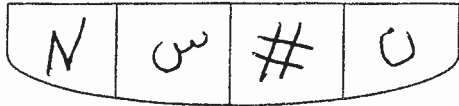
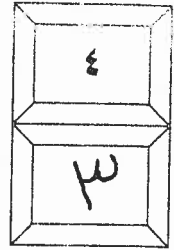




المملكة الأردنية الهاشمية
وزارة التربية والتعليم
إدارة الإلمانات والإخبارات
قسم الإلمانات العامة



امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٨ / الدورة الشتوية

(وثيقة محمية/محدود)

س د

مدة الامتحان : ٠٠ : ٢

اليوم والتاريخ: السبت ٢٠١٨/١/١٣

المبحث : العلوم المهنية الخاصة/التصنيع الغذائي المنزلي/ الفصل الثاني + المستوى الرابع

الفرع : الاقتصاد المنزلي

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

السؤال الأول: (٢٦ علامة)

(٨ علامات)

أ) وضح المقصود بكل مما يأتي:

٢- الألبان المطبوخة

١- جودة الحليب

٤- التسممات الغذائية

٣- الزيد حسب المواصفة القياسية الأردنية

ب) ضع إشارة (✓) أمام العبارة الصحيحة وإشارة (x) أمام العبارة الخاطئة في ما يأتي، وانقل الإجابة

(١٢ علامة)

إلى دفترتك:

١- يُعد الحليب من المواد الغذائية الأساسية لقيمته الغذائية العالية. ()

٢- الحليب المبخر (المكثف) هو الحليب الذي تم التخلص من (١٠%) فقط من الماء الموجود فيه. ()

٣- تتمتع الجبنة البلدية (النابلسية) بمركز مرموق وشعبية واسعة على المائدة الأردنية. ()

٤- السمن هو أحد منتجات الألبان الذي يُحصل عليه من الزيد بعد التخلص من أكبر كمية ممكنة

من الرطوبة والمواد الصلبة اللا دهنية. ()

٥- يجب أن يكون العنصر الغذائي المضاف ثابتاً ولا يحدث تغييرات في أثناء مراحل الإعداد والتعبئة

والحفظ والخزن. ()

٦- (الهسب) هو أحد أنظمة الجودة والسلامة الغذائية. ()

(٦ علامات)

ج) عدّد ثلاثة من مصادر تلوث الحليب.

السؤال الثاني: (٢٤ علامة)

(١٢ علامة)

أ) اذكر ثلاثاً لكل مما يأتي:

١- فوائد إنتاج الألبان المتخمرة.

٢- عيوب المظهر والقوام في اللبن الرائب.

٣- أهداف إضافة البادئ إلى الجبن.

٤- أنواع القشدة حسب نسبة الدهن.

يتبع الصفحة الثانية/،،،،

الصفحة الثانية

- (ب) أكمل الفراغ في العبارات الآتية، وانقل الإجابة كاملة إلى دفتر إجابتك:
- (١٢ علامة)
- ١- المكوّن الرئيس للحليب هو
 - ٢- الحليب الذي تم التخلّص من الرطوبة فيه لتصل إلى (٤%) يُسمى
 - ٣- مدّة صلاحية اللبنة العادية (الطرية)
 - ٤- ينتخّر الحليب بفعل عاملين مهمين هما: التخنّث الحمضي والتخنّث
 - ٥- تُنتج القشدة بطرق عدّة من أهمها: طريقة الجاذبية الأرضية وطريقة
 - ٦- تتحدّد جودة الأغذية من خلال نوعين من العوامل: عوامل الجودة الظاهرية وعوامل الجودة

السؤال الثالث: (٢٤ علامة)

- (أ) علّل كلاً مما يأتي:
- (١٢ علامة)
- ١- يحتل الجبن مركزاً مهماً في صناعة الألبان على المستوى العالمي.
 - ٢- تُحفظ القشدة بعيداً عن المعادن مثل النحاس والحديد.
 - ٣- يراعى تجنّب التسخين الجائر للزبد.
 - ٤- يتزايد الاهتمام العالمي بالوسائل الوقائية التي تساعد على صحة وسلامة الأغذية.
 - ٥- من أهداف وزارة الزراعة توفير خدمات الفحوصات المخبرية والتحليل للمنتجات.
 - ٦- تُستعمل المواد الحافظة بعناية وتحت إشراف ومتابعة الجهات الصحية.

