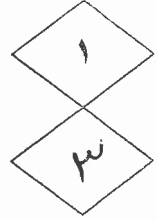


المملكة الأردنية الهاشمية  
وزارة التربية والتعليم  
إدارة الامتحانات والاختبارات  
قسم الامتحانات العامة



## امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٨ / الدورة الصيفية

وثيقة محمية/محدود

المبحث: العلوم المهنية الخاصة (التصنيع الغذائي المنزلي)/ف٢ + ٤ مدة الامتحان: ٠٠ : ٢ : ٢  
الفرع: الاقتصاد المنزلي اليوم والتاريخ: السبت ٢٠١٨/٧/٧

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

السؤال الأول: (٢٦ علامة)

أ) وضّح المقصود بكل ممّا يأتي:

(١) المنفحة. (٢) البادئ. (٣) القشدة. (٤) المضاف الغذائي. (٨ علامات)

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

الإجابة إلى دفترتك: (١٤ علامة)

- (١) يُعرّف الحليب بأنه إفراز طبيعي للغدد اللبنية للحيوانات الثديية اللبونة. ( )
- (٢) الحليب المُجفّف هو الحليب الذي تم تجفيفه لتصل نسبة الرطوبة فيه إلى ٤٪. ( )
- (٣) تعود القيمة الغذائية المرتفعة للجبن لاحتوائه على البروتين والدهن والأملاح المعدنية والفيتامينات. ( )
- (٤) السمن هو أحد منتجات الألبان الذي يُحصل عليه من الزبد بعد التخلّص من أكبر كمية ممكنة من البروتينات والأملاح المعدنية. ( )
- (٥) يجب أن تكون المواد المضافة المصّرّح بها على درجة عالية من النقاء. ( )
- (٦) (الهسب) وسيلة فعّالة لضمان سلامة الغذاء بعد الانتهاء من مراحل العملية الإنتاجية. ( )
- (٧) من مهام مؤسسة المواصفات والمقاييس إصدار شهادات الجودة للمنتجات. ( )

ج) عدّد أربعاً من المواصفات الفيزيائية والكيميائية للحليب الخام. (٤ علامات)

السؤال الثاني: (٢٤ علامة)

أ) اذكر اثنين لكل ممّا يأتي: (٨ علامات)

- (١) طرائق تنظيف أدوات الحليب وأجهزته.
- (٢) عيوب الطعم في اللبن الرائب.
- (٣) أمثلة على الأجبان غير المتخمّرة.
- (٤) علامات نضج السمن.

يتبع الصفحة الثانية/ ...

## الصفحة الثانية

- (ب) أكمل الفراغ في العبارات الآتية، وانقل الإجابة كاملة إلى دفتر إجابتك:
- (١٦ علامة)
- (١) البروتين المُمَيِّز للحليب ويُمَثَّل حوالي ٨٢٪ من بروتينات الحليب الكلية هو .....
  - (٢) يُخزَّن اللبن المخيض (الثنينة) مُبرَّدًا على درجة حرارة (.....) س.
  - (٣) من صفات الجُميد عالي الجودة أن لا تزيد نسبة ملح الطعام فيه على (.....)٪.
  - (٤) درجة حرارة الحليب المناسبة لنشاط إنزيم الرنين هي (.....) س.
  - (٥) تُصنَّف القشدة حسب نسبة الدهن إلى خفيفة ومتوسطة و.....
  - (٦) اللجنة المسؤولة عن تقدير درجة الأمان للمواد المُضافة قبل التصريح باستخدامها هي .....
  - (٧) من أهم الأحياء الدقيقة التي تُسبب فساد الأغذية البكتيريا والخمائر و.....
  - (٨) كمية المادة المُضافة التي في حال تناولها الإنسان يوميًا طيلة حياته، فإنها لا تُشكِّل أي خطورة تُذكر تُعرف ب.....

