



## امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٤ / الدورة الصيفية

س  
د

(وثيقة محمية/محدود)

مدة الامتحان : ٠٠ : ٢

المبحث : العلوم المهنية الخاصة (التصنيع الغذائي المنزلي) / م٤

اليوم والتاريخ : السبت ٢٠١٤/٠٦/٢١

الفرع : الاقتصاد المنزلي

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

### السؤال الأول : (٢٠ علامة)

(٨ علامات)

أ) وضح المقصود بكل مما يأتي:

- ١- الحليب الخام.
- ٢- البسترة البطيئة.
- ٣- الجميد.
- ٤- الزبد (حسب المواصفة الأردنية).

(٦ علامات)

ب) اذكر صفات جودة اللبن الرائب.

(٦ علامات)

ج) حدد أنواع المضافات الغذائية التي تستخدم لأغراض تكنولوجية.

### السؤال الثاني : (٢٠ علامة)

(١٠ علامات)

أ) عّلل كلاً مما يأتي:

- ١- يُعتبر الحليب الذي يحتوي على كميات زائدة من الغازات حليباً غير صحي.
- ٢- لا بدّ من معاملة الحليب الخام بالحرارة قبل استهلاكه أو حفظه.
- ٣- تُعتبر الإنزيمات الطبيعية أحد الأسباب الكيميائية لفساد الأطعمة.
- ٤- اللجوء إلى إنتاج المواد الملوّنة للأغذية من مصادر غير تقليدية مثل الطحالب.
- ٥- نظام الهسب أكثر الأنظمة منطقية وواقعية وعقلانية لسلامة المواد الغذائية ومطابقتها للمواصفات.

ب) اشرح طريقتي الحصول على القشدة بطريقة الترقيد، مُحدّداً أيّ الطريقتين تُنتج قشدة آمنة صحياً

(٤ علامات)

و ذات جودة عالية.

(٦ علامات)

ج) حدّد اسم الجهة المسؤولة عن تنفيذ كل مهمة من المهمات الآتية:

- ١- فحص المواد الغذائية للتأكد من مطابقتها للمواصفات.
- ٢- إجراء الفحوصات والتحليل للتأكد من مطابقتها للمواصفات.
- ٣- منع تداول الأغذية غير المطابقة للمواصفات والأغذية غير الصالحة للاستهلاك البشري.
- ٤- نشر قوائم بالمواد المضافة للأغذية موضحاً فيها الغرض من الاستعمال.

## الصفحة الثانية

### السؤال الثالث: (٢٠ علامة)

- أ) وضح كيف تحدّ النظافة الشخصية من الإصابة بالأمراض المنقولة بواسطة الغذاء. (٦ علامات)
- ب) صفّ علامات نضج السمن البلدي. (٦ علامات)
- ج) حدّد العوامل التي تعمل على زيادة سرعة تجيّن الحليب. (٨ علامات)

### السؤال الرابع: (٢٠ علامة)

- أ) سمّ أربعاً من الأمراض التي تنتقل بواسطة الحليب ومنتجاته. (٤ علامات)
- ب) قنّم ثلاث توصيات للوقاية من الأمراض والتسمّات المنقولة بواسطة الحليب ومنتجاته. (٦ علامات)
- ج) استنتج الطريقة التي تم غش الحليب في كل عيّنة من العينات الآتية:
- ١- عيّنة وجد أن الوزن النوعي للحليب (١,٠٣٨).
  - ٢- عيّنة وجد أن حمض البيوتريك غير موجود في الحليب.
  - ٣- عيّنة وجد في الحليب مادة فوق أكسيد الهيدروجين.

د) عند غلي الحليب تظهر عليه بعض التغيّرات:

- ١- اذكر تغيّراً مرغوباً فيه يظهر على الحليب المغلي.
- ٢- اذكر تغيّراً غير مرغوب فيه يظهر على الحليب المغلي.

### السؤال الخامس: (٢٠ علامة)

أ) قارن بين اللبن الرائب و اللبن المخيض، وذلك من خلال تعبئة الجدول بعد نقله إلى دفتر إجابتك:

(١٠ علامات)

وجه المقارنة	اللبن الرائب	اللبن المخيض
الحليب المُستخدَم		
نسبة البادئ		
درجة حرارة التحضين		
مدة الحضن		

(١٠ علامات)

ب) توقّع صفات المنتج لكل حالة من الحالات الآتية:

- ١- إنتاج الجبن البلدي من الحليب المغلي.
- ٢- إنتاج الزبد من اللبن الرائب غير المبرّد.
- ٣- إنتاج اللبنة باستخدام الفراز الآلي.
- ٤- تعبئة السمن البلدي في أواني زجاجية شفافة.

