ز	4	9	ي

إدارة الامتحانات والاختبارات
قسم الامتحانات العامة

٤
٣

امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠٢٤ التكميلي

(وثيقة محمية/محدود)

المبحث: الصناعات الزراعية | رقم المبحث: 313 | مدة الامتحان: ٣٠ : ١ | د / س
الفرع: الزراعي / خطة ٢٠١٩ فما بعد | رقم النموذج: (١) | اليوم والتاريخ: الثلاثاء ٢٠٢٥/٠١/٠٧
اسم الطالب: | رقم الجلوس:

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

١- من العلوم المرتبطة بعِلْم الصناعات الغذائية، والذي يساعد في الاختبارات والفحوصات الطبيعية للمواد الغذائية، عِلْم:

أ) الكيمياء ب) الأحياء المجهرية ج) الزراعة د) الفيزياء

٢- من المكوّنات الكبرى للأغذية، والتي لها دور في صناعة الألبان:

أ) السّكّريات الأحادية ب) البكتين ج) النّشا د) السليلوز

٣- مكوّن غذائي يُعدّ من المكوّنات الصغرى للأغذية، يُستخدم في تدعيم أغذية الأطفال:

أ) الفلور ب) فيتامين (ج) ج) البوتاسيوم د) الكالسيوم

٤- كلّ ما يأتي من العوامل التي تعتمد عليها المعاملة الحرارية بالتعقيم، **ما عدا**:

أ) درجة الحموضة ب) الضغط الجوي ج) قوام المادة الغذائية د) نوع المعلّبات

٥- كلّ ما يأتي من عناصر متطلّبات التبريد الجيد، **ما عدا**:

أ) التهوية ب) كمية المادة الغذائية ج) درجة الحرارة د) الإضاءة والأشعة

٦- من الآثار السلبية للتبريد الزائد على البندورة:

أ) تحلّل القوام ب) تأخّر النُّضج ج) جفاف السطح د) تغيّر اللّون

٧- كلّ ما يأتي من الأهداف التي يحققها السّلْق الخفيف للمادة الغذائية المراد تجميدها، **ما عدا**:

أ) إتلاف الإنزيمات ب) تثبيت اللّون
ج) القضاء على الأحياء المجهرية المتحوصلة د) طرد الأكسجين المحصور بين خلايا الأنسجة النباتية

٨- مدة الصلاحية للدجاج الطازج في حال خُزِّنَ على درجة حرارة (-١٢)°س:

أ) ٤٥ يومًا ب) ٦٠ يومًا ج) ٩٠ يومًا د) ١٢٠ يومًا

٩- كلّ ما يأتي من صفات بكتيريا التخمّر اللّاكتيكي لاكتوباسلاس بولغاريس، **ما عدا**:

أ) القدرة على مقاومة الظروف التي تَعوق نموّ الأجناس الأخرى
ب) تحويل السّكّر إلى حامض لاكتيك مع إنتاج مُركّبات أخرى
ج) تحويل السّكّر إلى حامض لاكتيك دون إنتاج مُركّبات أخرى
د) تُعدّ من أنواع البكتيريا متجانسة التخمر

١٠- من العوامل اللّازمة لإنجاح عملية التخليل أن تكون:

أ) نسبة الملح ٨٪ في المحلول الملحي ب) درجة حرارة التخليل تتراوح بين (١٠ - ١٥)°س
ج) العبوات المستخدمة كبيرة د) نسبة السّكّر المضاف ١٪ من المحلول الملحي

منهاجي
متعة التعليم الهادف

يتبع الصفحة الثانية ....

