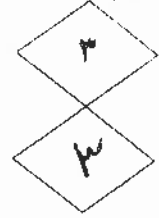




المملكة الأردنية الهاشمية  
وزارة التربية والتعليم  
إدارة الامتحانات والاختبارات  
قسم الامتحانات العامة



## امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٨ / الدورة الصيفية

المبحث : الصناعات الزراعية/الفصل الثاني + المستوى الرابع (وثيقة محمية/محدود)  
الفرع : الزراعي  
مدة الامتحان: ٣٠ د / ١ س  
اليوم والتاريخ: الاثنين ٢٠١٨/٠٧/٠٢

ملحوظة : أجب عن الأسئلة الآتية جميعها وعددها ( ٤ ) ، علمًا بأن عدد الصفحات ( ٣ ) .

السؤال الأول: (١٤ علامة)

(٦ علامات)

أ ) اذكر ثلاثة لكل مما يأتي:

- ١- معوقات وتحديات تواجه صناعة الألبان في الأردن.
- ٢- أسباب تدني نوعية مشتقات الألبان المنتجة محليًا بالطريقة التقليدية.

(٣ علامات)

ب) ما العوامل البيئية التي تؤثر في نسب مكونات الحليب الطازج؟

ج) ما اسم الجهاز/الفحص الذي يتم على الحليب السائل في مصانع الألبان، في كل حالة من

(٥ علامات)

الحالات الآتية:

- ١- قياس درجة التجمد.
- ٢- قياس معامل الانكسار.
- ٣- فحص مواد التثخين مثل النشا.
- ٤- فحص نسبة الدهن.
- ٥- قياس الوزن النوعي.

السؤال الثاني: (١٥ علامة)

(٦ علامات)

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

- ١- يُعد فيتامين ج (C) من مجموعة الفيتامينات الذائبة في .....
- ٢- يتراوح لون الحليب من الأبيض والأبيض المائل إلى الصفرة، نتيجة انعكاس الأشعة الضوئية من أسطح ..... و .....
- ٣- تلوث الحليب بمواد ضارة للصحة، نتيجة الجهل أو الإهمال في إنتاج الحليب ومشتقاته المختلفة، يعتبر من الغش ال .....
- ٤- يُبرّد الحليب مباشرة بعد حلبه إلى درجة حرارة تتراوح بين .....
- ٥- عند إجراء فحص العد الكمي للأحياء المجهرية تُزرع عينة من الحليب في وسط غذائي ملائم يتم تحضينها على درجة حرارة .....

(٤ علامات)

ب) فيما يتعلّق بتصفية الحليب في المصانع، أجب عن الآتية:

- ١- ما الهدف من إجراء هذه العملية؟
- ٢- وضّح آلية إجراء هذه العملية.
- ٣- بيّن سبب رفع درجة حرارة الحليب إلى (٤٠ - ٥٠ س°) أثناء عملية تصفية الحليب الساخن.

(٥ علامات)

ج) عدّد خمسة من الشروط القياسية لتصنيع الحليب المجفّف.

السؤال الثالث: (١٣ علامة)

(٦ علامات)

أ) فيما يخص بسترة الحليب في المصانع، أجب عن الآتية:

- ١- ما المقصود بالبسترة؟
- ٢- اذكر هدفين اثنين لعملية البسترة.
- ٣- عدّد طرق بسترة الحليب في المصانع.

(٥ علامات)

ب) اللبن الرائب، اللبنة، اللبن المخيض (الشنينة) من منتجات الألبان المهمة، أجب عن الآتية:

- ١- ما مبدأ عمل البادئ في صناعة اللبن الرائب؟
- ٢- ما العيب المتوقع حدوثه للبن الرائب المُصنّع عند عدم الإسراع في تبريده؟
- ٣- ما الهدف من إضافة الملح النقي والناعم عند صناعة اللبنة؟
- ٤- اقترح حلاً واحداً للتخلّص من عيب الطعم الباهت (الخفيف) في اللبن المخيض.

(علامتان)

ج) فسّر كلّاً ممّا يأتي:

- ١- يُفضّل إنتاج لبن رائب بحموضة منخفضة (٠,٥%) إذا كان المطلوب تحويله إلى لبنة.
- ٢- تجنيس الحليب المُعدّ لتصنيع الجبن.

