



امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٣ / الدورة الصيفية

(رؤية عممية/محدودة)

س
د

مدة الامتحان : ٠٠ : ٢

المبحث : علوم مهنية خاصة (تصنيع غذائي منزلي)/م/٤

اليوم والتاريخ : الأحد ٢٠١٣/٦/٣٠

الفرع : الاقتصاد المنزلي (خطة جديدة)

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

السؤال الأول: (٢٠ علامة)

(أ) انقل إلى دفتر إجاباتك العبارات الآتية ثم أكمل الفراغ في كل منها بالمعلومة المناسبة : (٧ علامات)

- ١- يُعامل الحليب بـ لمنع فساده.
- ٢- لـ علاقة مباشرة بجودة الحليب ومنتجاته لسهولة تغير نسبته.
- ٣- يُساعد على بقاء حبيبات الدهون منفصلة عن بعضها ومنتشرة في السائل.
- ٤- يُمثل القسم الأكبر من بروتين الحليب.
- ٥- يلعب عنصر دوراً مهماً في تصنيع الأجبان.
- ٦- تحطم أنزيم في الحليب يدل على كفاءة البسترة.
- ٧- يُعد الحليب من المصادر الفقيرة بفيتامين

(ب) اذكر أربعاً من مهام هيئة دستور الأغذية. (٨ علامات)

(ج) صنّف المضافات الغذائية في الصندوق تبعاً لغرض إضافتها للغذاء وذلك بتعبئة الجدول أدناه بعد نقله إلى دفتر إجاباتك: (٥ علامات)

ملح الطعام ، السكر ، فيتامين ج ، فيتامين أ ، فيتامين د

مادة حافظة	مادة مضادة للأكسدة	مادة لتحسين القيمة الغذائية

يتبع الصفحة الثانية ...



الصفحة الثانية

السؤال الثاني: (٢٠ علامة)

(٨ علامات)

أ) وضح المقصود بكل مما يأتي :

- ١- فساد الأغذية
٢- التسمم الغذائي
٣- الممارسات الجيدة
٤- نقطة الضبط الحرجة

(٦ علامات)

ب) اذكر أربعة من الأمور الواجب أخذها بعين الاعتبار حتى تتحقق أهداف غلي الحليب.

(٦ علامات)

ج) استنتج اسم المرض الذي أصيب به كل شخص ظهرت عليه الأعراض الآتية :

- ١- حُمى متقطعة وصداع وآلام في الظهر والمفاصل وضعف عام والتهاب بالمفاصل.
٢- الإسهال والمغص.
٣- الإسهال مع تبرز مواد هلامية قد يرافقها الدم مع آلام في البطن.

السؤال الثالث: (٢٠ علامة)

(١٠ علامات)

أ) قارن بين اللبن الرائب واللبن وذلك بتأنيده الجداول بعد نقله إلى دفتر إجابتك.

وجه المقارنة	اللبن الرائب	اللبن
مدة الحفظ		
نسبة الحموضة		
نسبة للملح المستخدمة		
القيمة الغذائية للمنتج		
عيوب القوام للمنتج		

ب) يتكوّن هذا الفرع من (٦) فقرات، نقلها إلى دفتر إجابتك، وضع إشارة (✓) بجانب الفقرة الصحيحة وإشارة (X) بجانب الفقرة الخاطئة.

(٦ علامات)

- ١- لا تزيد مدة حفظ اللبن المخيض عن ثلاثة أسابيع .
٢- من مواصفات الجودة للجמיד أن لا تزيد نسبة الملح فيه عن ١٥ % .
٣- تعتبر جينة الموزاريلا من أنواع الأجبان المتخمرة.
٤- يُفضل صناعة الكشك من حليب الماعز أو الغنم لطعمه القوي وحموضته الشديدة.
٥- كمية القشدة الناتجة بطريقة الترقيد للحليب الخام أعلى منها للحليب الخام المغلي.
٦- سبب ظهور الماء عند دهن للزبد هو كثرة غسله.

(٤ علامات)

ج) اذكر أربعاً من فوائد تصنيع منتجات الألبان.

يتبع للصفحة الثالثة ...

الصفحة الثالثة

السؤال الرابع: (٢٠ علامة)

(٥ علامات) أ) رتب خطوات تصنيع الأجبان الآتية حسب التسلسل :
- التقطيع - إضافة اللبائى - التصفية - التشكيل - إعداد الحليب

(١٠ علامات) ب) اذكر خمساً من صفات جودة الزبد.

