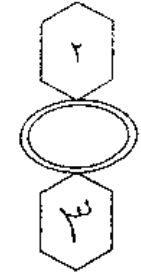


بسم الله الرحمن الرحيم



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



## امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٩ / التكميلي

(وثيقة محمية/محمود)

د س

٢ : ٠٠

اليوم والتاريخ: الاثنين ٠٥/٠٨/٢٠١٩

المبحث : العلوم المهنية الخاصة (تصنيع غذائي منزلي)/ف٢ + م٤ مدة الامتحان : ٠٠ : ٢ : ٠٠  
الفرع : الاقتصاد المنزلي

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

### السؤال الأول: (٢٦ علامة)

١ ( وضّح المقصود بكل مما يأتي:

١) المنفحة. ٢) الجميد. ٣) الزبد. ٤) المضاف الغذائي حسب المواصفة القياسية. (٨ علامات)

ب) ضع إشارة (✓) أمام العبارة الصحيحة، وإشارة (X) أمام العبارة الخاطئة في ما يأتي، وانقل رقم الفقرة

والإجابة إلى دفتر إجابتك: (١٨ علامة)

١) ( ) يوجد الدهن في الحليب بصورة مستحلب على شكل حبيبات صغيرة مغلّفة بأغشية بروتينية شحمية.

٢) ( ) الحليب المبخر (المكثف) هو حليب تمّ التخلص من (٦٠%) من الماء الموجود فيه.

٣) ( ) كلما قلت نسبة المواد الصلبة في الحليب زادت سرعة التجبن.

٤) ( ) يحتوي الزبد على نسبة عالية من الدهن لا تقل عن (٨٠%).

٥) ( ) من الشروط العامة لاستعمالات المضافات الغذائية في التصنيع الغذائي أن لا تكون وسيلة سهلة للغش.

٦) ( ) نقطة الضبط الحرجة هي إحدى أنظمة الجودة والسلامة الغذائية لضمان سلامة الغذاء.

٧) ( ) من مهام مؤسسة المواصفات والمقاييس فحص المواد الغذائية للتأكد من مطابقتها للمواصفات.

٨) ( ) يقدر الوزن النوعي للحليب بوساطة جهاز مكثاف الحليب.

٩) ( ) تتراوح درجة حموضة (pH) للحليب الخام من (٦,٥-٦,٨).

### السؤال الثاني: (٢٤ علامة)

١) اذكر اثنين لكل مما يأتي:

(٦ علامات)

١) طرائق تنظيف أدوات الحليب وأجهزته.

٢) أسباب ضعف طعم اللبن الرائب.

٣) أمثلة على أحيان محفوظة بالمحاليل الملحية.

يتبع الصفحة الثانية/...

الصفحة الثانية

(ب) أكمل الفراغ في العبارات الآتية، وانقل رقم انفقرة والإجابة كاملة إلى دفتر إجابتك:

(١٨ علامة)

- (١) تمثّل بروتينات الشرش حوالي (.....)% من بروتينات الحليب الكلية.
- (٢) يُبرّد حليب الفرز إلى درجة حرارة (.....) س .
- (٣) الحليب الذي تصل نسبة الرطوبة فيه إلى (٤%) هو الحليب .....
- (٤) من أسباب قوام الجبنة الصلب جدًا هو .....
- (٥) تحتوي القشدة الخفيفة على نسبة دهن أقل من (.....) % .
- (٦) أحد مضادات الأكسدة الطبيعية المضافة إلى الأغذية .....
- (٧) اللجنة المشتركة من منظمة الصحة العالمية ومنظمة الأغذية والزراعة المسؤولة عن تقدير درجة الأمان للمواد المضافة قبل التصريح باستخدامها هي .....
- (٨) من التفاعلات الكيميائية المسببة لتلف المواد الغذائية التحلل والتأكسد والبلمرة و .....
- (٩) يحدث الطعم الخميري في الجبنة التابلسية بسبب .....