بسم الله الرحمن الرحيم  
 امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٤ (الدورة الصيفية)



وزارة التربية والتعليم  
 إدارة الامتحانات والاختبارات  
 قسم الامتحانات العامة

صفحة رقم (١)

د. محمد حامد / الصنيع الفدائي الخدي  
 المبحث :  
 الفرع : الإقتصاد الزراعي ٣٤

د :  
 س :  
 مدة الامتحان : ٢  
 التاريخ : السبت ١٤/٥/٢٠١٤

الإجابة النموذجية :



رقم الصفحة  
 في الكتاب

	السؤال الأول (٢٠ علامة)
١	١- الكلب النحاش: هو انقراض الطير الطبيعي للعدا اللينيه للحيوانات الضئيه
٤٤	٢- السقمون الطيريه: هي طيريه تغريض الكلب له صبره (١٦,٨) من طير ٤٤ (٢٠) دققه تيريه مع صبر التيريه
٨٢	٣- الجسد: الجسد اللين المضموع من الكلب السخر بعد نزع عظم الركب ما يحضره فضل ما تفرغ الطيريه الطبيعيه والحضار له طير النحاش
١١١	٤- الزيد: منتج دهلي من كلب الكلب اولاده تاجه وتكده على ساقه وتولد باء طير دهلي
	٤٤٧٤ = ٨ علامات
	(العلامات)
٦٤	٥- صفات الجوده للبع الكراشي ١- ان يكون ذا لوه وطعمه رائحه حمره ٢- ان يخلو من المواد الغريبه ٣- القوام متجانس وفالح من الفقا مع الغازيه الشرس الطيريه
	٤٤٧٤ = ٤ علامات
	(العلامات)
١٦	٦- صفات الاديئه لاشراهن تالوه ١- المواد الحامضه ٢- صفات الذكوره ٣- السكليات والشبان وفكقات الصوم ٤- صفات السواكر المحمضه والقلويه للمواضع
	٤٤٧٤ = ٤ علامات



رقم الصفحة  
في الكتاب

السؤال الثالث

معلوماً

م - الثقافة الشخصية كمدى الإلمام بالزاهن (بملايين)

١٥٤

١ - نظافة العاملين (الاستحمام، وقص الأظفار، وتغطية العنق)

ارتداء لباس العمل

٢ - تدريب العاملين على شروط السلامة الصحية.

٣ - الفحص الدوري للعاملين ورفع الوعي الصحي لديهم عن طريق

المطعمات والمحافرات.

٤ - استعارة المطابقين أو من لديهم معرفة وكلم السماع/مبتدئين

اللتدريسيين ، ١٥٤٥ و ١٥٤٦

١١٩

معلوماً

١ - عمل ما في نفس العمل

١ - ظهور الخلل في العمل

٢ - ظهور عيوب خفية تظهر فجأة عند العمل

٣ - سبب وجود اللادوية مع استشارة الله العلي ، ١٥٤٧ و ١٥٤٨

٦٢

معلوماً

١ - العوامل التي تزيد من تحبب الكلور

٢ - زيادته في المنفذ العمل

٣ - ارتفاع نسبة الحموضة في الكلور

٤ - زيادته في المواد الملحية (زيادته الكثرية)

٥ - الالتزام بدرجة حرارة الحوض المناسبي (٢٤-٢٧) درجة مئوية

١٥٤٨ و ١٥٤٩

رقم الصفحة  
في الكتاب

	١ - دوال الرابع
	٢ - الامراض التي تنتقل بآلية الحليب وفتحاته (الحموضة)
	٣ - الحليب المالح
	٤ - الحليب القوي و الحليب الخفيف
	٥ - الاقتراب
	٦ - الدونستاريا البكتيريوم
	٧ - الحليب القوي (الغني)
	٨ - التسمم الغذائي
	٩ - مظهره في المرض
١٥٢ (١٥٥٦)	١٠ - التغيرات
	١ - النظام اشار الاشارة والتناول
	٢ - معالجة الحليب بالحرارة (تطهيره) وكيفية التغيرات
	٣ - الحليب المالح
	٤ - مظهر التغيرات في الحليب الخاف
	٥ - البريد السريع للأطعمة ومفترقا داخل الثلاجة (الحليب الخفيف)
	٦ - وعلم تركيبتها ودراسة الخفض
	٧ - ٥٥٢٢
	٨ - ٥٥٢٢
	٩ - (١٠٥٦٦)
١٣٤	١٠ - مرض الفس
	١ - اضرار الحليب بنوعه ادم مما هو عليه من خلال اذنه عند
	تزيد الاصابة (نشا) طباية رباحة بين اذنه اذ فيه
	صفاة بين الاذنين
	٢ - استعمال هذه الحليب بدمه ثبات
	٣ - اضرار الحليب بنوعه ادم مما هو عليه من خلال اذنه عند
	صافق لمنع نمو البكتريا
	٤ - تغيره في طعمه طبقا لطبيعة التغيرات في القوام والرائحة
	٥ - تغيره في قوامه (اللبنة) - ظهور الطعم الكبريتي
٤٠	٦ - كغيره للحليب الكازين مما يؤثر على التغيرات في الخواص
	مطلوب تقم بالدراسة

السؤال الخامس

بمعلومات

٢

رقم الصفحة في الكتاب	اللبن المخيض	اللبن الرائب	وصف الكفارة
٦٥	حليب فري	حليب خام كامل	الحليب المستخدم
٨٢	١٪	٢-٤٪	نسبة الباديه
	(٢٥)°س	(٤٢ ± ٢)°س	درجة الحفظ
	١٢-١٥ ساعة	٢-٤ ساعات	مدة الحفظ (التخمير)

في خلاصه و باختصار

١- جودة مواد الحليب صفيحة / أو تأخر على الحليب

٢- رخاوة الرائب ونفثته وقوامه رطب

٣- جبات اللبن صغره وقامته للأرجه

٤- ظهور الطعم المترخي للسمن

$$X = 6 - 10 = 4$$