



منهاجي
متعة التعليم الهادف



إدارة الامتحانات والاختبارات
قسم الامتحانات العامة

امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠٢١

(وثيقة معمية/محدودة)

المبحث : العلوم المهنية الخاصة/التصنيع الغذائي المنزلي/الورقة الثانية (ف) (٤م) مدة الامتحان: ٣٠ د
الفرع: الاقتصاد المنزلي رقم المبحث: 360 اليوم والتاريخ: الخميس ٢٠٢١/٧/١٥
اسم الطالب: رقم الجلوس:

اختر رمز الإجابة الصحيحة في كل فقرة مما يأتي، ثم ظلل بشكل غامق الدائرة التي تشير إلى رمز الإجابة في نموذج الإجابة (ورقة القارئ الضوئي) فهو النموذج المعتمد (فقط) لاحتساب علامتك، علماً بأن عدد الفقرات (٥٠)، وعدد الصفحات (٤).
١- المكوّن الرئيس للحليب هو:

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

٢- العملية التي تُجرى للحليب ويتم من خلالها تفتيت الدهن آلياً لمنع تجمعها على السطح هي:

(أ) التجنيس (ب) الكبرنة (ج) المنفحة (د) التعقيم

٣- تُمثّل بروتينات الشرش من بروتينات الحليب الكلية حوالي:

(أ) (٥%) (ب) (٨%) (ج) (١٠%) (د) (١٨%)

٤- المادة الكربوهيدراتية الرئيسة في الحليب هي:

(أ) الأملاح المعدنية (ب) اللاكتوز (ج) الصبغات (د) الدهن

٥- الإنزيم الذي يُحلّل البروتينات إلى ببتونات وحموض أمينية ممّا يساعد على إنضاج الأجبان هو:

(أ) اللاكتاز (ب) الفوسفاتاز (ج) اللايباز (د) البروتياز

٦- درجة حموضة الحليب pH تتراوح من:

(أ) (٢-٤) (ب) (٢,٥ - ٤,٨) (ج) (٦-٨) (د) (٦,٥ - ٦,٨)

٧- من المواصفات الحسية للحليب الخام:

(أ) الطعم (ب) التخثر (ج) حموضة الحليب (د) درجة الغليان

٨- الجهاز الذي يُستخدم لقياس الوزن النوعي للحليب:

(أ) الرفراكتوميتر (ب) مكثاف الحليب (ج) الثيرموميتر (د) مبرّد الحليب

٩- تظهر الرائحة الحمضية في الحليب الطازج نتيجة:

(أ) الحرارة المنخفضة (ب) نقص سكر اللاكتوز (ج) النشاط البكتيري (د) ترخّ الدهن

١٠- تُسمّى الحالة التي يحدث بها التجبن للحليب بإضافة إنزيم الرنين:

(أ) التجمّد (ب) التبريد (ج) الحموضة (د) التخثر

١١- المدة اللازمة التي يجب أن يخضع لها العاملون في تحضير الحليب الخام للإشراف الصحي الدروي هي:

(أ) مرّة كل (٦) شهور (ب) مرّة كل سنة (ج) مرّة كل شهر (د) أربع مرّات في السنة

يتبع الصفحة الثانية

الصفحة الثانية

١٢- الفترة الزمنية اللازمة لقتل البكتيريا المسببة لمرض السل البقري على درجة حرارة (٦٠)°س التي يمكن انتقالها بواسطة الحليب هي:

(أ) دقيقة واحدة (ب) دقيقتان (ج) (١٠) دقائق (د) (٢٠) دقيقة

١٣- يؤدي تغير التركيب الطبيعي للكازين عند غلي الحليب إلى:

(أ) ظهور الطعم الكبريتي في الحليب (ب) تغير لون الحليب إلى اللون الداكن

(ج) إعطاء الطعم الدسم للحليب (د) تأخر عمليات التخثر بإنزيمات المنفحة

١٤- الطريقة المستخدمة في بسترة الحليب بتعرضه لدرجة حرارة (٦٢,٨)°س لمدة (٣٠) دقيقة هي البسترة:

(أ) البطيئة (ب) السريعة (ج) العالية (د) المنخفضة

١٥- الحليب الذي يمتاز بسهولة تناوله وتخزينه ولا يحتاج إلى تبريد عند حفظه هو الحليب:

(أ) المغلي (ب) المبستر (ج) المعقم (د) الخام (الطازج)

