



امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٧ / الدورة الصيفية

د
س

(وفيقة محمية/محدوده)

مدة الامتحان : ١٥ : ١

المبحث : الصناعات الزراعية / المستوى الرابع

اليوم والتاريخ: الأربعاء ٢٠١٧/٧/٥

الفرع : الزراعي

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

السؤال الأول: (١٢ علامة)

(٦ علامات)

أ) فيما يخص صناعة الألبان في الأردن، أجب عن الآتي:

١- ثلاثة أسباب لتدني نوعية مشتقات الألبان المنتجة محلياً بالطرق التقليدية.

٢- ثلاثة مقترحات لزيادة إنتاج الحليب الطازج محلياً.

(٣ علامات)

ب) استنتج سبباً واحداً لكل مما يأتي:

١- تلون الحليب الطازج باللون الأصفر.

٢- سرعة تأكسد الدهن في الحليب الطازج وظهور رائحة غير مرغوب فيها.

٣- زيادة لزوجة الحليب الطازج.

(٣ علامات)

ج) تحقّق عملية بسترة الحليب مجموعة من الأهداف، انكر ثلاثة منها.

السؤال الثاني: (١٤ علامة)

(٦ علامات)

أ) حدّد ثلاثة عوامل تؤثر على كل من:

١- أهمية دراسة مكونات الحليب ومشتقاته.

٢- جودة الحليب المنتج في المزارع.

(٥ علامات)

ب) فيما يتعلق بالأمراض المشتركة بين الإنسان والحيوان، أجب عن الآتي:

١- انكر عرضين مرضيين للإصابة بمرض الإجهاض المعدي.

٢- كم تبلغ فترة الحضانة للمسبب المرضي لمرض السل؟

٣- عدّد طريقتين للوقاية من مرض الدوران.

(٣ علامات)

ج) علّل كلّ مما يأتي:

١- ضرورة تقدير نسبة الدهن في الحليب عند استلامه.

٢- قيام بعض مصانع الألبان بتعديل تركيب الحليب بعد استلامه من مصادر متعددة.

٣- إكساب مشتقات الألبان المُصنّعة من حليب مُجنّس الطعم الدسم.

الصفحة الثانية

السؤال الثالث: (١١ علامة)

أ) بعد أن يتم استلام الحليب وتصفيته، اذكر خطوات تصنيع الحليب المجفف كما تتم في مصانع الألبان بالترتيب. (٥ علامات)

ب) فرّق بين كلاً مما يأتي: (٤ علامات)

١- طريقة تجفيف الحليب بالمُجفّفات الاسطوانية وطريقة التجفيف الرذاذي من حيث المساحة المطلوبة للتصنيع.

٢- القشدة المتوسطة والقشدة السميكة من حيث نسبة الدهن.

ج) تَمَرّ صناعة الزبدة بالطريقة المستمرة بطريقتين، وضحهما. (علامتان)

السؤال الرابع: (١٣ علامة)

أ) أعط سبباً واحداً لظهور العيوب في كل من الحالات الآتية: (٤ علامات)

١- زيادة الحموضة والطعم اللاذع في اللبن الرائب.

٢- القوام الثقيل في اللبن الرائب.

٣- انفصال الشرش في اللبن المخيض (الشنيّة).

٤- الطعم الباهت (الخفيف) في اللبن المخيض (الشنيّة).

ب) تُعدّ صناعة الأجبان من مشتقات الألبان، أجب عن الآتي: (٥ علامات)

١- اكتب المعادلة التي توضح عملية التجبن الإنزيمي.

٢- حدّد سبباً واحداً لإذابة المنفحة في محلول ملحي خفيف.

٣- اذكر هدفين اثنين تُحقّقها عملية طبخ الأجبان الداخلة في تصنيع الأجبان المطبوخة.

