



امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٤ / الدورة الصيفية

(وليقة محمية/محدود)

مدة الامتحان : ١٥ د
١ س

اليوم والتاريخ : السبت ٢٨/٥/٢٠١٤

المبحث : الصناعات الزراعية /المستوى الرابع
الفرع : الزراعي

ملحوظة : أجب عن الأسئلة الآتية جميعها وعددها (٤) ، علماً بأن عدد الصفحات (٢) .

السؤال الأول: (١٣ علامة)

(٦ علامات)

أ (وضح المقصود بكل مما يأتي:

١- القشدة.

٢- المنفحة.

٣- الأجبان المطبوخة.

(٥ علامات)

ب) عدّد خمسة من المعوقات والتحديات التي تواجه صناعة الألبان في الأردن.

ج) مرض السل من الأمراض المشتركة بين الإنسان والحيوان، اذكر اثنتين من طرق الوقاية من هذا المرض.

(علامتان)

السؤال الثاني: (١٣ علامة)

(٥ علامات)

أ) اذكر خمسة من مصادر تلوث الحليب الطازج والتي تؤثر في أعداد الأحياء المجهرية في الحليب.

(٤ علامات)

ب) ما هو العيب المتوقع حدوثه في منتجات الألبان في كل من الحالات الآتية:

١- دخول كمية من الهواء في أثناء التقليل عند إنتاج اللبن المخيض (الشنينة).

٢- زيادة كمية البادئ المستعمل عند إنتاج اللبن الرائب.

٣- زيادة نسبة الدهن عند إنتاج اللبن الجميد (الإقط).

٤- تعرّض القشدة المعدّة للاستهلاك للهواء فترة طويلة.

(٤ علامات)

ج) اختر من صندوق المعلومات المجاور الذي يحتوي على فيتامينات الحليب،

اثنين من الفيتامينات تنتمي إلى كل مجموعة من الآتية:

١- مجموعة الفيتامينات الذائبة في الماء.

٢- مجموعة الفيتامينات الذائبة في الدهن.

ك (K) ، هـ (E)

ج (C) ، أ (A)

ب (B) ، د (D)



الصفحة الثانية

السؤال الثالث: (١٢ علامة)

- أ) تتأثر رائحة الحليب الطازج بعدة عوامل. وضح ثلاثة منها. (٣ علامات)
- ب) عدد ثلاثة من أنواع الحليب المطعم (المُنكّه). (٣ علامات)
- ج) قارن بين كل مما يأتي:
- ١- التجفيف بالمجففات الاسطوانية والتجفيف الرذاذي من حيث تكلفة الإنتاج.
 - ٢- الحليب المكثف غير المحلى (المبخر) والحليب المكثف المحلى من حيث نسبة الدهن.
 - ٣- الجبن الطري والجبن الجاف من حيث نسبة الرطوبة.

السؤال الرابع: (١٢ علامة)

- أ) عدد ستة من الفحوصات التي تُجرى على الحليب عند استلامه في المصنع. (٦ علامات)
- ب) احسب باستخدام الطريقة الوزنية، نسبة ربع الأيس كريم إذا كان وزن حجم معين من مزيج الأيس كريم (٩٠) غم ووزن الحجم نفسه من الأيس كريم (٦٠) غم. (علمان)
- ج) انكر هدفاً واحداً لكل إجراء من الإجراءات التالية والمتعلقة بصناعة الألبان:
- ١- تصفية الحليب عند تنفيذ خطوات تصنيع اللبن الرائب.
 - ٢- تجنيس الحليب عند تنفيذ خطوات القشدة.
 - ٣- تبريد القشدة إلى درجة حرارة (٣-٧) من عند تنفيذ خطوات تصنيع الزبدة من القشدة.
 - ٤- تسخين الزبدة مع التقليب الجيد عند تنفيذ خطوات تصنيع السمن من الزبدة.


«انتهت الأسئلة»



