إدارة الامتحانات والاختبارات
قسـم الامتحانات العامة

امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠٢٦

(وثيقة محمية/محدود)

د : س

المبحث: الصناعات الزراعية | رقم المبحث: 308 | مدة الامتحان: ٣٠ : ١
الفرع: الزراعي / خطة ٢٠١٩ فما بعد | رقم النموذج: (١) | اليوم والتاريخ: الثلاثاء ٢٠٢٦/٧/١٤
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 المُكوّنات الغذائية الكبرى والتي تدخل في صناعة الأغشية القابلة للأكل:

أ) النشا ب) البكتين ج) السليلوز د) الأصباغ

٢- تُعدّ الدهون والزيوت من المُكوّنات الغذائية المهمة لأنها تعمل على:

أ) تحسين حَجْم المنتجات وقوامها ب) مَنْع ترسيب المواد العالقة

ج) إظهار الصفات المرغوبة في الأغذية د) المساعدة في إنضاج بعض الأغذية

٣- لحماية الأسنان من التسوس تُدعَّم مياه الشرب بعنصر:

أ) الكالسيوم ب) الفلور ج) الكلور د) اليود

٤- للقضاء على الكائنات الحيّة المجهرية في عصير التفاح ذي درجة حموضة ٣,٨ بحاجة إلى درجة حرارة تصل إلى ١٢١°س لمدة:

أ) ٧ دقائق ب) ١٠ دقائق ج) ١٣ دقيقة د) ١٧ دقيقة

٥- من متطلّبات التبريد الجيّد استعمال الإضاءة والأشعة فوق البنفسجية للحدّ من نشاط الأحياء المجهرية على أسطح الموادّ الغذائية مثل:

أ) الخضراوات ب) اللحوم ج) الفواكه د) الأغذية الدُّهنية

٦- من الآثار السلبية للتبريد الزائد على الموز:

أ) تأخُّر النضج ب) ظهور طراوة في النسيج

ج) تَحلُّل القوام د) ظهور بثرات على السطح

٧- الخطوات الصحيحة لعملية حِفْظ المواد الغذائية بطريقة التجميد:

أ) تجهيز المادة الأولية – السلق الخفيف – التجميد– التعبئة والتغليف

ب) تجهيز المادة الأولية – السلق الخفيف – التعبئة والتغليف– التجميد

ج) السلق الخفيف – تجهيز المادة الأولية – التجميد– التعبئة والتغليف

د) السلق الخفيف – تجهيز المادة الأولية – التعبئة والتغليف – التجميد

٨- من الممارسات غير الصحيحة في عملية استخدام الموادّ الغذائية المُجمَّدة وإذابتها:

أ) استخدام الغذاء بعد إخراجه من غرفة التجميد مباشرة

ب) طَهْي الغذاء بعد إخراجه من غرفة التجميد مباشرة

ج) إذابة الموادّ الغذائية المُجمَّدة في جوّ الثلاجة

د) إذابة الموادّ الغذائية المُجمَّدة في جوّ الغرفة

منهاجي
منصة التعليم الهادف

يتبع الصفحة الثانية ....

٩- يؤدي انخفاض نسبة الملح عن ٨٪ في أثناء عملية التخليل إلى:
أ) بُطء نمو بكتيريا حمض اللاكتيك في المخللات
ب) نموّ أجناس غير مرغوبة من البكتيريا
ج) مَنْع عملية التخمُّر
د) نموّ طبقة من العفن (الميكودرما)

١٠- تهدف عملية إضافة المواد المُلوِّنة في أثناء عملية التخليل إلى:
أ) زيادة إقبال المستهلك
ب) تشجيع بكتيريا حمض اللاكتيك
ج) مَنْع نموّ العفن
د) تثبيط بكتيريا حمض اللاكتيك

١١- في إنتاج المخللات تُبستر العبوات بعد غَلْقها بالطريقة الصناعية على درجة حرارة تبلغ:
أ) ٥٥°س
ب) ٦٠°س
ج) ٧١°س
د) ٨٢° س

