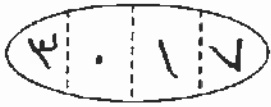


بسم الله الرحمن الرحيم



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



امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٢ / الدورة الصيفية

(وثيقة محمية/محمود)

المبحث : علوم مهنية خاصة (تصنيع غذائي منزلي) / م ٤
الفرع : الاقتصاد المنزلي (خطة جديدة)
مدة الامتحان : $\frac{١٥٠}{٢}$ س
اليوم والتاريخ : الأحد ٢٤/٦/٢٠١٢

ملحوظة : أجب عن الأسئلة الآتية جميعها وعددها (٥) ، علماً بأن عدد الصفحات (٤) .

السؤال الأول : (٢٤ علامة)

يتكوّن هذا السؤال من (١٢) فقرة ، لكل فقرة أربعة بدائل ، واحد منها فقط صحيح . انقل على دفتر إجابتك رقم الفقرة ورمز الإجابة الصحيحة لها على الترتيب .

١- الفيتامين الذي يُعطي اللون الأصفر المُخضر المميز لشرش الحليب هو :

- (أ) فيتامين (ج)
(ب) فيتامين (د)
(ج) فيتامين (ب٢)
(د) فيتامين (ب١)

٢- الإنزيم الذي يحلّل دهن الحليب مسبباً ظهور الطعم المتزنّخ هو إنزيم :

- (أ) اللاكتاز .
(ب) اللايباز .
(ج) الكاتالاز .
(د) الفوسفاتاز .

٣- الحليب الأكثر احتواءً على مجموع المواد الصلبة الكلية هو حليب :

- (أ) الأبقار .
(ب) الماعز .
(ج) الجاموس .
(د) الأغنام .

٤- نسبة الدهن في الزبدة لا تقل عن :

- (أ) ٩٠ %
(ب) ٨٠ %
(ج) ٧٠ %
(د) ٦٠ %

٥- درجة الحرارة التي تنضج عندها السمنة هي :

- (أ) (١٢٠ ± ٥) °س
(ب) (١١٠ ± ٥) °س
(ج) (١٠٠ ± ٥) °س
(د) (٩٠ ± ٥) °س

يتبع الصفحة الثانية

منهاجي

متعة التعليم الهادف



الصفحة الثانية

٦- درجة حرارة تحضين الحليب المروّب لإنتاج اللبن الرائب هي :

- (أ) $(2 \pm 37)^\circ\text{س}$ (ب) $(2 \pm 40)^\circ\text{س}$
(ج) $(2 \pm 43)^\circ\text{س}$ (د) $(2 \pm 46)^\circ\text{س}$

٧- سبب ضعف طعم اللبن الرائب يعود إلى :

- (أ) زيادة الحموضة بسبب زيادة البادئ. (ب) زيادة مدة الحضن.
(ج) تحريك اللبن أثناء الحضن. (د) نقص الحموضة بسبب قلة البادئ.

٨- نسبة المواد الصلبة الكلية في اللبنه بالزيت لا تقل عن :

- (أ) ٣٥ % (ب) ٤٠ %
(ج) ٤٥ % (د) ٥٠ %

٩- سموم الأفلاتوكسين تفرزها :

- (أ) بكتيريا. (ب) أعفان.
(ج) فيروسات. (د) خمائر.

١٠- من أهم الأمراض المشتركة بين الإنسان والحيوان مرض :

- (أ) السالمونيلا. (ب) الدوسنتاريا الأميبية.
(ج) التسمم السنافلي. (د) الحمى المالطية.

١١- النظام الذي يهتم بتوحيد المواصفات والمقاييس في العالم هو نظام :

- (أ) الهسب. (ب) الممارسات الجيدة.
(ج) الأيزو. (د) علامة الجودة.

١٢- المادة الحافظة التي تُستخدم في حفظ الأجبان الجافة والفواكه المجففة هي:

- (أ) حمض السوربيك. (ب) النيترات.
(ج) بنزوات الصوديوم. (د) السكرين.

السؤال الثاني : (١٨ علامة)

(٨ علامات)

(أ) اذكر أربعة من العوامل التي تساعد على تقليل أعداد الميكروبات في الحليب.

(١٠ علامات)

(ب) حدّد خمساً من مهام وصلاحيات مؤسسة الغذاء والدواء الأردنية.

يتبع الصفحة الثالثة

السؤال الثالث : (١٨ علامة)

أ (٨ علامات) عدد فوائد إنتاج الألبان المختمرة.

ب) عرف كلاً من المفاهيم الواردة أدناه حسب المواصفة القياسية الأردنية:

١- اللبن الرائب.

٢- الجبن البلدي.

٣- اللبن المخيض.

٤- الحليب المعقم.