الصفحة الثانية

١١- في الطريقة الصناعية للتخليل تُعبَّأ الثمار المخلّلة في العبوات، ثمّ تُغْمَر في محلول ملحي تركيزه:

أ) ٧٪ ب) ١٠٪ ج) ١١٪ د) ١٤٪

١٢- المادة التي تَنْتُج في المرحلة الأولى من مراحل صناعة الخلّ:

أ) الإيثانول ب) حمض الخلّيك ج) أوّل أكسيد الكربون د) ماء (الخلّ)

١٣- من أسباب فساد الخلّ، والتي تؤدي إلى فساد الحمض، وتُكْسِب الخلّ مظهرًا غير مقبول:

أ) ذبابة الخلّ ب) الميكودرما ج) ديدان الخلّ د) بكتيريا حمض الخلّيك

١٤- تتراوح نسبة الرّطوبة في المُنْتَج النهائي من الفواكه المُجفَّفة بين:

أ) ٤-٦٪ ب) ٨-١٢٪ ج) ١٤-١٦٪ د) ١٨-٢٤٪

١٥- من خطوات صناعة التجفيف، والتي تهدف لإحداث شقوق في غلاف الثمرة لتسريع عملية التجفيف:

أ) الكَبْرتة ب) الغَمْر في محلول قلوي ج) التقشير د) التجزئة والتقطيع

١٦- العملية التي تُجمَّد فيها المادة الغذائية، ثم تُعرَّض للحرارة تحت ضغط جوي منخفض؛ لتحويل البلّورات الثلجية إلى بخار ماء دون المرور بحالة السيولة:

أ) التركيز ب) التجفيد ج) التجفيف الصناعي د) التجميد

١٧- من خطوات حفظ الأغذية بالتعليب والتي تُعدّ عملية غسيل نهائية ووسيلة للتخلّص من بعض الأحياء المجهرية:

أ) إضافة المحلول الملحي ب) التسخين الابتدائي ج) التعقيم د) السَّلْق

١٨- كلّ ما يأتي من الطرق التي تَهْدف إلى تفريغ الهواء من داخل العبوة في عملية التعليب، **ما عدا**:

أ) تعبئة المحلول بدرجة حرارة لا تقلّ عن ٦٥° س

ب) تسخين الغذاء في العبوات لدرجة حرارة (٧١,٧ - ٨٢,٢)° س

ج) إحلال الهواء بالبخار، وإغلاق العبوات بعدها فورًا

د) تفريغ الهواء ميكانيكيًا بواسطة مضخة خاصة

١٩- المدة الزمنية التي تحتاجها الأغذية قليلة الحموضة كاللّحوم والدواجن في أثناء عملية التعليب تحت درجة حرارة تعقيم ١٢١° س، هي:

أ) (٥ - ١٠) دقائق ب) (١٥ - ٢٠) دقيقة ج) (٣٠ - ٤٠) دقيقة د) (٤٥ - ٥٥) دقيقة

٢٠- من الثمار التي يُسْتخلَص العصير منها بطريقة المكابس البريمية بعد هرسها وتسخينها:

أ) البندورة ب) التفاح ج) العنب د) الفراولة

٢١- من خطوات صناعة العصير التي تحافظ على حمض الاسكوربيك، وتمنع التغيّر في لون ونكهة العصير، هي:

أ) حِفْظ العصير ب) التجهيز ج) إزالة الهواء د) خَلْط العصير

٢٢- كلّ ما يأتي من مكوّنات الشراب الأساسي للمياه الغازية، **ما عدا**:

أ) السّكّر ب) الماء ج) مواد مُلَبّدة ومُعَكِّرة د) حمض الفسفوريك

٢٣- تتم بسترة الشراب الأساسي للمياه الغازية لمدة ١٥ دقيقة على درجة حرارة:

أ) ٦٣°س ب) ٦٥,٥°س ج) ٧١,١°س د) ٩٠°س

٢٤- كمية حمض الستريك اللازمة لصناعة (٤٥) كغم من مُربَّى السفرجل، هي:

أ) (٤٥ - ١٠٠) غم ب) (١١٠ - ٢٧٥) غم ج) (٣٠٠ - ٤٧٥) غم د) (٥٠٠ - ٦٥٠) غم

يتبع الصفحة الثالثة ....

