إدارة الامتحانات والاختبارات

قسم الامتحانات العامة

امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠٢١/التكميلي

(وثيقة محمية/محدود)

المبحث : الصناعات الزراعية/ (خطة ٢٠٢١، ٢٠٢٠، ٢٠١٩)

الفـــرع: الزراعي

اسم الطالب:

رقم المبحث: 325

مدة الامتحان: د/٣٠ س/١ : ٣٠

اليوم والتاريخ: السبت ٢٠٢٢/١/١٥م

رقم الجلوس:

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، علمًا أن عدد الفقرات (٥٠)، وعدد الصفحات (٤).

١- جميع الفوائد الآتية تحققها الصناعات الغذائية عدا:

أ) المحافظة على الأغذية من التلف والفساد
ب) إيجاد فرص عمل للتخفيف من حدة البطالة
ج) تصنيع فائض الإنتاج الزراعي في المواسم الجيدة
د) تطرية اللحوم بإضافة فيتامين ج (C)

٢- العلم الذي يساعد على إنتاج أنواع معينة من المواد الأولية تلائم أنواع المواد الغذائية المصنعة وخصائصها هو:

أ) الأحياء المجهرية
ب) الوراثة
ج) الاقتصاد
د) الكيمياء

٣- تُعد الفيتامينات من المكونات الصغرى للأغذية، وتستخدم في تدعيم الشراب والعصائر بفيتامين:

أ) د (D)
ب) ج (C)
ج) أ (A)
د) ب١٢ (B12)

٤- تبدأ خطورة الأحياء المجهرية المنتجة للسموم على صحة الإنسان عند درجة حرارة تتراوح بين:

أ) (١٠-٣٧°س)
ب) (٤٠-٤٥°س)
ج) (٥٠-٥٥°س)
د) (٣-٨°س)

٥- جميع العوامل الآتية تُسهم في تطور قطاع الصناعات الغذائية عدا:

أ) إنتاج معظم المواد الأولية الخام محليًا
ب) توفر البنية التحتية المناسبة والكافية
ج) مصدر دخل لخزينة الدولة
د) توفر الكوادر البشرية المدربة

٦- البسترة عملية تتم برفع درجة حرارة أجزاء المادة الغذائية جميعها لدرجة حرارة أقل من (١٠٠°س) لفترة زمنية محددة ومن ثم تبريدها فجأة إلى درجة حرارة تتراوح بين:

أ) (٠-٢°س)
ب) (٣-٤°س)
ج) (٥-٦°س)
د) (٧-٨°س)

٧- من الآثار السلبية على التبريد الزائد للفاصولياء:

أ) ظهور بثرات ولون بني على سطح الثمار
ب) تحلل القوام
ج) ظهور طراوة في النسيج
د) تأخر النضج

٨- تهدف عملية السلق الخفيف بالماء أو البخار إلى:

أ) القضاء على الأحياء المجهرية المتحوصلة
ب) تثبيت اللون
ج) تشجيع عمل الأنزيمات
د) تحسين الطعم والنكهة

٩- يُحفظ العنب والتفاح بالتبريد على درجة حرارة تُقدر بـ:

أ) (٣°س)
ب) (٥°س)
ج) (٤°س)
د) (١°س)

يتبع الصفحة الثانية ....

منهاجي
متعة التعليم الهادف

١٠- الحمض الناتج عن عملية تخمر المادة الغذائية عند حفظها بالملح هو:

أ) الستريك ب) الخليك ج) الفوسفوريك د) اللاكتيك

١١- نسبة الملح المثلى المضافة لإنجاح عملية التخليل في حدود:

أ) ٤% ب) ٧% ج) ١٠% د) ١٣%

١٢- في عملية التجفيف يتم غمر العنب بمحلول قلوي بهدف:

أ) إحداث شقوق في غلاف الثمرة للإسراع في عملية التجفيف ب) زيادة المساحة المعرضة للتبخير

ج) منع ظاهرة الجفاف السطحي د) التخلص من بقايا وآثار المبيدات الحشرية

١٣- يهدف التركيز إلى حفظ الأغذية بإضافة السكر لرفع نسبة المواد الصلبة الذائبة إلى:

أ) ٢٠% ب) ٦٥% ج) ٧٠% د) ٥٠%

١٤- الانتفاخ الذي يتميز بظهور التحدب على الطرف الآخر من العبوة عند طرق أحد طرفيها هو:

أ) اللولبي ب) اللين ج) الصلب د) المستتر

١٥- المسبب الرئيس لاسوداد المخللات هو:

أ) قلة تكوّن الحمض أثناء عملية التخليل ب) تعرض الثمار للهواء أثناء عملية التخليل

ج) تمدد الغازات داخل الثمار د) تخليل ثمار صغيرة الحجم مع أزهارها

١٦- الفراغ الرأسي هو المسافة بين سطح المادة الغذائية وحافة العبوة العلوية ويعادل:

أ) ربع ارتفاع العبوة ب) عُشر ارتفاع العبوة

ج) خمس ارتفاع العبوة د) سُدس ارتفاع العبوة

منهاجي
متعة التعليم الهادف

١٧- جميع الخطوات الآتية تلزم عملية صناعة عصير الفاكهة والخضراوات عدا:

أ) اختيار المادة الأولية ب) الفرز والغسيل ج) السلق د) الهرس والعصر

١٨- من طرق استخلاص العصير طريقة المكابس البريمية وتستخدم في:

أ) البندورة ب) التفاح ج) الأجاص د) السفرجل

١٩- المسبب في فساد الخل وظهور رائحة ونكهة غير مرغوبتين، وعدم صفاء الخل هو:

أ) ذبابة الخل ب) الميكودرما ج) بكتيريا حمض اللاكتيك د) ديدان الخل

٢٠- يستخدم السكروز على الأغلب في تصنيع المياه الغازية الطبيعية وتبلغ نسبة إضافته:

أ) ٦% ب) ١٠% ج) ١٦% د) ١٢%

٢١- العيب الذي يظهر في المياه الغازية نتيجة ارتفاع الحرارة أثناء التخزين والنقل هو:

أ) تغير اللون والطعم ب) وجود عكارة ج) ترسب بعض المواد الصلبة د) انفجار العبوات

٢٢- لديك (٤٥) كيلوغرام تفاح جاهزة لعملية الطبخ، فكم كيلوغرام سكر يلزم لتصنيع مربى التفاح من هذه الكمية؟

أ) ٥٥ ب) ٩٠ ج) ١١٠ د) ٨٠

٢٣- استعمال ثمار زائدة في النضج عند صناعة المربى يسبب:

أ) اسمرار المربى ب) تسكير المربى ج) عفن المربى د) سيولة المربى

٢٤- تعتمد صناعة المربى وصفات الناتج النهائي على درجات تركيز كل من:

أ) النشا والحمض ب) السكر والحمض ج) السكر والحمض والبكتين د) السكر والبكتين

يتبع الصفحة الثالثة ....

الصفحة الثالثة

٢٥- عند تصنيع المياه الغازية تتوقف كمية ما يستخدم من غاز ثاني أكسيد الكربون على:

أ) نسبة السكروز ب) نوعية النكهة المطلوب توافرها في المنتج النهائي

ج) نسبة الماء د) كمية المواد المكسبة للرغوة

٢٦- من إجمالي إنتاج الحليب في الوطن العربي، يُساهم حليب الأبقار والجاموس بنسبة:

أ) ٧١% ب) ٥١% ج) ٦١% د) ٨٠%

٢٧- تحقق صناعة الألبان في الأردن العديد من الأغراض الاقتصادية الآتية عدا:

أ) توفير مواد غذائية بجودة عالية ب) تقليل الكميات التي تفسد بسبب استخدام طرق تصنيع بدائية

ج) تقليل حجم الصادرات من منتجات الألبان د) تقليل حجم الواردات من منتجات الألبان

٢٨- من المعوقات والتحديات التي تواجهها صناعة الألبان في الأردن:

أ) الاعتماد على استيراد مشتقات الألبان ب) عدم استخدام الحليب المجفف

ج) وفرة المراعي الطبيعية د) ضعف إنتاج الحليب الطازج محليًا

٢٩- اللبأ هو الإفراز اللبني لما بعد الولادة مباشرة ولفترة:

أ) سبعة أيام ب) خمسة أيام ج) تسعة أيام د) أسبوعين

٣٠- يُعد الماء المكون الرئيس للحليب السائل، وتتراوح نسبته في حليب معظم الثدييات بين:

أ) (٧٠-٧٧%) ب) (٦٠-٦٦%) ج) (٨٠-٨٨%) د) (٤٠-٥٠%)

٣١- يحتوي الحليب على مجموعة من الفيتامينات الذائبة في الدهن ومنها فيتامين:

أ) ب٢ (B2) ب) ب١٢ (B12) ج) ج (C) د) ك (K)

٣٢- رائحة الحليب الطبيعية هي رائحة متميزة وخفيفة تُشم بعد الحلابة مباشرة ولمدة:

أ) ٦ ساعات ب) يوم ج) يومين د) ثلاثة أيام

٣٣- درجة تجمد الحليب البقري بحدود (-٠,٤٥°س) وتتأثر بمحتوى الحليب من:

أ) الماء ب) الدهن ج) السكروز والأملاح المعدنية د) البروتينات

٣٤- للحد من نشاط الأحياء المجهرية التي قد تكون وصلت للحليب في أثناء عملية الحلابة يُبرد الحليب مباشرة بعد حلبه إلى درجة حرارة ما بين:

أ) (٤-٦°س) ب) (٨-١٠°س) ج) (١١-١٣°س) د) (١٥-١٧°س)

٣٥- الجهاز المستخدم في قياس الوزن النوعي للحليب هو:

أ) PH_meter ب) جيربر ج) قسك د) اللاكتوميتر

٣٦- عند بسترة الحليب على درجة حرارة ٧٧°س يكون الزمن اللازم للبسترة هو:

أ) ٣٠ دقيقة ب) ١ ثانية ج) ١٥ ثانية د) ٥ ثوان

٣٧- في جهاز البسترة السريعة للحليب الجزء الذي يسخن في الحليب على درجة حرارة (٥٧,٢°س) بتبادل الحرارة بينه وبين الحليب المبستر هو:

أ) وحدة التسخين النهائي ب) وحدة التسخين الابتدائي

ج) أنبوب الحجز د) وحدة التبريد

يتبع الصفحة الرابعة ....

منهاجي
متعة التعليم الهادف

٣٨- تتراوح نسبة الدسم في الحليب المبستر كامل الدسم كحد أدنى بين:

أ) (١-٢%) ب) (٠,٥- ١,٥%) ج) (١,٥-٢,٥%) د) (٣-٥%)

٣٩- الفيتامين الذي يُضاف للسمن كمادة مانعة للأكسدة هو فيتامين:

أ) أ (A) ب) ك (K) ج) هـ (E) د) د (D)

٤٠- يتم تعقيم الحليب بالحرارة الفائقة على درجة حرارة ولمدة:

أ) ١٤٥°س ولمدة ٢ ثانية ب) ١٣٥°س ولمدة ٤ ثوان

ج) ١٢٥°س ولمدة ٣ ثوان د) ١١٥°س ولمدة ٦ ثوان

٤١- لديك (١٠٠) كيلوغرام حليب، كم كيلوغرام بادئ يلزم لتحويل هذه الكمية إلى لبن رائب؟

أ) (٨-١٠) ب) (٢-٣) ج) (١٠-١٢) د) (٤-٦)

٤٢- يعزى القوام الثقيل عند تصنيع اللبن الرائب إلى:

أ) المعاملة الحرارية العالية ب) زيادة مدة التحضين

ج) عدم الإسراع في تبريده د) قلة كمية البادئ المستخدم

٤٣- صلاحية اللبنة العادية والمخزنة بالتبريد على درجة حرارة الغرفة (٦°س) أو أقل هي:

أ) ١٥ يومًا ب) ١٠ أيام ج) ١٨٠ يومًا د) ٢٠ يومًا

٤٤- جميع المواصفات القياسية أدناه للبن المخيض صحيحة <u>عدا</u>:

أ) أن يكون خاليًا من التزنخ ب) أن يكون ذا لون وطعم طبيعيين ومتجانسًا

ج) يخلو المنتج من المواد الحافظة د) نسبة الدهن فيه ٢%

٤٥- المنتج اللبني المصنع من اللبن المختمر، بعد نزع معظم الدهن بالخض، وفصل المتبقي وتجفيفه بالطرق الطبيعية والمضاف إليه ملح الطعام، يُعرف بـ:

أ) اللبنة ب) الجميد ج) الجبنة د) اللبن المخيض

٤٦- الفرازات الميكانيكية من أكثر الطرق شيوعًا في إنتاج:

أ) اللبن المخيض ب) الزبدة ج) القشدة د) اللبن الرائب

٤٧- يرجع طعم الزبدة المُرّ إلى:

أ) زيادة العجن والعصر ب) تحلل الدهون بفعل إنزيم اللايبيز

ج) استخدام قشدة حلوة د) ارتفاع درجة حرارة البسترة

٤٨- من المواد الغذائية التي تعطي أكبر قدر من الطاقة:

أ) تشدر ب) جبن مطبوخ ج) الحليب د) جبن طري

٤٩- لديك (١٢) كيلوغرام حليب، كم مللتر من صبغة الأناتو تلزم عند تصنيع بعض الأجبان؟

أ) ٥ ب) ١٥ ج) ١٠ د) ٣

٥٠- عند صناعة الجبن تُكبس الخثرة بالمكابس العمودية أو الأفقية بهدف:

أ) الحصول على الحجم المناسب ب) التخلص من معظم المصل

ج) منع تشقق الجبن د) المساعدة على انكماش الخثرة وتقلصها

﴿ انتهت الأسئلة ﴾

منهاجي
منصة التعليم الهادف