بسم الله الرحمن الرحيم

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

ر R ə ص

٣ ب ٣

امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٥ / الدورة الصيفية

(وثيقة محمية/محدود)

المبحث : علوم مهنية خاصة (التصنيع الغذائي المنزلي) / المستوى الرابع

مدة الامتحان : ٢ س ٠٠ د

الفرع : الاقتصاد المنزلي

اليوم والتاريخ : السبت ٢٠١٥/٠٦/٢٧

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

السؤال الأول: (٢٠ علامة)

أ) وضّح المقصود بكل مما يأتي: (٨ علامات)

١- تجنيس الحليب.

٢- اللبن المخيض (الشنينة).

٣- الأجبان غير المتخمّرة.

٤- التسمّمات الغذائية.

ب) تُقسم بروتينات الحليب إلى مجموعتين رئيستين، اذكرهما. (٤ علامات)

ج) عدّد أربعاً من صفات الجميد عالي الجودة. (٨ علامات)

السؤال الثاني: (٢٠ علامة)

أ) علّل كلاً مما يأتي: (١٢ علامة)

١- تُساهم الحالة الغروية للحليب في إكساب الحليب اللون الأبيض.

٢- التفتّت والرخاوة والقوام الرملي من العيوب التي قد تظهر في تصنيع الزبد.

٣- إضافة كلوريد الكالسيوم إلى الحليب المراد تحويله إلى جبن.

٤- تفريغ العبوات من الهواء بشكل جيّد في أثناء تبريد اللبن المخيض.

٥- مراعاة تخزين السّمن البلدي في أوانٍ زجاجية معتمة.

٦- وجود العديد من الجهات والتشريعات الأردنية التي تُعنى بمراقبة الأغذية.

ب) يعود تطبيق نظام الهسب في إنتاج الأغذية وتداولها في المصانع والشركات بفوائد عديدة، اذكر أربعاً منها. (٤ علامات)

ج) عدّد أربعة من العوامل التي تؤثّر في سرعة تجبّن الحليب بالمنفحة. (٤ علامات)

يتبع الصفحة الثانية ....

السـؤال الثالث: (٢٠ علامة)

أ) اذكر ثلاثاً لكل مما يأتي: (١٢ علامة)

١- مصادر تلوّث الحليب.

٢- مميّزات استخدام طريقة الفرز الآلي في تصنيع القشدة.

٣- فوائد إنتاج الألبان المتخمّرة.

٤- أهميّة المضافات الغذائية في التصنيع الغذائي.

ب) حدّد أربعة من الأسباب التي تؤدّي إلى انفصال الشرش في اللبن الرائب. (٨ علامات)

السـؤال الرابع: (٢٠ علامة)

أ) قارن بين عمليتي البسترة والتعقيم في الحليب من حيث: (٦ علامات)

١- درجة الحرارة. ٢- القيمة الغذائية. ٣- طريقة الحفظ.

ب) استنتج اسم المرض الذي يُحتمل أن يكون الشخص الذي ظهرت عليه الأعراض المبيّنة أدناه قد أصيب به في كل حالة من الحالات الآتية: (٦ علامات)

١- (الحالة الأولى): حمّى متقطّعة، صُداع، آلام في الظهر والمفاصل، ضعف عام، التهاب المفاصل.

٢- (الحالة الثانية): إسهال مع تبرّز مواد هلامية يرافقها الدم ، ألم في البطن.

٣- (الحالة الثالثة): دوار، زوغان بصر، صعوبة في البلع، شلل تنفسي.

ج) عدّد أربعاً من مهام وصلاحيات مؤسّسة الغذاء والدواء. (٨ علامات)

السـؤال الخامس: (٢٠ علامة)

أ) حدّد إنزيم الحليب الذي يناسب كل عبارة من العبارات الآتية: (٨ علامات)

١- يُحلّل بعض مركّبات الفوسفات العضوية، وهو من أهم الفحوصات التي تُجرى للتحقّق من كفاءة البسترة.