٢٥- لمَنْع حدوث اسمرار اللون في المربّى يجب:

أ) استعمال ثمار غير ناضجة
ب) أن يكون التسخين مباشرًا
ج) الطبخ في أواني مفتوحة
د) استخدام عبوات مطلية جيدًا

٢٦- كلّ ما يأتي من الأعراض والأهداف التي تحقّقها صناعة الألبان، **ما عدا**:

أ) توفير مواد غذائية بجودة عالية وأسعار مناسبة
ب) تقليل الكميات التي تفسد بسبب استخدام طرق تصنيع بدائية
ج) تشجيع المزارعين على تربية حيوانات الحليب
د) زيادة حجم الواردات من منتجات الألبان

٢٧- تبلغ حصة الفرد السنوي في الأردن من الإنتاج المحلي من الحليب السائل من جميع مصادره عام ٢٠٠٨:

أ) ٤,٢ كغم
ب) ٧,٣ كغم
ج) ٩,٢ كغم
د) ١٧,٣ كغم

٢٨- كلّ ما يأتي من الحلول لمعالجة المعوّقات والتحدّيات التي تواجهها صناعة الألبان الأردنية، **ما عدا**:

أ) تطوير المراعي الطبيعية
ب) الاعتماد على الحليب المجفَّف المستورد لانخفاض أسعاره
ج) دعم مربّي الماشية المُنْتِجة للحليب ماديًّا وفنيًّا
د) تشجيع الأبحاث العلمية لتطوير صناعة الألبان وتحسينها

٢٩- الجزء الأكبر من مجموع الحليب المُنْتَج في العالم هو حليب:

أ) الأبقار
ب) الأغنام
ج) الماعز
د) الجاموس

٣٠- المكوّن الرئيس للحليب السائل، والذي تبلغ نسبته (٨٠ - ٨٨٪)، هو:

أ) الدُّهْن
ب) الماء
ج) البروتينات
د) الفيتامينات

٣١- يُعدّ الحليب المَصْدَر الوحيد لسُكّر اللّاكتوز، والذي له أهمية كبيرة في:

أ) إعطاء الحليب نكهته ولونه
ب) حدوث التفاعلات الكيميائية والحيوية
ج) تصنيع اللبن الرائب
د) تصنيع الأجبان

٣٢- كلّ ما يأتي من العناصر التي تؤدي إلى اختلاف لون الحليب، **ما عدا**:

أ) سلالة الحيوان
ب) تغذية الحيوان
ج) المعاملات الحرارية
د) دُهْن الحليب

٣٣- كلّ ما يأتي من العوامل التي تتأثر بها درجة تجمّد الحليب، **ما عدا**:

أ) إضافة الماء للحليب
ب) المدة الزمنية بعد عملية الحلابة
ج) كمية المواد الصلبة المتوافرة فيه
د) نسبة المواد الحافظة في الحليب

٣٤- كلّ ما يأتي من العوامل التي تتأثر بها جودة الحليب المُنْتَج، **ما عدا**:

أ) الرعاية الصحية للحيوان
ب) سلالة الحيوان
ج) تغذية الحيوان
د) عمر الحيوان

٣٥- من الفحوصات التي تجري على الحليب في المَصْنَع باستخدام جهاز اللّاكتوميتر:

أ) تقدير الحموضة
ب) الوزن النّوعي
ج) درجة التجمّد
د) نسبة الدُّهْن

٣٦- تتمّ عملية البسترة برفع درجة حرارة الحليب إلى ما لا يقلّ عن ٨٩° س ولمدة:

أ) ١ ثانية
ب) ٠,٥ ثانية
ج) ١٥ ثانية
د) ٣٠ ثانية

٣٧- كلّ ما يأتي من الشروط القياسية لتصنيع الحليب المبستر، **ما عدا**:

أ) أن يكون مصنَّعًا من حليب خام طازج
ب) الحدّ الأدنى لنسبة المواد الصلبة غير الدُّهْنية هو (٨,٢ - ٨,٧٥٪)
ج) تجنّب خَلْطه بالحليب المجفَّف
د) أن تكون نسبة الدسم في الحليب كامل الدسم (١ - ٢٪) كحدّ أدنى

منهاجي
متعة التعليم الهادف

يتبع الصفحة الرابعة ....

