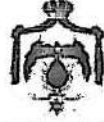


بسم الله الرحمن الرحيم



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

٣	٣	-
٥	٥	١٦

امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٣ / الدورة الشتوية

(وثيقة محمية/محدود)

مدة الامتحان: $\frac{1}{15}$ س

اليوم والتاريخ: السبت ٢٠١٣/٠١/٠٥

المبحث: الصناعات الزراعية / م٤
الفرع: الزراعي (الخطة الجديدة)

ملحوظة: أجب عن الأسئلة الآتية جميعها وعددها (٤)، علماً بأن عدد الصفحات (٣).

السؤال الأول: (١٢ علامة)

(٦ علامات)

أ) وضّح المقصود بكل مما يأتي:

١- الحليب.

٢- الحليب المُسترجع.

٣- المنفحة.

(٦ علامات)

ب) فيما يتعلّق بالأهمية الاقتصادية لصناعة الألبان في الأردن . انكر ثلاثة :

١- أغراض اقتصادية تحققها صناعة الألبان في الأردن.

٢- حلول أو مقترحات يمكن عن طريقها زيادة كميات الحليب المنتجة في الأردن.

السؤال الثاني: (١٤ علامة)

(٦ علامات)

أ) قارن بين كل مما يأتي:

١- الدهن والأملاح المعدنية من حيث الصورة التي يتواجد عليها كل منهما في الحليب.

٢- فحص الحموضة وفحص الوزن النوعي للحليب من حيث نوع الأجهزة المستخدمة.

٣- مرض السل ومرض الإجهاض المُعدي كأمراض مشتركة من حيث مصادر العدوى للإنسان.

ب) وضّح هدفين اثنين لإجراء كل من الخطوات الآتية والتي تتم على الحليب السائل

(٤ علامات)

في مصانع الألبان:

١- التجنيس.

٢- البسترة

ج) من أقسام غش الحليب (الغش غير المقصود) والنتاج من تلوّث الحليب بالعديد من الملوثات

(٤ علامات)

الضارة بالصحة نتيجة للجهل أو الإهمال . سمّ أربعة من هذه الملوثات.

يتبع الصفحة الثانية



الصفحة الثانية

السؤال الثالث : (١٣ علامة)

- أ) بعد أن يتم استلام الحليب ، اذكر خطوات تصنيع الحليب المجفف كما تتم في مصانع الألبان بالترتيب. (٦ علامات)
- ب) فيما يتعلّق بالحليب ومنتجاته ، عدّد ثلاثة : (٣ علامات)
- ١- أصناف للملجعات اللبنيّة.
٢- أنواع للحليب المطعم (المنكّه).
- ج) على دفتر إجابتك ضع أمام كل من الأرقام المكوّنة للعمود (أ) الرمز المناسب لها من العمود (ب) : (٤ علامات)

العمود (ب) أسباب حدوثها

- أ) تحلل الدهون بفعل إنزيم الليبيز .
ب) المعاملة الحرارية العالية.
ج) استعمال حليب ملوّث ببكتيريا القولون.
د) البسترة على درجات حرارية منخفضة
هـ) تحلل النشا بفعل إنزيم الاميليز .

العمود (أ) عيوب مشتقات الألبان

- ١- القوام الثقيل في اللبن الرائب.
٢- انفصال الشرش في اللبن المخيض.
٣- الطعم المر في الزبدة.
٤- تكوين الغازات والجيوب الغازية في الجبن.

السؤال الرابع : (١١ علامة)

يتكوّن هذا السؤال من (١١) فقرة ، لكل فقرة أربعة بدائل، واحد منها فقط صحيح. انقل على دفتر إجابتك رقم الفقرة ورمز الإجابة الصحيحة لها على الترتيب.

١- لون حليب الأبقار أبيض مائل للصفرة لوجود الكاروتين ولانعكاس الأشعة عن سطح حبيبات :

- أ) الدهن وكيزينات الكالسيوم.
ب) الدهن وكيزينات الصوديوم.
ج) الفوسفات وكيزينات الصوديوم.
د) الألبومين وكيزينات الكالسيوم.

٢- يصنّف الجبن البلدي حسب القوام بأنه من الأجبان :

- أ) الجافة جداً .
ب) الجافة .
ج) الشبه جافة.
د) الطرية.