## السؤال الثالث: (٢٤ علامة)

- (١٢ علامة)
- أ) علِّل كلاً مما يأتي:
- (١) إضافة كلوريد الكالسيوم للحليب المُراد تحويله إلى جبن.
  - (٢) إضافة ماء بارد في أثناء تصنيع الزبد.
  - (٣) تُعدّ اللبنة من الأغذية الرئيسة لقطاع واسع من الناس.
  - (٤) سنّ التشريعات والقوانين التي تُعنى بمراقبة الأغذية على المستوى المحلي.
  - (٥) إضافة الصبغات الطبيعية والصناعية إلى الأغذية.
  - (٦) للحكم على الجودة المخفية للغذاء لا بدّ من إجراء فحوصات مخبرية عليه.

- (ب) قارن بين كل مما يأتي:
- (١٢ علامة)
- (١) طريقتي بسترة الحليب (البطيئة والسريعة) من حيث:
    - أ - درجة الحرارة.
    - ب - المدة الزمنية.
  - (٢) اللبنة العادية (الطرية) واللبنة الجامدة في الزيت من حيث:
    - أ - درجة حرارة الحفظ.
    - ب - المدة القصوى للصلاحيّة.

يتبع الصفحة الثالثة / ...

الصفحة الثالثةالسؤال الرابع: (٢٦ علامة)

(١٠ علامات)

أ) استنتج سبباً واحداً لكل مما يأتي:

(١) الطعم المالح في الزبد.

(٢) تشكّل الغازات في اللبن الرائب.

(٣) وجود شوائب في اللبنة.

(٤) ظهور الطعم الكبريتي في الحليب.

(٥) اصفرار السطح الخارجي للجبن.

(٨ علامات)

ب) لخص بنقاط شروط نجاح تصنيع اللبن الرائب.

(٨ علامات)

ج) عدّد أربعة من التفاعلات الكيميائية المسيّبة لتلف الأغذية.

السؤال الخامس: (٢٥ علامة)

(٦ علامات)

أ) حدّد ثلاثة من أهداف وزارة الزراعة.

(٦ علامات)

ب) هناك العديد من الفوائد التي تتحقّق من مراقبة جودة المنتجات الغذائية، اذكر ثلاثاً منها.

(٨ علامات)

ج) عدّد أربعاً من صفات جودة الزبد عالي الجودة.

(٥ علامات)

د) رتب خطوات تصنيع الأجبان الآتية حسب التسلسل:

(- التقطيع - إضافة البادئ - التصفية - التشكيل - إعداد الحليب)

﴿ انتهت الأسئلة ﴾

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ



الجمهورية العربية السورية

وزارة التربية والتعليم  
إدارة الامتحانات والاختبارات  
قسم الامتحانات العامة

امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٨ / الدورة الصيفية

صفحة رقم (١)

مدة الامتحان:  $\frac{1}{2}$  ساعة

المبحث : العلوم المهمة وخاصة (التصنيع لغذائنا الحيواني) في ٢٠٤

التاريخ : ٧/٧/٢٠١٧

الفرع : للاقتصاد المنزلي

الإجابة النموذجية:

رقم الصفحة في الكتاب

السؤال الأول : (٢٦ علامة)

(٢) وضع المقصود لكل مما يأتي : (٨ علامات)

- ١٣ ١. المنفعة : فائدة بلصة الرابطة للمكونات المحببة حديثة لولادة (المنفعة) وتحتوي على الزئبق الرئوي وتقلل من الزئبق السليم، تستعمل في تجبير الحليب لضئائهم (٢ علامة)
- ٦٦ ٢. البادئ : حموضة نقيية أو أكثر من ميكروبات نافعة تتغذى منها أو محببة يعمل تحمير خاصة من الحليب ومنتجاتها، بهدف إظهار فائدة حموضة للمنتجات اللبنية. (٢ علامة)
- ١٠٦ ٣. القشرة : الجزء من الحليب الذي تتركز فيه نسبة البروتين، ويمكن فصله عند الحليب بواسطة لفائفه أو جاذبية الأرضية - (٢ علامة)
- ١٥٨ ٤. الحماض الغذائي : أي مادة لا تغذي ذاتها غذاءً سواء كان لها قيمة غذائية أو لم تكن، وتختلف لأغراض اقتصادية، حيث يحصل الحماض بالتصنيع أو لبقية أو تقنين، ثم النقل أو التخمير، لغايات تحسين مناسبات أو دمج ولتخرج من مطبوخة، تؤثر في صفاتها، وهي من صفات حموضتها. (٢ علامة)

