



امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٨ / الدورة الشتوية

س د

مدة الامتحان : ١٥ : ١

اليوم والتاريخ: الاثنين ٠٨/٠١/٢٠١٨

(وثيقة محمية/محمود)

المبحث: الصناعات الزراعية / الفصل الثاني + المستوى الرابع

الفرع: الزراعي

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

السؤال الأول: (١٤ علامة)

(٦ علامات)

أ) وضح المقصود بكل مما يأتي:

- ١- اللزوجة.
- ٢- الألبان المتخمرة.
- ٣- المنتجات اللبنية.

(٥ علامات)

ب) وضح الأغراض الاقتصادية الخمسة التي تحققها صناعة الألبان في الأردن.

ج) استنتج هدفاً واحداً لإجراء كل من الخطوات الآتية والتي تتم على الحليب السائل في مصانع الألبان: (٣ علامات)

١- التصفية.

٢- تعديل تركيب الحليب.

٣- التجنيس.

السؤال الثاني: (١٣ علامة)

(٦ علامات)

أ) فيما يتعلق بجودة الحليب الطازج، عدد ثلاثة لكل من:

١- تأثير الأحياء المجهرية في الحليب.

٢- معاملات يمكن أن يلجأ إليها المزارع بهدف غش الحليب بشكل مقصود.

(٥ علامات)

ب) على دفتر إجابتك، أكمل كل من الفراغات الآتية بالمعلومة الصحيحة:

١- تتباين نسب المكونات الرئيسية للحليب الطازج من حيوان إلى آخر ومن سلالة إلى أخرى حسب

العوامل و

٢- من الفيتامينات الذائبة في الدهن و

٣- تبلغ درجة تجمد الحليب البقري

(علامتان)

ج) كيف يمكن الكشف عن مدى كفاءة عملية بسترة الحليب في مصانع الألبان؟

يتبع الصفحة الثانية/،،،،

السؤال الثالث: (١٤ علامة)

- (٣ علامات) أ) عدّد ثلاثة من الشروط القياسية لتصنيع الحليب المعقم.
- (٤ علامات) ب) فيما يخصّ تجفيف الحليب بطريقة التجفيف الرذاذي، أجب عن الآتي:
- ١- كم تبلغ نسبة المواد الصلبة الكلية في الحليب المجفّف عند استخدام هذه الطريقة؟
- ٢- اذكر ثلاث مزايا لاستخدام هذه الطريقة.
- (٣ علامات) ج) بعد أن يتم استلام الحليب، اذكر خطوات تصنيع القشدة في مصانع الألبان بالترتيب.
- (٤ علامات) د) سمّ أربعاً من المواد المضافة أثناء عملية الطبخ للألبان المطبوخة في المرحلة الأولى.

السؤال الرابع: (١٤ علامة)

- (٣ علامات) أ) احسب باستخدام الطريقة الحجمية، نسبة ريع الأيس كريم، إذا كان حجم مزيج الأيس كريم (١٠٠) سم^٣، وحجم المنتج النهائي لنفس الكمية بعد التصنيع (١٩٠) سم^٣.
- (٤ علامات) ب) علّل كلاً مما يأتي:
- ١- قيام مصانع الألبان بفحص العدّ الكلي للأحياء المجهرية بعد استلامه من مصادر متعدّدة.
- ٢- ضرورة وصول درجة حرارة السمن إلى (١١٥-١٢٥ س) عند نهاية الغلي في أثناء تصنيع السمن البلدي.
- (٧ علامات) ج) انقل إلى دفتر إجابتك رقم الفقرة والإجابة الصحيحة أمامها كتابة:
- ١- في البسترة البطيئة يُسخّن الحليب لدرجة حرارة (٦٣ س) ثم يُحجز لمدة :
- (٤٥) دقيقة • (٣٠) ثانية • (١٥) دقيقة • (٣٠) دقيقة
- ٢- أيّ من العيوب أدناه يحدث في اللبن المخيض (الشنيّة) بسبب بسترة الحليب على درجات حرارة منخفضة:
- الطعم الباهت • انفصال الشرش • القوام الضعيف • زيادة الحموضة والطعم اللاذع
- ٣- تقدّر نسبة الدهن في القشدة السمكة بـ :
- (٢٥%) • (٣٥%) • (٣٦%) • (٣٠%)
- ٤- يظهر الطعم الشحمي أحياناً في الزبدة المنتجة بسبب:
- استخدام قشدة حلوة • أكسدة الدهن • المبالغة في غسل الزبدة • ارتفاع درجة حرارة البسترة
- ٥- المنتج النهائي لعملية التجبنّ الحمضي في أثناء تصنيع الجبن هو:
- لاكتات الكالسيوم + كازين • باراكازينات الكالسيوم • لاكتات الكالسيوم • باراكازينات الكالسيوم + حمض اللاكتيك
- ٦- الانزيم الأكثر استخداماً على الصعيد التجاري في إنتاج الجبن هو:
- الرنين • البيبسين • الاميليز • الليباز
- ٧- الخطوة التي تهدف إلى زيادة توزيع حبيبات الدهن في أثناء تصنيع الأيس كريم هي:
- التعتيق • التبريد • التجميد الأولي • التجنيس