السؤال الرابع: (١٣ علامة)

(٨ علامات)

أ) قارن بين كلّ ممّا يأتي:

- ١- القشدة الخفيفة والقشدة المتوسطة من حيث محتواها من نسبة الدهن.
- ٢- الزبدة الصلبة والزبدة الطرية من حيث درجة الحموضة (PH).
- ٣- الأجبان المختمرة والأجبان غير المختمرة من حيث الحاجة لإضافة البادئ في أثناء عملية التصنيع.
- ٤- الحليب المجمّد والشربيت من حيث محتواها من نسبة السكر.



الصفحة الثالثة

ب) يتكوّن هذا الفرع من (٥) فقرات، لكل فقرة أربعة بدائل، واحد منها فقط صحيح، انقل إلى دفتر إجابتك رقم الفقرة والإجابة الصحيحة لها. (٥ علامات)

١- كم كيلوغرام ملح يلزم إضافتها إلى (٥٠) كيلوغرام لبن رائب، إذا كان المقصود تحويل هذه الكمية إلى لبنة ممّحة:

٢ \* ٨ \* ٤ \* ١ \*

٢- الفلزات الميكانيكية من أكثر الطرق شيوعًا في إنتاج :

\* اللبن الرائب. \* القشدة. \* اللبن المخيض. \* الزبدة.

٣- جميع المواصفات القياسية أدناه للسمن المنتج خاطئة، عدا واحدة صحيحة هي:

\* يجب أن لا تزيد نسبة الدهن عن (٩٩,٦%) \* تحتوي على شحوم حيوانية.  
\* الحموضة الكلية لا تزيد عن (٠,٤%) \* تحتوي على زيوت نباتية.

٤- تُقدّر نسبة الجيلاتين في تركيب الأيس كريم بـ :

\* (٠,١ - ٠,٢%) \* (١٠%) \* (٠,٣ - ٠,٥%) \* (١٥%)

٥- الخطوة التي يتم فيها عملية الخفق والتقليب لدمج كمية من الهواء بالمزيج في أثناء تصنيع الأيس كريم هي:  
\* التعتيق. \* التجميد الأولي. \* التجميد النهائي. \* التجنيس.

«انتهت الأسئلة»





عدد

المبحث : صناعات زراعية / ف ٢ / ٤٣

مدة الامتحان : ٣٠ د

الفرع : التراعي

التاريخ : ٧ / ٥ / ٢٠١٨

رقم الصفحة في الكتاب	السؤال الأول (٤٤ علامة)	الإجابة النموذجية :
	<b>١ - اذكر ثلاثة مكونات ومكونات</b> (٣ علامات)	
١٩	١ - مكونات ومكونات = ٢ - مكونات ومكونات = ٣ - مكونات ومكونات =	
	<b>٢ - اذكر ثلاثة مكونات ومكونات</b> (٣ علامات)	
١٣	١ - مكونات ومكونات = ٢ - مكونات ومكونات = ٣ - مكونات ومكونات =	
	<b>٣ - اذكر ثلاثة مكونات ومكونات</b> (٣ علامات)	
٢٠	١ - مكونات ومكونات = ٢ - مكونات ومكونات = ٣ - مكونات ومكونات =	
	<b>٤ - اذكر ثلاثة مكونات ومكونات</b> (٣ علامات)	
٣٣	١ - مكونات ومكونات = ٢ - مكونات ومكونات = ٣ - مكونات ومكونات =	
	<b>٥ - اذكر ثلاثة مكونات ومكونات</b> (٣ علامات)	
٢٤	١ - مكونات ومكونات = ٢ - مكونات ومكونات = ٣ - مكونات ومكونات =	
	<b>٦ - اذكر ثلاثة مكونات ومكونات</b> (٣ علامات)	
٤١	١ - مكونات ومكونات = ٢ - مكونات ومكونات = ٣ - مكونات ومكونات =	
	<b>٧ - اذكر ثلاثة مكونات ومكونات</b> (٣ علامات)	
٤٩	١ - مكونات ومكونات = ٢ - مكونات ومكونات = ٣ - مكونات ومكونات =	
	<b>٨ - اذكر ثلاثة مكونات ومكونات</b> (٣ علامات)	
٤٩	١ - مكونات ومكونات = ٢ - مكونات ومكونات = ٣ - مكونات ومكونات =	

# السؤال الثاني ( ١٥ علامة )

١ - اكمال الفراغ :- (٦ علامات)

٢٩

١ - ا - ا - ا - ا - ا - ا

٢ - م - ح - ح - ح - ح - ح  
٣ - الف - ح - ح - ح - ح - ح  
٤ - ح - ح - ح - ح - ح - ح  
٥ - ح - ح - ح - ح - ح - ح

