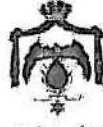


بسم الله الرحمن الرحيم



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



٣	٣	—
٥	٢	٢

امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٣ / الدورة الشتوية

المبحث : علوم مهنية خاصة (تصنيع غذائي منزلي) / م ٤ (وثيقة محمية/محدود)
الفرع : الاقتصاد المنزلي (خطة جديدة)
مدة الامتحان : $\frac{٥}{٢}$ س
اليوم والتاريخ : الخميس ١٠/١/٢٠١٣

ملحوظة : أجب عن الأسئلة الآتية جميعها وعددها (٥) ، علماً بأن عدد الصفحات (٣) .

السؤال الأول : (٢٤ علامة)

يتكوّن هذا السؤال من (١٢) فقرة ، لكل فقرة أربعة بدائل ، واحد منها فقط صحيح . انقل على دفتر إجابتك رقم الفقرة ورمز الإجابة الصحيحة لها على الترتيب .

١- الحليب الذي لا تُجرى له عملية تجنيس هو حليب :

- أ (الأبقار . ب) الماعز . ج) الأغنام . د (الجاموس .

٢- من المواصفات الحسيّة للحليب :

- أ (الوزن النوعي . ب) معامل الانكسار . ج) اللون . د (درجة الحموضة .

٣- لتصنيع اللبن الرائب يجب معاملة الحليب حرارياً لمدة خمس دقائق على درجة :

- أ (الغليان . ب) ٩٥ س ج) ٦٥ س د (٤٣ س

٤- كمية كلوريد الكالسيوم التي تُضاف إلى (١٠٠) كغم من الحليب المراد تصنيعه أجبان هي :

- أ ((٢-١) غم ب) (٣-٢) غم ج) (٠,٣-٠,٢) غم د ((٠,٢-٠,١) غم

٥- تحتوي القشدة السميكة على نسبة دهن لا تقل عن :

- أ (١٨ % ب) ٢٥ % ج) ٣٠ % د (٣٦ %

٦- الحليب المُبخر هو حليب تم التخلص من الماء الموجود فيه بنسبة :

- أ (٨٠ % ب) ٥٠ % ج) ٧٠ % د (٦٠ %

٧- لا تقل نسبة الدهن في السمن عن :

- أ (٩٩ % ب) ٩٠ % ج) ٨٠ % د (٧٠ %

الصفحة الثانية

- ٨- الخثرة الناتجة عن التخثر الأنزيمي والتي يُصنَع منها الجُبْن هي عبارة عن :
أ (كازين . ب) لاكتات الكالسيوم . ج) باراكازينات الكالسيوم . د) فوسفات الكالسيوم .
- ٩- المواد الصلبة الكلية في اللبنة لا تقل عن :
أ (٣٥ % ب) ٤٠ % ج) ٤٥ % د) ٥٠ %
- ١٠- تُعتبر الأنزيمات الطبيعية أحد أسباب الفساد :
أ (الجرثومية . ب) الطبيعية . ج) الميكانيكية . د) الكيميائية .
- ١١- مُسبّب الدوسنتاريا الأميبية هو :
أ (فطر . ب) طفيل . ج) بكتيريا . د) فيروس .
- ١٢- المادّة الحافظة التي تُستخدم للمحافظة على لون اللحوم الطبيعي ووقف النشاط الميكروبي هي :
أ (النترات والنتريت . ب) حمض السوربيك . ج) حمض الاسكوريك . د) بنزوات الصوديوم .

السؤال الثاني : (٢٠ علامة)

- أ) وضّح المقصود بكلّ مما يأتي:
١- المنفحة .
٢- البادئ .
٣- الزبد .
٤- نقطة الضبط الحرجة .
٥- جودة الحليب .
- ب) حدّد هدفين يتم تحقيقهما من خلال كلّ من :
١- عملية التجفيف للحليب .
٢- إضافة بادئ للحليب المراد تصنيعه أجبان .