(ب) صنف استشارة (١٤) واستشارة (X) (١٤ علامة)

- ١١ ١. ( ✓ )
- ٥١ ٢. ( ✓ )
- ٩١ ٣. ( ✓ )
- ١١٨ ٤. ( X )
- ٦٤ ٥. ( ✓ )
- ١٧٢ ٦. ( X )
- ١٧٦ ٧. ( ✓ )

\* عدد ستان لكل الرابطة (١٤ = ٢ x ٧)

(ج) أربعاً من الملاحظات الفيزيائية والكيميائية للحليب الخام: (٤ علامات)

- ١. الوزن النوعي
- ٢. معامل اللاتك
- ٣. حموضة الحليب
- ٤. درجة حرارة التجميد للحليب
- ٥. درجة الرطوبتان
- ٦. التخثر

\* مطلوب (٤) علامة لكل رابطة (٤ = ١ x ٤)

## صفحة رقم ( ٣ )

رقم الصفحة في الكتاب	
	السؤال الثاني (٤٤ علامة)
	(٤) اذكر اثنين لكل مما يأتي:
٤٣	١) طريقة التنظيف اليدوي.
	٢) طريقة التنظيف الموضعي.
٦٨	١) زيادة العروضة.
	٢) صنف طعام اللحم.
	٣) الطعام الحيواني (طعم الاطعم).
٩٢	١) الجبه الثاني (البدني)
	٢) الجبه الرضاطي.
	٣) جبه القاعدة.
١١٩	١) ظهر راحة اليد يوضع
	٢) تكون رغوة فنية تظهر نتيجة مع الطح.
	٣) ترسب الجوامد الدهنية مع أكسجين اللون البني.
	* مطلوب (٤) كل بند (٤ = ٤ × ٤)
	(ب) اكمل الفراغ في العبارات الآتية: (١٦ علامة)
١٣	١. الكائنات
٨٢	٢. (٤-٥) نس
٨٤	٣. (١٢) %
٩٢	٤. (٢٤ - ٣٧) نس
١٦	٥. صيغة
١٦٥	٦. لجنة مصافح الاخذ
١٢٤	٧. الأعضاء
١٦٥	٨. البروة باعتبارها يوميًا (ADT)
	* عدلتان كل اربعة (١٦ = ٤ × ٤)

رقم الصفحة في الكتاب	الزيت الثالث (٢٤ علامة)	
	(٩) على كلاً مما يأتي : (١٢ علامة)	
٩٤	١. للتغلب على صنف (خثرة) (٢ علامة)	
١١١	٢. لزيادة على فصل الزيت (٢ علامة)	
٧٢	٣. وذلك لما تتفتح به من مواصفات خاصة من حيث نكهة مميزة والقوام الجيد (٢ علامة)	
١٧٦	٤. من أجل زيادة استهلاك الأخصبة في حياضه أو زيادة إنتاجه (٢ علامة)	
	٥. لإعطائه ألواناً مميزة وآل بلا مظهرًا يجذب المستهلك (٢ علامة)	
١٥٩	٦. لإنتاجه من مادة بيضاء من الظاهر إلا أنه قد يتغير على مزار كيميائية أو ملونات صناعية أو إضافات من مسحوق (٢ علامة)	
١٧٠	٧. مما يقلل من جودته (٢ علامة)	
	(ب) قاسه بين كل مما يأتي : (١٢ علامة)	
	درجة الحرارة	المدة الزمنية
٤٤	(١٥) (٦٢، ٨) س	(٣) دقيقة (١٥)
	(١٥)	(١٥)
	(٧٥ - ٧٢) س	(١٥ - ٩) ثانية
	* علامة ونصف لكل إجابة (٦ = ٤ × ١.٥)	
	درجة حرارة الحفظ	المدة لعصوي للسرعة
٤٧	(١٥) لا تزيد على (٨) س	(١٥) يوم (أسبوعين) (١٥)
	(١٥)	(١٥)
	درجة حرارة لفحة لعابية (٢٥) س	(٦) أشهر (١٥)
	* علامة ونصف لكل إجابة (٦ = ٤ × ١.٥)	