المبحث: الصناعات الزراعية / ٤٣
الفرع: الزراعي

مدة الامتحان: ١٥٠ د
التاريخ: ٢٨/٦/٢٠١٤

رقم الصفحة في الكتاب	الإجابة النموذجية:
	١٣ علامة (١)
	١٣- نهاية السؤال الأول (١٣ علامة)
	٤- (٦ علامات)
١٠٥	١- المفسدة، هي إحدى منتجات الحليب التي ترتفع فيها نسبة الدهون، وتفصل بطريقة الفرز، و يمكن تعديل تركيبها النهائي بإضافة الحليب كامل الدسم أو حليب الفرز. (علتان)
١٠٧	٢- المنقوعة، هي مستخلص المهددة الرابعة للحيول الرضعية، وتتكون من نسبة عالية من بروتين الرين مع نسبة قليلة من بروتين البيين. (علتان)
١٣٥	٣- الاجبان المطبوقة، هي المنتج المحضر من لوزج او اكثر من انواع الاجبان الطبيعية ومن مصادر و درجات انضاج مختلفة، بعد تقطيعها ومزجها وإذابتها واستحلابها باستخدام الحرارة والمواد المستحلبة. (علتان)
١٤٩	٤- (٥ علامات)
١٩	١- ضعف انتاج الحليب محلياً. ٢- عدم كفاية المرافق والخدمات التسويقية المناسبة. ٣- الاعتماد بشكل رئيس على الحليب المحبب المستورد. ٤- انخفاض مستوى التكنولوجيا الحديثة المستخدمة في عمليات تصنيع الألبان. ٥- قلة الاهتمام بتأهيل العاملين في صناعة الألبان وتدريبهم. (لكل نقطة علامة)
٤٢	٥- (علتان)
	١- نوعية الناس صحياً وشرح خطورة المرض وطرق انتشاره. ٢- عزل الحيوانات المصابة والتخلص منها. ٣- معالجة الحليب حرارياً بالتعقيم أو البسترة قبل استهلاكه. المطلوب طرفين / علامة لكل طريقة
	منهاجي منعة التعليم الهادف

رقم الصفحة في الكتاب	أبواب المسؤالات الثاني (١٣ علامة)
٤٠	٤- (٥ علامات)
	١- الحيوانات المريضة .
	٢- أدوات الجلاية وأوعية تخزين الحليب ونقله .
	٣- الأعلاف الملوثة .
	٤- التلحيات وعرف التبريد .
	٥- يقايا العلاجات والادوية .
	٦- العاملون في المزارع ومصانع الألبان .
	- مكان الجلاية . المطلوب (٥) مصادر/ علامة لكل مصدر
	٥- (٤ علامات)
	١- انفصال الشرس .
	٢- زيادة الحموضة والطعم اللاذع .
	٣- حدوث التترنج .
	٤- حدوث تترنج - أكسدي . علامة لكل نقطة
	٤- (٤ علامات)
	- فيتامين ب (B)
	- فيتامين ج (C)
	- فيتامين أ (A)
	- فيتامين د (D)
	- فيتامين هـ (E)
	- فيتامين ك (K)
	١٢ المطلوب فيتامينين اثنين لكل مجموعة
	 مناهجي متعة التعليم الهادف

رقم الصفحة في الكتاب	جاية السؤال الثالث (١٤ علامة)
٣٤	٢- (٣ علامات) ١- نوع الغذاء الذي يتناوله الحيوان كاليربوع والنوم. ٢- ترك الحليب مكشوناً في المزرعة. ٣- عند تخزينه في صلابات غير نظيفة ذات روائح غير مرغوبة. ٤- تظهر في الحليب الرائحة المبهمة نسيجة للنشاط البكتيري. المطلوب تلات عوامل / علامة لكل نقطة
٨٥	٥- (٣ علامات) ١- حليب الشوكولاته. ٢- شراب حليب الفاكهة ٣- الحليب المالح الصناعي علامة لكل نقطة
٨٤+٨١	٥- (٦ علامات) ١- المحبقات الاسطوانية - تكلفة الإنتاج منخفضة . ٢- التكييف الرذاذي - تكلفة الإنتاج مرتفعة . ٣- الحليب المكثف القوي (المغزى) - نسبة الدهن ٨-٩٪ ٤- الحليب المكثف العادي - نسبة الدهن ٨-٩٪ ٥- الحليب الطري - نسبة الرطوبة تزيد عن ٥٠٪ ٦- الحليب الجاف - نسبة الرطوبة ٣٥-٤٠٪ علامة لكل نقطة
	منهاجي منعة التعليم الهادف

رقم الصفحة في الكتاب	جاية المسؤالك الرابع (١٢ علامة)
٤٩+٤٨	١- فحص الرائجة . ٢- فحوصات اللون .
	٣- فحص نظافة الحليب (الرؤس) . ٤- المعدّ الكلي للاعبار المحلّية .
	٥- فحص تقدير الحموضة . ٦- نسبة الدهن .
	٧- درجة التجمد . ٨- قياس الذرّن النوعي للحليب .
	المطلوب (٦) فحوصات / علامة لكل نص
١٤٨	ب- (علّضات)
	وزن حجم معين من المنتج - وزن الحنج نفسه من الاليس كرم $\times 100$ /
	وزن الحنج نفسه من الاليس كرم $\times 100$ /
	$= \frac{90-70}{70} \times 100 = \frac{20}{70} \times 100 = 28.57\%$
	ج- (٤ علامات)
٨٨	١- لدرالة السوائب منه .
١٠٨	٢- لتوزيع حبيبات الدهن . لا تحسبن زكوة القشرة ومظهرها .
١١٣	٣- لوقف نشاط الالعبار المعوية . ٤- لوقف النشاط الأتريبي .
١٤١	٤- لطرود الرطوبة بالتخير . المطلوب هدفاً واحداً لكل اجار