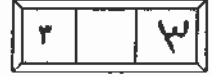


بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ



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



امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٢ / الدورة الصيفية

(وثيقة مصححة/محدود)

مدة الامتحان : ١٥ د
١ س

اليوم والتاريخ : السبت ٢٠١٢/٠٦/٣٠

المبحث : الصناعات الزراعية / المستوى الرابع
الفرع : الزراعي (خطة جديدة)

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

السؤال الأول : (١٢ علامة)

(٦ علامات)

- أ (وضح المقصود بكل مما يأتي :
- ١- الوزن النوعي للحليب.
 - ٢- البادئ.
 - ٣- اللبن الجميد.

(٦ علامات)

- ب) بيّن ثلاثة أسباب توضح من خلالها كلاً مما يأتي :
- ١- تدني نوعية مشتقات الألبان المنتجة بالطرق التقليدية السائدة محلياً.
 - ٢- الاهتمام الواضح بدراسة الأحياء المجهرية الموجودة في الحليب السائل.

السؤال الثاني : (١٣ علامة)

(٦ علامات)

- أ (في ما يتعلق بالحليب السائل أجب عما يلي :
- ١- اذكر ثلاث خصائص حسية للحليب مهمة في تقييم جودته وصلاحيته للشرب أو التصنيع.
 - ٢- اذكر ثلاث مواد يمكن أن يتلوّث بها الحليب السائل بشكل غير مقصود وتعتبر ضارة بالصحة.

(٧ علامات)

- ب) استنتج الحلول المناسبة التي يمكن عن طريقها معالجة كل مما يأتي :
- ١- ضعف إنتاج الحليب الطازج محلياً كواحدة من المعوقات التي تواجهها صناعة الألبان في الأردن.
 - ٢- تكوّن الغازات والجيوب الغازية (القوام الإسفنجي) أحياناً في الجبن المنتج.
 - ٣- ظاهرة التفتت والقوام الرملي للزبدة المنتجة أحياناً في بعض معامل الألبان.

يتبع الصفحة الثانية



الصفحة الثانية

السؤال الثالث : (١٢ علامة)

أ (وضّح أهمية إجراء كل من المعاملات الآتية في معامل الألبان: (٦ علامات)

- ١- فحص نسبة الدهن في الحليب عند استلامه في قسم الاستلام الخاص بمعمل الألبان.
- ٢- إضافة الملح بنسبة (٢ %) من وزن اللبن الرائب المستخدم في تصنيع اللبنة المملحة.
- ٣- تعتيق مزيج الآيس كريم بتركه على درجة (٢-٥) س° لمدة (٦-٢٤) ساعة قبل تجميده بصورة أولية.

ب) قارن بين كل مما يأتي :

- ١- الفرازات الميكانيكية والخضاضات الميكانيكية من حيث نوع مشتقات الألبان الناتجة عن استخدام كل منها في معامل الألبان.
- ٢- التجبن الحمضي والتجبن الأنزيمي من حيث نواتج التخثر النهائية لكل منهما.
- ٣- ماء الحليب وبروتينات الحليب من حيث الدور الذي يلعبه كل منهما في تصنيع مشتقات الألبان.

السؤال الرابع : (١٣ علامة)

يتكوّن هذا السؤال من (١٣) فقرة ، لكل فقرة أربعة بدائل، واحد منها فقط صحيح. انقل على دفتر إجابتك رقم الفقرة ورمز الإجابة الصحيحة لها على الترتيب.

- ١- من الأمثلة على المواد المثبتة التي تُضاف لمزيج الآيس كريم بحسب التركيب التجاري له :
أ (ألجينات الصوديوم.
ب) اللسيثين.
ج) سكر البنجر.
د (الحليب الفرز المجفف.

٢- الجبن الذي يُصنّف حسب القوام بأنه من الأجبان الجافة جداً :

- أ (البارميزان. ب) الدماطي. ج) الروكفورت. د) البلدي.

- ٣- الغرض من إضافة نسبة (٣ %) ملح من وزن الزبد المراد تحويله إلى سمن بلدي هو
أ (إظهار رائحة السمن الناضج.
ب) زيادة كمية المورثة الناتجة.
ج) منع الرغوة من الظهور فجأة على السطح.
د (منع فصل الدهن عن المواد غير الدهنية.

