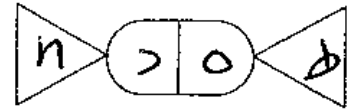


بسم الله الرحمن الرحيم



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



## امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٩ / التكميلي

(وثيقة محمية/محمود) د س

المبحث : العلوم المهنية الخاصة/التصنيع الغذائي المنزلي/الورقة الثانية(ف٢) مدة الامتحان: ٠٠ : ٢  
الفرع : الاقتصاد المنزلي (خطة ٢٠١٩)  
اليوم والتاريخ: الأحد ٢٠١٩/٠٨/٠٤

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

### السؤال الأول (٣٦) علامة

أ ( وضح المقصود بكل مما يأتي: (١٢ علامة)

١- الحليب. ٢- اللبن الرائب حسب المواصفة الأردنية.

٣- الوزن النوعي للحليب. ٤- القشدة.

ب) انقل إلى دفتر إجابتك رقم الفقرة ورمز الإجابة الصحيحة لها: (٢٤ علامة)

١- تتراوح نسبة الماء في حليب معظم الثدييات ما بين:

أ ( ٣٠-٤٠ ) % ب ( ٥٠-٦٠ ) % ج ( ٧١-٧٨ ) % د ( ٨١-٨٨ ) %

٢- الإنزيم الذي يحلل دهن الحليب هو:

أ ( البيروكسيداز ب) الفوسفاتيز ج) اللاكتاز د ) اللابياز

٣- من صفات الجمد عالي الجودة ألا تزيد نسبة الرطوبة فيه على:

أ ( ٢٠ ) % ب ( ٤٠ ) % ج ( ٦٠ ) % د ( ٨٠ ) %

٤- من عيوب التخزين في الزبد ظهور طعم:

أ ( الترنخ ب) المطبوخ ج) المالح د ) المعدني

٥- الحليب الذي يُسكّل مستحلب جيد ولا ينفصل الدهن عن الطور المائي فيه هو حليب:

أ ( الماعز ب) الأغنام ج) الأبقار د ) الجاموس

٦- مدى صلاحية الحليب للاستهلاك تُعرف بـ:

أ ( تجنيس الحليب ب) جودة الحليب ج) فرط الحليب د ) كفاءة الحليب

٧- يُعد الكازين وفوسفات الكالسيوم المادتين المسؤولتين عن عملية التخمر الإنزيمي للجبين بوجود إنزيم:

أ ( البيروكسيداز ب) الرتين ج) الكاتالاز د ) اللاكتاز

٨- من العيوب التي قد تظهر في طعم اللبن الرائب:

أ ( تشكّل الغازات ب) زيادة الحموضة ج) رخاوة القوام د ) ضعف الخثرة

يتبع الصفحة الثانية ...

## الصفحة الثانية

**السؤال الثاني (٤٢) علامة**

(٢٤ علامة)

أ) اذكر ثلاثاً لكل مما يأتي:

- ١- العوامل التي تؤثر في لون الحليب.
- ٢- أشكال الحليب المتوافرة في الأسواق.
- ٣- الأمور الواجب مراعاتها عند غلي الحليب.
- ٤- أهداف إضافة البادئ إلى الحليب المراد تصنيعه إلى جبن.

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

(١٨ علامة)

والإجابة إلى دفتر إجابتك:

- ١- ( ) من طرق تعقيم الحليب: التعقيم بعد التعبئة والتعقيم بالحرارة الفائقة.
- ٢- ( ) يعرض الحليب لدرجة حرارة (٦٢,٨) °س ولمدة (٣٠) دقيقة في البسترة البطيئة.
- ٣- ( ) من أسباب وجود بلورات ملح الطعام في الزبد سوء التخزين.
- ٤- ( ) من أسباب قوام الجبن الضعيف حفظه في محلول منخفض التركيز أقل من (١٣%).
- ٥- ( ) تُصنّف الأجبان حسب المواد الأولية إلى: الأجبان المصنعة من الحليب والمصنعة من الشرش والمطبوخة.
- ٦- ( ) يحتوي الجبن على فيتامينات مهمة مثل: (أ) ، (د) ، (ج).

