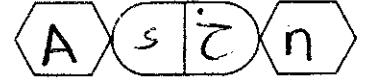


بسم الله الرحمن الرحيم



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



امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٩

(وثيقة محمية/محدود)

س د

المبحث : العلوم المهنية الخاصة/التصنيع الغذائي المنزلي/الورقة الثانية(ف٢) مدة الامتحان : ٠٠ : ٢
الفرع : الاقتصاد المنزلي (خطة ٢٠١٩) اليوم والتاريخ : الخميس ٢٠١٩/٦/١٣

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

السؤال الأول (٣٦) علامة

(أ) وضّح المقصود بكلّ مما يأتي : (١٢ علامة)

١- المنفحة. ٢- البادئ. ٣- جودة الحليب. ٤- الزيد حسب المواصفة الأردنية.

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

١- مكوّن الحليب الذي علاقته بسعر الحليب طردية هو :

أ- البروتين ب- الدهن ج- الماء د- سكر اللاكتوز

٢- تحدث ظاهرة عدم تحمّل سكر اللاكتوز بسبب نقص إنزيم :

أ- البيروكسيداز ب- الفوسفاتيز ج- اللاكتاز د- اللايباز

٣- من الصفات القياسية للجميد أن لا تزيد نسبة الملح فيه عن :

أ- (٩%) ب- (٨%) ج- (١٠%) د- (١٢%)

٤- لا تقل نسبة الدهن في الزيد عن :

أ- (٦٠%) ب- (٧٠%) ج- (٨٠%) د- (٩٠%)

٥- الحليب الذي لا تُجرى له عملية تجنيس هو حليب :

أ- الأبقار ب- الأغنام ج- الماعز د- الجاموس

٦- تتراوح درجة حموضة الحليب (pH):

أ- (٣-٤) ب- (٤,٥-٥,٥) ج- (٦,٥-٦,٨) د- (٧,٥-٩)

٧- أفضل درجة حرارة لنشاط إنزيم الرنين في صناعة الجبن البلدي هي :

أ- (٣٤-٣٧)°س ب- (٢٨-٣٤)°س ج- (٤٢-٤٥)°س د- (٥٠-٦٠)°س

٨- من شروط نجاح اللبن الرائب تسخين الحليب إلى درجة حرارة :

أ- (٥٠-٦٠)°س ب- (٧٠-٨٠)°س ج- (٩٠-٩٥)°س د- (٦٥-٧٥)°س

يتبع الصفحة الثانية

الصفحة الثانية

السؤال الثاني (٤٢) علامة

(٢٤ علامة)

أ) اذكر ثلاثاً لكل مما يأتي:

- ١- العوامل التي تُساعد على تقليل أعداد الميكروبات في الحليب.
- ٢- أهداف عملية تجفيف الحليب.
- ٣- تغيرات تحدث عند غلي الحليب.
- ٤- العوامل التي تُؤثر في سرعة تجبن الحليب بالمنفحة.

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 صفات جودة السمن البلدي ألا تقل نسبة الدهن فيه عن (٩٩%).
- ٢- () الحليب المُبخر هو حليب تم التخلص من الماء الموجود فيه بنسبة (٦٠%).
- ٣- () تحتوي القشدة السمكة على نسبة دهن أكثر من (٣٦%).
- ٤- () الخثرة الناتجة عن التخثر الإنزيمي والتي يُصنع منها الجبن هي عبارة عن باراكازينات الكالسيوم.
- ٥- () من صفات جودة القشدة خلوها من طبقة انفصال الشرش.
- ٦- () سبب ظهور الماء عند دهن الزبد هو كثرة غسله.

تم تحميل هذا الملف من موقع الأوائل التعليمي

السؤال الثالث (٤٢) علامة

(١٨ علامة)

أ) عرّف كلّ مما يأتي:

- ١- يُعد الماء المكوّن الرئيس للحليب.
- ٢- يمتاز الجميد باقبال المستهلك الأردني عليه على الرغم من أن طرق تصنيعه لا زالت يدوية.
- ٣- يمتاز الحليب المُعقم بسهولة تداوله وتخزينه.
- ٤- يحتل الجبن مركزاً مهماً في صناعة الألبان على المستوى العالمي.
- ٥- مراعاة تخزين السمن في أوانٍ زجاجية معتمة.
- ٦- تُترك الخثرة بعد تقطيعها مدة (٥-١٠) دقائق دون تحريك في صناعة الجبن البلدي.

(٢٤ علامة)

ب) قارن بين اللبن الرائب واللبن الطرية (العادية) من حيث:

- ١- مدة الحفظ.
- ٢- نسبة الحموضة.
- ٣- نسبة ملح الطعام.
- ٤- درجة حرارة حفظ المنتج.