٤- اللبن المخيض (الشنيّة) هو لبن بقر أو غنم أو ماعز كامل الدسم أو منزوع الدسم مضافاً إليه :

- أ (الماء والنشا.
ب) الماء وملح الطعام.
ج) الشرش وملح الطعام.
د (الشرش والنشا.

الصفحة الثالثة

٥- القشدة المتوسطة هي أحد أنواع القشدة التي تحتوي على نسبة دهن :

- أ) أكثر من ٥٠٪
ب) من (٤٠-٤٥)٪
ج) من (٢٥-٣٥)٪
د) أقل من ٢٠٪

٦- لإنتاج اللبن الجميد ضمن الشروط القياسية ، يجب أن لا يزيد وزن الملح في عينة جميد تزن (٥٠) غرام عن :

- أ) ١٥ غرام
ب) ١٢ غرام
ج) ٩ غرام
د) ٦ غرام

٧- مدة صلاحية اللبنة العادية المخزنة بالتبريد على درجة حرارة (٦) س° أو أقل هي :

- أ) ٤ أيام
ب) ٨ أيام
ج) ١٢ يوماً
د) ١٥ يوماً

٨- يُعتبر القوام الثقيل أحد عيوب اللبن الرائب المُنتج أحياناً في معامل الألبان بسبب :

- أ) زيادة مدة التحضين.
ب) قلة مدة التحضين.
ج) المعاملة الحرارية العالية.
د) المعاملة الحرارية غير الكافية.

٩- يُستتر الحليب بالطريقة السريعة على درجة حرارة (٧٧) س° ولمدة :

- أ) ١٥ ثانية
ب) ٣٠ ثانية
ج) ٤٥ ثانية
د) دقيقة واحدة

١٠- الجهاز المستخدم في قياس الوزن النوعي للحليب هو :

- أ) الرفراكتوميتر.
ب) اللاكٹوميتر.
ج) جريب.
د) pH ميتر.

١١- المرض المشترك بين الإنسان والحيوان والذي تسببه بكتيريا بروسيللا أبورتس هو :

- أ) السل.
ب) حمى كيو.
ج) الإجهاض المعدي.
د) الدوران.

١٢- يُعد الحليب المصدر الوحيد لسكر :

- أ) المالتوز.
ب) السكروز.
ج) الفركتوز.
د) اللاكٹوز.

١٣- تمتاز مشتقات الألبان المُصنعة من حليب مجنس بالطعم الدسم وذلك بسبب :

- أ) زيادة حجم حبيبات الدهن.
ب) تجمع الدهن على سطح المنتج على شكل قشدة.
ج) فصل الدهن عن المواد اللادهنية.
د) انتظام توزيع حبيبات الدهن بين مكونات المنتج.

﴿ 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 : المصنعة للزراعة
الفرع : الزراعة



مدة الامتحان : ١٥ د
التاريخ : ١٣ / ٦ / ٢٠١٢

رقم الصفحة في الكتاب	السؤال الأول	الإجابة النموذجية :
٤٢٣	١٢ علامة (٦) علامتان	١- وهو المعصور لكل مما يأتي ا- ١. الوزن النوعي للحبيبة ا حوزة حجم حبيبه مسا للحبيبة المقسوماً على حوزة حجم حبيبه نفسه مسا لثابت الحرارة ١٥,٥ من ٠
٣٣		٢. البارون : مزيجة ثقيلة من نوع واحد أو اكثر من الاجسام المجرية النافعة تقوم بحفرها أو مع غيرها ليحل تخمرات هامة في التربة كإنتاج المطاط منها ومن حمض اللبنيك لمنتجات غذائية.
٨٨		٣. السيد محمد : المبيد اللبني المستعمل في المبيدات يتخمر بعد تزعم معظم الرهن بالحفنة فزوال لثبته وتجنيد بالحرارة لثبته كإنتاج اليه على الحماض .
٤٣٢	(٦) علامتان	١- بيبة ملاحة اسباب ا ١. تدعى لزجية مشتقات اللبن ا ٢- عدم تبريد الحبيبة في أسفار نقلها الى اعمال ٣- عدم اجراء عمليات قتل الحبيبة أو بسترة بالحرارة سليمة ٤- عدم الاهتمام العالمي بنظافة حيوانات ازرعة وأرضية حبيبة والعامه وأماكن لتخزينه ٥- الاهتمام بدراسة اجساد الحرة ا
١٣		١- الحليب ومشتقاته ملوثة بكترة من جبل استراليا ٢- احتمال أن يكون الحليب ومشتقاته مراد ناقلة للإصابة بالمرضية للإنسان ٣- اجراء كبريات عند وصوله في الحليب ومشتقاته تجديلا عند حرارة لا تتجاوز ٠
٣٩		