عدد الامتحان : ١٥
الوقت : ٤٥

المبحث : ساعات زراعية
الفرع : الزراعي

التاريخ : ١٨ / ١ / ٢٠١٨

رقم الصفحة
في الكتاب

الإجابة النموذجية :

السؤال الأول (٤ علامة)

١- وضع المقود بكل (العلامة) $\frac{1}{3}$

٢- اللزوجة، عقلة، المقاومة التي تقاومها الجزيئات في اتجاه سريانها وفقاً لدرجة انسيابها $\frac{1}{3}$

٣- البراميد المظنونة : هي المتحولات التي تتغير فيها البراميد المظنونة المضافة والتي تحول الكربون في البراميد المظنونة إلى كربون الكليست ويصعب على هيدروكربونات هيدروجينية وقول الحموضة إلى هيدروكربونات $\frac{1}{3}$

٤- المظنونات المضافة، وتحتوي على أملاح أملاح الأملاح المضافة إلى السائل في تصنيع الكليست، وتحتوي على إضافة إلى السائل، فواد هيدروكربونية وفصلية ومواد كيميائية أخرى $\frac{1}{3}$

٥- كل من زيوت معدنية، التبريد والتبريد مع فتح قوامه $\frac{1}{3}$

١- وضع المقود بكل (العلامة) $\frac{1}{3}$

٢- تفرح حواء وضائقة بحود قدامها ولها بنائبة $\frac{1}{3}$

٣- كذا في الماء من كل شيء ليوانة الكليست (الاستخدام) $\frac{1}{3}$

٤- أملاح الكليست التي تتغير فيها البراميد المظنونة $\frac{1}{3}$

٥- أملاح كل من كل قديرة من قديرة من الكليست $\frac{1}{3}$

٦- أملاح في المواد من استنجان الألمان) لا يوجد في الزئبق العنصر $\frac{1}{3}$

٧- أملاح حرقاً $\frac{1}{3}$

٨- القسنة، التخلل من الأحمال الفيزيائية $\frac{1}{3}$

٩- الكليست على الكبريت والنيتروجين والفلورين وغيرها $\frac{1}{3}$

١٠- أملاح تركيبة الكليست، التي تولد على منتج مطاطية $\frac{1}{3}$

١١- المضافات والمقاومة للحليب للتحسين من هذا المنتج $\frac{1}{3}$

١٢- الكليست، م كبريتات الزئبق إلى أملاح مطاطية $\frac{1}{3}$

١٣- أملاح من هيدروكربونات حرقاً $\frac{1}{3}$

١٤- أملاح الكليست لولا أن كان لها وطعمها $\frac{1}{3}$

١٥- أملاح من هيدروكربونات الكليست $\frac{1}{3}$

السؤال الثاني (٣٤ علامة)