تم تحميل هذا الملف من موقع الأوائيل التعليمي

- (ب) قارن بين طريقتي بسترة الحليب وتعقيم الحليب من حيث:
- (٦ علامات)
- ١- درجة الحرارة
 - ٢- طريقة الحفظ
 - ٣- التأثير في اللون

- (ج) اذكر ثلاثة من العوامل التي تؤثر في سرعة تجبّن الحليب بالمنفحة.
- (٦ علامات)

السؤال الرابع: (٢٦ علامة)

- (أ) اقترح حلاً واحداً لكل مشكلة من المشكلات التصنيعية الآتية:
- (١٠ علامات)
- ١- زيادة الحموضة في اللبن الرائب.
 - ٢- انفصال الشرش في اللبن المخيض.
 - ٣- تعقّن الجميد.
 - ٤- ظهور طعم كبريتي في الحليب.
 - ٥- المرارة في طعم الجبن.

يتبع الصفحة الثالثة/،،،،

الصفحة الثانية

(ب) تتبّع خطوات تصنيع اللبنة بالطريقة المنزلية. (٨ علامات)

(ج) اذكر أربعة من أسباب فساد الأغذية. (٨ علامات)

السؤال الخامس: (٢٥ علامة)

(أ) حدّد ثلاثة من مهام مؤسسة المواصفات والمقاييس. (٦ علامات)

(ب) بيّن ثلاثاً من الحالات التي لا يُصرّح فيها استعمال المواد المضافة للأغذية. (٦ علامات)

(ج) حدّد أربعاً من صفات جودة الزيت. (٨ علامات)

(د) صنّف المضافات الغذائية الآتية تبعاً لغرض إضافتها إلى الغذاء:

(التوابل - مستخلص الزيوت العطرية - فيتامين (أ) - فيتامين (ج) - فيتامين (هـ))

﴿ انتهت الأسئلة ﴾

تم تحميل هذا الملف من موقع الأوائل التعليمي

www.awa2el.net

بسم الله الرحمن الرحيم

امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٨ / الدورة الشتوية
الإجابة النموذجية



وزارة التربية والتعليم
إدارة الامتحانات والاختبارات
قسم الامتحانات العامة

صفحة رقم (١)

سـ

مدة الامتحان : ٢

التاريخ : ١٣ / ٧ / ٢٠١٨

المبحث : المدمر بصبغة (الصبغ لفضائي الخزكي) $\frac{1}{3} + \frac{1}{3}$
الفرع : الاقتصاد المنزلي

| رقم الصفحة في الكتاب | الإجابة النموذجية : |
|-------------------------|--|
| | <u>السؤال الأول : (٦ علامات)</u> |
| | ١. وضح المقصود بـ <u>مما يأتي</u> : (٨ علامات) |
| ٩٢ | ١. جودة الحليب : هذه صلاحية الحليب للاستهلاك (٤ علامات) |
| ٩٢ | ٢. الألبان بطبقة : هي الألبان التي تنتج في مصانع الألبان باستخدام نزع أو إزالة الأضواء بطبقة وإضافة مستحبات ومواد حافظة ومواد سكر والوان (٤ علامات) |
| ١١١ | ٣. الزبد : هو المادة القابلة للإذابة في منتج زهني مستخلص فقط من حليب لحمية من منتجاته ، وتكون على شكل مستحلب المادى الدهني . (٤ علامات) |
| ١٤١ | ٤. السمارة لفضائية : السهم الناتج من انتقال ملوثات من ثومية أو كيميائية من الطعام أو ماء الشرب إلى الإنسان (٤ علامات) |
| | ب) منع ابتداء (✓) ، ابتداء (x) (٤ علامات) |
| ١١ | ١. (✓) |
| ٥١ | ٢. (x) |
| ٩٥ | ٣. (✓) |
| ١١٨ | ٤. (✓) |
| ١٦٤ | ٥. (✓) |
| ١٧٣ | ٦. (✓) |
| | * علامتان لكل اجابة (٦ = ٢ x ٣) |
| ٣١ | ج) ثلاث من مصادر تلوث الحليب : (٦ علامات) |
| | ١. الحيوانات ٢. الأعلاف الملوثة بالمياه |
| | ٣. مكان حلبها ومعالجتها ٤. طها ليسوا أدوات حلب الأضمة والنقل وأماكن التخزين |
| | ٥. العاملون |
| | * مطلوب (٣) فقط (٦ = ٢ x ٣) |