السؤال الثالث: (٢٤ علامة)

(١٢ علامة)

( أ ) علّل كلاً مما يأتي:

- (١) يحتل الجبن مركزاً مهماً في صناعة الألبان على المستوى العالمي.
- (٢) ظهور الطعم المالح في الزبد.
- (٣) ضرورة الضغط على اللبنة في أثناء تعبئتها.
- (٤) يجب أن تكون بيئة مصنع الأغذية خالية من التلوث.
- (٥) إضافة مواد التحلية إلى بعض المنتجات الغذائية.
- (٦) ترك الخثرة بعد تقطيعها مدة (٥-١٠) دقائق دون تحريك في تصنيع الجبن.

(١٢ علامة)

(ب) قارن بين كل مما يأتي:

- (١) عمليتي (البسترة والتعقيم للحليب) من حيث:
  - أ - طريقة الحفظ
  - ب- مدة الحفظ
- (٢) (الجبن الطري والجبن الجاف) من حيث:
  - أ - نسبة الرطوبة
  - ب- مدة الحفظ

يتبع الصفحة الثالثة/ ...

الصفحة الثالثة**السؤال الرابع: (٢٦ علامة)**

- أ) قَدِّم اقتراحًا واحدًا لمنع حدوث كل مشكلة من المشكلات التصنيعية الآتية: (١٠ علامات)
- ١) الطعم المطبوخ في الزبد.
  - ٢) زيادة الحموضة في اللبن.
  - ٣) وجود شوائب في اللبنة.
  - ٤) فوران الحليب واحتراقه في أثناء غليه.
  - ٥) قوام الجبن طري وغير متماسك.
- ب) حدِّد أربعًا من مهام وصلاحيات مؤسسة الغذاء والدواء. (٨ علامات)
- ج) حدِّد أربعةً من التغيرات الطبيعية التي تؤثر في خصائص الأغذية. (٨ علامات)

**السؤال الخامس: (٢٥ علامة)**

- أ) حدِّد ثلاثًا من صفات جودة الجبن النابلسي. (٦ علامات)
- ب) اذكر ثلاثًا من فوائد نظام الهسب. (٦ علامات)
- ج) حدِّد أربعةً من شروط نجاح تصنيع اللبنة. (٨ علامات)
- د) رتِّب خطوات إنتاج السمن البلدي من الزبد: (٥ علامات)
- الغلي - صهر الزبد - التصفية والتقليح - التبريد والترويق
- التعبئة والتخزين

﴿ انتهت الأسئلة ﴾



المبحث : العلوم المهنه الحامه (الضح الفزائي المنزلي) ٢٠١٩  
مدة الامتحان : ٤٥

التاريخ : ١٩ / ١٠ / ٢٠١٩ م

الفرع : الانتصار المنزلي

الإجابة النموذجية :

رقم الصفحة في الكتاب	الإجابة النموذجية
	السؤال الأول : (٢٦ علامة)
	(٤) وضع المعتمد لكل ما يأتي : (٨ عدلات)
١٣	١] المنفعة : صلاحية المادة الرابعة للبروتين الحيواني الحيوانية (الولادة) (الرضية) ، وكثرت على انزيم الرضيم وتقل من انزيم البيسيمي وتستهلك في تحييد الحليب لضمانه الجيدة .
٨٣	٢] الجيد : هو منتج اللبغ الطهنيح من الحليب طهنيح بعد نزع مرقم الدم بالحضرة وفضل ما تبقى وتحتفظ بالطرق الطبيعية و المضاف إلى مالح الطعام
١١١	٣] الزبد : منتج دهني مستخلص فقط من الحليب أو أحد منتجاته وتكون على شكل كتل تحتوى الماء من الدهن .
١٥٨	٤] المضاف الفزائي م : هو مادة لاصقة لاصقة لا تصد بعد فاتها عن ان سوار كان لها قيمة غذائية أو لم تكن ، وتضاف للغذاء قصداً في أثناء إحدى مراحل التحضير أو التسييح أو التجميد أو التغليف أو النقل أو التخزين لفوائد تقنية أو تحسني منها أو حفظ أو دعم .
	* كل تعديله علامته $A = 2 \times 4$
	(U) وضع اجابة (U) أو (X) : (١٨ علامة)
١٢	١ ✓
٥١	٢ ✓
٩٢	٣ X
١١١	٤ ✓
١٦٤	٥ ✓
١٧٣	٦ X
١٧٦	٧ ✓
٢٠	٨ ✓
١٩	٩ ✓