٣٨- الحليب الناتج بعد إضافة الماء بكميات مناسبة إلى الحليب المجفَّف أو المكثَّف؛ للوصول إلى النسبة المحدّدة من المواد الصلبة والماء، هو:

أ) المعقَّم ب) المسترجَع ج) المبسترَ د) المنكَّه

٣٩- من أشكال اللبن الرائب الذي يُشبه المخيض المتخمِّر إلّا أنّه أكثر حموضة ولزوجة:

أ) الداهي ب) الحمض الأسيدوفيلي ج) الخض البلغاري د) الكوميس والكفير

٤٠- من أسباب حدوث زيادة الحموضة والطعم اللّاذع في اللبن الرائب:

أ) زيادة مدة التحضين ب) ارتفاع نسبة المواد الصلبة الكلية غير الدُّهْنية
ج) عدم المعاملة الحرارية الكافية د) قلّة كمية البادئ المستخدم

٤١- من الشروط القياسية لإنتاج اللبنة:

أ) ألّا تزيد نسبة الحموضة على (٥,٢٪) ب) أن يكون قوامها متجانسًا
ج) ألا تزيد نسبة ملح الطعام على (٨,١٪) د) أن تحتوي على دُهْن بنسبة (٠,٥ - ١,٥٪)

٤٢- من خطوات صناعة اللبن المخيض (الشنينة) التي تتضمن إجراء الاختبارات اللازمة، وتعديل تركيب الحليب وبسترته على حرارة (٨٥ - ٨٨ °س):

أ) إضافة البادئ ب) التحضين ج) تحضير الحليب د) تقليب الخثرة

٤٣- يجب ألّا تزيد نسبة الرطوبة في الجميد المُنْتَج من الوزن الجافّ على:

أ) ٨٪ ب) ١٢٪ ج) ١٥٪ د) ٢٠٪

٤٤- من الشروط القياسية لإنتاج القشدة:

أ) خالية من طبقة انفصال الشرش ب) ألّا تزيد حموضتها عن (٠,٨٪) مقدرة كحمض لاكتيك
ج) تحتوي على زيوت نباتية أو شحوم حيوانية د) تحتوي نسبة (٠,٢٪) من المعادن كالنحاس والحديد

٤٥- يتمّ إنضاج القشدة لصناعة الزبدة في خزانات من المعدن وعلى درجة حرارة تقدر بِـ:

أ) ١١°س ب) ١٥°س ج) ٢٠°س د) ٧٤°س

٤٦- من أسباب الطعم الشحمي في الزبدة:

أ) ارتفاع درجة حرارة الخضّ ب) تحلّل الدُّهون بفعل إنزيم اللّايبيز
ج) أكسدة الدُّهون د) ارتفاع درجة حرارة البسترة

٤٧- المُنْتَج الذي نحصل عليه من الزبدة أو القشدة بعد التخلّص من أكبر كمية ممكنة من الرطوبة والمواد الصلبة اللّادهنية بعملية التسخين:

أ) السّمن ب) الزبدة ج) الجبن د) الجميد

٤٨- كلّ ما يأتي من الأسباب التي تؤدي إلى ارتفاع القيمة الغذائية للأجبان، **ما عدا**:

أ) ارتفاع نسبة البروتين والدُّهْن والأملاح ب) سهولة عملية الهضم والاستفادة منه
ج) إنتاج طاقة حرارية عالية د) ارتفاع نسبة الكربوهيدرات

٤٩- من الأمثلة على الأجبان الجافّة جدًا:

أ) البارميزان ب) الدمياطي ج) التشدر د) البرك

٥٠- كلّ ما يأتي من خطوات إعداد الحليب لصناعة الجبن، **ما عدا**:

أ) تجنيس الحليب ب) تصفية الحليب لإزالة الشوائب
ج) تعديل نسبة الدُّهْن في الحليب د) إضافة باراكازينات الكالسيوم

﴿ انتهت الأسئلة ﴾