١٦- من الخصائص التي يتميز بها الحليب المجنس:

(أ) طعمه قليل الدسم (ب) استخدامه كبديل للكريما

(ج) ظهوره بلون أكثر بياضاً من الحليب الخام (د) بطيء الترنخ

١٧- الحليب الذي يُزرع منه ٥٠% من الماء ويشكل السكر (٤٠-٤٥)% من وزنه الحليب:

(أ) المبستر (ب) المركز والمحلى (ج) المبخر (المكثف) (د) المجفف

١٨- المُنتج الحليبي المتخثر الناتج من التخمر اللبني (اللاكتيكي) الموجود في الحليب ومنتجاته وذلك بفعل البكتيريا

اللبنية هو:

(أ) القشدة (ب) الجبن (ج) السمن (د) اللبن الرائب

١٩- عند تصنيع اللبن الرائب يضاف البادئ بنسبة:

(أ) (٤-٥)% (ب) (٢-٣)% (ج) (١٠-١٢)% (د) (١٥-١٨)%

٢٠- مزرعة نقية أو أكثر من ميكروبات نافعة تقوم بمفردها أو مجتمعة بعمل تخمرات خاصة في الحليب ومنتجاته؛

بهدف إعطاء خواص مميزة للمنتجات اللبنية يمكن التنبؤ بها مسبقاً هي:

(أ) البسترة (ب) التعقيم (ج) البادئ (د) التخمر

٢١- يؤدي استعمال حليب خام رديء الصفات عند تصنيع اللبن الرائب إلى:

(أ) انفصال الشرش (ب) الطعم الحيواني (ج) الخثرة الضعيفة (د) القوام المتماسك

٢٢- المدة القصوى لصلاحية لبنة الخزين تصل إلى:

(أ) (٩) أيام (ب) (١٩) يوماً (ج) (٩) أشهر (د) (١٩) شهراً

٢٣- سبب وجود شوائب في اللبنة هو:

(أ) نشاط الخمائر (ب) زيادة كمية الملح المضاف

(ج) تعريض اللبنة للتبريد (د) التلوث في أثناء التصنيع

يتبع الصفحة الثالثة



الصفحة الثالثة

٢٤- المشروب اللبني الناتج من خض اللبن الرائب أو القشدة المتخمرة بعد نزع الزبد منهما:

(أ) اللبن الرائب (ب) اللبن المخيض (ج) اللبنة (د) الكشك

٢٥- من العلامات التي تظهر على اللبن المخيض إذا لم يكن مُنتجاً من حليب نظيف:

(أ) انفصال الشرش (ب) الطعم الحلو (ج) قوام ثابت (د) نسبة الحموضة الكلية لا تزيد على ٠,٨ %

٢٦- الأكلة الشعبية الشائعة في الأردن التي تُجهز من الأرز والجميد والعدس:

(أ) المنسف (ب) الرشوف (ج) الكمورة (د) المجللة

٢٧- من صفات الجميد عالي الجودة:

(أ) نسبة الدهن عالية (ب) لا تزيد نسبة الرطوبة فيه على ٤٠ % من وزن الجميد

(ج) احتواء المنتج على مواد حافظة (د) لا تزيد نسبة ملح الطعام على ١٢ % من وزن الجميد

٢٨- الجبن الذي يحتوي على نسبة رطوبة بين ٤٥-٥٠ % ومدة حفظه تصل إلى أشهر عدة يُسمى جبناً:

(أ) طرياً (ب) جافاً (ج) شبه جاف (د) جافاً جداً

٢٩- من الأمثلة على الأجبان المتخمرة:

(أ) أجبان التشدر (ب) الجبن النابلسي (ج) جبن القشدة (د) جبن فيتا اليوناني

٣٠- الخطوات الرئيسية في إنتاج الأجبان على الترتيب هي:

(أ) إعداد الحليب - التصفية - إضافة البادئ - التشكيل - التقطيع

(ب) إعداد الحليب - التصفية - التقطيع - إضافة البادئ - التشكيل

(ج) إعداد الحليب - إضافة البادئ - التقطيع - التصفية - التشكيل

(د) إعداد الحليب - إضافة البادئ - التصفية - التشكيل - التقطيع

٣١- العيب الذي يظهر نتيجة عدم كبس الجبنة النابلسية وتشكيلها وتعليقها وعلوها:

(أ) المرارة في طعم الجبن (ب) القوام الإسفنجي للجبن

(ج) اصفرار الجبن من الداخل والخارج (د) القوام المتماسك جداً

٣٢- سبب عيوب القوام الطري وغير المتماسك للجبن هو:

(أ) استعمال حليب البقر (ب) حفظ الجبنة في محلول منخفض التركيز

(ج) زيادة كمية المنفحة (د) استعمال حليب رديء الصفات

٣٣- الطريقة المناسبة للتغلب على مشكلة الطعم المترنخ في الجبن هي:

(أ) استعمال حليب نظيف من حيث محتواه من الأحياء الدقيقة (ب) استعمال مياه عالية الجودة

(ج) استهلاك الجبنة الطرية خلال أسبوع من إنتاجها (د) استعمال الخشب في التشكيل والكبس

٣٤- القشدة التي تحتوي على نسبة دهن أكثر من ٣٦ %:

(أ) الخفيفة (ب) المتوسطة (ج) السميكة (د) السميكة جداً

الصفحة الرابعة

٣٥- الطريقة الأكثر استخدامًا في تصنيع القشدة هي:

(أ) الجاذبية الأرضية (ب) استعمال الفرازات الميكانيكية (ج) الخضاض (د) المستمرة

٣٦- المُنْتَج الدهني المستخلص فقط من الحليب أو أحد منتجاته الذي يكون على شكل مستحلب الماء في الدهن هو:

(أ) السمن (ب) القشدة (ج) الحبنة (د) الزبد

٣٧- العيب الذي يظهر بسبب زيادة العجن في أثناء تصنيع الزبد:

(أ) الطعم المعدني (ب) الطعم المر
(ج) التفتت والرخاوة والقوام الرملي (د) ظهور الماء عند دهن الزبد

٣٨- السبب في ظهور الطعم الحمضي الشديد في الزبد:

(أ) زيادة التخمر (ب) كثرة غسل الزبد
(ج) سوء التخزين (د) انخفاض درجة الحرارة في أثناء الخض

٣٩- نسبة ملح الطعام التي تُضاف في أثناء تصنيع السمن الحيواني هي:

(أ) (٣%) (ب) (٥%) (ج) (٧%) (د) (٩%)

٤٠- درجة الحرارة المناسبة لتخزين السمن الحيواني هي:

(أ) (٥°) س (ب) (١٠°) س (ج) (١٥°) س (د) (٢٠°) س

• ضع إشارة (✓) أمام العبارة الصحيحة، وإشارة (×) أمام العبارة الخطأ، ثم قلّل بشكل غامق الدائرة التي تشير

إلى رمز الإجابة في نموذج الإجابة (الدائرة ذات الرمز (أ) للتعبير عن الصواب والدائرة (ب) للتعبير عن الخطأ):

٤١- يُمثّل الكازين القسم الأكبر من البروتينات ويوجد في الحليب على صورة معقد غروي من كازينات وفوسفات

الكالسيوم. ()

٤٢- يظهر الحليب بلون أبيض مائل للصفرة وذلك نتيجة انعكاس الأشعة الضوئية من أسطح حبيبات الدهن وكازينات

الكالسيوم. ()

٤٣- تهدف عملية غلي الحليب إلى قتل الكائنات الدقيقة الممرضة، والقضاء على أغلب الكائنات الحية الدقيقة غير

المكونة للأبواغ. ()

٤٤- من الأمثلة على الحليب المقلّد: حليب الناقة. ()

٤٥- الحموضة الكلية المناسبة للبن الرائب هي ما بين (٠,٦ - ٠,٨) % مقدرة كحمض لاكتيك. ()

٤٦- حدّدت المواصفة مدّة صلاحية اللبن الرائب بما لا يزيد على (١٤) يوم من تاريخ صنعه. ()

٤٧- من صفات جودة اللبنة ألا تزيد نسبة الحموضة الكلية على (٢,٥) %. ()

٤٨- يُحفظ الكشك بأشكال مختلفة منها مطحون أو قطع صغيرة جافة أو أقراص جافة تشبه الجميد. ()

٤٩- كلّما زادت حموضة الحليب قلّت سرعة التجبن لزيادة تأين الكالسيوم في تصنيع الأجبان. ()

٥٠- يجب تخزين السمن الحيواني في أوانٍ زجاجية معتمة؛ لتجنب أثر الضوء في إحداث الترتخ. ()