٣- في أثناء تصنيع السمن البلدي . أحد العلامات الآتية تدل على انتهاء عملية الطبخ ونضج السمن :

- أ) وصول درجة الحرارة إلى (١٠٢-١٠٥) س (ب) تبخّر المواد الصلبة الكلية.
ج) ظهور رائحة السمن الناضج.
د) صعود المورثة إلى السطح على شكل طبقة خفيفة.

يتبع الصفحة الثالثة...



الصفحة الثالثة

- ٤- الفرازات الميكانيكية من أكثر الطرق شيوعاً في إنتاج :
أ (الزبدة. ب) القشدة. ج) اللبن المخيض. د (اللبن الرائب.
- ٥- من الشروط القياسية لإنتاج الجמיד البلدي هو أن لا تزيد نسبة ملح الطعام فيه عن :
أ (١٢ % ب) ١٦ % ج) ٢٠ % د (٢٤ %
- ٦- صلاحية اللبنة العادية المحفوظة بالتبريد على درجة (٦ س) أو أقل هي :
أ (٥ أيام. ب) ١٠ أيام. ج) ١٥ يوم د (٢٠ يوم
- ٧- لديك (١٠٠) كغم حليب . كم كيلوغرام بادئ يلزم لتحويل هذه الكمية إلى لبن رائب :
أ (١٠-١٢) ب) (٨-١٠) ج) (٤-٦) د (٢-٣)
- ٨- مقارنة بمجففات الرذاذ . جميع مزايا مجففات الحليب الاسطوانية الآتية صحيحة عدا واحدة هي :
أ (سهولة تشغيل آلات التصنيع. ب) عدم ملامسة الحليب المباشر للمعدن.
ج) انخفاض تكلفة الإنتاج. د (صغر المساحة المطلوبة للتصنيع.
- ٩- بعد التعبئة والتغليف تُحفظ الزبدة لفترات طويلة قد تستمر عدة أشهر على درجة حرارة :
أ (٦- س ب) ١٢- س ج) ١٨- س د (٢٤- س
- ١٠- الإنزيم الأكثر استخداماً على الصعيد التجاري في إنتاج الجبن هو :
أ (الرنين. ب) الببسين. ج) الاميليز. د (الليبيز.
- ١١- الخطوة التي تهدف إلى تحسين خصائص المتلجات اللبنية وقابليتها للخفق وتقليل الوقت اللازم للتجميد وتحسين قوامها في أثناء التصنيع هي خطوة :
أ (التجنيس. ب) التبريد. ج) التجميد الأولي. د (التعتيق.

﴿ انتهت الأسئلة ﴾





الإجابة النموذجية: السؤال الأول (١٣ علامة)

رقم الصفحة في الكتاب

٦ علامة (٤٣ ع)

٢ - وفي استود ليك مه!

١- الحليب السائل الناتج من إرضاء الغد الحزنية للثدي لمواناة للبوته (البقر) ٤٥
العقم (الامتزاز) الحاي من البيا، وروء إهنافة أي سوار اليه أو نزع أي من كونه.

٢- الحليب استرير: الحليب الناتج بعد إهنافة الماء كيميائية مناسبة ٧٨
ال الحليب الخفف أو كلف، للوصول الى (نسبة) محددة من الحول الصلبة و٤٠.

٣- الحنقة: مستعمل المعدة الرابع للبعول الرضية، وتكون من ١٤٧
نسبة عالية من أنزيم الرسيد مع نسبة قليلة من أنزيم البسيد.

٦ علامة (٤٣ ع)

٤- اذكر ثلاث:

١- أضرار اقتصادية:

٢- توفير مواد غذائية بجودة عالية وأسهل مناسبة.

٣- لتجيد إرضاء على تربية حيوانات حليب (الشا - والاشام) ١٥

٤- تقنين الكميات التي تفرج لبيع استخدام طرد الحنو بدائية.

٥- ايجاد فرص عمل جديدة في قطاع صناعة الألبان.

٦- تقنين حجم إرضاء من منتجات الألبان، مما يؤدي الى نزع الحول الرضية.

صحة (٣) فقط.

٥- حلول على من كل لفر زيادة كمية حليب الحنقة في الأردن!

١٩ ٢- تطوير برامج الطبيعية لدراسة الحول الحنقية كليا

٣- تربية الاصناف الجديدة من الحنقة الحنقة للحليب.

٤- دعم تربي الحنقة الحنقة للحليب مادياً وفنياً، وتزويد

الستريلا المختلفة لهم.