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	عدم كفاية عملية التسخين في صناعة اللبن الرائب		
٢	عدم تصفية الحليب في أثناء تصنيع اللبنة		
٣	إضافة المنفحة بكميات كبيرة في تصنيع الجبن		
٤	حفظ القشدة في أوانٍ من النحاس أو الحديد		

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

- ١- تتم بسترة الحليب بطريقتين: البسترة البطيئة والبسترة
- ٢- من طرائق إنتاج الزبد: الطريقة البلدية وطريقة الخضاض والطريقة
- ٣- من طرائق تعقيم الحليب : التعقيم بعد التعبئة والتعقيم بالحرارة
- ٤- سبب ظهور الطعم المطبوخ في تصنيع الزبد هو
- ٥- من أسباب قوام الجبن البلدي الصلب جدًا حفظ الجبن في محلول ملحي
- ٦- تُصنّف الأجبان حسب طريقة الإنتاج إلى: أجبان مختمرة وغير مختمرة والمحافظة في

السؤال الخامس (٣٨) علامة

أ) حدد ثلاثًا من صفات: (١٨ علامة)

- ١- الجبن البلدي (النابلسي) عالي الجودة.
- ٢- الزبد عالي الجودة.

ب) أعطِ مثالين لكلِّ من: (١٢ علامة)

- ١- المواصفات الحسية للحليب.
- ٢- المواصفات الفيزيائية للحليب.

ج) عدّد أربعة من أسباب غش الحليب. (٨ علامات)

(انتهت الأسئلة)

بسم الله الرحمن الرحيم

امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٩

صفحة رقم (١)



الجمهورية الفلسطينية

وزارة التربية والتعليم
إدارة الامتحانات والاختبارات
قسم الامتحانات العامة

المبحث : العلم المرصود / التصرف لفضائل المرصود
الدرجة (شأنه) (٥٥)
الفرع : الامتحان المنزلي
مدة الامتحان: $\frac{د}{س} - \frac{د}{س}$
التاريخ: ٢٠١٩/٦/١٣

الإجابة النموذجية :

رقم الصفحة في الكتاب	الإجابة النموذجية
	السؤال الأول (٣٦ علامة)
١٣	١) وضع طرفة رجل من زوايا (١٢ علامة) ٢) الخنزة : فريسة طاعة لراية للطيور المحبوبة فينة الولادة (الهنية) تحتوي على انزيم الرئيم وقيل سدانزيم البيبي، وتعمل في تجيم الحليب اعضاء الخنزة (٣ علامات)
٦٦	٣) البادع : مزودة تمتد ذواتها من مكروبات الخنزة تقوم بخدمتها ذو محبة جعل تحركاتها خاصة في الحليب وفيتات جرف الماء طالع مميزة للنتجات اللينة عليه لتجود بمستوى (٣ علامات)
٤٤	٤) جودة الحليب : هي صفة الحليب للاستعمال (٣ علامات)
١١١	٥) الزيبب طوافنة الأريفة : منتج هذه حنك فقط من حليب كرو أم منتجاته وتكون على شكل حليب طازج (٣ علامات)
	٦) منع والحمة من وجوبه لصحة : (٤ علامات)
١٤	١. (ب) (للصف
١٤	٢. (ج) (الأوكاز
٨٤	٣. (د) (١٤٪
١١١	٤. (ج) (٨٠٪
١٤	٥. (ج) (العز
١٩	٦. (ج) (٦٠ - ٦٨
٩٣	٧. (د) ((٣٦ ٣٧)°س
٦٦	٨. (ج) ((٩٠ ٩٥)°س
	(٣ علامات) / اجابة (٣ × ٨ = ٢٤)

صفحة رقم (٢)

رقم الصفحة رقم القلم	السؤال الثاني : (٢٤ علامة)
	(٤) اذكر ثلاث لكل مما يأتي : (٢٤ علامة)
٢٢	١. عدم قلاء حليب بعد اثنان لمرضعة مع الحيوانات المنزلية
	٢. الحماض - على نظافة مكان الحلابه .
	٣. غلبه ارواح الحلابه واربعه الحليب وتطرها .
	٤. تبريد الحليب بعد الحلابه صافيه ونقله مبرداً منه في قارطه نظيفه
	٥. الاهتمام بالنظافه الشخصيه للعاملين في المزارع والمصانع
(٤٠)	٦. حفظ الحليب وحقاقه مبرداً في اثناء استودعه في القارطه
٥١	١. اطالة مدة حفظ الحليب
	٢. سهوله حفظ الحليب ونقله وتداوله
	٣. استعمال الحليب كحفظه في المواضع التي يشرف اثنان الحليب
	٤. تصنع فائض الانتاج والحماض على حليب (٤٤)
	١. تكون طعمه سكرية تتمازج ناعمة عن احوال وبيوتات
	الشرحه وضعه في الكازين
	٢. تغير التركيب الطبيعي للكازين مما يوفر عمليه تخمر بانزيمات المنفوخه .
(٤٠)	٣. ظهور طعم كبريتي وقد يظفر الطعم المطبوخ عند اطالة مدة ابقائه
٩٣	١. نسبة استهلاك المنفوخه . ٢. موصفه حليب
	٣. التسخير . ٤. نسبة اوار لصلبه . ٥. درجة حرارة حليب . (٦٤)
	* علامتان / اطابته ٦٤ علامتان / نبيذ (٦٤ = ٤ × ٦)
	(ب) صنع اشارة (١) او (X) / (١٨) علامته
١٢	١. (✓)
٥١	٢. (✓)
١٠٦	٣. (✓)
٩٣	٤. (✓)
١٠٨	٥. (✓)
١١٣	٦. (X)
	(٣) علامتان / اطابته (١٨ = ٦ × ٣)