صفحة رقم (٢)

| رقم الصفحة في الكتاب | المسائل |
|-------------------------|---|
| | (٢٤ علامة) |
| | (١٢ علامة) |
| ٦٣ | ١. حفظ خليب من لفاد . ٢. إنتاج جبال الإنتاج لصيد من مستجان في ٦٣ |
| | ٣. (كيفية الغذاء والعصية والكوه حمزة لأليات كمنزة |
| ٦٨ | ١. خثرة الصفية (رطوبة لعوم) . ٢. الفصل في شوي |
| | ٣. تامل الغائرات . |
| ٩٤ | ١. رهن عملية لتجبر . ٢. إلى ابي الحسين لصفحة مرغوبة . |
| | ٣. مساعدة في انكاس خثرة وتوصل عملية الفصل في |
| | ٤. ايجاد رتبة مهنية فدر صرانة للمكر دبان ندر مرغوب نيل . |
| | ٥. تغيد في لردات صفت إقتيرات المرفوب نيل . |
| ١٠٦ | ١. كمنفة . ٢. المعظم . ٣. المسكينة . |
| | * مطلوب (٣) نقطه (٤x٣ = ١٢) |
| | (١٢ علامة) |
| | (٥) اكل النزاع |
| ١٤ | ١. (الطماي) |
| ٥١ | ٢. (الخلب كمنفة) |
| ٧٥ | ٣. (أجودان) |
| ٩٢ | ٤. (التختر الاثريعي) |
| ١٠٧ | ٥. (طريقة الغرائز الميكانيكية) |
| ١٧٠ | ٦. (عوامل جودة المحففة) |
| | * علامتان لكل بابة (٢x٦ = ١٢) |

| رقم الصفحة في الكتاب | السؤال الثالث (٤ علامة) في علم كلج مجازي : (١٢ علامة) |
|-------------------------|--|
| ٩١ | ١. لأنه يتميز بسهولة الحفظ وطول مدة البقاء في المعدة وهو لا يتغير وبقائه في المعدة (٤ علامة) |
| ١٠٨ | ٢. تسريع تنزخ (عاطاش) العلم (علمه) (٤ علامة) |
| ١١٩ | ٣. لأنه يؤمن إلى اعتماد جسمه (٤ علامة) |
| ١٧٠ | ٤. للمعدة الزيادة، المضغرة في أعداد الإصابات بالأعراض التي تنقل عندها من الأغذية (٤ علامة) |
| ١٧٦ | ٥. لتأكله من عدم صير كاشح (٤ علامة) |
| ١٦٠ | ٦. وذلك لظهور عمل المعدة العامة وسلامة استهلاك (٤ علامة) |
| ٤٥ | ب) قاربه بين الحليب الجبر والمعقم : (٦ علامات) الحليب الجبر الحليب المعقم |
| | ١- حرمة الحرارة أقل منه (ب) أشد أكثر منه (ب) أشد (١ علامة) |
| | ٢- طريقة الحفظ مبردة بالجو الهادي (١ علامة) |
| | ٣- تأثيره في اللبن لا يؤثر في اللبن يحول لبنه الحليب لتلك (ب) (١ علامة) |
| ٩٣ | ج) العوامل المؤثرة مع صحة عينه الحليب بالمنقوة : (٦ علامات) ١. نسبة استعمال المنقوة |
| | ٢. صفة الحليب |
| | ٣. النظافة |
| | ٤. نسبة المواد الصلبة. |
| | ٥. درجة حرارة الحليب |
| | * مطلوب (٣) نقاط (٣×٣=٩) |