**السؤال الثالث (٤٢) علامة**

(١٨ علامة)

أ) عرّف كلّ مما يأتي:

- ١- يُعد بروتين الحليب من البروتينات ذات القيمة الحيوية العالية.
- ٢- ضرورة تبريد عبوات اللبن المخيض من الهواء بشكل جيد في أثناء التبريد.
- ٣- إضافة كلوريد الكالسيوم إلى الحليب المراد تحويله إلى جبن.
- ٤- مراعاة تعبئة عبوات البسمن لنهايتها وعدم ترك فراغ.
- ٥- ظهور الطعم المطبوخ في الحليب أحياناً عند الغلي.
- ٦- يؤدي ارتفاع حموضة الحليب إلى (٢,٠%) إلى تحسّن عملية تكوّن الخثرة في صناعة الجبن.

(٢٤ علامة)

ب) قارن بين النين الرائب والنبنة الطرية (العادية) من حيث:

- ١- نسبة الحموضة الكلية.
- ٢- درجة حرارة الحفظ.
- ٣- مدة الحفظ.
- ٤- عيوب القوام.

يتبع الصفحة الثالثة ...

## الصفحة الثالثة

**السؤال الرابع (٤٢) علامة**

أ) تمعن الأخطاء التصنيعية الآتية، واستنتج عيبًا تصنيعيًا واحدًا سيظهر على المنتج، ثم قدم حلًا واحدًا مناسبًا لمنع حدوث العيب، وذلك بتعبئة الجدول أدناه بعد نقله إلى دفتر إجابتك. (٢٤ علامة)

| الرقم | الخطأ التصنيعي                               | العيب | الحل |
|-------|--|-------|------|
| ١     | استعمال أوان غير نظيفة في تصنيع اللبن الرائب |       |      |
| ٢     | استعمال لبن رائب غير متجانس في تصنيع اللبنة  |       |      |
| ٣     | استعمال حليب ذي حموضة عالية في تصنيع الجبن   |       |      |
| ٤     | زيادة نسبة الملح المضاف في أثناء صناعة الزيد |       |      |

ب) أكمل الفراغ في كل مما يأتي، وانقل الإجابة إلى دفترك: (١٨ علامة)

- ١- يُضاف ملح الطعام إلى السمن بنسبة (.....) %.
- ٢- يهدف التعقيم إلى تسخين أجزاء الحليب كلها إلى درجة حرارة أعلى من (.....) °س.
- ٣- تحتوي القشدة الخفيفة على نسبة دهن أقل من (.....) %.
- ٤- يتخثر الحليب (التجين) بفعل عاملين هما: التخثر الإنزيمي والتخثر .....
- ٥- يُفضل صناعة الكشك من حليب ..... لطعمه القوي وحموضته الشديدة.
- ٦- طريقة تصنيع القشدة التي تعتمد على وجود فرق في الكثافة بين مصل الحليب من جهة ودهن الحليب من جهة أخرى هي .....

www.awa2el.net

**السؤال الخامس (٢٨) علامة**

أ) حدّد ثلاثًا من صفات:

- ١- الجبن البلدي (النايلسي) عالي الجودة.
- ٢- القشدة عالية الجودة.

ب) اذكر طريقتين لكل من:

- ١- تنظيف أدوات الحليب.

- ٢- غش الحليب بمحاولة إظهاره أحسن مما هو عليه.

ج) حدّد أربعة من الشروط الصحية الواجب توافرها في أماكن تصنيع الحليب ومنتجاته منزليًا. (٨ علامات)

« انتهت الأسئلة »

بسم الله الرحمن الرحيم

امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٩

صفحة رقم (١)



وزارة التربية والتعليم  
إدارة الامتحانات والاختبارات  
قسم الامتحانات العامة

المبحث : ٤ لعدم المهنية الخامسة / التصنيع الغذائي المتكامل / الدورة الثانية (٥) مدة الامتحان:      س      د

الفرع : الأسماء المركبة (خطة ٥.١٩) التاريخ : ٤ / ٨ / ٢٠١٩

الإجابة النموذجية :