ج) المتلّجات اللبنية (الآيس كريم) من مشتقات الألبان، أجب عن الأسئلة الآتية: (٤ علامات)

١- ما المقصود بالشريرت؟

٢- ما الهدف من التجميد النهائي (التعليب) للمتّجات اللبنية (الآيس كريم)؟

﴿ انتهت الأسئلة ﴾





الإجابة النموذجية

صفحة رقم (١)

المبحث : صناعات زراعية
الفرع : الزراعي

مدة الامتحان : ١٥ د / ١ س
التاريخ : ٥ / ٧ / ٢٠١٧

٤٣

رقم الصفحة
في الكتاب

الإجابة النموذجية : السؤال الأول (١٤ علامة)

١٣
٤١٨
١ - صناعات صناعة الألبان - اذكر ثلاثة :
 أ - ألبان سائلة : عدم تبريد الحليب من أثناء نقله إلى معامل
 ب - عدم إفناء عمليات نقل الحليب أو تبريد الطور السائل
 ج - عدم الاهتمام الكافي نظافة الحيوانات المنتجة
 د - أنواع الحليب والمعالن وأماكن التجميع

١٩
٤١٩
٢ - عتقات :
 أ - تطور المراعي الطبيعية لاستنتاج طماصيل العنقة كلب
 ب - تربية الاصناف الجديدة من طماصيل المنتجة للحليب
 ج - دعم تربية طماصيل المنتجة للحليب وأدائها وغنيهاً
 د - توفير التسهيلات المالية لهم

٣٤
٤٢٠
٣ - استلغح صمغاً واحداً :
 أ - ثلوث الحليب واللوثان الاصفر
 ب - تتبخر مواد الكافيين الصفراء التي تستعمل في
 الحليب مما يارث علاف الثناول والحيوانات
 ج - زيادة نسبة الكرب والغلث في الحليب
 د - نقص الحليب للضيف أو تجمده حيث تزداد
 برقيات الحليب وفاسد الكازين

٢٧
٤٢١
٤ - تحقن علبية السترة :
 أ - القضاء على البكتيريا المحورية المرفقة بها والمحافظة على
 صحتها
 ب - إطالة مدة حفظ الحليب لتقليل اعتماد المزارع الحيوية على
 ج - التخلص من البكتريا غير المرغوب فيها في الحليب وذلك
 بإزالة الانزيمات ومنهضها

السؤال الثاني (١٤ علامة)

رقم الصفحة في الكتاب

١ - مدخلات : (٦ علامات) ٦٧

١ - معرفة الأنظمة البرمجية للكمبيوتر في مجال

٢ - معرفة أنواع الأنظمة البرمجية في
خطوات التصميم والتتبع البرمجي

٣ - أهمية التعليمات البرمجية

٣٨

٢ - جودة الكلب

١ - سلامة الكلب

٢ - الرعاية الصحية للكلب ونظامه

٣ - تغذية الكلب

٤ - الكتل

٥ - سلامة الكلب والادوية المستخدمة في

(٦ علامات)

١ - فوائدها المرض

٢ - سلامة الكلب في الماء

٣ - أهمية وزن الكلب في الوزن - الأهمية للكلب

(٦ علامات)

١ - (٦ علامات)

٢ - نوعية الماء - أهمية نظافة مياه الشرب

٣ - علاج الكلب المصاب بالتهور من الكلب في الماء

٤ - أهمية الكلب في حياتنا

(٦ علامات)

١ - علاج

٢ - الأهمية من الكلب في حياتنا

٣ - أهمية الكلب في حياتنا

٤ - أهمية الكلب في حياتنا

٥١

١ - أهمية الكلب في حياتنا

٢ - أهمية الكلب في حياتنا

٥٢

٣ - أهمية الكلب في حياتنا

رقم الصفحة
في الكتاب

السؤال الثالث (١١ علامة)