السؤال الثالث : (١٦ علامة)

- أ) اذكر ميزتين من مميزات استخدام الفرّاز الآلي لفرز القشدة .
ب) اذكر ثلاثاً من الفوائد التي تتحقّق من مراقبة جودة المنتجات الغذائية .
ج) حدّد ثلاث حالات لا يُصرّح فيها باستعمال المواد المُضافة .

يتبع الصفحة الثالثة

السؤال الرابع : (٢٠ علامة)

علّل كلاً مما يأتي :

- ١- يُعد الماء المكوّن الرئيس للحليب.
- ٢- يُعتبر الحليب وسطاً ملائماً لنمو وتكاثر الأحياء الدقيقة.
- ٣- تسابق الشركات للحصول على شهادة الأيزو.
- ٤- تحتل الألبان مركزاً مهماً في صناعات الألبان على المستوى العالمي.
- ٥- مدة صلاحية اللبنة العادية ضعف مدة صلاحية اللبن الرائب.
- ٦- يمتاز الجميد بإقبال المستهلك الأردني عليه على الرغم من أن طرق تصنيعه ما زالت يدوية.
- ٧- سنّ التشريعات والقوانين التي تُعنى بمراقبة الأغذية على المستوى المحلي.

السؤال الخامس : (٢٠ علامة)

أ) اقترح ثلاثة أسباب لكل عيب من العيوب الآتية:

(١٢ علامة)

- ١- زيادة حموضة اللبن الرائب.
- ٢- تحبّب قوام اللبنة وعدم تجانسها.
- ٣- القوام الأسفنجي للجبنة النابلسية.
- ٤- الطعم المر للزبد.

ب) قدّم توصية واحدة لتفادي كل حالة من الحالات الآتية:

(٨ علامات)

- ١- تغيير ألوان بعض الأغذية المحفوظة وخاصة التي تحتوي على دهون.
- ٢- التسمّم المعوي بفعل بكتيريا باسيلس سيريس .
- ٣- ظهور الطعم الكبريتي وتغيير لون الحليب إلى اللون الداكن.
- ٤- تجمع الحبيبات الدهنية مُكوّنة قشدة على سطح الحليب عند تبريدها.

