



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



امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٤ / الدورة الشتوية

المبحث : علوم مهنية خاصة (تصنيع غذائي منزلي) / م ٤
الفرع : الاقتصاد المنزلي
مدة الامتحان : ٠٠ د / ٢٠ م
اليوم والتاريخ : السبت ٢٠١٤/١/٤

ملحوظة : أجب عن الأسئلة الآتية جميعها وعددها (٥) ، علماً بأن عدد الصفحات (٢) .

السؤال الأول : (٢٠ علامة)

أ) وضح المقصود بكل مما يأتي:

(١٢ علامات)

١. جودة الحليب
٢. البادئ.
٣. الأجبان البيضاء المغلية.
٤. القشدة.
٥. نظام الهسب.

ب) حدد أربعاً من مهام وصلاحيات مؤسسة الغذاء والدواء.

(٨ علامات)

السؤال الثاني : (٢٠ علامة)

أ) اذكر وظيفة ودور كل مكون من مكونات الحليب الآتية في صفات الحليب:

(٦ علامات)

١. الماء.
٢. البروتين.
٣. الدهن.
٤. السكر.

ب) اختر من الصندوق اسم الكائن الحي الذي يناسب كل عبارة من العبارات الآتية:

(٦ علامات)

البكتيريا ، الخمائر ، الأعفان ،
الأنزيمات ، الحشرات

١. يُحول السكر إلى كحول وثاني أكسيد الكربون.
٢. يُفرز سموم تُسمى الفلاتكسون.
٣. يُحلل المواد الغذائية ويسبب تلفها وفسادها .
٤. يُسبب فقد جزء من المادة الغذائية.

ج) اذكر أربعة من أهداف إضافة البادئ للحليب عند تصنيع الأجبان.

(٨ علامات)

السؤال الثالث : (٢٠ علامة)

أ) حدد علامات فساد الحليب المبستر .

(٦ علامات)

ب) سمّ خمسة من العيوب التي يمكن أن تظهر في اللبن الرائب.

(١٠ علامات)

ج) انقل الجدول إلى دفتر أجابتك ثم صنّف أنواع الحليب الآتية حسب درجة حرارة الحفظ:

(٤ علامات)

(الحليب المجفف ، الحليب المُبستر ، الحليب المُعقم ، الحليب المُركّز والمحلى)

التخزين للمبرد	التخزين على درجة حرارة الغرفة

الصفحة الثانية

السؤال الرابع : (٢٠ علامة)

أ) حدد البيانات التي يجب توضيحها عند استعمال المُضافات الغذائية المُصرح بها. (٦ علامات)

ب) انكر علامتان من علامات نُضج السمن البلدي. (٤ علامات)

ج) ماذا تتوقع أن يحدث في كل حالة من الحالات الآتية. (١٠ علامات)

١. غلي الحليب المراد تحويله إلى لبن رائب لمدة (٢٠) دقيقة.

٢. عدم إضافة الملح للبن.

٣. حفظ اللبن المخيض على درجة حرارة الغرفة.

٤. تصفية خثرة الجبنة بعد تقطيعها مباشرة.

٥. استعمال لبن رائب / أو قشدة غير مُبرّد لإنتاج الزبدة.

السؤال الخامس : (٢٠ علامة)

أ) قَدِّم ثلاث توصيات لتحقيق أهداف غلي الحليب والمحافظة على قيمته الغذائية. (٦ علامات)

ب) علل كلا مما يأتي: (١٤ علامة)

١. تنتشر الألبان المتخمرة في المناطق ذات المناخ الحار.

٢. اتساع مجال استخدام المواد المضافة مع تطور تصنيع المنتجات الغذائية.

٣. تظهر أعراض التسمم الغذائي بعد فترة وجيزة من تناول الغذاء.

٤. إضافة فيتامين (هـ) للسمن البلدي قبل تخزينه.

٥. يُضاف كلوريد الكالسيوم للحليب المبستر عند إعداد الجبنة.

٦. يحفظ اللبن المخيض على درجة حرارة (٧) من لمدة (٢ - ٣) ساعات قبل تعبئته.

٧. يجب ان تخلو منتجات الألبان من بكتيريا القولون.

(انتهت الأسئلة)

منهاجي

متعة التعليم الهادف





صفحة رقم (١)

د ع

المبحث : العلم المرتبط بكتاب / السطح الضوئي المنزلي /
الفرع : الاقتصاد المنزلي
الإجابة النموذجية :
مدة الامتحان : ٤٠ / ٤٠
التاريخ : ١ / ٤ / ٢٠١٤

رقم الصفحة
في الكتاب

٢٤٥

القال لابل

٢ - رمي الصخور

٢٤٤

١ - هود الكلب ، من علامات الكلب للزئير له : علامات
٢ - البادية ، من رمي نغمات الكلب في مكان ما ثم يفر منها أو
يخرج من بين شجره خائفاً من الكلب فيضربه يدهن اذعان حواسه

٢٦

٣ - صيف الفقاعات اللبنة يتم التبريد
٤ - الرعيه ايضا والاعلي : من علامات غزاله ما يخرج عن تحت الكلب بفعل

٢١

٥ - انزع الرنين اذ اتي فانه منزع مسرعاً في الغلبه في حوله وليس
او وصل الكلب ويحمله في جواربه

١١

٦ - القارة : الخدم الكلب الذي تركته على باب الدرع في كفه اعظم
عن الكلب ليلط الفرائد او الجاذبه للرهيبه . علامات

١٧٤

٧ - نظام الهيب : اهم نظره الخوضه الى الامه الضالسه هو كسله في عالم
لصانه سوس العنبر خلود راحه العنبر الرتاجه . علامات

٨ علاقات

١٧

٨ - برام وعلامات مؤتم العنبر والدره .
٩ - اظهره الشرح والمواعيد الخاضع بالعدو المحامي السور
١٠ - تقيم العنبر وطايقه المواصفات الخاصه

١١ - منع تدور اي غداً عن فطامه للواصفه في شربها او عدم الرضا
للأشهر له الشرح .

