



الجمهورية العربية السورية

وزارة التربية والتعليم
إدارة الامتحانات والاختبارات
قسم الامتحانات العامة



٣٠٨

امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٢ / الدورة الشتوية

(وثيقة محمية/محمود)

س
د
٢ -

المبحث: علوم مهنية خاصة/التصنيع الغذائي المنزلي/م٤

اليوم والتاريخ: السبت ٢٠١٢/٠١/٠٧

الموضوع: الاقتصاد المنزلي (الخطة الجديدة)

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- مكوّن الحليب الذي علاقته بسعر الحليب طردية هو:

أ) البروتين. ب) الدهن. ج) الماء. د) سكر اللاكتوز.

٢- المكوّن الذي له دور مهم في تحديد الثبات الحراري للحليب أثناء المعاملات الحرارية المختلفة هو:

أ) الكربوهيدرات. ب) الدهن. ج) سكر اللاكتوز. د) البروتين.

٣- للتحقق من كفاءة البسترة يتم الكشف عن إنزيم:

أ) الليباز. ب) البروتياز. ج) الفوسفاتاز. د) الكاتالاز.

٤- تحدث ظاهرة عدم تحمل اللاكتوز بسبب نقص إنتاج إنزيم:

أ) اللاكتاز. ب) البيروكسيداز. ج) الكاتالاز. د) البروتياز.

٥- أفضل درجة حرارة لنشاط إنزيم الرنين هي:

أ) (٣١-٣٤)°س ب) (٣٤-٣٧)°س ج) (٣٧-٤٠)°س د) (٤٢-٤٥)°س

٦- من الصفات القياسية للجميد إن لا تزيد نسبة الملح فيه عن:

أ) ٦% ب) ٨% ج) ١٠% د) ١٢%

٧- يتم إنتاج جبنة الموزاريلا عن طريق ترسيب البروتينات بواسطة:

أ) الحمض مع الإنزيم. ب) الحمض. ج) الإنزيم. د) الحرارة.

٨- من شروط نجاح تصنيع اللبن الرائب تسخين الحليب إلى درجة حرارة:

أ) (٣٤-٣٧)°س ب) (٤٠-٤٥)°س ج) (٦٨-٧٣)°س د) (٩٠-٩٥)°س

يتبع الصفحة الثانية

الصفحة الثانية

٩- لا تقل نسبة الدهن في الزبد عن :

- أ) ٦٠% ب) ٧٠% ج) ٨٠% د) ٩٠%

١٠- الجهة المعنية بإصدار شهادات جودة المنتجات الغذائية في الأردن هي :

- أ) وزارة الزراعة. ب) مؤسسة المواصفات والمقاييس.
ج) مؤسسة الغذاء والدواء. د) وزارة الصناعة والتجارة.

١١- اللجنة المسؤولة عن تقدير درجة الأمان للمواد المضافة قبل التصريح باستخدامها هي :

- أ) هيئة دستور الأغذية. ب) لجنة مضافات الأغذية.
ج) لجنة ضبط جودة الأغذية. د) الأيزو.

١٢- يُعتبر الاسمرار الإنزيمي الذي يحدث لبعض الثمار بعد تقشيرها أو تقطيعها من أنواع الفساد :

- أ) الطبيعية. ب) الميكانيكية. ج) الكيمائية. د) الفيزيائية.

السؤال الثاني : (٢٠ علامة)

(٨ علامات)

أ) اكتب اقتراحين لمنع ظهور كل عيب من العيوب الآتية :

- ١- طعم الجبن المر.
٢- تحبب وعدم تجانس قوام اللبنة.
٣- زيادة الحموضة في طعم اللبن الرائب.
٤- التفتت والرخاوة والقوام الرملي للزبد.

(١٢ علامة)

ب) عطل كلاً مما يأتي :

- ١- يُعد للحليب من الأغذية ذات القيمة الغذائية العالية.
٢- تُساهم الحالة الغروية للحليب في إكسابه اللون الأبيض.
٣- يمتاز الحليب بكونه وسطاً ملائماً لنمو الأحياء المجهرية وتكاثرها.
٤- كلما طال عمر الغذاء زادت فرصة فساده.
٥- تُستعمل المواد الحافظة بعناية وتحت إشراف ومتابعة الجهات الصحية.
٦- للحكم على جودة الغذاء لا بد من إجراء فحوصات مخبرية عليه.

السؤال الثالث : (٢٠ علامة)

(٦ علامات)

أ) اذكر ثلاثاً من صفات جودة كل من :

- ١- الجبن البلدي (النابلسي). ٢- السمن البلدي.

(٨ علامات)

ب) عدّد فوائد مراقبة جودة المنتجات الغذائية.

(٦ علامات)

ج) حدّد ثلاثة عوامل تُساعد على تقليل أعداد الميكروبات في الحليب.