١٢- من الحلول المقترحة لمَنْع نموّ طبقة الفِطْر الميكودرما في المخللات:
أ) تعريض العبوات للأشعة فوق البنفسجية
ب) تخليل ثمار غير مُجوَّفة
ج) إضافة كلوريد الكالسيوم بنسبة ٠,٥٪
د) استعمال ماء نظيف للتخليل

١٣- من أسباب فساد الخَلّ الذي يؤدي إلى ظهور رائحة ونكهة غير مرغوبتَيْن، بالإضافة إلى عدم صفاء الخَلّ:
أ) ديدان الخَلّ
ب) الميكودرما
ج) ذبابة الخَلّ
د) بكتيريا حمض اللاكتيك

١٤- من خطوات صناعة التجفيف التي تهدف إلى مَنْع ظاهرة الجفاف السطحي:
أ) الكبرتة
ب) الغَمْر بمحلول قلوي
ج) السلق الخفيف
د) التجزئة والتقطيع

١٥- العملية التي تُجمَّد فيها المادّة الغذائية ثم تُعَرَّض للحرارة تحت ضَغْط جَوّيّ منخفض لتحويل البلّورات الثلجية إلى بخار ماء دون المرور بحالة السيولة:
أ) التركيز
ب) التجفيد
ج) التجفيف الصناعي
د) التجميد

١٦- من خطوات عملية حِفْظ الأغذية بالتعليب والتي تأتي بعد السلق مباشرة:
أ) إضافة المحلول السكري أو الملحي
ب) التعبئة
ج) القَفْل المزدوج
د) التبريد المفاجئ

١٧- الهدف من عملية تَرْك فراغ بين مستوى المحلول داخل العبوة وحافتها العليا أو ما يُعرف بالفراغ الرأسيّ:
أ) تثبيط نشاط الأنزيمات
ب) مَنْع التَّلَف التأكسدي
ج) انتقال الحرارة داخل أجزاء العبوة
د) تقليل كمية الأكسجين في العبوة

١٨- الفساد الذي يحدث نتيجة تفاعل مُكوِّنات الغذاء مع معدن العلبة وينتج عنه غاز الهيدروجين، هو الفساد:
أ) الكيميائي
ب) الطبيعيّ
ج) الناتج عن عدم كفاية التعقيم
د) الناتج عن الأحياء المجهرية

١٩- كلّ ما يأتي من أسباب انتشار صناعة العصائر بشكل واسع، <u>ما عدا</u>:
أ) المحافظة على مستوى أسعار الموادّ الخام في مَواسمها
ب) مصدر غذائي غنيّ بالفيتامينات والبروتينات
ج) أهميته العلاجية في كثير من الحالات المرضية
د) طُرُق حِفْظه تُشابه حالته الطبيعية

٢٠- الخطوة التي تهدف للمحافظة على صفات العصير وعدم تغيّرها في أثناء عملية تصنيع العصير، هي:
أ) الفَرْز والغسيل
ب) التجنيس
ج) التجهيز
د) فَصْل المواد العالقة بالعصير

٢١- يُستخدَم سُكّر السكروز في تصنيع المياه الغازية الصناعية بحيث لا تزيد نسبته على:
أ) ٨٪
ب) ١٠٪
ج) ١٢٪
د) ١٦٪

٢٢- من المبادئ التي يعتمد عليها حِفْظ المياه الغازيّة لفترات طويلة:
أ) انخفاض الحموضة الناتجة
ب) البسترة على درجة حرارة ٦٥,٥°س لمدة ١٥ دقيقة
ج) إضافة مادة حافظة بنسبة ٠,٠٣٪
د) إضافة غاز ثاني أكسيد الكربون قبل البسترة

يتبع الصفحة الثالثة ....