صفحة رقم (٣)

رقم الصفحة
في الكتاب

السؤال الثالث: (٤٢ علامة)

٢) عدد كلاً مما يأتي: (١٨ علامة)

١. لأنه يعتبر الوسط الذي ينشأ من كدمات خلية إفانة
إلى أنه ضروري للتغذية للنبات. الخلية التي أعيد
وله عذرة ما حرة. جودة الخلية وضيقه (٣ درجات)

٢. لأنه منتجاً من نكهة ورفعة. وقتي طعم. (٣ درجات)

٣. لأنه لا يتبع أي تجريد. (٣ درجات)

٤. لأنه يتميز بسهولة الحفظ وطول مدة صدقته وشهوة
التذوق وقيته ولفائفة بلطفه. (٣ درجات)

٥. لتجنب أثر الضور في إمداد التخزين. (٣ درجات)

٦. لتأمين قوتها ومنفعة مقاديرها. (٣ درجات)

* (٣ درجات) / اجابة ١٨ = ٦ × ٣

ب) قارن بين اللبن واللبن: (٤٤ علامة)

رقم المقارنة	لبن الرائب	لبن الطري (العادي)
١. مدة الحفظ	٣ (٧ أيام)	٣ (١٥ يوم / اسبوعان)
٢. نسبة الحموضة	(٧.٥ - ٨.٥) %	(٣.٥ - ٤.٥) %
٣. نسبة الماء	لا يختلف عن اللبن الطري	لا يختلف عن اللبن الطري
٤. درجة حرارة الحفظ	في براد (٤ - ٨) °C	في براد (٤ - ٨) °C

* (٣ درجات) لكل اجابة (٣ = ٨ × ٣)

صحة رقم (٤)

رقم الصفحة	رقم السؤال	السؤال الرابع
		٤٢ علامتك
		(٢٥) اشرح آراء آ و ص وأهلاً فقط: (٤٤ علامة)
		الذئب الضيف العيب الخطأ
٦٥	٦٥	١. عدم كفاية عملية نسخ -
٦٦	٦٦	٢. في ضاعة للبر الأبي -
٦٧	٦٧	٣. عدم كفاية طلب في ضاعة للبر الأبي -
٦٨	٦٨	٤. حفظ القصة من أوام -
٦٩	٦٩	٥. من الخاضع أو الجيد -
٧٠	٧٠	٦. ارتفاع درجة حرارة الفأنة -
٧١	٧١	٧. على التربة (١٨٪) فأنة -
٧٢	٧٢	٨. المحفلة لله بالي للامحبة -
		* (٣) علامات / اجابة (١٨ = ٦ × ٣)

ملحة رقم ()

رقم الصفحة في الكتاب	السؤال الخامس (٣٨) علامته
٩٨	<p>(٤) حدد ثلاثاً من صفات جوفة : (١٨ علامة)</p> <p>ⓐ الجبين البدي (النابض) (٦ علامات)</p> <p>١. أن تكون مبلية من صفات المنزلة لأصغر صفت مظهر والطعم واللون والرائحة والقوام.</p> <p>٢. أن تقل من الرابح والآن هي رطبة صفة والأغنان واخرا لا لفاء</p> <p>٣. أن لا تنز لينة لمخ صفة عند (٢٠) / حوية كحفا لا كتلة.</p> <p>ⓑ الزبد (٩ علامات)</p> <p>١. اعتاد لطلب المتما سله والركيب لمجان</p> <p>٢. المظهر البصر والرطوبة بلوزة شير بان نظام</p> <p>٣. الذمات رتار ملك الطما</p> <p>٤. اللون لجان، البكرة البلية</p> <p>٥. الخلد سر اتفرغ والطعم غير لثوب فيه.</p> <p>(٣) علامات / اجابة (٣ × ٦ = ١٨)</p>
١٩	<p>(ب) أعط صائغ لكل من : (١٤ علامة)</p> <p>ⓐ المرافحة طيبة : ١. اللون ٢. الطعم ٣. الرائحة (٦ علامات)</p> <p>ⓑ المرافحة لظلية : ١. اللون ٢. الطعم ٣. الرائحة (٦ علامات)</p> <p>٣. صفة طيب ٤. روية طارة محمد طيب</p> <p>٥. روية طيان ٦. لثمن (٦ علامات)</p>
٣٤	<p>(٥) اربعة من أسباب عشي طيب : (٨ علامات)</p> <p>١. الحصول على الربح من طر مع دون نسبة لعمه طيب</p> <p>٢. زيادة روح طيب والحصول مع أعلى سعر</p> <p>٣. التغيير في مكوناته وتركيب طيب (صحة أكثر تركيب طيب)</p> <p>٤. إضفاء عيب من عيوب طيب</p> <p>(٤ × ٢ = ٨) علامته</p>