\* كل عبارة لها علامته  $1 \times 9 = 9$

## صحة رقم ( ٤ )

رقم الصفحة في الكتاب	
	السؤال الثاني (٤٤)
	١) ادع اثنين لكل ما يلي (٦ علامات)
٢٤	١ - طريقة التنظيد اليدوي
	- طريقة التنظيد المضمج
٦٨	٢ - نقص الحموضة بسبب قلة الماء
	- عدم كثافة مادة التضميم
	= ضرر في درجة حرارة الحاضنة
٩٢	٣ - الجير القلبي
	- حسبه قضا العواني
	المطلوب ٢ فقط $T = 2 \times C$
	٤) أدخل الفراغ في العبارات الآتية (١٨ علامة)
١٤	١ (١٨٪)
٨٢	٤ (٢٢٪)
٥١	٣ الخففت
٩٧	٤ صفة الجينة في محلول ملحي عالي التركيز (١٨٪ مأكث)
١٠٦	٥ (٢٥٪)
١٦١	٦ صفه الأسكوريك (ميتام ٨) و ميتام ٥
	* (مطلوب مضافات) و (مطلوب)
١٦٥	٧ كنه مضافات الأعذية
١٣٦	٨ (الإنتانات الطبيعية)
٩٧	٩ استعمال أوعية وأدوات غير نظيفة في التشكيل والكبس وعلى الخصوص الخشب
	* كل إجابة في علامة ٥ (٥ × ٩) = ١٨

## صفحة رقم ( ٣ )

رقم الصفحة	رقم الكتاب	المسألة
		السؤال الثالث : (ع ٤٤ علامة)
		أ) علم كلا عما يخصه (١٢ علامة)
٩١		١) لأنه يتميز بسهولة الإنزاع وطول مدة صلاحيته وسهولة الكسيف وخصونه القزانية المرتفعة
١١٣		٢) زيادة نسبة الملح للخصاب
٧٥		٣) لظور الهواء منها للحد من نمو الأعفان والمخاطر الهوائية
١٧١		٤) للمواءمة على صناعة المنتج وخواصه في التصنيع
١٦٢		٥) لغرض الوصول إلى المذاق المحلو الذي يميزه المثلقال
٩٥		٦) لتلافي تفسنها وفضتها * لكل اطنان عرسانه (٦ × ٥) = ٣٠
		٧) مقارنة بين كل عاينتي (١٢ علامة)
٤٥		٨) البيرة والتخمير
		- طريقة الحقن = تحفظ مبردة → البيرة
		- مدة الحقن = (٧-٥) أيام
		= طريقة الحقول = تحفظ باليوم المائي → التخمير
		= مدة الحقول = (٦) أشهر أو أكثر
٩٢٩١		٩) الجبن الطري والجبن الجاف =
		- نسبة الرطوبة = تزيد عن ٥٠% → الجبن الطري
		- مدة الحقن = مقصرة على أيام عدة → الجبن الجاف
		- نسبة الرطوبة = بين (٣٥-٤٥%) → الجبن الجاف
		- مدة الحقن = ستة أسابيع أو أكثر
		كواجاب لها (١٢٠٠) = (١٢٠ × ١٠) = ١٢٠٠

ملحة رقم ( ٤ )

رقم السؤال	
	السؤال الرابع . (مصريه)
	١) قيم اقترافاً لكل من ممتدة رصديه (٥ اعلاص)
١١٣	١) التقليل عند ارتفاع درجة حرارة السهم
٦٨	٢) تطلب من كية البارز المظانف الاقلام بده التحفيس الحكيم بده حراقة لطقس
٧٧	٣) ضده رصديه الملبس وبنو التوت في أثناء التسوق
٤	٤) تحويل الملبس باستمر في أثناء غلبه
٩٧	٥) استعمال محلول ملحي مناسب لتكرين
	* المطلوب اقتراح واحد (٥×١) = ٥
	(مصريه)
١٧٧	٦) تطلب من الشراء والمواصفات المتعلقه بالقران الحلي لستور
	- تقسيم القران وطابقه للمواصفات القياسية
	- منع تلوث أي قران عند مطابفة للمواصفات وبتشياء وغيره
	- منع الشهادات الرسمية لطاقت التصدير للقران المشيع معالما
	- التفتيش والرقابة عند تفتيش وإسكان للتصنيع الحيد وتزامم
	- المقام مع الجواز الرسمية غير الرسمية في مجال الرقابة على القران
	* المطلوب اربعة في كل نقطة علامته (٤×٤) = ١٦
١٣٧	٧) التغييرات الطبيعية (٨ اعلاص)
	- الخشونة
	- الرطوبة والحماض
	- الضوضاء
	- الزحف
	* المطلوب اربعة في كل نقطة علامته (٤×٤) = ١٦