السؤال الرابع : (٢٢ علامة)

أ (١٤ علامة) علل كلاً مما يأتي:

١- يمتاز الحليب بأنه وسط ملائم لنمو الأحياء المجهرية وتكاثرها.

٢- عدم حاجة الحليب المركز والمحلّى للتعقيم.

٣- ضرورة معاملة الحليب الطازج حرارياً قبل تناوله.

٤- مدة صلاحية اللبنة العادية ضعف مدة صلاحية اللبن الرائب على نفس درجة الحرارة.

٥- يمتاز الجميد (الإقط) بإقبال المستهلك عليه رغم أن طرق إنتاجه لا زالت يدوية.

٦- قيام الجهات ذات العلاقة بسن التشريعات والقوانين المتعلقة بقطاع الصناعات الغذائية الأردنية.

٧- ضرورة استعمال المواد الحافظة بعناية وتحت إشراف الجهات الصحية.

ب) اختر من الصندوق أدناه اسم المادة المضافة التي تتاسب كل عبارة من العبارات الآتية: (٨ علامات)

١- تُستخدم لتكثيف قوام وتماسك الأيس كريم.

٢- تُستخدم لمنع أكسدة الدهن والتزنخ.

٣- تُستخدم لوقف نشاط الخمائر والفطريات في العصائر والمشروبات الغازية.

٤- تُستخدم لرفع القيمة الغذائية أو تعويض ما فقد منها.

المكاريين

الجيلاتين

بنزوات الصوديوم

فيتامين أ

فيتامين هـ



الصفحة الرابعة

السؤال الخامس : (١٨ علامة)

أ) يُمثل العمود (أ) العيوب التي تظهر على المنتجات الغذائية، والعمود (ب) أسباب هذه العيوب. اربط كل عيب من العمود (أ) بسببه من العمود (ب) ثم انقله إلى دفتر إجابتك. (١٠ علامات)

العمود (ب) الأسباب

- أ) وجود مضادات حيوية في الحليب.
- ب) تعرّض المنتج للتبريد.
- ج) زيادة نسبة الملح.
- د) زيادة العجن.
- هـ) تلوث الحليب بالخمائر.
- و) إطالة فترة التخثر.

العمود (أ) العيوب

- ١- انتفاخ علب اللبن الرائب
- ٢- رخاوة اللبن الرائب.
- ٣- تحبّب اللبنة وعدم تجانسها.
- ٤- طعم الجبن المر.
- ٥- تفتت ورخاوة الزبد.

(٨ علامات)

ب) استنتج أسلوب غش الحليب لكل حالة من الحالات الآتية:

- ١- كثافة الحليب (١,٠٣٨)
- ٢- انخفاض نسبة حمض البروتريك عند الكشف عنه.
- ٣- تلون الحليب باللون الأزرق عند الفحص باليود.
- ٤- الـ pH للحليب (٦,٩)

﴿ انتهت الأسئلة ﴾



بسم الله الرحمن الرحيم
امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٢ (الدورة الصيفية)

صفحة رقم (١)

وزارة التربية والتعليم
إدارة الامتحانات والاختبارات
قسم الامتحانات العامة

المبحث: علوم مربية خاصة / تصنيع منزله / ٤٢
الفرع: الاقتصاد المنزلي (خطة جديده)

مدة الامتحان: $\frac{١٥}{٢}$ ساعة
التاريخ: ١٤/٦/١٤٠١

الإجابة النموذجية:

٤٢

رقم الصفح فر الكتاب	الحوال الاول
١٧	١- (٥ - ٥) (٤٥)
١٥	٢- (٥ - ٥) الرياضيات
١١	٣- (٥ - ٥) الاقتصاد
١١١	٤- (٥ - ٥) (١٨)
١١٨	٥- (٤ - ٤) (١٤)
٦٥	٦- (٥ - ٥) (٢١ ± ٢٤) (٥)
٦٨	٧- (٢ - ٢) تصنيع المنزلي (بمساعد الآلة)
٧٤	٨- (٤ - ٤) (٢٥)
١٢٤	٩- (٥ - ٥) الاعطاء
١٥٢	١٠- (١ - ١) الحس المنزلي
١٧٤	١١- (٥ - ٥) الايزو
١٦١	١٢- (٤ - ٤) عرض السويج

٢٢ -٤- العوامل الحيائية على تظليل المواد الميكروبات في الحليب (اعلامك)

- ١- عدم قتل هليب الحيوانات المصاب (المرض) مع هليب الحيوان السليم
- ٢- اتباع الطريقة السليمة في تجهيز الحيوانات للحلابة (تقوية الفريز و
وتنقله وتحفظه

٣- المحافظة على نظافة مكان الحلابة .

٤- غسل وتعقيم ادوات الحلابة والحليب .

٥- تبريد الحليب بعد الحلابة مباشرة ونقله صبرداً .

