



امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠٢٢

(وثيقة مسمية/محمود)

س ٣٠

مدة الامتحان:

المبحث : العلوم المهنية الخاصة/التصنيع الغذائي المنزلي/الورقة الثانية، ف٢، ٤

اليوم والتاريخ: الخميس ٢٠٢٢/٠٧/١٤

رقم المبحث: 343

الفرع: الاقتصاد المنزلي

رقم الجلوس:

اسم الطالب:

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

١- الحليب الذي يُعد أكثر احتواءً على الدهن، هو حليب:

(أ) الأبقار (ب) الماعز (ج) الإبل (د) الجاموس

٢- الإنزيم الذي يُحلل بعض مركبات الفوسفات العضوية في الحليب:

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

٣- المادة الكربوهيدراتية الرئيسة في الحليب:

(أ) اللاكتاز (ب) اللاكتوز (ج) السكروز (د) اللايباز

٤- درجة حموضة (pH) الحليب الخام تتراوح من:

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

٥- السبب في ظهور الطعم المطبوخ في الحليب:

(أ) تلوث الحليب في أثناء نقله وتداوله (ب) تسخين الحليب إلى درجة حرارة مرتفعة

(ج) انعكاس الأشعة الضوئية (د) تبريد الحليب إلى درجة حرارة مرتفعة

٦- السبب في ظهور الرائحة الحمضية في الحليب الخام:

(أ) حفظه في أوعية بلاستيكية (ب) إضافة الحمض للحليب

(ج) إضافة منكهات له (د) النشاط البكتيري

٧- الجهاز الذي يُقَدَّر فيه الوزن النوعي للحليب:

(أ) جهاز قياس معامل الانكسار (ب) جهاز قياس الرقم الهيدروجيني

(ج) مكثاف الحليب (د) ميزان الحرارة الكحولي

٨- يمكن الكشف عن غش الحليب باستبدال جزء من دهنه أو كُله بدهون نباتية أو شحوم نباتية أرخص ثمناً بتقدير محتوى

الحليب من حمض:

(أ) البيوتريك (ب) الأسبارتيك (ج) الأكساليك (د) اللاكتيك

٩- أخطر الأمراض المنتقلة من الحليب ومنتجاته إلى الإنسان:

(أ) الدفتيريا (ب) الحمى القرمزية (ج) الحمى المالطية (د) الدوسنتاريا البكتيرية

الصفحة الثانية

- ١٠- من أكثر صفات الحليب ثباتاً والتي تُعتمد للتأكد من غش الحليب بإضافة الماء إليه:
- (أ) درجة تجمّد الحليب (ب) درجة الغليان (ج) التخثر (د) حموضة الحليب
- ١١- الطريقة التي يُسخّن فيها الحليب باستعمال أواني من الستانلس ستيل ذات القاعدة السمكة على مصدر حرارة تدعى:
- (أ) المباشرة (ب) غير المباشرة (ج) القصيرة (د) الطويلة
- ١٢- الإجراء المناسب لتجنب تكوّن طبقة سطحية متماسكة عند غلي الحليب:
- (أ) التسخين إلى درجة حرارة (١٠)°س (ب) التحريك المستمر في أثناء الغلي
(ج) تبريد الحليب مباشرة بعد غليه (د) تسخين الحليب على حمام مائي
- ١٣- من الأمور التي تراعى لتحقيق أهداف غلي الحليب والمحافظة على قيمته الغذائية:
- (أ) تسخين الحليب إلى درجة حرارة (١٢٠)°س (ب) تبريد الحليب مباشرة بعد غليه
(ج) حفظ الحليب في الثلاجة قبل غليه (د) ترك إناء الحليب دون تغطية
- ١٤- العملية التي يتم بها تمرير الحليب عبر أنابيب أو صفائح مسخنة من الخارج بوساطة الماء الحار تسمى البسترة:
- (أ) بالحرارة الفائقة (ب) البطيئة (ج) السريعة (د) بالطريقة المباشرة
- ١٥- الحليب الذي تصل صلاحية استهلاكه إلى (٦) أشهر أو أكثر دون تبريد:
- (أ) المبستر (ب) المعقم (ج) المحلّى (د) المنكّه
- ١٦- الحليب الذي تصل نسبة الرطوبة فيه إلى (٤%) وقد يدعّم بالفيتامينات والأملاح:
- (أ) المجفف (ب) المبخر (ج) المكثف (د) المركز
- ١٧- الفائدة الرئيسية من إنتاج الألبان المتخمرة:
- (أ) حفظ الحليب من الفساد (ب) إعطاء لون مميز للحليب
(ج) تحسين طعم الحليب (د) خفض تخمير سكر الحليب
- ١٨- المنتج الحليبي المتخثر الناتج من التخمر اللبني (اللاكتيكي) الموجود في الحليب ومنتجاته بفعل بكتيريا حمض اللبن:
- (أ) القشدة (ب) اللبن الرائب (ج) الجبن (د) السمن الحيواني
- ١٩- من شروط نجاح تصنيع اللبن الرائب تسخين الحليب وصولاً إلى درجة حرارة تتراوح بين:
- (أ) (٢٠-١٠)°س (ب) (٣٠-٢٠)°س (ج) (٩٥-٩٠)°س (د) (٦٠-٥٠)°س
- ٢٠- السبب في حدوث القوام الثقيل للبن الرائب:
- (أ) استعمال حليب في بداية موسم إنتاج الحليب (ب) انخفاض نسبة المواد الصلبة
(ج) المعاملة الحرارية المنخفضة (د) المعاملة الحرارية العالية
- ٢١- خلو الألبان المتخمرة من بكتيريا القولون والخمائر والفطريات يسمى:
- (أ) الجودة الكيميائية (ب) الجودة الميكروبيولوجية (ج) الرقم الهيدروجيني (د) الحموضة العالية
- ٢٢- الإجراء السليم لتفادي زيادة حموضة اللبن الرائب:
- (أ) استعمال أون من المعدن (ب) إطالة مدة التحضين
(ج) التقيد بكمية البادئ المضافة (د) زيادة درجة حرارة التحضين

الصفحة الثالثة

٢٣- تُخزّن لبنة الخزين على درجة حرارة لا تزيد على:

- (أ) (٨)°س (ب) (٢٥)°س (ج) (٤)°س (د) (٣٥)°س

٢٤- مدة حفظ اللبنة العادية ضعف مدة حفظ اللبن الرائب ويُعلل ذلك بـ:

- (أ) انخفاض نسبة المواد الصلبة في اللبنة (ب) ارتفاع نسبة المواد الصلبة في اللبن الرائب
(ج) انخفاض حموضة اللبنة (د) ارتفاع حموضة اللبنة التي تحد من تكاثر الأحياء الدقيقة

٢٥- الطريقة المقترحة لتفادي عيوب وجود شوائب في اللبنة:

- (أ) الخلط والعجن الجيد (ب) كفاية تبريد اللبنة
(ج) تصفية الحليب في أثناء التصنيع (د) استعمال لبن رائب غير متجانس

٢٦- من مواصفات لبن المخيض عالي الجودة:

- (أ) لا تزيد نسبة الحموضة الكلية فيه على ٠,٨% (ب) لا تقل نسبة الحموضة الكلية فيه عن ٠,٨%
(ج) لا تزيد نسبة الحموضة الكلية فيه على ٠,٠٨% (د) لا تقل نسبة الحموضة الكلية فيه عن ٠,٠٨%

٢٧- الأكلة الشعبية الشائعة في الأردن والتي تتكوّن من خليط القمح المجروش والجميد والعدس هي:

- (أ) الرشوف (ب) المدقوقة (ج) الفتة (د) المجدرة

٢٨- يُصنّف الجبن الدميّاطي من الجبن:

- (أ) الطري (ب) الجاف (ج) شبه جاف (د) جاف جداً

٢٩- الغرض من إضافة البادئ في إنتاج الأجبان المتخمرة هو:

- (أ) رفع الحموضة (ب) خفض الحموضة
(ج) حفظ الجبن أكثر من سنتين (د) الاستهلاك السريع للجبن

٣٠- من الأمثلة على الأجبان المحفوظة بالمحاليل الملحية:

- (أ) جبنة الأريش (ب) جبنة التشدر (ج) جبن فيتا اليوناني (د) جبن القشدة

٣١- الخطوات الرئيسية في إنتاج الأجبان على الترتيب:

- (أ) إعداد الحليب - إضافة البادئ - التصفية - التقطيع - التشكيل
(ب) إعداد الحليب - إضافة البادئ - التقطيع - التصفية - التشكيل
(ج) إعداد الحليب - إضافة البادئ - التقطيع - التشكيل - التصفية
(د) إعداد الحليب - التقطيع - إضافة البادئ - التصفية - التشكيل

٣٢- الطريقة المثلى للتغلّب على المرارة في طعم الجبنة:

- (أ) الالتزام التام بتعليمات استعمال المنفحة (ب) وضع الجبن في الماء الساخن
(ج) استعمال ماء الصنبور (د) عدم تحريك الحليب في أثناء التخثر

٣٣- الطريقة الصحيحة لتفادي عيب اصفرار السطح الخارجي للجبن:

- (أ) تعريض سطح الجبن للهواء لفترة طويلة (ب) استعمال ماء يحتوي على نترات
(ج) وضع الجبن في المحلول الملحي (د) استعمال حليب البقر

يتبع الصفحة الرابعة

الصفحة الرابعة

٣٤- من مواصفات الجبنة النابلسية المغلية عالية الجودة:

(أ) ألا تقل نسبة الحموضة عن ٠,٢% محسوبة كحمض لاكتيك

(ب) ألا تزيد نسبة الحموضة على ٠,٢% محسوبة كحمض لاكتيك

(ج) ألا تقل نسبة الحموضة عن ٠,٠٢% محسوبة كحمض لاكتيك

(د) ألا تزيد نسبة الحموضة على ٠,٠٢% محسوبة كحمض لاكتيك

٣٥- تُصنف القشدة التي تحتوي على نسبة دهن أقل من ٢٥% ، بالقشدة:

(أ) الخفيفة جدًا (ب) الخفيفة (ج) المتوسطة (د) السمكة

٣٦- الطريقة التي تُستخدم في تصنيع القشدة والتي تعتمد على وجود فرق في الكثافة بين مصد الحليب ودهن الحليب:

(أ) الترقيد (ب) الطرد المركزي (ج) الفزاز الميكانيكي (د) نفايات الفزاز

٣٧- المنتج الدهني المستخلص فقط من الحليب أو أحد منتجاته ويكون على شكل مستحلب الماء في الدهن هو:

(أ) الجبن (ب) اللبن (ج) الزبد (د) الجميد

٣٨- الطريقة المثلى لتفادي ظهور الماء عند دهن الزبد:

(أ) كفاية العجن والعصر (ب) رفع درجة الحرارة في أثناء الخض

(ج) استعمال أدوات نظيفة (د) استعمال بادئ شديد الحموضة

٣٩- السبب الرئيس في وجود بلورات ملح الطعام في الزبد:

(أ) زيادة العجن (ب) استعمال ملح ناعم (ج) سوء التخزين (د) عدم كفاية المزج

٤٠- درجة الحرارة المناسبة لتخزين السمن الحيواني:

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

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

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

٤١- () يفقد كثير من الناس مقدرتهم على هضم سكر الحليب بعد البلوغ لتراجع إنتاج إنزيم اللاكتاز المحلل لهذا السكر لديهم.

٤٢- () يغلي الحليب عند سطح البحر على درجة حرارة (١٠٠,١٧)°س.

٤٣- () تُستعمل طريقة التنظيف اليدوي في تنظيف أجهزة الحليب التي لا يمكن تفكيكها يومياً.

٤٤- () يتجنب الحليب المعقم بالمنفحة بينما يصعب تجنب الحليب المبستر.

٤٥- () تقضي عملية التعقيم على الميكروبات الموجودة في الحليب جميعها.

٤٦- () يُحفظ الكشك على شكل أقراص جافة تُشبه الجميد.

٤٧- () يُخزّن لبن المخيض مبرداً على درجة حرارة (١-٢)°س تجنباً لتطور الحموضة وانفصال الشرش.

٤٨- () الغرض من إضافة ملح الطعام بنسبة ٣% عند تصنيع السمن للمساعدة على عملية ترسيب البروتينات.

٤٩- () (السعن) طريقة قديمة تُستخدم في تصنيع الزبد في الأرن.

٥٠- () التسخين الجائر للسمن الحيواني يؤدي إلى احتراق السمن.

