

الصفحة الثانية

السؤال الثالث: (١٣ علامة)

(أ) يتكون هذا الفرع من (٨) فقرات، تحتوي كل فقرة على أربعة بدائل واحد منها فقط صحيح، على دفتر إجابتك، اتقل رقم الفقرة والإجابة الصحيحة أمامها كتابة: (٨ علامات)

١- مرض مشترك ينتقل من الحيوان إلى الإنسان ويسببه ميكروب (بروسيلابورتس) هو:
- الإجهاض المعدى - السئ - حمى كيو - مرض التوران

٢- تتراوح حموضة الحليب الطازج مقنّرة كحمض لاکتیک ما بين:

- ٢٦ ٪ إلى ٠,٢٨ ٪ - ٠,٢٢ ٪ إلى ٠,٢٤ ٪

- ٠,١٢ ٪ إلى ٠,١٤ ٪ - ٠,١٦ ٪ إلى ٠,١٨ ٪

٣- في البسترة السريعة تُرفع درجة حرارة الحليب إلى ٧٧ من لمدة:

- ١٥ ثانية - ٣٠ ثانية - ٤٥ ثانية - دقيقة واحدة

٤- الحليب الذي ينتج من تركيز المواد الصلبة الكلية عن طريق تبخير معظم رطوبته بحيث لا تزيد بالمنتج النهائي عن (٥ ٪) هو الحليب:

- المكثف المصلّى - المكثف غير المصلّى - المجفف - الفرز

٥- أي من العيوب أدناه يحدث بسبب زيادة مدة تحضين اللبن الرائب:

- القوام الثقيل - زيادة الحموضة - القوام الضعيف - انفصال الشرش

٦- كم كيلو غرام ملح يلزم إضافتها إلى (٢٠٠) كيلو غرام لبن رائب إذا كان المقصود تحويل هذه الكمية إلى لبنة مملحة:

- ٤ - ٨ - ١٢

٧- واحدة فقط من المواد أدناه يُسمح بإضافتها إلى اللبن المخيض (الشينة):

- النشا - الجيلاتين - المواد الحافظة - ملح الطعام

٨- إذا فُحصت نسبة الرطوبة في عينة جميد قياسية وزنها (١٠٠) غرام، فكم غراماً يجب أن يكون وزن العينة بعد التجفيف:

- ٦٠ - ٨٠ - ٤٠ - ٢٠

(ب) تَمر صناعة الأجبان المطبوخة بخمس خطوات رئيسة، اذكرها. (٥ علامات)

يتبع الصفحة الثالثة ...

الصفحة الثالثة

السؤال الرابع: (١٤ علامة)

(أ) قارن بين كل مما يأتي:

- ١- الأجبان (المتخمرة) والأجبان (غير المتخمرة) من حيث الحاجة لإضافة البادئ في أثناء عملية التصنيع.
- ٢- (الزبدة) و (القشدة السميكة) من حيث محتواهما من نسبة الدهن.
- ٣- (اللبن الرائب) و (اللبن) من حيث مدة حفظ كل منهما في المخازن المبردة.

(ب) يتكون هذا الفرع من (٤) فقرات، تحتوي كل فقرة على أربعة بدائل واحد منها فقط صحيح، على دفتر إجابتك، انقل رقم الفقرة والإجابة الصحيحة أملها كتابة: (٤ علامات)

١- يظهر الطعم المر أحياناً في الزبدة المنتجة بسبب:

- زيادة العجن والعصر
- تطلل الدهون بفعل أنزيم الليبيز
- ارتفاع درجة حرارة البسترة
- استخدام قشدة حلوة

٢- جميع المواصفات القياسية أنباء للسمن المنتج صحيحة عدا واحدة هي:

- نسبة الدهن فيه ٩٩,٦%
- مضاف له فيتامين هـ (E)
- اللون المستخدم صبغة الأناثو
- يحتوي على شحوم حيوانية

٣- المنتج النهائي لعملية التجبن الأنزيمي في أثناء تصنيع الجبن هو:

- لاكتات الكالسيوم
- باراكازينات الكالسيوم
- لاكتات الكالسيوم + كازين
- بلور كازينات الكالسيوم + حمض اللاكتيك

٤- إذا كان وزن حجم معين من مزيج الأيس كريم (٩٠) غراماً، ووزن الحجم نفسه من

الأيس كريم (٦٠) غراماً، فلن نسبة ريع المنتج تكون:

- ٣٠%
- ٤٠%
- ٥٠%
- ٦١%

(ج) أعط مثالين اثنين على كل مما يأتي:

- ١- الطرق الأكثر استخداماً في تجفيف الحليب.
- ٢- أنواع الحليب المطعم (المنكّه).
- ٣- خصائص الحليب الحسية.
- ٤- طرق تصنيع الحليب المعقم.

انتهت الأسئلة





صفحة رقم (١).