يتبع الصفحة الثالثة

الصفحة الثالثة

السؤال الرابع : (١٩ علامة)

أ) عدد الأهداف التي تتحقق من إضافة البادئ للحليب المراد تحويله إلى جبن. (١٠ علامات)

ب) قارن بين البسترة البطيئة والبسترة السريعة من خلال تعبئة الجدول بعد نقله إلى دفتر إجابتك. (٩ علامات)

الجهاز المستخدم	الفترة الزمنية اللازمة	درجة حرارة البسترة	
			البسترة البطيئة
			البسترة السريعة

السؤال الخامس : (١٧ علامة)

(٤ علامات)

أ) وضّح المقصود بكل مما يأتي :

١- الحليب الخام.

٢- التسمم الغذائي.

٣- نقطة الضبط الحرجة.

ب) اعتادت طالبة على شراء الحليب الطازج من جيرانها ، وقد لاحظت أن عامل الحلاية يشرب الحليب بعد الحلب مباشرة. ومن خلال دراستك لمادة التصنيع الغذائي ، أجب عن الأسئلة الآتية: (٧ علامات)

١- اكتب اسم مرضين تتوقع أن يصاب بهما هذا العامل.

٢- قم توصية لهذا العامل للوقاية من هذه الأمراض.

٣- اذكر أصناف الأمراض المنقولة بالغذاء.

(٦ علامات)

ج) يحوي الصندوق الجانبي مجموعة من الصفات الفيزيائية والكيميائية للحليب الخام .

اختر من الصندوق الصفة التي تناسب كل عبارة من العبارات الآتية :

١- تتراوح القراءة في حليب الأبقار بين (١,٠٢٨ - ١,٠٣٦)

٢- القراءة الطبيعية لحليب الأبقار (١,٣٤٤ - ١,٣٤٨)

٣- من أكثر صفات الحليب ثباتاً.

٤- تتراوح في الحليب الخام (٠,١٣ - ٠,١٧) %

حموضة الحليب
الوزن النوعي
درجة الغليان
معامل الانكسار
درجة تجمد الحليب

﴿ انتهت الأسئلة ﴾



بسم الله الرحمن الرحيم
امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠٢٢ (الدورة الشتوية).

صفحة رقم (١)

وزارة التربية والتعليم

إدارة الامتحانات والاختبارات

قسم الامتحانات العامة

المبحث : علم منبه ٣٣١٣

الفرع : الحثي / علم حديثه

ب

د

مدة الامتحان :

التاريخ : ١١ / ٧ / ٢٠٢٢

الضلع الحثي / ٤٢

علم حديثه

الإجابة النموذجية :

رقم الصفحة
في الكتاب

١٢ × ٤٤ عشره

السؤال الأول

١٢

الرهف

ب

-١

١٢

البروكين

د

-٢

١٦

الفوسفاتاز

هـ

-٣

٦٤

الليكتاز

ف

-٤

٩٢

٢٤-٢٧) ع

ب

-٥

٨٤

١٢

د

-٦

٩٢

الحمض والبروتين

م

-٧

٦٦

٩٠-٩٥) س

د

-٨

١١٢

٨٠

هـ

-٩

١٥٦

وزارة الزراعة

م

-١٠

١٦٥

لحمية مضاد الالتهبي

ب

-١١

١٢٦

الكيباكي

هـ

-١٢

منهاجي

منعة التعليم العالي



رقم الصفحة في الكتاب	
	السؤال الثاني
	ع. ع. ع.
٩٧	١- عدم امتزاج من لتوضيحه، كل عنصر من الطوبى الرصاص، ع. ع. ع.
	٢- تحب قوام اللبن - عدم الخلط والعجن الجيد
٧٧	١- طعم الجيد المر - اضافة منقح بهبات كبيرة - اضافة فترة التخمير
	٢- تفضل اللبن للتخيد
٧٨	٣- زيادة صوف اللبن الرائب - زيادة كمية البادى المستعمل - اضافة الصفة التنضيد - ارتفاع درجة التسخين
١١٧	٤- الارتفاع في الرطوبة والعموم الرطب للتخيد - زيادة العفن - ارتفاع درجة حرارة التسخين - عدم كفاية العجن والدمج
	ب- ملل ما يلي:
٧	١- الاصح مصدر رئيس للبروتينات مادة النويج الجيد
١٥	٢- لا، هذه الطريبات تمت الصود
١٩	٣- لا، متواضع عن المتطلبات الغذائية اللازمة لنوعها.
١٢٧	٤- فذلك بفعل استمرارية الانزيمات والاصباغ المحيطة، ^{الطول} غير هام
١٦٠	٥- لظهورها عند الصبر فلابد من التبريد
١٧٠	٦- ذلك الغذاء قد يبدو سليماً في الظاهر الا انه يحتوي على مواد كيميائية او ملوثات هيوى او امراض غير مسبوكة مما يقلل من جودته.