صفحة رقم ( ٤ )

رقم الصفحة في الكتاب	
	السؤال الرابع: (٢٦ عدد حبة)
١٣٣	(٢) إنتاج سبباً واحداً لكل حبة: (أ. معلومات)
	١. زيادة نسبة إنتاج الأضفاف
٧٧	٢. استعمل أوان غير نظيفة ٣. تترك يادون بالخيار أو تلوّن الحليب بعد المعالجة الحرارية ٦٨
٤	٣. اعمل تقنية طيب أو تترك ضياء تثار ليصنع
	٤. املالة مدة الضيائن
٩٧	٥. ارفه سطح الحبة للهواء لوقت طويل ٤. وبعد نقران ضياء طار استخدم ضياء عمل الحرجم
٦٦	* مطلوب سبباً واحداً/علقتان لكل اجابة (١٠ = ٥ × ٢)
	(ب) لخص شروط نجاح تصنيع اللبن الرائب: (٨ معلومات)
	١. استعمل حليب حديث عالي الجودة وخالي من المضافات الحسوية.
	٢. نظافة الأوعية والأواني والمعدات
	٣. تخمير الحليب بالطريقة الصحيحة وصولاً للدرجة المطلوبة (٩٠ - ٩٥)°س
	٤. تبريد طيب بالسرعة الممكنة إلى درجة حرارة التخزين.
	٥. استعمال يادون جيد وهدئ، وفله جيداً بالحليب وبالكمية المناسبة.
	٦. المحافظة على درجة حرارة التخزين وعدم زيادة مدة التخزين.
	٧. عدم تعريض المنتج خلال التخزين وعند التبريد
	٨. تبريد اللبن الرائب وحفظه في الشراجة.
	* علامة لكل نقطة (٨ = ١ × ٨)
	(ج) عدد أربعة من الأعداد الأولية التي مجموعها: (٨ معلومات)
١٢٦	١. الحليب
	٢. تآكد
	٣. البيرة
	٤. الأنتزيمات الطبيعية.
	* علقتان لكل اجابة (٨ = ٤ × ٢)

صفحة رقم ( ٥ )

السؤال الخاص : (٢٥) علامتك .

(أ) تدور ١٢٠ من أهلة فتاة الزاوية : (٦ علامات)

١٦. اذ تفر المعلومات لإرشادك للزراعتين ومزي طرائق حول

المخزبات ليلية لي الاستان وتربية الحوان وفاصة ما منة لإمات الأروان ليلية

٢. السيطرة على المخزبات فاطمة وعطر استعمل مواد لعتاة .

٣. توضي فعات لغوصات المخزبية والتحليل للفتوحات .

(ب) فوائد تتقسم من رتبة جودة لفتوحات إفتاحية : (٦ = ٣ × ٢)

١٧. ان يحصل مع منتج متائل ومجان . (٦ علامات)

٢. زيادة الانتاجية عن طريق رفع مستوى اوار العاملين

٣. تعزيز الثقة ما بين المنتج والمستهلك .

٤. تخفيف تكاليف الإنتاج .

\* مطلوب (٣) فقط (٦ = ٣ × ٢)

١٨. (ج) اربعاً من صفات الزبد عالي الجودة . (٨ علامات)

١. ارتقاء الصلابة المقاسله والتكيب المتجانس .

٢. المظهر السهوي والطرية الموزعة نير بانتظام .

٣. الذوبان التام لمالح العظام .

٤. اللون المتجانس وانكسار طبيعية .

٥. الحلو من التذوق والطعم نير مرغوب فيه .

\* مطلوب (٤) فقط (٨ = ٢ × ٤)

(د) رتبة فطواته تصنع الأجبان : (٥ علامات)

١. اعداد وطلب

٢. ارضاءه لبارئ .

٣. التقطيع .

٤. التصفية .

٥. الاستعمال .

\* علامتك لكل اربعة صحبة (٥ = ١ × ٥)

(انتهت الإجابة)