٢٣- مِنَ العيوب التي تظهر في المياه الغازيّة نتيجة استعمال غاز ثاني أكسيد الكربون غير النقيّ:
أ) التغيُّر في اللون ب) التغيُّر في الطَّعْم
ج) تَرسُّب بعض المواد الصلبة د) انفجار العبوات

٢٤- من الشروط الواجب توافرها عند صناعة المُربّى:
أ) نسبة خَلْط الفاكهة والسُّكَّر ٤٥:٥٥ ب) نسبة المواد الصلبة الذائبة ٦٥ -٦٨٪
ج) احتفاظ الفاكهة بشكلها د) إضافة الحمض والبكتين

٢٥- من عيوب المُربّى والتي تنتج بسبب زيادة الحموضة وعدم ترسيب البكتين واتحاده مع السُّكَّر:
أ) اسمرار المُربّى ب) تسكير المُربّى ج) سيولة المُربّى د) عَفَن المُربّى

٢٦- تُقدَّر نسبة إنتاج الحليب من الضأن والماعز من إجمالي إنتاج الحليب في الوطن العربي بـ:
أ) ١٢٪ ب) ٢٨٪ ج) ٣٥٪ د) ٧١٪

٢٧- يلجأ الأردن إلى استيراد منتجات الألبان من الدول المختلفة بسبب:
أ) كثرة المصانع الكبيرة والحديثة ب) عدم ملائمة الظروف المناخية في الأردن
ج) عدم توافر الأيدي العاملة الماهرة والمدرَّبة د) ازدياد أعداد السكان والإقبال على منتجات الألبان

٢٨- تُحقِّق صناعة الألبان في الأردن الأغراض والأهداف الاقتصادية الآتية جميعها، <u>ما عدا</u>:
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

٢٩- اللبأ هو الإفراز اللبنيّ لما بعد الولادة مباشرة ويتَّصف بـ:
أ) نسبة المواد الصلبة الكُلّيّة فيه ١٧٪ ب) نسبة البروتينات والدُّهْنيات والأملاح منخفضة
ج) انخفاض نسبة سُكَّر اللاكتوز فيه د) ثابت بالنسبة للمعاملات الحرارية

٣٠- من مُكوِّنات الحليب السائل الذي يحتوي على الأحماض الأمينية الأساسية:
أ) الدُّهْن ب) البروتينات ج) سُكَّر اللاكتوز د) الأملاح المعدنية

٣١- المُنتَج الذي ترتفع فيه نسبة الدُّهْن بصورة أكبر من غيره:
أ) جبن الشيدر ب) الحليب المُركَّز ج) الحليب المُكثَّف د) الحليب الكامل المُجفَّف

٣٢- كلّ ما يأتي من العوامل التي تُؤثِّر على درجة غليان الحليب، <u>ما عدا</u>:
أ) الأملاح المعدنية ب) الموادّ الحافظة ج) البروتينات د) السكروز

٣٣- من الخصائص الفيزيائية للحليب التي تتأثَّر بمحتوى الحليب من المواد الصلبة الذائبة وتُقاس بجهاز الرفراكتوميتر:
أ) الوزن النوعي ب) معامل الانكسار ج) درجة الغليان د) درجة اللزوجة

٣٤- من الفحوصات التي تُجرى على الحليب في المصنع بعد استلامه بطريقة جيربر:
أ) نسبة الدُّهْن ب) درجة التَّجمُّد ج) تقدير الحموضة د) الوزن النوعي

٣٥- كلّ ما يأتي من الأهداف التي تُحقِّقها عملية بسترة الحليب، <u>ما عدا</u>:
أ) إطالة مدة حِفْظ الحليب
ب) رَفْع نسبة المواد الصلبة غير الدُّهْنية
ج) القضاء على الأحياء المجهرية الممرضة جميعها
د) التقليل من التغيرات غير المرغوب فيها في الحليب

٣٦- حددت المواصفة الأردنية مدة صلاحية الحليب المُبَستر بعد فَتْح العبوة وحِفْظها في الثلاجة:
أ) ٣ أيام ب) ٧ أيام ج) ١٠ أيام د) ١٤ يومًا

يتبع الصفحة الرابعة ....