رقم الصفحة  
في الكتاب

السؤال الأول (٣٦ علامة)

|     |   |
|-----|---|
| ١١  | ١) وضع المصنوع لكل مما يأتي : (١٢ علامة)  |
|     | أ) الحليب : من مواد الأغذية الأساسية لصحة الإنسان العادي وهو أفضل طعم للأغذية للحيوانات الشبية للبيئة كالأبقا والأغنام والماعز والماش وسهيف عن الأغذية بعقبة لفرانس إسقالات (٣ علامات)                      |
| ٦٤  | ب) اللبن كرايب : من مواد الألبان : لبن البقر الممتزج بنوع من الحليب (المعبر الأكتيف) المصنوع في الخلب من منتجات البقر وليس يفعل ليكوبا (البنية المحفوظة) بالاكوتيا سهرجور أو غازريكس والحرث كوكو (٣ علامات) |
| ٤٠  | ج) العوزة النوية للحليب : وزن حجم من طيب مع وقت على منه حرقه عن الماء من درجة حرارة (٥) س . (٣ علامات)  |
|     | د) العسرة : الجزء من الحليب الذي عززت فيه زده (٣ علامات)  |
|     | هـ) مكبله مضاه عن الحليب بوايه لم الغزارات أو طازية لأرضه (٣ علامات)  |
|     | (٣) علامات / تصفية (٣ = ٤ × ٣)  |
|     | ب) صنع دائرة حول رمز لإجابة صحيحة (٤٤ علامة)  |
| ١٢  | ١. ( أ ) ( ١١ ) ( ١١ )  |
| ١٥  | ٢. ( د ) ( ١١ ) ( ١١ )  |
| ٨٤  | ٣. ( ١٠ ) ( ١٠ ) ( ١٠ )   |
| ١١٣ | ٤. ( ١٠ ) ( ١٠ ) ( ١٠ )   |
| ١٢  | ٥. ( ١٠ ) ( ١٠ ) ( ١٠ )   |
| ٢٢  | ٦. ( ١٠ ) ( ١٠ ) ( ١٠ )   |
| ٩٣  | ٧. ( ١٠ ) ( ١٠ ) ( ١٠ )   |
|     | ٨. ( ١٠ ) ( ١٠ ) ( ١٠ )   |

\* (٣) علامات / إجابة ٣ × ٨ = ٢٤

صفحة رقم ( ٣ )

| رقم الصفحة<br>في الكتاب | السؤال الثاني (٤٤ علامة)   |
|-------------------------|--|
|                         | (٢) اذكر ثلاثاً لكل مما يأتي : (٤٤ علامة)  |
| ١٥                      | ٣١) ا. نوع الحزازي ٥. سبب لونه ٣. نوع لونه ٤.  |
|                         | ٣٢) ا. خلية لبش ٤. خلية ليفية ٥. خلية ليفية ليفية ٦. خلية ليفية ليفية ٧.   |
| ٤١                      | ٣٣) ا. اختيار الدواء المناسب ٥. تدرج لونه ٦. توصيفه ٧. عرّفه ٨. صيغته ٩. مع ضرورة التعليل ١٠.  |
|                         | ١. تغذية النبات ٢. خلية بعد تبريده صيداً ٣. تبريد خلية عبرة بعد عليه للحد من أثر الحرارة في هباته ٤. خلية ولفم (تأخر) القوية لنز الأضواء بقبلة لنز صيد ٥. حفظ من التبريد بعد عليه وتبريده ٦.   |
| ٩٤                      | ٣٤) ا. هل عملة التبريد ٥. اذكر ايه الجبهه وبعض الصفات المرغوبه فيها كالمحفوظة والذكية ٣. المساعدة على انكماش الخلية وتقلصها وتسهيل عملية انقباض الخلية ٤. ايجاد بيئة مناسبة غير صالحة للميكروبات عند طهيها ٥. تفيد في انتشار الرضا في الجسم باحداث بعض التغيرات المرغوبه فيها. |
|                         | ٥. ا. صطلون (٣) = ٥ × ٦ = ٣٠   |
|                         | ب) صغ اسكارة (١) وأسكارة (X) : (١٨ علامة)  |
| ٤٤                      | ١. ( ✓ )   |
| ٤٣                      | ٢. ( ✓ )   |
| ١١٣                     | ٣. ( X )   |
| ٩٧                      | ٤. ( ✓ )   |
| ٩٣                      | ٥. ( ✓ )   |
| ٩١                      | ٦. ( X )   |
|                         | ٣. (٣) = ٥ × ٦ = ٣٠  |

