

امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠٢٠

(وثيقة مضمومة/محمود)

المبحث: العلوم المهنية الخاصة (التصنيع الغذائي المنزلي) / م/٤، ف٢، الورقة الثانية مدة الامتحان: ٠٠ : ٣٠ : ٣٠
الفرع: الاقتصاد المنزلي رمز المبحث: ٩٠٩ اليوم والتاريخ: الأربعاء ٢٠٢٠/٠٧/٠١
اسم الطالب: رقم الجلوس:

اختر رمز الإجابة الصحيحة في كل فقرة مما يأتي، ثم ظلّل بشكل غامق الدائرة التي تشير إلى رمز الإجابة الصحيحة في نموذج الإجابة (ورقة القارئ الضوئي) فهو النموذج المعتمد (فقط) لاحتساب علامتك علماً بأن عدد الفقرات (٢٠)، وعدد الصفحات (٢).

١- المكوّن الرئيس للحليب هو:

أ) الماء (ب) الدهن (ج) البروتين (د) اللاكتوز

٢- يقاس معامل الانكسار للحليب الخام باستعمال:

أ) جهاز اللاكتوميتر (ب) جهاز مكثاف الحليب
ج) جهاز قياس الرقم الهيدروجيني (د) جهاز الرفرراكتوميتر

٣- يجب أن يخلو علف الأبقار من المواد ذات الروائح:

أ) حتى لا تنتقل إلى الحليب (ب) حتى لا يتغير لون الحليب
ج) لمنع دخول الحشرات (د) حتى لا تقل كثافة الحليب

٤- يتم غلي الحليب بتسخينه بإحدى طريقتين هما:

أ) الطريقة منخفضة الحرارة والطريقة عالية الحرارة (ب) الطريقة المباشرة والطريقة غير المباشرة
ج) الطريقة البطيئة والطريقة السريعة (د) الطريقة المستمرة والطريقة المتقطعة

٥- من أوجه المقارنة بين البسترة والتعقيم مدة الحفظ وتتمثل بـ:

أ) البسترة (٥-٨) أيام، والتعقيم (٣) أشهر أو أكثر (ب) البسترة (٦) أشهر، والتعقيم (٣-٥) أيام
ج) البسترة (٣-٥) أيام، والتعقيم (٦) أشهر أو أكثر (د) البسترة (٣) أشهر، والتعقيم (٥-٨) أيام

٦- حليب يُنزع منه (٥٠)٪ من الماء، ويشكل (٤٠-٤٥)٪ من وزنه هو الحليب:

أ) السائل (ب) المجفف (ج) المبخر (د) المركز والمحلى

٧- أحد أساليب غش الحليب وهو الأكثر شيوعاً يتم بإضافة الحليب الفرز أو نزع الدهن أو بأكثر من طريقة هو:

أ) غش الحليب باستبدال جزء من دهن الحليب أو كله بدهون نباتية أو شحوم نباتية أرخص ثمنًا.
ب) غش الحليب بإضافة الماء.
ج) غش الحليب بمحاولة إظهاره بنوعيّة أحسن مما هو عليه.
د) خلط حليب حيوانات أقل سعراً مع آخر أعلى سعراً ويبيعه على أنه حليب أعلى سعراً.

٨- من أخطر الأمراض المنقولة من الحليب ومنتجاته، وهي من الأمراض المشتركة بين الإنسان والحيوان تسبب

أ) السل (ب) الزكام (ج) الحمى المالطية (د) الجدري

الصفحة الثانية

- ٩- من طرائق التغليب على مشكلة زيادة الحموضة في اللبن الرائب:
- أ) الالتزام بدرجة حرارة التحضين المناسبة
ب) الحفظ على درجة حرارة الغرفة
ج) عدم تحريك اللبن في أثناء تخثره
د) إضافة ملح الطعام
- ١٠- يُخزن اللبن المخيض مبرداً على درجة حرارة (٤-٥)°س:
- أ) تجنباً لتطور الحموضة وانفصال الشرش
ب) للسماح للهواء بالخروج من المخيض
ج) لتشكل الغازات فيه
د) لتغير لونه
- ١١- من المقترحات المتبعة لتفادي مشكلة وجود شوائب في اللبنة:
- أ) استعمال لبن متجانس
ب) تصفية الحليب في أثناء التصنيع
ج) تبريد اللبنة في مراحل الإنتاج
د) الخلط والعجن الجيد
- ١٢- يجب أن لا تزيد نسبة الرطوبة في الجميد الجاف عن (٢٠) % من وزنه:
- أ) لتركيز طعمه
ب) للتقليل من حدوث التزنخ
ج) لمنع تعفنه
د) ليصبح لونه أصفر
- ١٣- الخطوات الرئيسة لصناعة معظم الأجبان على الترتيب:
- أ) إعداد الحليب - إضافة البادئ - التقطيع - التصفية - التشكيل.
ب) إعداد الحليب - التصفية - التقطيع - إضافة البادئ - التشكيل.
ج) إعداد الحليب - التصفية - إضافة البادئ - التشكيل - التقطيع.
د) إعداد الحليب - إضافة البادئ - التصفية - التشكيل - التقطيع.
- ١٤- من طرائق تفادي مشكلة وجود طعم حمضي في الجبنة المغلية:
- أ) استعمال مياه عالية الجودة
ب) وضع الجبن في المحلول السكري
ج) الإسراع في الكبس والتشكيل وتمليح الجبنة وحفظها مبردة
د) عدم تحريك الحليب في أثناء التخثر
- ١٥- تُصنّف القشدة التي تحتوي على نسبة دهن أكثر من (٣٦) % بـ:
- أ) القشدة الخفيفة
ب) القشدة المتوسطة
ج) القشدة السميقة
د) القشدة السائلة
- ١٦- يُخزّن السمن البلدي في أوانٍ زجاجية معتمة لـ:
- أ) التخلص من الشوائب
ب) تجنّب أثر الضوء في إحداث التزنخ
ج) التخلص من الرطوبة
د) منع الانصهار
- ١٧- لتدبير عيب وجود بلورات ملح الطعام في الزبد يُراعى:
- أ) استعمال أدوات مناسبة في أثناء التصنيع
ب) استعمال نسب عالية من الملح
ج) كفاية المزج واستعمال ملح غير خشن
د) استعمال بادئ شديد الحموضة
- ١٨- أحد منتجات الألبان السائلة، وهو نو طعم حمضي منعش ناتج من خض اللبن الرائب هو:
- أ) الجبن
ب) القشدة
ج) الجميد
د) اللبن المخيض
- ١٩- من المأكولات الشعبية التي يُستعمل الجميد في تحضيرها:
- أ) المكمورة
ب) المفتول
ج) المجردة
د) المنسف
- ٢٠- منتج دهني مستخلص فقط من الحليب أو أحد منتجاته، وتكون على شكل مستحلب الماء في الدهن:
- أ) الجبنة
ب) الزبد
ج) اللبن
د) اللبنة