| رقم الصفحة في الكتاب | السؤال الرابع |
|----------------------|--|
| ٦٨ | <p>(٢٦ علامة) (١٠ علامات)</p> <p>١. منبه كمية البارد المضافة . ٢. منبه كمية السخنة</p> <p>٣. منبه لزوجة الحليب</p> |
| ٨٢ | <p>١. تفرغ في الهواء بكامل جبهته في أثناء التبريد</p> |
| ٨٤ | <p>٢. خزنه في خزان بارد (٤-٥) من طبقة (١) أسبوع</p> <p>٣. عدم زيادة نسبة الرطوبة في الحليب على (٢٪) من قدر الحليب الجاف .</p> |
| ٤٠ | <p>٤ - عدم إطالة مدة غليان الحليب والالتزام بالوقت المحدد .</p> |
| ٩٧ | <p>(٥) - الالتزام بالتام بتعليمات استعمال المنقوع التي تحضرها شركة المادرة بتقنية خلية ٩٧</p> <p>(ب) رتب خطوات تصنيع اللبن منزلياً : (٨ علامات)</p> <p>* ملاحظة: من واجبنا نقل (١٠ = ٢ × ٥)</p> |
| ٧٣ | <p>١. اللبن الرايب البارد (٥) من (١) ساعة</p> <p>٢. ارضانته على إسطح منبسط (ص. ص) (١) ساعة</p> <p>٣. وضع اللبن داخل أكياس العشاء وعلقها بالسطح (١) ساعة</p> <p>٤. قلعه الكيس في ماء بارد بعد أن يبرد اللبن في طبقة (١٢) ساعة أو أكثر لفضل شرشه أو رصه الأكياس فوق بعضها طبقة (١٦ - ١٤) ساعة. (٥) (ملاحظة)</p> <p>٥. تفرغ اللبن في وعاء صلباً (١) ساعة</p> <p>٦. تعبئة اللبن في عبوات مناسبة ووضع طبقة لبيانات</p> <p>٧. حفظ المنتج في الثلاجة (١) ساعة</p> |
| ١٣٧ / ١٣٤ | <p>* لكل خطوة علامة واحدة / من ٤ خطوات</p> <p>رقم (٤) علامات (٨ علامات)</p> <p>٤. أربعاً من أحياء فـ و الخنزير (٨ علامات)</p> |
| ١٣٧ / ١٣٤ | <p>١. جرمونية . ٢. كميائية . ٣. طيبية</p> <p>٤. مطانية . ٥. دلتون . ٦. ارات . ٧. الطور</p> <p>* ملاحظة (٤) فقط (٤ × ٤ = ١٦)</p> |

رقم الصفحة في الكتاب

السؤال الخامس: (٥٥ علامة)

١٧٦

(٦ عبارات) :
 ١. مفرغ الحروف المتحركة والمعاين :
 ٢. مفرغ الحروف المتحركة للمواد الفعالية المختلفة .
 ٣. مفرغ الحروف الفعالية لتساكنه مع ملاحظته للمواصفات .
 ٤. مفرغ الحروف المتحركة للمفردات .
 ٥. مفرغ الحروف المتحركة للمفردات .
 ٦. مفرغ الحروف المتحركة للمفردات .

(٦ عبارات) : (٦ عبارات)

١٦٥

١. لغز أو فذاع يستعمل أو إضفاء عيب في منتج .
 ٢. إذا أضيف لأخذ غير مصرح به .
 ٣. إذا استعملت بمقادير تفوقها مجموعها .
 ٤. أن لا تؤدي إضافة إلى انخفاضها من خواصها الفعالية .
 * مطلوب (٣) فقط (٣ = ٣ × ٣ = ٦)

١١٣

(٨ عبارات) :
 ١. لقوام الصلب المتماثل والتركيب المتجانس .
 ٢. يظهر الحصى والرطوبة الموزعة نيل بانتظام .
 ٣. لزوجة التام ملحق العظام .
 ٤. اللون المتجانس والشكل الصلب .
 ٥. الحزم من الترخ والطحن غير ملحوظ فيه .
 * مطلوب (٤) فقط (٤ = ٤ × ٢ = ٨)

السؤال السادس: (٥٠ علامة)

١٦١

١. مادة مازظة من القابل (١) لدرجة
 (١) لدرجة
 وتختلف زمنية لعطرية

١٦١

٢. مادة مازظة لدرجة (١) لدرجة
 (١) لدرجة
 فيما بين (١) لدرجة

١٦٠

٣. مادة لدرجة الفعالية لدرجة (١) لدرجة
 (١) لدرجة

(انتهت الإجابة)