منهاجي
منصة التعليم الهادف

٣٧- يُسمّى الحليب الناتج بطريقة التعقيم بالحرارة الفائقة الحليب:
أ) المُبَستر ب) المُكثَّف ج) طويل الأمد د) المُستَرجَع

٣٨- اللبن الرائب الذي يُنتَج من حليب الأبقار والماعز والضأن ويحتوي على حامض اللاكتيك والكحول، هو:
أ) لبن الكفير ب) لبن الداهي
ج) حليب الخضّ البلغاري د) حليب الحمض الأسيدوفيلي

٣٩- من العيوب التي تظهر في اللبن الرائب نتيجة عدم الإسراع في تبريده:
أ) القوام الثقيل ب) الطعم اللاذع ج) القوام الضعيف د) انفصال الشرش

٤٠- إذا كان المطلوب تحويل اللبن الرائب الى لبنة يُفضَّل إنتاج لبن الرائب بحموضة تقدر بـ:
أ) ٠,٥٪ ب) ٠,٨٪ ج) ١٪ د) ١,٥٪

٤١- لإنتاج اللبن المخيض يُحضَّن الحليب على درجة حرارة تُقدَّر بـ:
أ) ٢٢°س ب) ٣٥°س ج) ٤٢°س د) ٤٨°س

٤٢- من الشروط القياسية لإنتاج الجميد:
أ) نسبة الرطوبة ٢٥٪ ب) نسبة الدُّهن مرتفعة
ج) لا يسمح بإضافة المواد المُنكِّهة د) نسبة ملوحته ١٥٪

٤٣- من أسباب انفصال الشرش عند تصنيع القشدة:
أ) ارتفاع حموضتها ب) التلوُّث البكتيري
ج) خَزْنها على درجة حرارة منخفضة د) نشاط إنزيم اللايبيز

٤٤- كلّ ما يأتي من مميزات طريقة الحصول على القشدة باستخدام الفرّازات الميكانيكية، **ما عدا**:
أ) نظافة القشدة وحليب الفَرْز ب) قلّة فَقْد الدُّهن مع حليب الفَرْز
ج) التحكُّم في نسبة الدُّهن في القشدة د) ارتفاع حموضة القشدة الناتجة

٤٥- الزبدة مُنتَج لبنيّ يُصنع من الحليب أو القشدة أو الاثنين معًا، بحيث لا تقلّ نسبة الدُّهن فيه عن:
أ) ٥٥٪ ب) ٦٠٪ ج) ٦٥٪ د) ٨٠٪

٤٦- الطعم المُرُّ من العيوب التي تظهر على الزبدة، ويُعزى إلى:
أ) أكسدة الدهون ب) ارتفاع درجة حرارة البسترة
ج) المبالغة في غسيل الزبدة د) تَحلُّل الدُّهن بفِعل إنزيم اللايبيز

٤٧- من الموادّ التي يمكن إضافتها إلى السمن، وتعمل كمضادات أكسدة:
أ) فيتامين E ب) الأناتو ج) البيتاكاروتين د) فيتامين C

٤٨- الجبن الذي يتميّز باحتوائه على نسبة عالية من البروتين:
أ) المطبوخ ب) الجافّ ج) الطريّ د) شِبه الجافّ

٤٩- في عملية التجبُّن الحمضي يُضاف حموض مُخفَّفة إلى الحليب فتؤدي إلى تكوُّن خثرة عند درجة حموضة (pH) تُقدَّر بـ:
أ) ٤,٦ ب) ٤,٩ ج) ٥,٢ د) ٥,٥

٥٠- كمية الأناتو اللازمة لإنتاج جبنة الشيدر من (٢٠٠) لتر من الحليب، هي:
أ) ٢٥ مل ب) ٥٠ مل ج) ٧٥ مل د) ١٠٠ مل

﴿ انتهت الأسئلة ﴾

منهاجي
منصة التعليم الهادف