المبحث : صناعات زراعية / ٤٢
الفرع : الزراعة

مدة الامتحان : ١٥ د
التاريخ : ٢٠١٣ / ٦ / ٢٠

١٥ د
١٥ س
٢٠١٣ / ٦ / ٢٠

الإجابة النموذجية :

رقم الصفحة في الكتاب	السؤال الأول - العمود -
	نقشه متفحة عن الحماية الماهرة
	٥ - ضا حفي صناعة الدلبه في الأردن عدد ! (٥ علامة)
	١ - ضا حفي صناعة الدلبه في الأردن عدد !
١٩	٤٢ - قلة إنتاج البراعم الطبيعية والبراعم الملقحة واستيرادها
	- صفت الحاجة طيول البلدية وقلة استيراد السلالات الجيدة ومزيجها
	٢ - ثلاثة أسباب لتوزيع شتات الألبان !
١٣	٤٣ - عدم تربية الخلية من أشجار نقله الى لبنان
	- عدم اجراء عمليات نقل الخلية أو بسترته بالطرق سليمة .
	- عدم الاهتمام الكافي بنقلها من مزارع أو اوساط غير سليمة ولها أماكن لنقلها
	٦ - بيده الخلية في كومات خلية الواح !
	١ - سكر البكتوز !
٢٨	٤٤ - بيده الخلية في كومات خلية الواح !
	- بيده دورة صناعية في لبنان للبيده الرابطة عندما يحول الى حوض لتكثير بيده
	٣ - الابدع لصناعة !
	- ان نقلها وحفظها وحفظ صيرتها كمدود وانزل جسم الدلبه
	- ان لها دورة صناعية في لبنان للدلبه كما صلا (٤٤ علامة)
	٥ - عدد وقت اجابته اسم بيده أو غيرها ! (٤٤ علامة)
٤١	١. نزع جزء من الدلبه جزاء جبريد
٤١	٢. اجابته الثلث
٣٤	٣. قياس سائل الدلبه الرزنا للتوسير
٢٣	٤. قياس درجة التجمد جزاء فلان

سؤال ثنائي كالمادة .

رقم الصفحة
في الكتاب

٤١٣٣ - ا- اكتب (وصف) بداسة السبيل الجبري : (٢٠٠٣٣)
 - الحليب وسنقته مواد غذائية وطارئة بكثره مدرجين السنق
 - احتمال ان يصيب الحليب وسنقته مواد شائعة في سبيل الجبرية ٢٥
 المرضية في الانسان .
 - امداد تغذية في مرعوية في الحليب وسنقته تجعله صالحا للاستهلاك

٤١٥٥ ن - المزايا التي للاستهلاك اجهزة السبره البقية : (٢٠٠٥٥)
 هذه السبره البقية التي لا تغير جزا البسره
 - سهولة تجميعه وصونه كما ان للفلد والبريد
 - سرعة استهلاكه كبريد (الستينه والبريد) حيث
 لا يسبب السبيل الجبري احمية للموزة بالتفكير
 - اقلية سارة سطر الا ان بزيادة عدد اللواح
 كاهية بالستينه والبريد
 - الاستفارة من طاقة الحليب كاهية في رفق ودرج حرارة
 الحليب الطازج انام .
 ا- آله الغارخ : (٢٠٠٥٥)

١- مدار استقبلية !
 هنا البيضا ، اللستينه ، الحبريدان (٢٠٠٥٥) ١٢٦

١٤٧ - العنقودي ، النوي (العليب) ١٤٧

السؤال الثالث (١٣ علامة) -

رقم الصفحة
في الكتاب

١٨ × ١٥

٨ (علامة)

١ - مقدر :

المرّة	الدجاجة
١	الدجاج في صدره
٢	١٦ - ١٨ أو ١٧
٣	١٥
٤	المخيف
٥	نشارة الخشب
٦	٤ كغم
٧	على الطعام
٨	٨. ثم

١٥ × ٥ (٥ علامة) : ٥ - ثم هاتم الدجاجة

- ١ - تقشير قشره . طيه
- ٢ - تقطبه مواله طيه وقطعه
- ٣ - عملية الطبخ
- ٤ - التفتيش
- ٥ - التخمير

سوان اربع (٤٤٤٥٦)

رقم الصفحة
في الكتاب

٤ - قاره : (٤٤٤٦٦) ٤٤٤٣

١. الاجابة : الحجره و غير الحجره :

* الحجره : لضاف يادئ حثوي على كبريا عرف بالاسيد بالاجمال انزيم لروث

* غير الحجره : لفتح بالجبه والمزلي قفله دونه لخاصه الي اجنانه ١٥٩
بارتء لفتتاء الحويه

٥. الوسه و المنه :

١١٤ الوسه : الوسه ل ٨٠ /

١٠٥ المنه : المنه ل ٣٦ /

٣. اللبي ل الرايب و اللبي :

٨٩ اللبي ل الرايب : مدق ل ١٠ - ١٠٤

٩٦ اللبي : ١٥ ل يوما

٥ - مقد (٤٤٤٥٦) ٤٤٤٤

الفرقه

١٤٥ تحمل ل الرضع ل الزيم ل البيز ١

١٤٠ ستوي ل ك ل سوم ل سوانه ٢

١٤٨ ب ل ا ل بنيه ل البيز ٣

١٤٨ / ٥. ٤

٥٤٤٨ (٤٤٤٥٦) ٤٤٤٨

٥. أعط مات واحد مكل ماتان :

٨١ تفت ل طب ١ - المنفء ل الوجوانه ، لصفيه ل الروادي ، لصفيه

٨٥ أتر ل طب ٢ - طب ل سوكولاه ، سراء ل طب ل الغالب ، البي ل طب ل الصن

٧٩ البي ل طب ٣ - التصميم ل النبا ، التصميم ل الحرقه ل الغائمه :

٣٤ مضاد ل طب ٤ - لوه ل طب ، طب ل طب ، المنه ل طب