١٢ - نسخ الزنادات التي لقوات الكلب العنبر الشرح جعلها
١٣ - الفتن ورفايه من فطامه حراسه الشرح في نظام الهيب

١٤ - علامات الشرح العنبر تدور
١٥ - التجاره صراطها الركب وعجز الكلب لا حياها اصاب على انزع

رقم الصفحة
في الكتاب

٢٤٤

السؤال الثاني

٦ علامات

١- ذريرة كاشف

١- الماء - وسط مذوبين فقط الأيونات الاضري

٤٥

- جزيرتي للتفاعلات الكيميائية والكيمياء

- له علامة بوجود الكلور وفتحاته (علامته)

١٢

٢- ابروسين - تحيد خصائص الكلور الطبيعي (علامته)

- تحيد الشوائب الحرة في المحلول أثناء الغسيل

٢- زهدا الحليب - ساهم في طعم الحليب ونكهته ولونه (علامته)

١٤

٤- كالحليب - له دور مهم في تصنيع اللبنة حيث يحول

اللاهمون إلى كريمة

١٧٧

٦ علامات

١- الخماض

١٧٨

٢- الاكسالات

١٧٨

٢- الانزيمات

٤ علامات

٤- الخمرات

٩٤

٨ علامات

٥- اهدان اضافة الباد في الالبان

١- تسهيل عملية التخمير

٢- اكتاب الجبن، اضافة الصادات المرزوبية كالمحور والشحمة

٢- البعمه عند انكماش الخمره وعلماها وتسهيل انفعال الترسب

٤- ايجاد بيبي صمغية على ملائم لسكر الايونات غير المرزوبية

٥- اهدنة كفيرين وحمض بوزيا أثناء انضاج الجبن

٤ و ٨ علامات

رقم الصفحة
في الكتاب

٢٤٥

السؤال الثالث

(٤٦٤٦٤٦)

٤٢

١- اصفى من راحة الحلب وطعمه حلو مثل اي الحبوب

٢- تنضج الحلب هزناً او كلباً عند معادلتها لحرارة

٣- السهل الذي للحلب دونه صوفه ظاهريه

٤٦٤٦٤٦

١- الصواع الكريمة كغرفه اللبن الزائب (١٠٤٦٤٦٤٦)

١- زياده الحبوب

٢- صنف طعم اللبن

٣- الطعم الحوي (طعم الزبيب)

٦٨

٤- صنف الشكره (زياده الصوامع)

٥- انفجار الرشح

٤٦٤٦٤٦

٦- شكل الفرائح

٥-

الحلب الذي كفتها لبردة

الحلب الذي يحفظ عدد دراهم طعمه لغيره

٤٢

الحلب الحلو

الحلب الحلو

١١

الحلب الحلو

٥٤

الحلب الحلو الحلو

منهاجي



موقع التعليم العالي

رقم الصفحة
في الكتاب

السؤال الرابع عشر : علامات

١٦٥ - ا- البيان الذي يجب توظيفه مع العفائف العربيات (علامات)

١ - تحديد نوع المنهج الفرائدي الذي يسمح به باستخدام هذه
المضائق والضروف المناسبة

٢ - استخدام الحد الأدنى من العفائف التي تحفظ الفرض
المطلوب

٣ - ان لا يتعدى انزال الام اليوم من هذه المادة المتأخر المسموع

بشأن يومياً بحجم المصنوع

١١٩ - ا- علامات نفي السهم البلدي

١ - ظهور السهم النافع

٢ - كثرة رفقه خفيف تظهر فناء قر العظم

٣ - كثرة الجوارد اللاديه مع كثرة ابرها اللده النبي ٢٧٢ و ٢٧٤

١٠ - علامات وقوع الكراهة من الرأى الشريف (١٠ علامات)

٦١ - ا- تروام اللبن الابيت زميل (صناعة)

٧٥ - ب- نقل منه للاختيار وتلك بصره

٨٢ - ج- ينقل الشرس في شطو الكومر

٩٥ - د- يكون قوام الخبز طيباً ويستفنت

١١١ - هـ - عدم انفعال الزبد (تقريباً) (الغذاء)

رقم الصفحة
في الكتاب

السؤال الخامس:

٢٠ علامت

(٦٤ علامة)

٦٤

١- افكار الوفاء المناسب مع غيره المحرم الى امر

٢- تفويض اثار الحلية بعدة بوا حيداً

٣- تبريد الحلية بعد غلبه عبثه

٤- موقوفه على المكرم

١٤ علامت

٦٧

١- لغة الحلية وساده

٢- لتفريق اثاره في حذره بطلب الوصول الى

٦٨

من الشئ العذابي

٣- لانه الكائن الحيد ينزوي الفناء قبل تناوله ويبرز كسوة

١٥١

ذاتة مباشرة بعد تناوله

١١٩

٤- يقال من تنزع الذهب (السيه) اثناء الخبز

٥- لانه النقص في فضله الكمال يوم الاقتراف بفعل

٩٤

السكره وبذلك يتم الغلبه على وقت الخبز

٨٤

١- لانه الهواء بالجموع من اللب قبل السحيم

٧- لانها مبروم ابداء على حكم النفاذ في عدم اشباع

٦١

الترطيب الصحيح بالاشباع

١٤ علامت