١- فمما يعلو بجوزة الكلب (٤ علامات) ٣٢

١- تأثير الأضواء المحترقة : خطوط (٣) نقاط ٣٩

٢- افرازات ترعا في عملة للدخول والبروتينات البروتينات

٣- تحلل الكلب لتكوين حمض اللاكتيك في كل وقت الفوتوسيل

٤- تحلل السكر الأوكسوز والبروتينات البروتينات

٥- أكسدة دهون الكلب

٦- افرازات ترعا في عملة للدخول والدهون

٧- تحليل البروتينات

٤١

٢- افرازات الماء للكلب

٣- تنوع الدهن في الكلب

٤- افرازات مواد تتحلل مثل البروتينات والجلوتين

٥- افرازات الفراغ (٥ علامات) ٣٥

١- تباين بين الافرازات البروتينات الكلب لطابع

٢- حيوان ذو آفة من الالة البروتينات البروتينات

٣- الفواكه الواسية و العوامل البروتينات

٤٩

٢- عن الفيتامينات البروتينات في الدهن

فيتامين (A) و فيتامين (D)

و فيتامين (E) او فيتامين (K)

٣- تبلغ درجة تحلل الكلب البروتينات البروتينات ٣٣

خطوات
البروتينات

٦٧

(٤ علامات)

١- عن طرية الكلب عن وجود البروتينات البروتينات البروتينات

٢- افرازات الكلب والتي تتلف بالاعمال الحرارية

٣- ان عدم تلبية رطله مؤثر على كفاءة

٤- الاعمال الحرارية او عدم كفاءة الزمن اللازم

للبيطرة

السؤال الثالث (٤ علامات)

P - عدد ثلاثة (٣ علامات)

١ - أن يكون هناك في هيب هام طار أو مترفع عن سطح البحر

٢ - قطب الأرض القطب الجنوبي

٣ - أن تكون نسبة الرجم في الكسب المسمى كما هو الرجم

أو من زرع الرجم في أوائل الرجم كليا

٤ - الأثقل نسبة المواد الصلبة من الرجمية عن

(٨,٧٥ - ٨,٧٥) من الكسب المسمى كالمادة

U - فيما فيه تحف الكسب (٤ علامات)

١ - ع - مع ب - ع - و - ه - ح - ط - ز - ح - ط - ز

٢ - الأثر في

P - علم التسمية

٣ - ع - و - ه - ح - ط - ز - ح - ط - ز

٤ - الأثر وفقدان التسمية

٥ - جودة التسمية في جودة التسمية التسمية

التي على درجة الكثرة في حجم القطر وقطرها

٦ - ص - أ - ب - ج - د - ه - و - ز - ح - ط - ز

٧ - ع - و - ه - ح - ط - ز - ح - ط - ز

٨ - ع - و - ه - ح - ط - ز - ح - ط - ز

٩ - التسمية

١٠ - التسمية

١١ - التسمية

١٢ - التسمية

١٣ - التسمية

١٤ - التسمية

١٥ - التسمية

١٦ - التسمية

١٧ - التسمية

١٨ - التسمية



رقم الصفحة
في الكتاب

السؤال الرابع (١٤ علامة)

١- اصبغة الريح : (٣ علامات) ١٤٨

الريح - عجم وورد في صيد الإبراهيم - عجم الورد منه ثمره
عجم الورد منه من الريح

١٩٠ = ١١٠ / ١٠٠

١٠٠ = ٩٠ / ٩٠

٢- على كل كبر عباته : (٤ علامات) ٤٤٧

أ- ففي العبد الكبر نزهة الطهيرة يتكلم
أهمية هذا العلم عن تحريم جوفه الكلب
وبالجملة الحيوانات

٣- لأن زيادة السخنة يؤدي إلى اعتكافه السن
وأن عدم عليه لدرجات الحرارة الطائفة بعظمتنا
سنا غير نافع ، وهذا يكلل به حفظه وتخزينه
وذلك لعدم تخليه إلى عنده الجوارح البنية عاتية

٤- اجتمعت من صنف : (٧ علامات) ٤٧٧

رقم الفترة	الإجابة الصحيحة
١	٣ رقيقة
٢	انفعال الريح
٣	٣ / ٣
٤	ألية الزعن
٥	أكتاف الكلب والاربع
٦	الرشنة
٧	التجنية