٢- يَنقُل الأكسجين الحر إلى بعض المُركّبات العضوية ويؤكسدها.

٣- يُحلّل فوق أكسيد الهيدروجين في الحليب إلى ماء وأكسجين.

٤- يُحلّل دُهن الحليب فتتحرر بعض الحموض الدهنيّة.

ب) اذكر خمساً من أهم الأسباب التي يُعزى إليها تلف أو ظهور الفساد على المواد الغذائية. (٥ علامات)

ج) تتبّع مراحل تصنيع اللبنة منزلياً موضّحاً إجابتك من خلال مخطط. (٧ علامات)

﴿انتهت الأسئلة﴾

منهاجي
متعة التعليم الهادف

بسم الله الرحمن الرحيم

امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٥ {الدورة الصيفية}

وزارة التربية والتعليم
إدارة الامتحانات والاختبارات
قسم الامتحانات العامة

صفحة رقم (١)

د س

المبحث: التصنيع الغذائي المنزلي / ٤٣
الفرع: الاقتصاد المنزلي

مدة الامتحان: ٢
التاريخ: ٢٠١٥/٦/٢٧

رقم الصفحة في الكتاب

الإجابة النموذجية:

السؤال الأول: (٢٠ علامة)

أ) وضح المقصود بكل مما يأتي: (٨ علامات)

١. تجنيس الحليب: هي تفتيت حبيبات الدهن آلياً لمنع تجمعها على السطح مع الوقت. (٢ علامة) — ١٢

٢. اللبن الحامض (الشنينة): المشروب اللبني الناتج عن خض اللبن الرائب أو القشدة المتخمرة بعد نزع الزبدة منها. (٢ علامة) — ٨٢

٣. الأجبان غير المتخمرة: هي الأجبان التي تصنع بالتجبن الانزيمي فقط دون الحاجة إلى الإضافة بادئات لإنتاج الحموضة، ونضج الجبن بالملح والعمل على وجود الخميرة. (٢ علامة) — ٩٢

٤. التسممات الغذائية: التسمم الناتج عن انتقال ملوثات جرثومية أو كيميائية من الطعام أو الماء إلى الإنسان. (٢ علامة) — ١٥١

ب) تقسم بروتينات الحليب إلى مجموعتين، سمّهما: (٤ علامات) — ١٣

١. الكازين ٢. بروتينات الشرش

* علامتان لكل نقطة (٢×٢=٤)

ج) أربعاً من صفات الجميد عالي الجودة: (٨ علامات) — ٨٣

١. خلوه من الشوائب، كالشعر والصوف والقش والتراب.
٢. خلوه من آثار المضافة، مثل النشا والدقيق وغيرها.
٣. لا تزيد نسبة الرطوبة على ٢٠٪ من وزن الجميد الجاف.
٤. لا تزيد نسبة ملح الطعام على ١٠٪ من وزن الجميد.
٥. نسبة الدهن منخفضة لتقلل من حدوث التزنخ.
٦. خلو المنتج من المواد الحافظة ماعدا ملح الطعام ويكون مطابقاً للمواصفة القياسية.

* مطلوب (٤) نقاط، لكل نقطة علامتان (٤×٢=٨).