﴿ انتهت الأسئلة ﴾



رقم الصفحة
في الكتاب

السؤال الثاني (ع. ٢) - ٢ - ٢

١٢ ٥ - النفوس : جودها المعدة الرابع الحيوانيات الحرة مدرسة الولاد

و تحتوي على النزيم الرئين و الانزيم البياس و تعمل على

تحيب الكليب المضام الجيب ٢٤٤٤٤٤

٦٦ ٦ - الباري : مزيج نصيب او اكثر من ميكروبات نافعه

تقوم بمفردتها او مبعثها بعمل تخمرات في الكليب ومنتجاتها

يعد الكطاد هو منه المستحبات ٢٤٤٤٤٤

١١١ ٧ - الزبد منع ادهن مستخلصه فقط هو الكليب او شبابه

وتكون عن عمل تحت اليد في الزمن ٢٤٤٤٤٤

١٧٢ ٤ - نقص الغذاء الرحيم : الخطوه التي يتم بها تكمين ظهور

مسائل التحكم لمنع الخطر الذي يهدد الصحة الغذائية او تقليل

للخطر المعتاد عندما

٢٥ ٥ - جوده الكليب : دره اللاهيه الكليب للمستهلك

٢٤٤٤٤٤

٨ علامات

٥١ ٦ - اهدان عملية التخفيف

٢٤٤٤٤٤

- اعمال الصحة حفظ الكليب

- كسول حفظ الكليب ونقله بمؤدله

- استعمال المواد سامة في التغذية والطبخ



رقم الصفحة
في الكتاب

الذوالنهار

١٠٧

٤ - ميراث استلام الفريز الذي للقدره

- لظان القدره وهدية الفريز ونقاوتها الميكروبيولوجية

- التحكم في نسبة الرهن في القدره

- امكانه الاستعمال النهائي للقدره لا تخضع لموسميا

- فريز كميان كبيره أقل ما يمانه من الادوات والوقت

مطلوب ميزانهم

١٧٠

٦ - فوائد مراقبة جودة التخمير الفيزيائية

- الحصول على منتج متجانس ومجانس

- زياده الانتاجية عن طريق رفع مستوى أداء العاملين

- تهيؤ المنتج ما بين المنتج والمستهلك

- تخفيض تكاليف الإنتاج

١٦٥

٥ - المحاللة التي لا يصح فريزها

- الفطير او هذاع المستهلك او ابقاء عيب في المنتج

- اذا اضيفت للتخزين عن طريق الفريز

- اذا استعملت بمقادير قفوه المسحوق

- انه لا يؤدي لمقاومة اي انخفاض ملموس في العمر الفيزيائية

رقم الصفحة في الكتاب	السؤال الرابع :- ب. علامه
١٤-١١	<p>علل: ١- لثمة الماء وسطاً لثمة الأثر من مكونات الحليب وهو <u>زور</u> للقاولة الكيمائية والحيوية التي تفرأ على الماء علاقة صايرة بجمود الحليب ونتجانه لسهولة تغيره <u>نيس</u></p>
١٩	<p>٢- لانه الحليب يحوي على المستطبات العذائية اللازمة لنموها بما انه درج المحرقه امناس نمو الكبريات ، عده عام ٣- لان الينزور يعمل على اذابة الجزيئات التجارية للسلع بين الدول المختلفة <u>واتسبب الجوانب الادوية في المداين</u> من الخطط والروب <u>ويمنح المؤسسات هيزه تقلد في ابحاث</u> كفادتها وجوده <u>تجارتها</u></p>
٩١	<p>٤- لانه الايمان ستميز بسوله الحفظ وهو لانه ملاعقها وهو استوفها <u>وقسمها العذائية المرتفعة</u> <u>وعده</u></p>
٧٥	<p>٥- لارتفاع نسبة الورد الهله الكليه على اللين وارتفاع حموضتها اي كدمي تكاثر الاليم من الالهة غير المرغوب لها كما انه <u>امان المار</u> لظلمها <u>عده حفظ اللين</u></p>
٨٢	<p>٦- لان الحميد منتج سهل النقل والحفظ وله طعم مميز</p>
١٧٦	<p>٧- <u>التشريحات</u> : لعامة الكعبله من الاليز غير الآفونه او العنونه ادرييه <u>اقامة</u> اي تقليل الحمار الفادم <u>بالتجارة</u> <u>الزيم</u> <u>واقليا وماهية</u></p>

رقم الصفحة
في الكتاب

السؤال الثاني

أ - أمراض العيون - ٩٨

- ٦٨
- ١ - صفوا اللؤلؤ الأبيض
 - زيادة كمية البارد
 - إظهاره السحابة
 - إلباده درج حرارة السحابة

ب - تحب صوامع اللبن - ٧٧

- ٧٧
- ٢ - عدم الخلاء والعين الجيد
 - اللبن المستعمل غير صالح
 - تعرض اللبن للتبريد

ج - القوم الذين يفتنون اللبن - ٩٧

- ٩٧
- ٣ - وجود الحداد كره من الإسهال الرفيع
 - عدم صلاح اللبن وأسهال ظهوره كالماء
 - زيادة فترة العلي عن الكلوب

د - الضعف المر للزبد - ١١٢

- ١١٢
- ٤ - وجود شوائب في المواد الصائفة
 - تحلل الرضوف لعدم كفاية البتره
 - الكلوب ما لإسهال الرفيع بعد البتره

هـ - السوائل - ٤٨

١٣٧

- ٥ - تغير لون العذيق
- تغير العذيق في الحيض أو قبله

١٥٢

- ٦ - التسمم المعوي
- عدم تروك الأعداء في الطبوغم بحارة

الفرقة أو دافق دكتور ساسه
أو - التبريد السريع للأطعمه ومعرفة ذوق اللحم

٤٠

- ٧ - الطعم اللين اللين
- التفتيد منه العلي وعدم إظهارها

١٢

- ٨ - تكونه القشور على سطح
- تجفيف الحليب