صفحة رقم ( ٥ )

رقم السؤال	
	السؤال الخامس ( ٤٤ نقطة )
	١) صف - عبارة الجسيم النانوي (تعريفات)
٩٨	<p>- أن كتلة طهيعة في مختبر في الهيرة في حد صحت</p> <p>الظهر والطرف والبلون والرائحة والقواك</p> <p>- أن تخلو عينه والشوائب والأصباغ (الصبغة) المرصنة والأعنان</p> <p>والرائحة الضارة.</p>
	<p>- أن لا تزيد نسبة الرطوبة عن (١٥%) حتى لا</p> <p>تتغير لاكتيل</p> <p><math>(٦ = ٥ \times ٣)</math></p>
١٧٣	<p>١١) فوائد نظام المسبب (٦٤ نقطة)</p> <p>- يعزز ثقة المستهلك في المنتج</p> <p>- يقلل من مزاجه من المنتجات من ثمسواي</p> <p>- يفتح المجال أمام الكارة للتصدير للأسواق العالمية وتوسع لقطاع الدولة</p> <p>- زيادة الكفاءة وجودتها وموثوقتها بالقطار على أسس منع حصول</p> <p>الأضرار بالأمر معالجتها به صديها</p> <p>- يؤدي بالوزارة الفعالية التي أنه تقوم بالرقابة لذاته على منتجاتها</p> <p>- يقلل من عدد زيارات المستهلكين وعدد لغتسليم من الجوانب القاسية كما</p> <p>يولد من ثم</p> <p>٢) المطلوب (٣ نقطه) ٥ (٥ × ٣) = ٦</p>
٧٥، ٧٤	<p>٦) صف نطاق تصنيع اللبنة (٤٤ نقطة)</p> <p>- استعمل صيد ذات ماصات مودة عالية</p> <p>- تصفى الأكاره وعسلا وتعتبر وتطهر الأدماء المستعملة</p> <p>- أنه يتم عملية التصنيع في جو نظيف خال من الأتربة</p> <p>صليبا و عيارت السواد وعنه</p> <p>- أنه يهتم العالمون بتثبيت أسسهم وتصغير في أثمار مراحل العمل</p>



## صفحة رقم (٦)

رقم الصفحة في الكتاب	
٤٥	<p>يشجع في الختام من فرع (٤)</p> <p>تنظيف أسلاك التنقية، وإسكان الخزين باستعمال تنظيف الأواني والأطباق بعد الانتهاء من الاستعمال استعمال - استعمل على طعام نظيف وخالي من الشوائب وجعله صيفاً لللبه وبالأكية المناسبة - أنه يكون كما تعلق الأكياس بارتداء ومبيد البعوض وغيره من الحشرات . - الالتزام بشروط الصحة والسلامة في أثناء التعبئة والتخزين صندوق اللبنة في أثناء تعبئتها نظراً لوجود هذا اللبنة في الأيدي والخارج الهوائية - تغطية اللبنة بالزيت تغطية تامة - ضبط درجة حرارة التخزين ومعتاد في التلاوة المطلوب (٤ نقطة) ، (٤×٤) = ٨</p>
٤٦	<p>(د) ضوابط إنتاج اللبن المبستر (٥ نقاط)</p> <p>١- صهر الزبد ٢- التصفية والتلحيق ٣- الغلي ٤- التبريد والترويق ٥- التعبئة والتخزين كل خطوة علامة ١ (١×٥) = ٥</p> <p>انتهت</p>