منهاجي
متعة التعليم الهادف

رقم الصفحة في الكتاب	
	السؤال الثاني: (٢٠ علامة)
	أ) علل كلاً مما يأتي: (١٢ علامة)
١٥	١. لعدم وجود الغرويات في تشتت الضوء. (٢ علامة)
١١٣	٢. بسبب ارتفاع درجة الحرارة أثناء الخفق وزيادة العجن. (٢ علامة)
٩٤	٣. التغلب على ضعف الخثرة بسبب البسترة. (٢ علامة)
٨٢	٤. لأن الهواء يمنع من تعبئة العبوات للزاوية ويؤدي إلى انفصال الشرش. (٢ علامة)
١٢٠	٥. لتجنب أثر الضوء في إحداث التزنخ. (٢ علامة)
١٧٦	٦. لحماية المستهلك من الأغذية المغشوشة وتقليل الخسائر في تجارة الأغذية (٢ علامة)
	ب) أربعة من فوائد نظام الهسب: (٤ علامات)
١٧٣	١. يسمح بالتحفظ على أي خلل في صنع الأغذية بدلاً من معالجتها بعد حدوثها
	٢. يؤدي بالمؤسسة الغذائية إلى أن تقوم بالرقابة الذاتية على منتجاتها
	٣. تقليل عدد زيارات التفتيش من الجهات الرقابية على سلامة الغذاء
	٤. تعزيز ثقة المستهلك بالمنتج.
	٥. تقليل نسبة المنتجات من الأغذية المرتجعة.
	٦. تفتح المجال أمام الشركات للتصدير للأسواق العالمية وتشجع التجارة الدولية.
	* مطلوب (٤) نقاط فقط علامة لكل نقطة (٤×١=٤).
	ج) أربعة من العوامل التي تؤثر في سرعة تخثر الحليب بالمنفحة: (٤ علامات)
٩٣	١. درجة حموضة المنفحة المستعملة لفصل التخثر بفعاليات إنزيم المنفحة.
	٢. حموضة الحليب.
	٣. التجانس والتسخين والتبريد والتعرض للضوء.
	٤. نوعية المواد المضافة.
	٥. درجة حرارة الحليب.
	* مطلوب (٤) نقاط فقط علامة لكل نقطة (٤×١=٤)

منهاجي
متعة التعليم الهادف

رقم الصفحة في الكتاب

السؤال الثالث: (٢٠ علامة)

أ) اذكر شيئاً لكل مما يأتي: (١٢ علامة)

٣١ ① مصادر تلوث الحليب: (٣ علامات)

١. الحيوانات ٢. الأعلاف والمراعي والمياه ٣. مكان الحلب وهواؤها

٤. المحالب وأدوات الحلب والأوعية والنقل وأماكن التخزين ٥. العاملون

② ميزات استخدام طريقة الفرز الآلي في تصنيع القشدة: (٣ علامات)

١٠٧ ١. نظافة القشدة وحليب الفرز وتحررهما من الأحياء الدقيقة.

٢. التحكم في نسبة الدهن في القشدة الناتجة

٣. إمكانية الاستعمال المباشر للقشدة لأي غاية محصورة

٤. فرز كميات كبيرة بأقل ما يمكن من الأدوات والوقت.

③ فوائد إنتاج الألبان المتخمرة: (٣ علامات)

٦٣ ١. حفظ الحليب من الفساد. إطالة مدة حفظه

٢. إنتاج العديد من المنتجات الأخرى تتمتع بخواص تختلف عن خواص الحليب الأصلي، تنويع الإنتاج

٣. القيمة الغذائية والصحية والشهية الجيدة للألبان المتخمرة. ٤- سهولة الهضم ٥- مردود مالي

④ أهمية الإضافات الغذائية في التصنيع الغذائي: (٣ علامات)

١٥٨ ١. تحسين القيمة الغذائية ٢. الحفاظ على سلامة الغذاء.

٣. إظهار النكهة أو تحسينها ٤. تحسين أو إضافة لون مرغوب

٥. تحسين ما يتعلق بالقوام والتماسك ٦. التحكم في الحموضة والقاعدية للمنتج

٧. إعطاء مذاق حلو للتحلية.

* يطلب (٣) نقاط فقط لكل بند (٣×٤ = ١٢).

ب) الأسباب التي تؤدي إلى الانفصال الشرشي في اللبن: (٨ علامات)

٦٨ ١٠١-

١. الحموضة الزائدة

٢. استعمال حليب نسبة المواد الصلبة الكلية فيه منخفضة

٣. عدم كفاية عملية التسخين.

