



## امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٦ / الدورة الصيفية

[وثيقة محمية/محدود]

س د

مدة الامتحان : ١٥ : ١

اليوم والتاريخ : السبت ٢٠١٦/٦/١٨

المبحث : الصناعات الزراعية / المستوى الرابع

الفرع : الزراعي

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

### السؤال الأول : (١٢ علامة)

- أ) يواجه قطاع صناعة الألبان الأردني مجموعة من التحديات والمعوقات، اذكر خمسة منها. (٥ علامات)
- ب) فيما يخص تركيب الحليب وقيمته الغذائية، اذكر : (٤ علامات)
- ١- أهمية وجود الدهن في الحليب.
  - ٢- سببين اثنين لارتفاع القيمة الغذائية للحليب.
- ج) استنتج آلية الكشف عن غش الحليب في مصانع الألبان في المعاملات الآتية والتي تُجرى على الحليب: (٣ علامات)

١- إضافة الماء.

٢- نزع الدهن.

٣- إضافة مواد تثخين مثل النشا.

### السؤال الثاني : (١٣ علامة)

- أ) وضح المقصود بكل مما يأتي: (٦ علامات)
- ١- الحليب المكثف.
  - ٢- الزبدة.
  - ٣- المنتجات اللبنية.
- ب) من الأمراض المشتركة بين الإنسان والحيوان مرض السل، حدّد: (٥ علامات)
- ١- مصدرين لنقل العدوى للإنسان.
  - ٢- فترة حضانة المرض.
  - ٣- أربعة أعراض مرضية.
- ج) وضح هدفين اثنين لإجراء عملية تجنيس الحليب السائل في مصانع الألبان. (علمان)

يتبع الصفحة الثانية/،،،،

## الصفحة الثانية

### السؤال الثالث : ( ١٣ علامة)

- ( أ ) تُعد صناعة الحليب المُطعم (المُنكّه) من الصناعات المهمة، أجب عن الآتي:
- ١- اذكر شرطين قياسيَّين لتصنيع الحليب المُطعم (المُنكّه).
- ٢- كم نسبة عصير الفاكهة المضافة إلى الحليب عند تصنيع شراب حليب الفاكهة؟
- ٣- ما الهدف من إضافة مواد مثبِّتة عند تصنيع حليب الشوكولاتة؟

( ب ) عند ثلاث مزايا لاستخدام أجهزة البسترة السريعة في مصانع الألبان. (٣ علامات)

( ج ) اذكر ثلاثة أعراض لكل من الخطوات التصنيعية الآتية:

- ١- تجفيف الأقراص طبيعياً والمشكلة من اللبنة عند تصنيع الجميد البلدي (الإقط).
- ٢- إضافة الملح بنسبة (٣ %) من وزن الزبدة في أثناء تصنيع السمن البلدي من الزبدة.

### السؤال الرابع : ( ١٢ علامة)

( أ ) تُقسّم القشدة حسب نسبة الدهن إلى ثلاثة أقسام، اذكرها مع تحديد نسبة الدهن في كل منها. (٣ علامات)

( ب ) فيما يتعلق بصناعة الأجبان، حدّد:

- ١- العيب المتوقع حدوثه في الأجبان المُصنّعة عند استعمال حليب خام ملوث ببكتيريا القولون.
- ٢- طريقتين للحصول على الخثرة في الحليب.
- ٣- درجة الحرارة المناسبة لعملية طبخ الأجبان المطحونة في المرحلة الأولى لتصنيع الأجبان المطبوخة.

( ج ) أعطِ مثالين اثنين على كل مما يأتي:

- ١- طُرق فحص حموضة الحليب.
- ٢- طُرق تصنيع الحليب المعقّم.
- ٣- مواد تُضاف للملحّات اللبّنية كموايد مثبِّتة.

﴿ انتهت الأسئلة ﴾



مدة الامتحان : ١٥ د / ١ س  
التاريخ : ١٨ / ٦ / ٢٠١٦



المبحث : الصناعات الزراعية / م ع  
الفرع : الزراعي

السؤال الاول (١٢ علامة)

الإجابة النموذجية :