عظوم  
عقود

٤٧

١ - ح - ح - ح - ح - ح - ح

٤٨

١ - ح - ح - ح - ح - ح - ح

٢ - ح - ح - ح - ح - ح - ح

٣ - ح - ح - ح - ح - ح - ح  
٤ - ح - ح - ح - ح - ح - ح  
٥ - ح - ح - ح - ح - ح - ح

عظام  
عقود

٤٩

١ - ح - ح - ح - ح - ح - ح

عظام  
عقود

٥٠

١ - ح - ح - ح - ح - ح - ح

عظام  
عقود

٥١

١ - ح - ح - ح - ح - ح - ح

عظام  
عقود

٥٢

١ - ح - ح - ح - ح - ح - ح

عظام  
عقود

٥٣

١ - ح - ح - ح - ح - ح - ح

عظام  
عقود

٥٤

١ - ح - ح - ح - ح - ح - ح

عظام  
عقود

٥٥

١ - ح - ح - ح - ح - ح - ح

عظام  
عقود

٥٦

١ - ح - ح - ح - ح - ح - ح

عظام  
عقود

٥٧

١ - ح - ح - ح - ح - ح - ح

عظام  
عقود

٥٨

١ - ح - ح - ح - ح - ح - ح

عظام  
عقود

٥٩

١ - ح - ح - ح - ح - ح - ح

عظام  
عقود

٦٠

١ - ح - ح - ح - ح - ح - ح

عظام  
عقود

رقم الصفحة  
في الكتاب

# السؤال الثالث ( ١٣ اعلامة )

١ - فاستقله بستره الكلب : ( اعلامة )

٢ - السقرة الكلب : هي عبارة عن ريقية ٧٧

٣ - من الأجزاء التي يفتقر إليها الكلب أو ضحاكته ( اعلامة )

٤ - إلى طرية عينية وفرة زمنية عمدة الزينة

القضاء على الأضواء المجرية المجرية المجرية المجرية

المجرية المجرية

٥ - اطلال الصخرة حفظ الكلب بقليل أو بالأحرى بقليل ٧٧

٦ - القضاء على الأضواء المجرية المجرية المجرية

٧ - والحفاظ على صحة الكلب

٨ - التقليل من التقليل عن المجرية المجرية ( اعلامة )

٩ - الكلب ، وزلاي ، آتلاف ، الأضواء ، وقته المجرية

١٠ - طريقة السقرة الطرية

١١ - طريقة السقرة الطرية ( اعلامة )

١٢ - اللبس الأبيض ، واللبس ، واللبس المجرية ( اعلامة )

١٣ - بعد على حويل ( ١٤ ) في سكر الأكتون بوليه

١٤ - الكلب ، وتوليد الطعم الكلب المجرية المجرية ( اعلامة )

١٥ - زيادة الكهوية ، الطعم والأزرق لللبس الأبيض ( اعلامة )

١٦ - من لا يعمل على تكوين اللبنة ، وله ( ١٧ )

١٧ - الأضواء المجرية ، أو كظاء الطعم المجرية المجرية

١٨ - الكلب كونه من الأصل ( اعلامة )

١٩ - السخنة على حويل ( ٢٠ ) و ( ٢١ )

٢٠ - لأن الكهوية كونه من الزيادة في أثناء ( اعلامة )

٢١ - المراتب المجرية المجرية ، خاصة بالطرية المجرية ٩٥

٢٢ - لتقليل أقطار الكهوية المجرية وكهوية المجرية ١٣٠

السؤال الرابع ( ٣١٣ اعلوية )

رقم الصفحة  
في الكتاب

- ١- مقارنة بين كل مما يأتي ( ١٨ اعلوية )
- ١- نسبة الدهون في العسل الكنتفة (٥٥٪)
  - ٢- نسبة الرطوبة في العسل الكنتفة (٢٥-٣٥٪)
  - ٣- نسبة الكيفيتيه في الزبدة الطرية (٥٠) pH
  - ٤- رطوبته في الزبدة الطرية (٤٩) pH
- على أساس ذلك اشرح الفرق بين الأستيلين  
أما الزبدة غير المنخورة تصنع بالتحليل الأستري  
لذلك الكيفيتيه في الزبدة غير المنخورة  
في نسبة الكيفيتيه في الكلب المحمض هو (١٤-١٨) %
- ٥- نسبة الرطوبة في الشربة (٥٥-٣٥) %

٦- اختبا من مقدرتي ( ٥٥ اعلوية )

رقم العنصر	الامارة العنصرية
١	الكف
٢	العسل
٣	الكيفيتيه الكلية لا تزيد عن (٥٠) %
٤	(٣٥-٥٠) %
٥	التجيب الأول