٤. ارتفاع درجة حرارة الحاضنة

* علامتان لكل نقطة (٤×٢ = ٨).

منهاجي
متعة التعليم الهادف

رقم الصفحة في الكتاب

السؤال الرابع: (٢٠ علامة)

أ) قارن بين عمليتي البسترة والتعقيم نحو الحليب: (٦ علامات) ٤٥

	درجة الحرارة	القيمة الغذائية	طريقة الحفظ
البسترة (٦٢ م / ٣٠ دقيقة) (١٥ – ٢٠ ث) ٧٢ س	أقل من (١٠٠) س ① ولفترة زمنية محددة	تحتفظ بالقيمة الغذائية من الحليب أكثر من المعقم (اللبنة الحرارية) (اللازم) ①	تحفظ مبردة ①
التعقيم (١٤٠ س (٢ – ٤ ث)	أكثر من (١٠٠) س ① ولفترة زمنية محددة	القيمة الغذائية أقل ①	تحفظ بالجو العادي ① أو درجة حرارة الغرفة

* علامة لكل نقطة (٦×١=٦)

ب) سمِّ أهم الأمراض التي يحتمل أن يكون سببها تناول الحليب: (٦ علامات) ١٥٢

١. الحمى المالطية داء البروسيلا.

٢. الدوسنتاريا الأميبية.

٣. التسمم البوتوليني.

* علامتان لكل نقطة (٣×٢=٦)

جـ) أذكر أربعة من مسؤوليات مؤسسة الغذاء والدواء: (٨ علامات) ١٧٧

١. تطبيق التشريعات والمواصفات المتعلقة بالغذاء والدواء أو ...

٢. تقييم الغذاء ومطابقته للمواصفات القياسية.

٣. منع تداول أي غذاء غير مطابق للمواصفات والتشريعات أو عدم صلاحيته للاستهلاك البشري.

٤. منح الشهادات الصحية لغايات التصدير للغذاء المنتج محلياً.

٥. التفتيش والرقابة على المؤسسات التي تصنع الغذاء وتنظيم الرقابة في عمليات إنتاج الغذاء وتداوله.

٦. التعاون مع الجهات الرسمية المعنية بجميع المجالات المتعلقة بالغذاء.

* مطلوب (٤) نقاط فقط علامتان لكل نقطة (٤×٢=٨)

منهاجي
متعة التعليم الهادف

رقم الصفحة في الكتاب

السؤال الخامس : (٢٠ علامة)

أ) (٨ علامات)

١٥/١٦ ٣ـ اسم الانزيم المناسب حسب العبارات :

١. الفوسفاتاز ٢. البيروكسيداز

٣. الكاتالاز ٤. الليباز

* علامتان لكل نقطة (٤×٢=٨).

ب) خمسة من أسباب تلف الأغذية : (٥ علامات)

١٣٣ ١. جرثومية ٢. كيميائية ٣. طبيعية

١٣٨ ٤. ميكانيكية ٥. التلوث بالحشرات والقوارض والطيور.

* علامة لكل نقطة (٥×١=٥).

ج) مخطط تصنيع اللبنة : (٧ علامات)

٧٣ أ. الشرح مع ذكر الخطوات (سبع خطوات)

① اللبن الرائب البارد (٥°س)

↓

① إضافة ملح الطعام بنسبة (٠,٥ - ١,٠)٪

↓

① وضع اللبن داخل أكياس القماش وغلقها بإحكام

↓

① تعليق الكيس في مكان جيد التهوية بعيداً عن الحشرات لمدة (١٢) ساعة أو أكثر لبعض التصريف أو رص الأكياس فوق بعضها لمدة (١٦-٢٤) ساعة.

↓

① تفريغ اللبنة وعجنها جيداً (إضافة ملح الطعام).

↓

① تعبئة اللبنة في عبوات مناسبة ووضع ملصق البيانات

↓

① حفظ المنتج في الثلاجة .

* علامة لكل خطوة (٧×١=٧)

(انتهت الإجابة)