١٢/١١/٨٠ (٥ علامات) P تصاريف الكلب وتصنيفه
 ١- تصاريف كلب الكلب ٢- الماطلة الحربية (٥×٥)
 ٣- التنج (التصنيف) ٤- التصنيف
 ٥- التنج والحفظ

١٢/١١/٨١ (٤ علامات) U - مزهر بنج
 ١- المصناعات الايطوانية والتصنيف الروايني ١٢/١١/٨١
 المصناعات الايطوانية، تتميز بتصنيف الماطلة الحربية
 التصنيف الروايني، يحتاج الى الماطلة الحربية للتصنيف
 ٢- الماطلة الحربية، الماطلة الحربية (٥٥-٥٣%)
 الماطلة الحربية، نسبة الدهن (٥٥-٥٣%)
 الماطلة الحربية، نسبة الدهن (٥٥-٥٣%)

١٢/١١/٨٢ (٤ علامات) P - صناعة الزبد الماطلة الحربية
 ١- فرز الدهن من الكلب للمول على قشرة بنسبة (٧٠-٧٥)
 ثم إعادة فرز القشرة للمول على قشرة دهن تتراوح بين
 (٧٥-٧٩) ثم تبرد القشرة ويتم التخلص من
 الكلب الكفح والسيطرة على نسبة الرطوبة والملح واللون
 بطريقة ميكانيكية خاصة

٢- اعمل المضافات سريعة اذا تم نسبة القشرة
 وتبريدها وتبريدها وتبريدها المضافات السريعة في صورة
 لا تتجاوز وقتين

رقم الصفحة في الكتاب

السؤال الرابع (٣ اعلامة)

٤٨٤

(٤ اعلامة)

١- اَعْطِ سَبَاباً وَاحِداً :

٨٩

١- زيادة مدة التخزين و زيادة كمية الباردة المتصل

٢- زيادة المساحة المبردة و زيادة سرعة دوران المكثف و زيادة سرعة دوران الضاغط

١٠٠

٣- زيادة كمية الغاز و زيادة سرعة دوران المكثف و زيادة سرعة دوران الضاغط

١٠١

٤- زيادة سرعة دوران المكثف و زيادة سرعة دوران الضاغط

٥- دخول كمية من الهواء في النظام التقليل

١٠٢

٦- عدم تغطية العنبر للبرودة مما يسبب زوال جود الهواء

١٠٣

٧- سبب التخزين على درجة حرارة أقل من (٥°) (٥ اعلامة)

١٢٨

٨- لقد تم صناعة الـ Ca كالتالي

١٢٩

٩- كالتالي Ca

١٣٠

١٠- لثقله على التبريد مع التبريد الكبير (علامة واحدة) ١٣٠

١٣٥

١١- قتل معظم الأجزاء المحركة بالبنزين للضاح

١٣٥

١٢- تحول الكثير من القوام الصلب إلى قوام عجين سهل التشكيل

١٣٥

١٣- تحاشه في القوام وقلوه من الشقوق و الفراغات

١٣٥

١٤- الاستفادة من الامكان دئمة لتوعية الامكان المتوفرة

١٣٥

١٥- بالتفتيش عن طريقه يظهر ان زيادة سرعة دوران المكثف و زيادة سرعة دوران الضاغط

١٣٥

١٦- في المثلج النهائي، لا تحدث انزراع حتى عند انزراع

١٣٥

١٧- تنوع في المنتجات اسما و اضافة في المنتجات و غيرها

١٣٥

١٨- كما هو مائة توعية كبيرة

(٤٤٤٤)

١٤٤

١٤٤

١٤٤

١٤٤

رقم الصفحة
في الكتاب

كيفه التبريد ، وكيف أن نقل سعة الكبريت
الحرية بالهـ (٥٥ - ٣٥)

١٤٧

٢-٩ - برنامج تنمية المهارات والمخاطر بحجج
٥ - الكتاب القوام وانجود المناسب للتربية الابتدائية

