



امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠٢٤ التكميلي

(وثيقة محمية/محمود)

د س
٣٠ ١

المبحث : العلوم المهنية الخاصة/التصنيع الغذائي المنزلي/الورقة الثانية، ف ٢ مدة الامتحان: ٣٠ د
الفرع: الاقتصاد المنزلي رقم المبحث: 322 اليوم والتاريخ: الخميس ٢٠٢٥/١/٢
اسم الطالب: رقم النموذج: (١) رقم الجلوس:

اختر رمز الإجابة الصحيحة في كل فقرة مما يأتي، ثم ظلّل بشكل غامق الدائرة التي تشير إلى رمز الإجابة في نموذج الإجابة (ورقة القارئ الضوئي) فهو النموذج المعتمد (فقط) لاحتساب علامتك، علماً أنّ عدد الفقرات (٥٠)، وعدد الصفحات (٤).

١- الحليب الذي يحتوي على أعلى نسبة من المواد الصلبة الكليّة، هو حليب:

(أ) النّاقة (ب) البقر (ج) الماعز (د) الأغنام

٢- تتراوح نسبة الدهن في أنواع الحليب المختلفة بين:

(أ) (٣-١) % (ب) (٨-٣) % (ج) (١٣-٩) % (د) (١٦-١٤) %

٣- الإنزيم الذي يُحلّل دهن الحليب فتحرّر بعض الحموض الدهنية التي تتسبّب في ظهور الطعم المُترنّخ، هو:

(أ) الفوسفاتاز (ب) اللاكتاز (ج) البروتياز (د) اللايباز

٤- الرقم الهيدروجيني للحليب الخام الطازج يتراوح بين:

(أ) (٣,٨-٣,٥) (ب) (٦,٨-٦,٥) (ج) (٩,٨-٧,٥) (د) (١٣,٨-١١,٥)

٥- الجهاز الذي يُستعمل لقياس مُعامل الانكسار وتقدّر بوساطته المواد الصلبة الكليّة، هو:

(أ) السالوميتر (ب) الرفراكتوميتر (ج) اللاكتوميتر (د) النانوميتر

٦- يُستخدم جهاز المُكثاف لقياس:

(أ) حموضة الحليب (ب) تجمّد الحليب (ج) تخنُّر الحليب (د) الوزن النوعي للحليب

٧- من الاشتراطات القياسية للحليب الخام:

(أ) أن يخلو من اللبأ (السرسوب)

(ب) أن تكون درجة تجمّد الحليب الطبيعي ما بين (٥٣٠, ٠ - ٦١٠, ٠)°س

(ج) أن لا تزيد نسبة الحموضة فيه على (١٨) % (وزن/حجم) محسوبة كحمض لاكتيك

(د) أن لا تقلّ كثافة الحليب عن (١٢٨) غ/سم^٣

٨- يُراعى في تعبئة الحليب الخام وحفظه ونقله في تكتات مُبرّدة ألا تزيد درجة حرارة الحليب فيها على:

(أ) (٥)°س (ب) (١٠)°س (ج) (١٥)°س (د) (٢٠)°س

٩- البكتيريا المرضية التي يُمكن أن تنتقل بوساطة الحليب، ويُمكن القضاء عليها على درجة حرارة (٦٠)°س لمدة دقيقتين، هي:

(أ) السلّ البقري (ب) التيفوئيد (ج) الدفتيريا (د) الحمى القرمزية

١٠- الطريقة التي تُستخدم لتنظيف بعض أدوات الحليب كالديبات وأحواض الاستلام والوزن وأحواض خزّن الحليب

المعدنية، تُسمّى:

(أ) التنظيف اليدوي (ب) التنظيف الموضعي (ج) التبخير اليدوي (د) التبخير الموضعي

يتبع الصفحة الثانية

الصفحة الثانية

١١- الطعم الذي يظهر عند إطالة مدة غليان الحليب لفترة زمنية طويلة، هو:

(أ) حُلُو (ب) حامض (ج) كبريتي (د) مَر

١٢- الغرض من حفظ الحليب في الثلاجة بعد غَلْيِهِ وتبريده، هو:

(أ) إتاحة فرصة نمو الأحياء الدقيقة (ب) ضمان إبقاء طعم الحليب كبريتيًا

(ج) مَنع تغيُّر لون الحليب إلى اللون الأبيض المُصفر (د) الحد من نشاط الكائنات الحية المقاومة للحرارة

١٣- نوع الحليب الذي تُعرَّض أجزاءه جميعها إلى إحدى عمليات البسترة المتعارف عليها دوليًا هو:

(أ) المُعَمَّم (ب) المُبَسَّر (ج) متوسط الأمد (د) طويل الأمد

١٤- البسترة التي يُعرَّض فيها الحليب لدرجة حرارة (٦٢,٨)°س مدة ٣٠ دقيقة، هي:

(أ) البطيئة (ب) السريعة (ج) متوسطة الحرارة (د) عالية الحرارة

١٥- الفيتامين الذي يفقد جزءًا منه عند بسترة الحليب، هو:

(أ) فيتامين (ج) (ب) فيتامين (ب٦) (ج) فيتامين (ب٢) (د) فيتامين (أ)

١٦- السبب في صعوبة تجبُّن الحليب المُعَمَّم، هو:

(أ) زيادة نسبة استعمال المنفحة (ب) انخفاض درجة الحرارة

(ج) ترسيب الكالسيوم (د) ترسيب المغنيسيوم

١٧- المُنتج الحليبي المُتخَرَّج الناتج من التخمر اللبني الموجود في الحليب ومنتجاته بفعل بكتيريا اللاكتوباسيلاس بولغاريكس:

(أ) اللبنة (ب) اللبن الرائب (ج) الجميد (د) القشدة

١٨- مزرعة نقيّة من ميكروبات نافعة تعمل بمفردها أو مجتمعة تخمّرات خاصة في الحليب ومنتجاته؛ لإعطاء خواص

مميّزة للمنتجات اللبنية، تُدعى:

(أ) اللبأ (ب) البادئ (ج) البسترة (د) التعقيم

١٩- حدّدت المواصفة مدة صلاحية اللبن الرائب بدءًا من تاريخ صنّعه بما لا يزيد على:

(أ) أسبوع (ب) ٣ أيام (ج) شهر كامل (د) ستة أشهر

٢٠- العيب الذي يظهر في اللبن الرائب بسبب عدم نظافة العلف أو مكان الحلب أو ماء الشرب أو الإسطبل، هو:

(أ) تحبُّب القوام (ب) عدم تجانس اللبن (ج) الطعم الحيواني (د) الترتُّخ

٢١- الطريقة الصحيحة المُتبَّعة لتفادي رخاوة قوام اللبن الرائب:

(أ) استعمال حليب نسبة المواد الصلبة فيه منخفضة (ب) استعمال أوان معدنية

(ج) رَفَع درجة حرارة الحليب المُستعمل (د) استعمال كمية مناسبة من البادئ

٢٢- نسبة ملح الطعام المناسبة المُضافة عند تصنيع اللبنة العادية هي:

(أ) (٠,٥ - ١,٥) % (ب) (٠,٧ - ٩,٥) % (ج) (٥ - ١٥) % (د) (٧ - ٩) %

٢٣- لبنة جامدة القوام، ومعبأة بعبوات مناسبة تُحفظ في ثلاجة لا تزيد درجة حرارتها على (٤)°س، والمدة القصوى

لصلاحيتها (٩) أشهر، هي:

(أ) اللبنة الطرية (ب) لبنة جامدة في الزيت (ج) لبنة الخزين (د) اللبنة شبه الطرية

الصفحة الثالثة

٢٤- الطريقة المُتلى في تفادي مشكلة انتفاخ عبوة اللبنة، هي:

- (أ) إعطاء وقت كافٍ للتبريد في مراحل الإنتاج
(ب) استعمال لبن غير متجانس
(ج) العجن الجيد للبنة
(د) تصفية الحليب في أثناء التصنيع

٢٥- من صفات جودة اللبن المخيض:

- (أ) احتواء العبوات على فقاعات هوائية
(ب) قوامه ثابت
(ج) نسبة الحموضة الكلية لا تقل عن (٠,٨) %
(د) زيادة حموضته وانفصال الشرش

٢٦- من صفات جودة الجميد:

- (أ) ألا تزيد نسبة الرطوبة فيه على (٢٠) % من وزن الجميد الجاف
(ب) لا تقل نسبة ملح الطعام عن (١٢) % من وزن الجميد
(ج) ارتفاع نسبة الدهن
(د) احتواؤه على النشا أو الدقيق بنسبة لا تزيد على ٥ % من وزن الجميد
- ٢٧- مُنتج لبني مُصنَّع من الحليب، يُحفظ على شكل أقراص جافة تُشبه الجميد، هو:

- (أ) القشدة (ب) الزبدة (ج) الكشك (د) اللبنة

٢٨- من الأمثلة على الأجبان الجافة:

- (أ) الدمياطي (ب) التشر (ج) البارميزان (د) النابلسي

٢٩- نوع التخثر الذي يُستخدم في صناعة الأجبان العالمية بإضافة مزارع بكتيرية لإنتاج حمض اللاكتيك، هو:

- (أ) الإنزيمي (ب) الملحي (ج) الحمضي (د) اللبني

٣٠- من العوامل التي تؤثر في سرعة تجبن الحليب بالمنفحة:

- (أ) نسبة المواد الصلبة: كلما قلت المواد الصلبة زادت سرعة التجبن
(ب) درجة حرارة الحليب: أفضل درجة حرارة مناسبة لنشاط الإنزيم هي (٢٣-٢٧)°س
(ج) التسخين: يعمل على زيادة أيونات الكالسيوم لآحادها مع الأملاح الأخرى
(د) حموضة الحليب: كلما زادت الحموضة زادت سرعة التجبن لزيادة تأين الكالسيوم

٣١- الخطوات الرئيسة في إنتاج الأجبان على الترتيب:

- (أ) إعداد الحليب، التقطيع، إضافة البادئ، التصفية، التشكيل
(ب) إعداد الحليب، التقطيع، إضافة البادئ، التشكيل، التصفية
(ج) إعداد الحليب، إضافة البادئ، التقطيع، التصفية، التشكيل
(د) إعداد الحليب، إضافة البادئ، التقطيع، التشكيل، التصفية

٣٢- الطريقة المُتلى لتفادي حدوث الطعم المُترنخ في الجبنة:

- (أ) إضافة كلوريد الكالسيوم
(ب) استعمال حليب خالٍ من الأحياء الدقيقة
(ج) استعمال مياه عالية الجودة
(د) تحريك الحليب في أثناء التخثر

٣٣- القشدة التي تحتوي على نسبة دهن أقل من ٢٥ % هي:

- (أ) السميكة جداً (ب) السميكة (ج) المتوسطة (د) الخفيفة

يتبع الصفحة الرابعة

الصفحة الرابعة

- ٣٤- طريقة تصنيع القشدة التي تعتمد على وجود فرق في الكثافة بين مصّل الحليب من جهة ودهن الحليب من جهة أخرى؛ حيث تعتمد على خاصية تجميع الحبيبات الدهنية التي تطفو على السطح، تُسمّى:
- (أ) الجاذبية الأرضية "الترقيد"
(ب) فَرز القشدة باستعمال الفرازات الميكانيكية
(ج) بستر القشدة
(د) تعقيم القشدة
- ٣٥- من صفات القشدة عالية الجودة:
- (أ) خلّوها من طبقة انفصال الشرش بسبب ارتفاع حموضتها
(ب) أن لا تزيد الحموضة فيها على ٢%
(ج) خلّوها من الترنّخ الإنزيمي بسبب نشاط إنزيم الفوسفاتاز
(د) أن لا تقلّ الحموضة فيها عن ٠,٢%
- ٣٦- الطّعم الذي يحدث بسبب زيادة تخمير الزبد، هو:
- (أ) الشحمي
(ب) الحمضي
(ج) المعدني
(د) المرّ
- ٣٧- السبب الرئيس في حدوث التفتت والرخاوة والقوام الرملي للزبد، هو:
- (أ) أكسدة الدهن
(ب) كثرة غسل الزبد
(ج) سوء التخزين
(د) زيادة العجن
- ٣٨- الطريقة المثلى للقضاء على الطّعم المالح في الزبد:
- (أ) تقليل نسبة الملح المضاف
(ب) غسل الزبد جيداً
(ج) كفاية عجن الزبد وعصره
(د) إزالة الشوائب قبل التصنيع
- ٣٩- من الخطوات الصحيحة في تصنيع السمن الحيواني:
- (أ) تعبئة السمن وتخزينه عند درجة حرارة (٣٠)°س
(ب) إضافة ملح الطعام بنسبة (٨)%
(ج) غلّي الزبد وترسيب البروتينات حتى تصل حرارته (١١٥-١٢٥)°س
(د) تصفية الزبد المصهور على درجة حرارة (٦)°س
- ٤٠- من مضادات الأكسدة التي تُضاف إلى السمن الحيواني للتقليل من ترنّخ الدهن في أثناء التخزين:
- (أ) فيتامين (هـ)
(ب) فيتامين (أ)
(ج) فيتامين (د)
(د) فيتامين (ب)
- ضع إشارة (✓) أمام العبارة الصحيحة، وإشارة (X) أمام العبارة الخطأ، ثمّ ظلّل بشكل غامق الدائرة التي تُشير إلى رمز الإجابة في نموذج الإجابة (الدائرة ذات الرمز (أ) للتعبير عن الصواب والدائرة ذات الرمز (ب) للتعبير عن الخطأ):
- ٤١- () (اللاكتوز مادة كربوهيدراتية رئيسة في الحليب يوجد في صورة ذائبة؛ ما يعطي الحليب مذاقاً حلواً.)
- ٤٢- () (يبلغ الوزن النوعي في حليب الأغنام (١,٠٣٥).)
- ٤٣- () (يستخدم إنزيم اللاكتاز في تجبن الحليب.)
- ٤٤- () (طريقة الغلي التي يُعرّض فيها الحليب للحرارة بتسخينه في أوعية جدرانها مزدوجة أو حمام مائي تُسمّى المباشرة.)
- ٤٥- () (في أثناء تصنيع اللبن الرائب يوضع الحليب في الحاضنة على درجة حرارة (٢±٤٣)°س مدّة (٢-٤) ساعات.)
- ٤٦- () (السبب في تشكّل الغازات في اللبن الرائب بعد تصنيعه هو نقص البادئ.)
- ٤٧- () (تُحفظ اللبنة العادية في الثلاجة على درجة حرارة لا تزيد على (٨)°س لمدّة صلاحية قصوى ٦ أشهر.)
- ٤٨- () (يُصنّف الجبن الدميّاطي من الأجبان الطرية.)
- ٤٩- () (السبب في حدوث المرارة في طعم الجبنة هو إضافة المنفحة بكميات كبيرة.)
- ٥٠- () (الخضاض هي الطريقة التي يُصنع منها الزبد؛ حيث يتمّ إنضاج القشدة للحصول على الحموضة والنكهة المرغوب فيها، ثمّ تُبسّتر على درجة حرارة (٧٤)°س مدّة ٣٠ دقيقة.)