(٥ علامات) ج) سم أشكال الكشك المختلفة.

السؤال الخامس: (٢٠ علامة)

(٦ علامات) أ) علل كلاً مما يأتي :

١- ظهور الشرش بلون أصفر مخضر.

٢- للحليب الخام من الأغنية سريعة الفساد.

٣- يمتاز الحليب المعقم بسهولة تداوله وتخزينه.

(٤ علامات) ب) نقل العبارات الآتية إلى دفتر إجابتك ثم اختر من الصندوق اسم الحليب الذي يناسب كل منها.

حليب مبستر ، حليب مجفف ، حليب مركز ومحلّى ، حليب مجنس ، حليب معقم

١- لا يحتاج إلى تعقيم لارتفاع نسبة السكر فيه.

٢- نسبة الرطوبة فيه أقل من ٤٪ .

٣- تم تجزئة حبيبات الدهن فيه إلى حبيبات صغيرة.

٤- تم تعريضه لدرجة حرارة أعلى من ١٠٠ س.

(١٠ علامات) ج) نقل العيوب الآتية التي تظهر على منتجات الألبان إلى دفتر إجابتك ثم اختر من الصندوق

سبب العيب في كل منها.

١- انفصال الشرش فوق اللين الرائب.

٢- انتفاخ عبوة اللبنة.

٣- اصفرار الجبنة داخلياً وخارجياً

٤- تزنخ القشدة

٥- الطعم المر للزبد

التلوث بالأحياء الدقيقة بعد البسترة ، استعمال حليب أبقر ،

الحموضة الزائدة ، الحفظ في عبوات من الحديد أو النحاس ،

التلوث بالخمائر ، عدم الخلط والعجن الجيد

انتهت الأسئلة



امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٣ (الدورة الصيفية)

وزارة التربية والتعليم
إدارة الامتحانات والاختبارات
قسم الامتحانات العلمية

صفحة رقم (١).

د س

مدة الامتحان :
التاريخ : ٢٠١٣/٦/٢٠

المبحث : علوم عربية خام / تصنع نمائني / م خطه جديد
الفرع : الامتحان المنزلي
WB2

رقم الصفحة
في الكتاب
WB2

الإجابة النموذجية :

١٠	١ -	٢ -	٣ -
١٢	٤ -	٥ -	٦ -
١٣	٧ -	٨ -	٩ -
١٤	١٠ -	١١ -	١٢ -
١٤	١٣ -	١٤ -	١٥ -
١٦	١٦ -	١٧ -	١٨ -
١٧	١٩ -	٢٠ -	٢١ -
	٢٢ -	٢٣ -	٢٤ -
	٢٥ -	٢٦ -	٢٧ -
	٢٨ -	٢٩ -	٣٠ -
	٣١ -	٣٢ -	٣٣ -
	٣٤ -	٣٥ -	٣٦ -
	٣٧ -	٣٨ -	٣٩ -
	٤٠ -	٤١ -	٤٢ -
	٤٣ -	٤٤ -	٤٥ -
	٤٦ -	٤٧ -	٤٨ -
	٤٩ -	٥٠ -	٥١ -
	٥٢ -	٥٣ -	٥٤ -
	٥٥ -	٥٦ -	٥٧ -
	٥٨ -	٥٩ -	٦٠ -
	٦١ -	٦٢ -	٦٣ -
	٦٤ -	٦٥ -	٦٦ -
	٦٧ -	٦٨ -	٦٩ -
	٧٠ -	٧١ -	٧٢ -
	٧٣ -	٧٤ -	٧٥ -
	٧٦ -	٧٧ -	٧٨ -
	٧٩ -	٨٠ -	٨١ -
	٨٢ -	٨٣ -	٨٤ -
	٨٥ -	٨٦ -	٨٧ -
	٨٨ -	٨٩ -	٩٠ -
	٩١ -	٩٢ -	٩٣ -
	٩٤ -	٩٥ -	٩٦ -
	٩٧ -	٩٨ -	٩٩ -
	١٠٠ -		