٦- الاهتمام بالنظافة الشخصية للعاملين والتأكد من خلوصهم

من الامراض المعدية . (مطلوب اربعه) ٢X = ٨ اعلامة

١٧٧ ب - ٢٤٣ م و صلاحيات مؤسس الغذاء والدواء الاردني (اعلامك)

١- تنظيم الترخيصات والراصفات المعتمدة بالغذاء والحليب والسودر .

٢- تقييم الغذاء ومطابقته للواصفات القياسية .

٣- منع تداول اي غذاء غير مطابقيه للواصفات واعزها مع اللاسعة الهلاله

٤- منح التراخيص الصحية لفاائق تصدير الغذاء المستعمل حليباً .

٥- التفتيش الرقابي على تظهير مرصع السهلح الجبيرة ونظام

الاستعمال في الحلابة استنار الغذاء وتداوله

٦- الكفارة مع الجولات الركب وحملة الركب في مجال الرقابة

على الاموال

مطلوب ٥ X = ٥ اعلامة

رقم الصفحة
في الكتاب

الدراسة الثالثة . الأعلام

٦٢ (٨ علامات) ٢- فوائد إنتاج الألبان المخمرة

- ١- حفظ الحليب من الفساد .
- ٢- إنتاج أنواع مختلفة من هوامها (تنوع المنتجات)
- ٣- القيمة الغذائية والصحية للنتجات
- ٤- التمتع المميز للذوق

٦٤ (١١ علامات) ٣- عرف

اللبن الرائب : المنتج الحليب المخمر إنتاج من
اللبن اللين (اللاكتوس) للحليب (علامتان)

٨٢ (٨ علامات) ٤- اشرح

المخمرات واللبن اللين طعمها
المحيد (الرقط) . المنتج اللين الصنف من الحليب المخمر
كهد نزع الدهن بالتفصيل ونقل (تفصيل) المواد المضافة
في الظروف الطبيعية ما بعد إضافة صلح الطوابع لها

٩١ (١٢ علامات) ٥- الألبان الضارة بالجلبان

منتجات غذائية تأتي
من تخثر الحليب بفعل إنزيم الرنين أو أي مادة منثورة
صمغ بها ، والمغليصة من جلود لحيد أو صل الحليب
بماء مالح في محلول الغلي

٤٢ (٣ علامات) ٦- الحليب المعقم ، هو الحليب الذي تم تعريضه لحرارة
كافية لإحداث عمليات التعقيم التي تحميها دولياً
بمعدت التخلل من الميكروبات المرضية وغير المرضية

علامتان

رقم الصفحة في الكتاب	
	٢٢٢ علامه
	سج ٢ علامه
١٩	١- لاهوتوانه على المشطبات الغذائية اللازم لنموها لما ان
	١٤ علامه
٥٢	٢- لارتفاع نسبة الازرقه علامه
٤٠	٣- لقيمة الغذائية العاليه مما يحمله غذاء ملائماً لنمو الخاتم واستوائه على التجمعات محله علامه
٧٥	٤- لارتفاع نسبة المواد (الدهن الآلهه) اللينه مقارنة باللين (البرك) ولارتفاع حموضتها لاسيما -١٥- التي تحيد عن العديده من الاصابه والوقه كما انه اضافة اليه اي اللين يقل مدته عندها علامه
٨٢	٥- لسهوله ذقها وحفظه وطعمه المميز علامه
	٦- لخصايه المشتمله من الرغزسي غير الاكسونه العسونه
١٧٦	٧- لارتفاعه و تقاير الخواص القادمه من تجارة الشحان الغذائية علامه
١٦٠	٧- لثقله وقله سلاسه و استعمالها في الحدود السريه مختصه بها علامه
	٨ علامه
١٦٢	١- لثقله لاسيما كرمه الجيوليني
١٦٤	٢- منقحه كرمه الصوره قبايعه (٥)
١٦١	٣- وقفه تشاؤ الخنازير والرفان والاصار بزوايه الصونيم
١٦٠	٤- رفعه الصراط الغذائية قبايعه م

رقم الصفحة في الكتاب	المادة	رقم الصفحة
	٨ - ٩	٨
	١ - ارتباط كوكب بلقيس	
٦٨	١ - انتفاخ علبه اللين الزنك	٦٨
٦٨	٢ - هشاشة اللين الزنك	٦٨
٦٧	٢ - تحسنت اللين	٦٧
٩٧	٤ - طعم الحنك المر	٩٧
١١٢	٥ - تفتت / بر	١١٢
	٨ - ٧	٧
	١ - مكانة الكلس	٢٤
٢٤	٢ - انخفاض نسبة البورون	٢٤
٢٤	٢ - تلوين الكلس باللون الأزرق	٢٤
٢٤	٤ - ال pH ٦.٩	٢٤
	العنقس ما فاقه مواد حافظه (H_2O_2 موزة اكسيد الهيدروجين)	