيطرة .

رقم الصفحة
في الكتاب

السؤال الرابع (٤٤٤)

١- امة سنة الربيع : (٣٤٤٤٤)

الربيع = $\frac{1}{9}$ - $\frac{1}{10}$ = $\frac{1}{90}$ - $\frac{1}{10}$ = $\frac{1}{90} - \frac{10}{90} = -\frac{9}{90} = -\frac{1}{10}$
الوزن نفسه من الربيع

٢- $\frac{1}{9} - \frac{1}{10} = \frac{1}{90} - \frac{10}{90} = -\frac{9}{90} = -\frac{1}{10}$

الزئبق = $\frac{1}{9}$

٣- على كل كبر عاتقك : (٤٤٤٤٤)

٤- ففي العبد الكلي نزلها المجرية بتكهن
٤٨ أهمية هذا العلم عن تحيد جودة الكلب
وبالامة الحيوانات

٥- لأن زيادة السن يؤذي الكلى أكثر من السن
وأن عدم علاج الكلى يؤدي إلى أمراض خطيرة يعجزنا
سواء عن علاجها وهذا ينطبق على هذه الفئة وتحتية
وذلك لعدم تخليص الكلى من الجوامد البنية تماماً

٦- امتيا من صفة : (٤٤٤٤٤)

رقم الفترة	الإجابة الصحيحة
١	٣ نقطة
٢	انقضاء الربيع
٣	٣
٤	أكثر الزئبق
٥	أكثر الكلى + الكلى
٦	الزئبق
٧	التجنية