



إدارة الامتحانات والاختبارات

قسم الامتحانات العامة

امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠٢٥ / التكميلي

(وثيقة محمية/محمود)

س د
١ ٣٠

مدة الامتحان: ٣٠ دقيقة
اليوم والتاريخ: السبت ٢٠٢٦/١/٣
رقم الجلوس:

المبحث: العلوم المهنية الخاصة/التصنيع الغذائي المنزلي/الورقة الثانية
الفرع: الاقتصاد المنزلي
اسم الطالب:
رقم المبحث: 343
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 أنّ عدد الفقرات (٥٠)، وعدد الصفحات (٤).

١- الحليب الأكثر احتواءً على الدهن، هو حليب:

(أ) الماعز (ب) الأبقار (ج) الجاموس (د) الإبل

٢- أحد مكونات الحليب وله علاقة مباشرة بجودة الحليب ومنتجاته، وذلك لسهولة تغيير نسبته، هو:

(أ) الماء (ب) الدهن (ج) البروتين (د) سكر الحليب

٣- يتميز حليب الماعز بأنه:

(أ) مُجَسَّن جيد (ب) مُسْتَحْلَب جيد (ج) مُبَخَّر (د) مُكثَّف

٤- العملية التي تُجرى للحليب لتفتيت حبيبات الدهن آلياً لمنع تجمعها على السطح، هي:

(أ) التركيز (ب) التبخير (ج) التجنيس (د) الفرط

٥- الإنزيم الموجود في خلاصة المعدة الرابعة للحيوانات المجترة حديثة الولادة ويستعمل في تَجْبُن الحليب، هو:

(أ) الببسين (ب) الكازين (ج) الليسيثين (د) الرنين

٦- السبب في فَقْد بعض الأشخاص القدرة على هَضْم سكر الحليب، هو:

(أ) تَلَوُّث الحليب ببعض أنواع البكتيريا (ب) وجود المركبات المتطايرة والدهون قصيرة السلسلة

(ج) تراجع إنتاج إنزيم اللاكتاز (د) تَحَوُّل سكر اللاكتوز إلى حمض اللاكتيك

٧- الفيتامين الذي يُدعّم به الحليب المتوافر تجارياً، هو:

(أ) فيتامين (ج) (ب) فيتامين (ب١) (ج) فيتامين (ب٢) (د) فيتامين (د)

٨- عند تقدير الوزن النوعي لثلاث عينات من حليب البقر على درجة حرارة الغرفة ظهرت النتائج الآتية:

العينة (١): ١,٠٢١	العينة (٢): ١,٠٤٣	العينة (٣): ١,٠٣٠
-------------------	-------------------	-------------------

❖ أيّ من العينات السابقة مغشوشة بإضافة الماء؟

(أ) العينة (١) (ب) العينة (٢+١) (ج) العينة (٣) (د) العينة (٣+٢)

٩- الصفة التي تُعدّ من أكثر صفات الحليب ثباتاً والتي تُعتمد للتأكد من غشّ الحليب بإضافة الماء، هي:

(أ) الوزن النوعي (ب) معامل الانكسار (ج) حموضة الحليب (د) درجة تجمّد الحليب



الصفحة الثانية

- ١٠- يُنقل الحليب في تنكات مبردة أو سيارات صهاريج مبردة مخصصة ونظيفة بحيث لا تزيد درجة الحرارة على:
- (أ) ٣٠°س (ب) ٢٥°س (ج) ٢٠°س (د) ١٠°س
- ١١- البكتيريا المَرَضِيَّة التي تنتقل بوساطة الحليب، وتحتاج مدة ٢٠ دقيقة للقضاء عليها عند درجة حرارة ٦٠°س، هي:
- (أ) السَّلَّ البقري (ب) الحُمى المالطية (ج) التيفوئيد (د) الدفتيريا
- ١٢- يُكشَف عن الحليب المنزوع منه الدهن من خلال تقدير نسبة الدهن باستعمال:
- (أ) قنينة جريب (ب) جهاز قياس pH (ج) السالوميتر (د) الرافراكتوميتر
- ١٣- يؤدي تغيّر التركيب الطبيعي للكازين عند غلي الحليب إلى:
- (أ) ظهور الطعم الكبريتي في الحليب (ب) تغيّر لون الحليب إلى اللون الداكن (ج) تأخّر في عملية التخثّر بإنزيمات المنفحة (د) إعطاء الطعم الدسم للحليب
- ١٤- من الأمور الواجب مراعاتها حتى تتحقّق أهداف بسترة الحليب:
- (أ) تبريد الحليب ببطء لدرجة حرارة ١٠°س (ب) حفظ الحليب مبرداً لحين الاستهلاك (ج) حفظ الحليب ساخناً لحين الاستهلاك (د) تبريد الحليب بشكل مباشر لدرجة حرارة ١٥°س
- ١٥- من طرائق معاملة الحليب حراريّاً التي يُستخدم فيها جهاز الأوتوكلاف :
- (أ) التعقيم بالحرارة الفائقة (ب) البسترة السريعة (ج) التعقيم بعد التعبئة (د) البسترة البطيئة
- ١٦- الحليب الذي يُنزع منه (٥٠٪) من الماء ويُشكّل السكر (٤٥-٤٠٪) من وزنه ولا يحتاج إلى تعقيم:
- (أ) المُجفّف (ب) المُجسّس (ج) المُبخّر (المُكثّف) (د) المُركّز والمُحلّى
- ١٧- من أهم الفيتامينات التي تُفرزها الميكروبات في أثناء عملية تخمير اللبن الرائب:
- (أ) فيتامين (أ) (ب) فيتامين (ب٢) (ج) فيتامين (ج) (د) فيتامين (د)
- ١٨- درجة الحرارة المناسبة لحفظ اللبن الرائب بعد تصنيعه:
- (أ) (٢-١)°س (ب) (٣-٢)°س (ج) (٨-٤)°س (د) (١٢-١٠)°س
- ١٩- البكتيريا التي يجب أن تخلو منها الألبان المتخمرة من حيث الجودة الميكروبيولوجية، هي:
- (أ) اللاكتوباسيلاس بولغاريكاس (ب) السريبتوكوكاس ثيرموفيلس (ج) القولون (د) الحُمى المالطية
- ٢٠- العيب الذي يظهر في اللبن الرائب بسبب وجود مضادات حيوية في الحليب:
- (أ) رخاوة القوام (ب) زيادة الحموضة (ج) انفصال الشرش (د) تشكّل الغازات
- ٢١- أحد أنواع اللبنة تُحفظ في الثلاجة على درجة حرارة (٤)°س والمدة القصوى لصلاحيتها (٩) أشهر، هي:
- (أ) اللبنة العادية (ب) اللبنة الجامدة بالزيت (ج) اللبنة الطرية (د) لبنة الخزين
- ٢٢- العيب الذي يظهر في اللبنة نتيجة تعريضها للتبريد:
- (أ) تحبّب القوام (ب) انتفاخ العبوة (ج) الطعم الكحولي (د) وجود شوائب

الصفحة الثالثة

٢٣- الطريقة المثلى لتفادي مشكلة الطعم الخمائري في أثناء تصنيع اللبنة:

- (أ) عدم الخلط والعجن الجيد
(ب) تغطية اللبنة بالزيت تغطية تامة
(ج) استعمال لبن رائب غير متجانس
(د) التبريد بشكل كافٍ في مراحل الإنتاج
- ٢٤- السبب في حفظ اللبن المخيض في أثناء إنتاجه في حوض الحفظ على درجة حرارة (٧) مدة (٢-٣) ساعات:
- (أ) إطالة مدة صلاحيته للاستهلاك
(ب) السماح للهواء بالخروج من المخيض قبل التعبئة
(ج) تجنباً لتطور الحموضة
(د) السماح للهواء بالخروج من المخيض بعد التعبئة
- ٢٥- من صفات جودة اللبن المخيض:

- (أ) انفصال الشرش
(ب) ارتفاع نسبة الدهن
(ج) لا تزيد نسبة ملح الطعام على ١٢٪
(د) لا تزيد نسبة الحموضة الكلية على ٠,٨٪

٢٦- الهدف من تعريض كرات لبنة المخيض للهواء حتى تجف في أثناء تصنيع الجمد، هو:

- (أ) تصلب الكازين وإحداث تخمرات مرغوبة
(ب) تصلب الغلوبيولين وإعطاء الطعم المميز
(ج) تفريغ الكرات من الهواء لمنع انفصال الشرش
(د) زيادة رطوبتها تجنباً لتطور الحموضة
- ٢٧- يجب أن لا تزيد نسبة الرطوبة في الجمد عالي الجودة على:

- (أ) ٨٪ (ب) ١٢٪ (ج) ٢٠٪ (د) ٢٥٪

٢٨- من صفات الجمد عالي الجودة أن تكون نسبة الدهن منخفضة وذلك لـ:

- (أ) منع تعفنه (ب) تقليل التزنج (ج) تقليل الحموضة (د) زيادة الحموضة

٢٩- من مميزات الكشك المصنوع من حليب البقر:

- (أ) قوي الطعم (ب) خفيف المذاق (ج) شديد الحموضة (د) خالي من الملح

٣٠- الجبن المصنوع من الشرش وقابل للخرن:

- (أ) البريموست (ب) النابلسي (ج) فيتا اليوناني (د) التشر

٣١- الأجبان التي يضاف في أثناء صنعها بادئ يحتوي على بكتيريا حمض اللاكتيك مع إنزيم الرنين، هي الأجبان:

- (أ) المتخمرة (ب) غير المتخمرة (ج) المحفوظة بالمحاليل الملحية (د) المطبوخة

٣٢- المادتان المسؤولتان عن عملية التخمير الإنزيمي في عملية التجبين بوجود إنزيم الرنين، هما:

- (أ) الكازين والحمض (ب) الكازين ولاكتات الكالسيوم

- (ج) الكازين وبيروثينات الشرش (د) الكازين وفوسفات الكالسيوم

٣٣- السبب في إضافة كلوريد الكالسيوم بنسبة (١-٢) غ لكل (١٠٠) كغ حليب في أثناء تصنيع الجبنة النابلسية، هو:

- (أ) التغلب على ضعف خثرة الحليب (ب) تسهيل عملية التجبين

- (ج) إكساب الجبن الحموضة المرغوبة (د) زيادة إنضاج الأجبان

٣٤- العيب الذي يمكن تفاديه من خلال استعمال مياه عالية الجودة عند إنتاج الجبنة النابلسية، هو:

- (أ) إصفرار السطح الخارجي (ب) ضعف قوام (ج) الطعم المعطن (د) الطعم المتزنخ



الصفحة الرابعة

٣٥- السبب في وجود طعم حمضي في الجبنة المغلية، هو:

- (أ) تحلل في دهن الجبنة لأسباب حيوية أو كيميائية (ب) التأخر في كبس الجبنة وتشكيلها وتليحها
(ج) استعمال منفحة غير فعالة (د) حفظ الجبنة في محلول عالي التركيز

٣٦- تُسمى أثقل مكونات الحليب الناتجة عند فرز القشدة باستعمال الفرازات الميكانيكية (الفراز نو الأقماع) بـ:

- (أ) القشدة (ب) الحليب الفَرَز (ج) نفايات الفراز (د) القشدة السمكة
٣٧- من الأسباب التي تؤدي إلى ترنخ تأكسدي للقشدة:

- (أ) نشاط إنزيم اللايباز (ب) تعرضها فترة طويلة للهواء
(ج) انفصال الشرش (د) استعمال الفرازات الميكانيكية

٣٨- السبب في حدوث عيوب التفنت والرخاوة والقوام الرملي التي قد تظهر في أثناء تصنيع الزبد، هو:

- (أ) تلوث الحليب (ب) وجود الشوائب (ج) زيادة العجن (د) قلة العجن
٣٩- أحد منتجات الألبان يمكن حفظه على درجة حرارة الغرفة مدة طويلة:

- (أ) القشدة (ب) الزبد (ج) اللبن الرائب (د) السمن الحيواني

٤٠- السبب في إضافة مضادات الأكسدة مثل فيتامين (هـ) للسمن في أثناء تخزينه، هو:

- (أ) المحافظة على القوام (ب) تقليل ترنخ الدهن (ج) إعطاء الطعم الحمضي (د) إعطاء اللون الأصفر

• 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- () تلعب بروتينات الحليب دوراً مهماً في تحديد الثبات الحراري له في أثناء المعاملات الحرارية.
٤٢- () الخثرة الناتجة من معاملة الحليب بالحمض تكون ضعيفة ويكون الكالسيوم متأيناً، مثل اللبن.
٤٣- () يُعطي فيتامين (ب١) اللون الأصفر المخضر لشرش الحليب.
٤٤- () التهلم الذاتي إحدى علامات فساد الحليب المبستر.
٤٥- () تقترب القيمة الغذائية للحليب المبستر من الحليب الخام الطازج.
٤٦- () يُمكن حفظ الكشك داخل المجمدة في أكياس من النايلون.
٤٧- () كلما زادت حموضة الحليب زادت سرعة التجبن لانخفاض تأين الكالسيوم.
٤٨- () تحتوي القشدة الخفيفة على نسبة دهن أقل من ٢٥٪.
٤٩- () الزبد منتج دهني لا تقل نسبة الدهن فيه عن ٩٩٪.
٥٠- () يطلق اسم "المورثة" على البروتينات والمواد الدهنية الناتجة عند تحضير السمن من الزبد.