صفحة رقم ( ٣ )

| رقم الصفحة<br>في الكتاب | السؤال الثالث : (٤٤ علامة)   |               |
|-------------------------|--|---------------|
|                         | ٢٤ على كلاً مما يأتي : (١٨ علامة)  |               |
| ١٣                      | ١. الأدم وسيتات الخلب مصدر مرفوعاً للمفعول الأضيق ليرتقا هو /<br>فدلا الجبه في تم كسبه وتضمن الإزففات الخلدنة منب (٣٣٣٣٣٣) |               |
| ١٤                      | ٢. بانه جدار يرفع من تعبدت العبات للزلة روادى /<br>النضار السه حن (٣٣٣٣٣٣)   |               |
| ٩٤                      | ٣. الكون الة بكرة تروك الى إضارة الجزى بتوسعات بالسم (٣٣٣٣٣٣)  |               |
| ١٢٠                     | ٤. حنبا طرقة الترفغ (٣٣٣٣٣٣)   |               |
| ٤٠                      | ٥. لبع إطالة مدة العفان (٣٣٣٣٣٣)   |               |
| ٩٣                      | ٦. لبع زيادة زمانه توسعات بالسم (٣٣٣٣٣٣)   |               |
|                         | (٣) عدمات / تعرف (٣ × ٦ = ١٨)  |               |
|                         | (ب) قاتت سم للسم الك والنه لولة : (٤٤ علامة)   |               |
|                         | ولسنت لولة (أهارة)   | ولسنت الأرك   |
| ٦٦                      | ١. لولة لولة   | ٢. لولة لولة  |
| ٧١                      | ٣. لولة لولة   | ٤. لولة لولة  |
| ٧٧                      | ٥. لولة لولة   | ٦. لولة لولة  |
| ٦٨                      | ٧. لولة لولة   | ٨. لولة لولة  |
| ٧٧                      | ٩. لولة لولة   | ١٠. لولة لولة |
|                         | * (٣) عدمات / إضارة (٣ × ٣ = ٩)  |               |



ملحة رقم ( ٤ )

للذوال الرابع (٤٢ علاوة)

(٢) استخرج عينا واحدا حاتج الآ واحد (٤٢ علاوة)

| رقم الصفحة<br>في الكتاب | المطلوب  | الاجابة                          | الخطا بتصحيح   |
|-------------------------|--|----------------------------------|--|
| ٦٨                      | الطعام - من نظام (٢)<br>الأرائق استجابة عن<br>تصحيح (البيروايب)        | تصحيح لغازان (٢)<br>- لكل لغازان | البيروايب أدوات غير<br>نظيفة تصحيح للبيروايب             |
| ٧٧                      | العسل على الخلد الجيد (٣)<br>وتجانس الليمون اليب<br>تبين لتصحيح السبحة | تصحيح لغازان (٣)<br>ويعم تجانسه  | ١. استعمار لليمون غير<br>متجانس فهو لتصحيح اللبنة        |
| ٩٧                      | استخرج العسلية من دول (٣)<br>من مبي فتواه من الأوطار<br>للتصحيح        | وجود طعم حفيظ (٢)<br>في الجبس    | ٣. استعمل العسلية ذك<br>مهمونة عالية في تصحيح<br>(الجبس) |
| ١١٢                     | الانزائم بالسنية (٣)<br>المكرونة للملح المضاف<br>لصناعة الزبد          | الطعم المالح (٣)<br>في الزبد     | ٤. نظارة نسبة الملح المضاف<br>طبي انتشاره مما تزد        |

(٣) عدسات / الرجا = (٣ × ٨ = ٢٤)

(ب) أكمل الفراغ في كل ما يأتي : (١٨ علاوة)

|     |                        |    |
|-----|------------------------|----|
| ١١٨ | ٣ /                    | ١  |
| ٤٣  | (١٠٠) /                | ١٤ |
| ١٠٦ | (٥٥) /                 | ١٢ |
| ٩٥  | والنخلة المرصدة        | ٤  |
| ٨٧  | الملاعق أو الفضة       | ٥  |
| ١٠٦ | طريقة الجب زبد (الزبد) | ٦  |

\* (٣) عدسات / الرجا = (٣ × ٤ = ١٢)