رقم الصفحة في الكتاب	السؤال الثاني	العلامات
٤٠٧٣	١- اذكر ثلاث : ١. مميزات حسية للحيات : ٢- لون طيب - جسم طيب - د - ائمة طيب	(٦ علامات)
٢٤/١	٣- مواد تكون طيب لشم غير معروف : ٤- الاجساد الحرة - ن - مواد لسانة لعدنية ٥- تقايا الحضارة طيبة - د - مواد للعبادة لصفاء للخلجان للطفية ٥- تقايا الحضارة والصفات الخلف (كيفية شيان مواد)	
٤١	٥- اقدر على ما سأتيت لكل مما يأتي : ١. صنف اثنان طيب . الخول هي من هذا ان سردت اثنان الطيب عند مزيج : ٢- ظهور المراد للصبي لانتاع لها من لطفية ٥- تربية الاطفال طيبة من ائمة لنتيجة للحيات . ٥- دعم مربي ائمة لنتيجة للحيات مادياً وروحياً وتوفير السهول المختلفة لهم .	(٧ علامات)
١٩	٢- تكون لجان وطيوب (عائنة في طيب لبيد ا تحمي الخ في ٢ - استعمال طيب عام عالي جودة . ٥- ليرة طيب استعمل - (٤٢)	
١٣٥	٣- ظاهرة لتفتت لعمام لرملي لزيدة ! ٢- كل في ٢ - عدم زنة ودم طيبة طفت (٤٢) ٥- عدم زيادة عجم ولما لزيدة لنتيجة	
١١٥		



رقم الصفحة في الكتاب	السؤال الثالث ١٢ ملاحظة
٤٥٣ ع	٢ - وصف أهمية إبرار صائغى :
٤٩	١ - فقه لغة ابرار : ٢ - لغة ابرار كذا هو كليب وحقه لغته
	٣ - بيان لغة ابرار او لغته الى فرع جزى من ابرار اوطه لا تصدق من افراف اخرى ادرعش الكليب
	٤ - اصنافه ٥ / ٤ : لغة ابرار
٩٥	١ - بيان لغة ابرار
	٢ - بيان ابرار ابرار لغة ابرار
	٣ - بيان لغة ابرار (ابرار) (ابرار) (ابرار)
	٤ - بيان لغة ابرار
	٥ - بيان لغة ابرار
	٦ - بيان لغة ابرار
١٤٧	٧ - بيان لغة ابرار (ابرار) (ابرار)
	٨ - بيان لغة ابرار
٤٥٣ ع	٩ - بيان لغة ابرار (ابرار)
	١٠ - بيان لغة ابرار
١١٥/١٠٨	* الازالة : لغة ابرار ابرار الى لغة ابرار
	* الكفاهة : لغة ابرار ابرار الى لغة ابرار
	او لغة ابرار الى لغة ابرار
	(اي احب للظلم بالذوات لذكر اولاد هامة)
	٢ - الجيد للفهم والفرح
٢٠٨	* الازالة : بيان لغة ابرار
	* الكفاهة : لغة ابرار + لغة ابرار
	٣ - بيان لغة ابرار وحرثها
٥٧/٤٧	* بيان لغة ابرار . بيان لغة ابرار الى لغة ابرار
	* بيان لغة ابرار وحرثها

رقم الصفحة في الكتاب	الموضوع	الترتيب	الصفحة
٤١/١٣	(١٣ ملحق)		
	المسائل - من المقرر :		
		الترتيب :	
	المسألة	الترتيب	الصفحة
١٤٦	المسألة الأولى	١	١
١٤٨	المسألة الثانية	٢	٢
١٤١	المسألة الثالثة	٣	٣
٩٩	المسألة الرابعة	٤	٤
١٠٥	من ٥٥ - ٢٥ %	٥	٥
١٠١	٦ ع	٦	٦
٩٦	١٥ لونا	٧	٧
٨٩	المسألة الخامسة	٨	٨
٦٨	١٥ ثانية	٩	٩
٤٩	المسألة السادسة	١٠	١٠
٤٢	المسألة السابعة	١١	١١
٤٨	المسألة الثامنة	١٢	١٢
٥٥	المسألة التاسعة	١٣	١٣
	مسائل أخرى		