رقم الصفحة في الكتاب	الإجابة النموذجية :
١٧٥ ع / ١٩	٤- اذكر في أمن التمرات والمخوقات : (٥ علامات) ١- حيث إنتاج الكلب الطازج علمياً ٢- عدم كفاية المراعي والكمات المتوفرة ٣- الاعتقاد بكل ريشة على الكلب المخفت المشرف ٤- انخاف من شوى التكنر لوجها الريشة المتوفرة في عملية تصنيع الألبان ٥- قلة الاهتمام بتأهيل العاملين في صناعة الألبان وتدريبهم
٢٢٧ ع / ٢٧	٧- اذكر : (٤ علامات) ١- أهمية وجود الرجز في الكلب (معلومة نقطية) ٢- اعطاء طعم الكلب وتكريره ولونه ٣- تدريب الكلب الذي لا يفهمه ويهانف الألبان للزراع ٤- تصنيعه من مشتقات ادرولان ، مثل الزبدة والقوة ٥- حيد في انشئ الاتحاف الفدائية للكلب ٦- امتواء الكلب على العناصر الفدائية المنتجة للطاقة ٧- امتواء الكلب على الكونات الفدائية التي تبتدأ بالآلة التي تبتدأ ٨- سهولة هلمه والاستفادة من عناصره بالنسبة الى صغار الاربعة ٩- اتحاف الفدائية عند تصنيع الكلب الرجزية والبن ١٠- تصنيع آله : (٣ علامات) ١- إضافة الآلة عن طريق فهم الوزن النوعي للكلب (اع) ٢- نزع الدهن عن طريق سحق الدهن بواسطة جهاز ٣- إضافة مواد تثخين مثل الماء ٤- عن طريق سحق مواد التثخين باستخدام جهاز اليد



رقم الصفحة  
في الكتاب

### السؤال الثالث ( ٣ اعلامة )

١- صناعة الكليب الملمع / أجب عن الآتي ، (٤ اعلامة)

١- الشروط الفنية : ٢ x ٤ = ٨

٢- أن يكون خالئاً من الشوائب ودوناً لها فهو حاد وحادق.

٣- ألا تقل نسبة المواد الفلزية اللادھنية عن

( ٨٥ - ٨٧,٥ ٪ ) ونسبة الھن ( ١٥ - ٣ ٪ ) .

٢- نسبة الھن ( الترسب ) : ( ١٥ - ٣ ٪ ) = ٨٥

٣- إضافة المواد المشبعة طبعاً ترسب التوكوليد أو الكاكو

٤- عدد بلاد عزابا ، ( ٣ اعلامة ) ٣ x ٤ = ١٢

١- من الملامح الالھنية التي يفتقر لها البقرة . ٦٩

٢- سهولة عملية تنظيف دقها كالماء للفان والركب

٣- سرعة المعامل الحاربية ( التسخين والتبريد ) جميعاً

لا يسع للأعداد الحربية الحية للوراثة التكاثر

٤- إمكانية زيادة سرعة اكتمال زيادة عدد الألو ان كالماء التسخين والتبريد

٥- الاستنادة من مادة الكليب الناضج في فوج صغار الكليب الطائر الكاكو

١- اذكر ثلاثة اعراض : ( ٦ اعلامة ) ( ٦ x ١ = ٦ )

١- ضعف الأضراس طبعياً : ١,٢

٢- ضعف نسبة الرطوبة في راجع لا تزيد عن ( ٢٠ ٪ )

٣- لا يسع للأعداد الحربية الحية للوراثة التكاثر

٤- تصلب الكاكنين

٥- إصابات حمى انتروكوبية في الجهد مما يطيح العلم الحيز

٦- إطالة مدة تخزينه .

٢- إطالة مدة حفظ السن : ١,٦

٣- تسهل فصل الھن عن المواد غير الھنية لزيادة الخزن في الكثرة من الوطن

٤- المساعدة على ترسب البروتينات وزيادة كمية المورثة  
٥- الالھنيات والمواد غير الھنية الناتجة

رقم الصفحة  
في الكتاب

السؤال الرابع (١٢ علامة)

P - أتمام العبارة : (٣ علامة) ٣٣ ع ١

١ - القارة الحنيفة : نسبة الدهن أقل من (٢٥٪) ١٠٥

٢ - القارة المتوسطة : نسبة الدهن (٥٥ - ٣٥٪)

٣ - القارة السميكة : نسبة الدهن أكثر من (٦٧٪)

U - 24 : (٣ علامة) ٣٣ ع ١

١ - تكوين الفازادس والكيمون الفازيد (قوام الحنفي) ١٣٤

٢ - التخمير اللاهوائي

U - التخمين الحنفي

٣ - درجة انحراف المناسية هي (٥١ - ٦٠) ١٣٦

A - اكتب مثالين اثنين : (٣ ع ٢) ٣٥ ع ١

١ - كبريتات صوديوم

P - المايرة مع القلوي (NaOH)

U - باستخدام جهاز قياس الحموضة (pH meter)

A - مع التخمر بالفلان

S - مع التخمر بالكلول

٢ - كبريتات صوديوم الكليس العقم

P - التعقيم بالبخار

U - التعقيم بالحرارة الفائقة

٣ - مواد تضاف للتلحين المنببة كمواد مثبتة ١٤٦

P - الجيلاتين

U - الجينات الصوديوم

A - الصمغ العربي

S - مادة (Carboxy Methyl Cellulose)

D - البكتين