رقم الصفحة في الكتاب	علامات	نوع
	٨ علامات	٩ - عرّف التقود
١٣١	مناداة العشي، تغير أو فقدته، مضطرب، القزاد الطويح، ليهج عز مقبول	
	من صفة اللدود الطعم، والاحتجج الصوم	
١٥١	ان الوداعى، التسم الناتج من استعمال ملوثات، بربوبى أو كايجه	
	من الطعام أو الماء أو غيره	
١٧١	الممارسات الجيدة منها، يستوعب الوسائل، لغاية الحصول على الحد الأدنى	
	القبول من المرافقات، والفرط الخاضع، والانتزاع والتدوير	
١٧٢	نظم الضبط الحرص، الخطوه التي يمكن عملها، وتطبيقاتها	
	لمنع الخطأ الذي يتردد من المصادر أو تكليل العمل المتبول	
	١٧٢ x 5 x ٤	
٩١	٦ علامات	١٠ - لتصفو اهدف كل الخلية
	١ - امتياز الوعاء المناسب الذي يضمن توصيل الحرارة جيداً مع مفرق الحرارة	
	٢ - تفضيه انشاد بعض البند من الخلية	
	٣ - ترميد الخلية مباشرة مع العلى	
	٤ - حفظ الخلية من التلوث	
	١٠ x ٤ = ٤٠ علامات	
	٦ علامات	١١ -
١٥٥	١ - المحس للمالطيه / ا / اوسيد	
	٢ - تسم باليس سيريس	
	٣ - الدرستاريا الابيه	

رقم الصفحة
في الكتاب

المسابقات

رقم الصفحة في الكتاب	اللبن الطري	اللبن الرائب	مع الفائز من الحفظ
٦٦	١٥ يوم / اسبوعان	٢٤١٧	
٦١	٢٥ - ٢٠ ٪	٨ - ٨ ٪	نسبة الحموضة
٧٧	٥ - ١٥ ٪	-	نسبة جلي العظام
	فقد جزي من الفيتامينات والبروتينات	كامل / جميع مكونات الحليب	القيمة الغذائية
	تحتوي العوالم وعدم تحميصه	ضعف البروتين (مقاومة العوالم)	عسر الهضم

٦ عوالم

٨٢	١ - مع
٨٤	٢ - فلفا
٩٢	٣ - مع
٨٧	٤ - مع
١٠٧	٥ - فلفا
١١٢	٦ - فلفا

٥ - مصادر لقيم مشتق من الالبان

- ١ - اطلبه منه الجوزلا وكما من لبننا سرفنا فتننا استعمل الحليب
- ٢ - تنوع الاعداد وكثرة ومحتوى لسا في ازمنة مستمرة
- ٣ - تسهيل عمليات الهضم والتسوية
- ٤ - تحقوه عندنا حاله بنسبة العسل الكفالة

رقم الصفحة
في الكتاب

٤

عبد الوهاب

ظواهر وضع الايمان

٩٤

٩٥

١- اعداد الحليب ٢- اعداد الاديء ٣- الرقطوع

٤- السمعة ٥- الرقطيل

اعتماد

١١٢

١- صفات جودة الزيت

٢- القيمة صلت من له والركب مخافس

٣- الاربعة الاربعة للوالطعام

٤- المظهر السليم والرجوة الموزنة فيما باستغناء

٥- اللوم الشاوية والاروة الطبع

٥- الخوس التزخ والطعم غير المرغوب منه

٨٧

اعتماد

٥- اعداد الاربعة

١- اعداد الاربعة

٢- الاربعة الاربعة (بالذبيح)

٣- الاربعة الاربعة

٤- الاربعة الاربعة

٥- المظهر

منهاجي

منحة التعليم العالي



رقم الصفحة في الكتاب	
	٢ - علك
٤٧	١ - بسبب وجود فيتامين ا الزيدو طرامين (٥٥)
٤٠	٢ - بسبب ضعف الغذاء الحيواني والنباتي
٤٤	الحلوه
٤٧	٢ - تانين ودرجات الكافيين العاليه تزيد من حموضة الدم وازاد الحرقه
	٤٧ < ٥٧
	٤ - علك
٥٢	١ - الكافيين والسكر
٥١	٢ - الكافيين
٥١	٣ - الكافيين
	٤ - الكافيين
	٥ - الكافيين
٦٥	١ - الفيتامينات
٧٧	٢ - الفيتامينات
٩٧	٣ - الفيتامينات
١٠٨	٤ - الفيتامينات
١١٢	٥ - الفيتامينات