رقم الصفحة في الكتاب	
	السؤال الثالث (ع. علامه)
	٢- صفات الجودة (المعلومات)
	١- الحبيبات البلورية (الكالسيوم)
٩٨	١- أنه يكونه طبيعي من صفات المميزة لها من حيث المظهر واللون والرائحة والعمام
	٢- أنه تخلو من الشوائب والاصباغ والرقيق المرصع والادغمان
	٣- رائحتها الرطابه
	٤- ان لا تزيد نسبة الحمر منه عن ٠.٥٪ محسوب كحصى لا كسكبه
	٥- السهم البلوري
	٦- الانقل نسبة الزهق عن ٩٩٪
	٧- خلوه من اي دهونه أو شحم حيواني
	٨- أنه يكونه طبيعياً على صفات الحبيبات بحيث يكون من الترتيب والشكبات الغريبه
	٩- خلوه من المواد الغريبه
	١٠- أنه لا تقل درجه انضغاطه عن ٨٨٪ ولا تزيد عن ٩٤٪
١٧٠	١١- مؤثر مراقبه جودة الاعزبه
	١- الحصول على منتج متماثل ومتجانس
	٢- زياده الانتاجيه عن طريق رفع مستوي اداء العاملين
	٣- تعزيز الرقاه مابين المنتج والستهلاكه
	٤- تخفيض تكاليف الانتاج
٢٢	١٢- العوامل التي تساعد على تقليل امداد الميكروبات على الحليب
	١- عمق خلاص الحليب الحيواني المرصع مع حليب الحيوانات السليمه
	٢- اشباع الحلبه السليمه بجزء الحيوان للجلابيه نظير الفرم وسلم وكثيره
	٣- المحافظه على نظافه مكان الحلابه
	٤- غسل أدوات الحلابه وأوعى الحلب وتطهيرها
	٥- تبريد الحليب بعد الحلابه مباشرة ونظم تبريد من التبريد الذي يصاحبه الانضغاط
	٦- الاهتمام بالنظافه الشخصيه للعاملين بالحليب وحلواهم من الامراض
	٧- حفظ الحليب ومشتقاته تبريداً استناداً لمتوسط

رقم الصفحة
في الكتاب

(١٩٤١)

السؤال الرابع

٩٤

٣ الأهداف التي تتحقق من إضافة الماء للخبث

١- المراد تحويل الخبث إلى صلب

(١٩٤١)

٢- تسهيل عملية التخمير

٣- إكساب الخبث بعض الصفات المرغوب فيها كالتخمر .

٤- المساعدة على انكماش الخثرة وتقلصها وتسهيل عملية انفعال الشرط

٥- ايجاد بيئة مهيبة غير ملائمة للبكتريا غير المرغوب فيها .

٦- امداد بعض الفيتامينات المرغوب فيها استنادا لنتائج التخمير

ب - مقارنة بين البيرة الباردة والبيرة الدافئة (٩٤١١)

٤٢

العامل	درجه حراره	الفترة الزمنية	الجهاز
التراب	المعالم	اللازمه	التخمير
البيرة الباردة	٦,٨	٣٠ يوم	المخمض مزروع البيوتات
البيرة الدافئة	(٧٥-٧٥) °س	١٥-٢٠ ساعة	جهاز البيرة ذي الاولواع / اولابوي

رقم الصفحة في الكتاب	
	السؤال الخامس . (١٧١ علامه)
	١- وعز العصور بكل ما يأتي . (معلومات)
١٠	١- الحليب الخام : امزاز طهي للعدد اللبني للحيوانات الثديية
١٥١	٢- التسمم العتائي : التسمم الناتج عن استهلاك منتجات جريثوسه
	او كيانه من الصفات او ما لا يزال اي الزسائه
١٧٢	٣- زفة الرضو الحرس : الخطوه التي يات بها اعراضا تظهره سائل الحليم
	كنو الحظر الذي ادره سوسم الغذاء او تقليله للحد القبول
	٤- ابا المرضي هي :-
١٥٥	١- السالموسيليا
	٢- الحمى المالطية (البروسيليا)
	٣- التوسع رئوي الحليب اديسرتيه (معاملته حراريا) قبل
	شربه .
١٥١	٣- اصناف الامراض المنقوله بالغذاء
	- الامراض الناجمة عن السكوبم الغذائى
	- التسممات الغذائية
	٤- ا- تزاوج الفئاره الحليب الابقار (١٠٢٨ - ١٠٢٦) <u>الوزنه النوعيه</u> ا
٢٤	ب- الفئاره الطهي حليب الابقار (١٠٢٤ - ١٠٢٨) <u>معامله حراريا</u>
	ج- اكثر صفات الحليب ثباتا
	د- تزاوج الحليب الخام (١٠٢٧ - ١٠٢٨) <u>صحة الحليب</u>