رقم الصفحة
في الكتاب

سؤال الثاني (٤ علامات)

- ٩- قاصد به كل ما يأتي ! - (٤ علامات) ٤٣٣
١. لوصف الوجود العددي؛ يوجد لوصف في طلب لوجود مستحب
 ٢. ذاته في ٤٤ على شكل هيئات، وهيئة مفيدة
 ٣. ان الوجود العددي موجود في طلب لوجود ذاته أو لوجود
 ٤. معرفة مرتبطة به لبرو به
 ٥. وصف كحقيقة و لوصف (لوجود معدوم) : قصف كحقيقة ما يتقدم
- ٤٣٣
١. صرف أصل وصف لوصف معدوم | مصدر معدوم أصل هو
 ٢. صفة أو مشتقاته الموصوفة بغير ثبوت أصل، معدوم هو أو لوجوده لثباته
 ٣. ان لوصف معدوم اليه لنام كحيوانات وهيات، مشتقاته لطلب غير
 ٤. لطلبه صفة كالجنة لطلبها، وإزالاته والسبب كحيوانات لطلبها.
- (تكتب بمصدر معدوم و اهدك منها)
- ١٠- وصف معدوم نسبة لكل من : (٤ علامات) ٤٣٤
١. العجيب : ٤- تميز هيئات لوصف الى أجزاء مفيدة تفعل مد معدومها
 ٢. و كجمل على لطلبه على شكل هيئات وهيئة
 ٣. - انكاه طلب لوصف أكثر بياضاً و طمناً أفضل
 ٤. انكاه مشتقاته (البيان) لصفة معدوم هيئت كجنت لطلبه لطلبه
 ٥. انتظام توزيع لوصف به تكراراً - مكرر (٤) فقط
 ٦. البقرة : ٥- لعتقاد على لوصف احدية كحقيقة جميعاً و لطلبه على هيئت كجنته
 ٧. - إطالة مد مفيد طلب بتفصيل أعداد لوصف احدية به
 ٨. التفصيل مد لتفصيل غير لطلبه في طلبه و لطلبه بالتفصيل
 ٩. الترتيب و منه تفصيل
- ٤ علامات / لطلبه غير معدوم ! (٤ علامات) ٤٣٤
١. الوجود احدية
 ٢. لوصف لوصف معدوم
 ٣. لطلبها لوصف احدية
 ٤. لوصف ككيفية لوصف لوصف لوصف
 ٥. لطلبها لوصف احدية و لطلبها لوصف

مكرر (٤) فقط

رقم الصفحة
في الكتاب

السؤال الثالث (٣١٣)

٩- بعد استلام طيب / فحوايا قميص طيب اجفنا بالترتيب : (٣١٦) ٦ X ٤

١. العفصية . ٢. لقمين تركيب طيب

٨١/٨٠

٣. طعامة طرية . ٤. لقمين (لقمين)

٥. لقمين . ٦. لقمين وطبق

١٠- بعد شواء : (٣١٤) ٦ X ٤

١. اصناف اطعمات للنبية :

١٤٤

١- اللب كريمة . ٢- اللب احمد

٣- السرية . ٤- اطعمات النبوية طرية

٥- اللب كريمة لقمين . ٦- طعامة (٣)

٧. انواع اللب الحميم (لقمين) :

٨٥

١- طيب لقمين كولاته

٢- سراج طيب لقمين

٣- اللب الحميم اصناف

٨- وصفية لقمين (٩) لقمين (١٠) : (٣١٤) ٤ X ٤

القمين (١٠)

القمين (٩)

٨٩

١ (ل) طعامة كريمة (طرية)

١

١٠٠

٢ (د) السرة مع دجاج طرية مختلفة

٢

١١٥

٣ (٩) قنبر لقمين لقمين لقمين

٣

١٣٤

٤ (٥) اجفنا لقمين طرية طرية

٤

القمين

رقم الصفحة
في الكتاب

السؤال الرابع (١١ علامة)

اختار من متعدد : (١١ علامة الإجابة)

رقم الفقرة	من الإجابات الصحيحة
١	(٩) لرضن وكزنيان لكالسيوم
٢	(٥) لبرميان الطرة
٣	(٥) فخر - الخ - لسه لنا فخر
٤	(٥) لفة
٥	(٩) / ١٢
٦	(٥) ١٥ ليوما
٧	(٥) ٢ - ٢ لفن
٨	(٥) علم صلاص لخص لباير للعدن
٩	(٥) - ١٨ س
١٠	(٩) لبرميان الرشيده
١١	(٥) اللقيوه