



امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠٢٣/التكميلي

(وثيقة مكمية/محدود)

د س

مدة الامتحان: ٣٠ : ١

اليوم والتاريخ: الثلاثاء ٢٠٢٤/١/٢
رقم الجلوس:

المبحث: العلوم المهنية الخاصة/التصنيع الغذائي المنزلي/الورقة الثانية، ف٢
الفرع: الاقتصاد المنزلي
اسم الطالب:
رقم المبحث: 304
رقم النموذج: (١)

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 أن عدد الفقرات (٥٠)، وعدد الصفحات (٤).

١- تتراوح نسبة الماء في حليب معظم الثدييات بين:

(أ) ٨١-٨٨% (ب) ٦١-٦٨% (ج) ٥١-٥٨% (د) ٩١-٩٨%

٢- يوجد نوعان من بروتينات الشرش في الحليب هما:

(أ) الكاروتين واللاكتوز (ب) اللايباز والبسبين (ج) الألبومين والغلوبيولين (د) اللاكتاز والفوسفاتاز

٣- السبب في تفاوت لون الحليب بين أبيض ناصع إلى أبيض مصفر هو:

(أ) الحالة الغروية للحليب (ب) احتوائه على أملاح معدنية
(ج) زيادة تركيز فيتامين (د) (د) احتوائه على سكر اللاكتوز

٤- السبب في وجود رائحة مميزة وخفيفة للحليب الطازج:

(أ) زمن الحلاية (ب) نظافة الشخص المسؤول عن الحلاية
(ج) التعرض لأشعة الشمس (د) وجود عدد من المركبات المتطايرة

٥- الجهاز الذي يستخدم لتقدير الوزن النوعي للحليب:

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

٦- السبب في انخفاض الوزن النوعي لحليب الأبقار عن (١,٠٢٨):

(أ) نزع جزء من الدهن منه (ب) إضافة الماء إلى الحليب
(ج) إضافة النشا إليه (د) إضافة الطحين إليه

٧- من أخطر الأمراض المنقولة من الحليب ومنتجاته والمشاركة بين الإنسان والحيوان:

(أ) التسمم الغذائي (ب) السلّ (ج) الإنفلونزا (د) الحمى المالطية

٨- درجة الحرارة اللازمة لقتل بكتيريا السلّ البقري خلال فترة زمنية مدتها (٢٠) دقيقة:

(أ) (٦٠) س (ب) (٤٠) س (ج) (٢٠) س (د) (٥) س

٩- من طرائق غشّ الحليب طريقة إظهاره بنوعية أحسن مما هو عليه بإضافة مواد حافظة مثل:

(أ) صفار البيض (ب) النشا (ج) الملونات الصناعية (د) فوق أكسيد الهيدروجين

١٠- الطريقة التي تُستعمل في تنظيف أدوات الحليب وأجهزته ويُدفع فيها المحلول المنظف ويُدور داخل الأجهزة بتركيز معين وعلى درجة حرارة مناسبة:

(أ) التنظيف اليدوي (ب) التنظيف الموضعي (ج) التسخين (د) التعقيم

الصفحة الثانية

١١- السبب في ظهور الطعم الكبريتي في الحليب:

(أ) تقصير مدة الغليان (ب) إطالة مدة الغليان (ج) إضافة ملونات صناعية (د) إضافة النشا

١٢- مدة حفظ الحليب المبستر مبرداً:

(أ) (١٠-٧) أيام (ب) (٦) أشهر أو أكثر (ج) (٥-٣) أيام (د) شهران

١٣- الحليب الذي يتم تعريضه إلى درجة حرارة ومدة مناسبة للقضاء على الكائنات الحية الممرضة جميعها و٩٩% من الكائنات الحية الدقيقة غير الممرضة:

(أ) المبستر (ب) المعقم (ج) المبخر (د) الملون

١٤- طريقة البسترة التي يتم فيها تعريض الحليب لدرجة حرارة (٦٢,٨) س لمدة (٣٠) دقيقة:

(أ) العالية (ب) السريعة (ج) قصيرة الفترة (د) البطيئة

١٥- سبب تميز الحليب المعقم بسهولة التداول والتخزين هو:

(أ) أنه يحتاج إلى تبريد (ب) أنه لا يحتاج إلى تبريد

(ج) أنه يحفظ مبرداً بضعة أيام (د) قلة احتوائه على البروتينات

١٦- طريقة التعقيم التي يُسخن فيها الحليب بمرحلتين ثم يبرد سريعاً ويُعبأ في عبوات كرتونية تحت ظروف معقمة تُسمى التعقيم:

(أ) بالحرارة الفائقة (ب) المستمر (ج) على دفعات (د) المنخفض

١٧- يُصنف حليب الأرز من الحليب:

(أ) المركز (ب) المحلي (ج) المقلد (د) المكثف

١٨- تصل نسبة الرطوبة في الحليب المجفف إلى:

(أ) ١٠% (ب) ٨% (ج) ٦% (د) ٤%

١٩- المنتج الحليبي المتخثر الناتج عن التخمر اللاكتيكي الموجود بالحليب بفعل البكتيريا اللبنية:

(أ) السمن الحيواني (ب) اللبن (ج) الجبنة (د) الزبدة

٢٠- الرقم الهيدروجيني الأمثل الذي يتم عنده فحص التخثر في أثناء تصنيع اللبن الرائب:

(أ) (١٠,٥-١٠) (ب) (٨,٥-٨) (ج) (٦,٥-٦) (د) (٤,٥-٤)

٢١- حددت المواصفة مدة صلاحية اللبن الرائب بما لا يزيد على:

(أ) يوم واحد (ب) ثلاثة أيام (ج) خمسة أيام (د) سبعة أيام

٢٢- السبب الذي يؤدي إلى زيادة الحموضة في اللبن الرائب:

(أ) إطالة مدة التحضين (ب) عدم كفاية مدة التحضين (ج) قلة البادئ (د) وجود مضادات حيوية

٢٣- الطريقة المُتلى لتلافي عيب انفصال الشرش في اللبن الرائب:

(أ) زيادة كمية البادئ (ب) إطالة مدة التحضين

(ج) استعمال حليب نسبة المواد الصلبة فيه مناسبة (د) تخفيض درجة حرارة الحاضنة

٢٤- مدة صلاحية اللبنة الطرية هي:

(أ) ٥٠ يوم (ب) ٢٠ يوم (ج) ١٥ يوم (د) ٥ أيام

الصفحة الثالثة

٢٥- طريقة تدبير مشكلة الطعم الخمائري في اللبنه:

- (أ) استعمال لبن متجانس
(ب) كفاية التبريد في مراحل الإنتاج
(ج) تصفية الحليب في أثناء التصنيع
(د) الخلط والعجن الجيد

٢٦- الهدف من تخزين المخيض مبرّدًا على درجة حرارة (٤-٥)°س:

- (أ) الحفاظ على لونه الأبيض
(ب) إعطاء الطعم الحمضي الواضح
(ج) تجنبًا لتطور الحموضة وانفصال الشرش
(د) تجنبًا لحدوث تجبن به

٢٧- أكلة شعبية شائعة في محافظة الكرك، تجهز من خليط القمح المجروش والجميد والعنس:

- (أ) الرشوف (ب) المدقوقة (ج) الفتة (د) المنسف

٢٨- من صفات الجميد عالي الجودة ألا تزيد نسبة الملح فيه على:

- (أ) ٢% (ب) ٦% (ج) ٨% (د) ١٢%

٢٩- يحفظ منتج الكشك على شكل:

- (أ) قطع كبيرة جافة جدًا
(ب) مستحلب الدّهن في الماء
(ج) أقراص جافة تشبه الجميد
(د) سائل في أوعية نظيفة

٣٠- يصنف الجبن الدمياطي من الجبن:

- (أ) الطري (ب) شبه الجاف (ج) الجاف (د) الجاف جدًا

٣١- من أصناف الجبن الجاف جدًا:

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

٣٢- الإنزيم الذي يضاف عند تحضير الأجبان المتخمرة:

- (أ) الكازين (ب) الرنين (ج) باراكازينات الكالسيوم (د) لاكتات الكالسيوم

٣٣- من أسباب حدوث الطعم المترنخ في الجبنة النابلسية:

- (أ) استعمال أوعية وأدوات غير نظيفة
(ب) استعمال حليب البقر
(ج) وجود نترات في الماء المستخدم
(د) تحلل في دهن الجبنة لأسباب حيوية وكيميائية

٣٤- الطريقة المثلى للتغلب على قوام الجبنة الطري وغير المتماسك:

- (أ) إضافة كلوريد المغنيسيوم (ب) استعمال محلول ملحي مناسب التركيز

- (ج) الإسراع في الكبس والتشكيل (د) عدم تحريك الحليب في أثناء التخثر

٣٥- الطريقة التي تصنع فيها القشدة وهي تعتمد على وجود فرق في الكثافة بين مصل الحليب والدهن:

- (أ) الفرازات الميكانيكية (ب) غلي الحليب الخام (ج) الترقيد (د) التبخر

٣٦- القشدة التي تحتوي على نسبة دهن بين ٢٥-٣٥ % هي:

- (أ) الخفيفة جدًا (ب) الخفيفة (ج) المتوسطة (د) السمكة

٣٧- منتج دهني مستخلص فقط من الحليب أو أحد منتجاته ويكون على شكل مستحلب الماء في الدهن يدعى:

- (أ) القشدة (ب) السمنة (ج) اللبنه (د) الزبد

الصفحة الرابعة

٣٨- أحد الأسباب الآتية تؤدي إلى حدوث الطعم المر في الزبد:

- (أ) وجود شوائب في المواد المضافة
(ب) ارتفاع درجة حرارة البسترة
(ج) زيادة العجن
(د) عدم كفاية العجن والعصر

٣٩- الطريقة المثلى في تغادي حدوث التفتت والرخاوة والقوام الرملي في الزبد:

- (أ) غسل الزبد جيداً
(ب) العجن بشكل مناسب
(ج) استعمال بادئ شديد الحموضة
(د) زيادة نسبة الملح

٤٠- درجة الحرارة المناسبة لتخزين السمن:

- (أ) (٥) س (ب) (٨) س (ج) (١٠) س (د) (١٥) س

• ضع إشارة (✓) أمام العبارة الصحيحة، وإشارة (×) أمام العبارة الخطأ، ثم ظلّل بشكل غامق الدائرة التي تشير إلى رمز الإجابة في نموذج الإجابة (الدائرة ذات الرمز (أ) للتعبير عن الصواب والدائرة ذات الرمز (ب) للتعبير عن الخطأ):

- ٤١- () زيادة نسبة بعض الأملاح كالحديد تؤدي إلى سرعة تأكسد الدهن في الحليب.
٤٢- () تقل حموضة الحليب إذا ترك بعد الحلابة دون تبريد.
٤٣- () من صفات الحليب الخام عالي الجودة أن يخلو من اللبأ.
٤٤- () تتأثر البروتينات في أثناء بسترة الحليب فهي تتلف البروتينات جميعها.
٤٥- () لبنة الخزين لبنة جامدة القوام تحفظ في ثلاجة لا تزيد حرارتها على (٤) س.
٤٦- () السبب في انتفاخ عبوة اللبنة هو تعريضها للتبريد.
٤٧- () من صفات جودة القشدة خلوها من التزنخ الناتج عن ملامستها للمعادن.
٤٨- () الطريقة القديمة في تصنيع الزبد هي الطريقة المستمرة.
٤٩- () فيتامين (هـ) من مضادات الأكسدة التي تقلل من تزنخ الدهن في أثناء التخزين.
٥٠- () يُفضل تخزين السمن في أوانٍ زجاجية شفافة؛ لتجنب أثر الضوء في إحداث التزنخ.

﴿ انتهت الأسئلة ﴾

