إدارة الامتحانات والاختبارات

قسم الامتحانات العامّة

امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠٢٢/التكميلي

(وثيقة محمية/محدود)

المبحث : العلوم المهنية الخاصة/التصنيع الغذائي المنزلي/الورقة الثانية، ف٢ ، م٤ مدّة الامتحان: د ٣٠ س ١

الفـــرع: الاقتصاد المنزلي رقم المبحث: 316 اليوم والتاريخ: الأربعاء ٢٠٢٣/١/٤

اسم الطالب: رقـم الجلوس:

اختر رمز الإجابة الصحيحة في كل فقرة مما 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- يُعد الماء المكوّن الرئيس للحليب وتكمن أهميته في أنه:

أ) يزيد من تركيز الصبغات في الحليب

ب) يُقلل من حدوث التفاعلات الكيميائية والحيوية التي تطرأ على الحليب

ج) له علاقة مباشرة بجودة الحليب ومنتجاته

د) يُسهم بتزويد الجسم بالطاقة والأحماض الدهنية

٢- تتأثر بروتينات الشرش بِـ:

أ) الحمض ب) الحرارة ج) المعادن د) إنزيم الرنين

٣- من خصائص سكر اللاكتوز:

أ) شديد الحلاوة ب) يوجد بصورة طبيعية في معظم أنواع الغذاء

ج) قليل الذائبية في الماء د) أقل فعالية من سكر المائدة

٤- الإنزيم الذي يشير ارتفاعه في الحليب إلى إصابة الحيوانات الحلوبة بمرض التهاب الضرع:

أ) اللايباز ب) الفوسفاتاز ج) البيروكسيداز د) الكاتالاز

٥- الاختبار الحسي السريع والأولي الذي يُجرى عند استلام الحليب:

أ) اللون ب) الوزن النوعي ج) درجة الغليان د) درجة التجمد

٦- يُشير ارتفاع الوزن النوعي للحليب عن (١,٠٣٦) إلى:

أ) إضافة الماء إليه ب) نزع جزء من دهن الحليب منه

ج) ارتفاع حموضة الحليب د) استبدال دهن الحليب بدهون نباتية

٧- توجد في الحليب الطازج أنظمة طبيعية تعيق نمو الجراثيم وتكاثرها لمدة تُقدر بِـ:

أ) (٩-١٠) ساعات ب) (٧-٨) ساعات ج) (٥-٦) ساعات د) (٢-٤) ساعات

٨- مدى صلاحية الحليب للاستهلاك تعرف بِـ:

أ) نظافة الحليب ب) تعقيم الحليب ج) جودة الحليب د) تلوث الحليب

٩- من الاشتراطات القياسية للحليب أن:

أ) يكون طازجًا وممزوجًا مزجًا جيدًا ب) يحتوي على اللبأ (السرسوب)

ج) يُسمح بإضافة أو نزع أي مادة من مكوناته د) يكون شديد الحلاوة

١٠- الجهاز الذي يُستخدم في الكشف عن غش الحليب بإضافة الماء:

أ) اللاكتوميتر ب) قنينة جرير ج) جهاز الرقم الهيدروجيني د) السالوميتر

يتبع الصفحة الثانية ....

منهاجي
منصة التعليم الهادف

١١- المعاملة الحرارية التي يتم فيها تسخين الحليب في أوعية ذات جدران مزدوجة أو بماء ساخن (حمام مائي):

أ) البسترة البطيئة ب) البسترة السريعة ج) الغلي بالطريقة المباشرة د) الغلي بالطريقة غير المباشرة

١٢- الإجراء المناسب لتجنب تكوّن الطبقة السطحية المتماسكة في أثناء غلي الحليب:

أ) ترك أوعية التسخين مكشوفة في أثناء غلي الحليب

ب) التحريك المستمر للحليب في أثناء الغلي والتبريد

ج) إطالة مدة غليان الحليب

د) استعمال شبك معدني لتوزيع الحرارة على نار معتدلة

١٣- الفيتامين الأكثر تأثرًا بعملية تعقيم الحليب بنسبة تصل إلى (٥٠%) هو:

أ) فيتامين (د) ب) فيتامين (هـ) ج) فيتامين (ك) د) فيتامين (ب١٢)

١٤- من المزايا التي تتحقق عند بسترة الحليب:

أ) تقترب القيمة الغذائية للحليب المبستر من الحليب الخام الطازج

ب) يصعب تجبن الحليب بالمنفحة

ج) تقضي على الميكروبات الموجودة في الحليب جميعها

د) يحفظ بالجو العادي (٦) أشهر أو أكثر

١٥- تُجرى عملية التعقيم بعد التعبئة للحليب على درجة حرارة (١٢٠)°س لمدة زمنية لا تقل عن:

أ) (٢-٨) دقائق ب) (٥-٧) دقائق ج) (١٠-٣٠) دقيقة د) (٤٠-٦٠) دقيقة

١٦- تصل مدة صلاحية الحليب المبستر إلى:

أ) ٣ أيام ب) ٦ أيام ج) ٣ أشهر د) ٦ أشهر

١٧- الحليب الذي يتم التخلص من (٦٠%) من الماء الموجود فيه ثم عُقِّم واستعمل بوصفه بديلاً للكريما هو:

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

١٨- من أهم الفيتامينات التي تفرزها الميكروبات في أثناء عملية تخمير اللبن الرائب:

أ) فيتامين (ب٢) ب) فيتامين (ج) ج) فيتامين (أ) د) فيتامين (هـ)

١٩- من شروط نجاح تصنيع اللبن الرائب:

أ) تسخين الحليب بالطريقة الصحيحة وصولاً للدرجة المطلوبة (٤٠- ٤٥)°س

ب) تبريد الحليب بالسرعة الممكنة إلى درجة حرارة التحضين

ج) تحريك المنتج خلال عملية الحضن وعند التبريد

د) زيادة مدة التحضين للحصول على الحموضة المميزة للمنتج

٢٠- السبب في القوام الثقيل للبن الرائب هو:

أ) انخفاض نسبة المواد الصلبة الكلية في الناتج ب) مدة التحضين غير كافية

ج) المعاملة الحرارية العالية د) استعمال الحليب في بداية موسم إنتاج الحليب

٢١- العيب الناتج عن زيادة كمية البادئ المضافة في أثناء إعداد اللبن الرائب هو:

أ) زيادة الحموضة ب) ضعف الطعم ج) الخثرة الضعيفة د) تشكل الغازات

٢٢- يُصنَّف جبن البارميزان حسب نسبة الرطوبة فيه إلى جبن:

أ) طري ب) شبه جاف ج) جاف د) جاف جدًّا

يتبع الصفحة الثالثة ....

منهاجي
منصة التعليم الهادف

٢٣- من صفات اللبنة عالية الجودة:

أ) يسمح بإضافة المواد المنكهة الطبيعية (مثل الزعتر والثوم) للمنتج

ب) يسمح بإضافة المواد المالئة كالطحين والنشا وغيره

ج) يسمح بإضافة المواد الحافظة والملونة

د) أن لا تزيد نسبة الحموضة الكلية على (٢٥%) في اللبنة العادية

٢٤- من صفات الجميد عالي الجودة:

أ) يسمح بإضافة المواد المضافة مثل النشا والدقيق إليه ب) لا تزيد نسبة الرطوبة فيه على (٤٠%)

ج) انخفاض نسبة الدهن فيه د) يسمح بإضافة المواد الحافظة إليه

٢٥- العيب الناتج عن استعمال لبن رائب غير متجانس في أثناء تصنيع اللبنة هو:

أ) انتفاخ عبوة اللبنة ب) الطعم الخمائري الكحولي ج) وجود الشوائب د) تحبّب القوام وعدم تجانسه

٢٦- الغرض من إضافة البادئ عند صناعة الأجبان المتخمرة هو:

أ) رفع الحموضة وإنتاج مواد نكهة تعطي الطعم المميز ب) التقليل من ذائبية أيونات الكالسيوم

ج) إعطاء الطعم الكحولي للأجبان د) إبطاء عملية تكوّن الخثرة للحصول على خثرة ناعمة

٢٧- الخطوات الرئيسة في إنتاج الأجبان بالترتيب:

أ) إضافة البادئ، إعداد الحليب، التقطيع، التصفية، التشكيل

ب) إعداد الحليب، إضافة البادئ، التقطيع، التصفية، التشكيل

ج) التصفية، إضافة البادئ، إعداد الحليب، التقطيع، التشكيل

د) إضافة البادئ، التصفية، إعداد الحليب، التقطيع، التشكيل

٢٨- يُعد تسخين الحليب أحد العوامل التي تؤثر في سرعة تجبنه بالمنفحة لأنه:

أ) يعمل على زيادة أيونات الكالسيوم لاتحادها مع الأملاح الأخرى

ب) يعمل على تقليل أيونات الكالسيوم لاتحادها مع الأملاح الأخرى

ج) يساعد على تحلل البروتينات مما يزيد من سرعة التجبن

د) يقلل من حموضة الحليب مما يزيد من سرعة التجبن

٢٩- العيب الناتج عن معاملة الحليب حراريًّا بطريقة (الغلي أو البسترة) عند تصنيع الجبنة النابلسية هو:

أ) القوام الإسفنجي ب) اصفرار سطح الجبنة

ج) المرارة في طعم الجبنة د) ضعف قوام الخثرة أو تأخر عملية التخثر

٣٠- التوصية التي يمكن تقديمها لتفادي وجود طعم حمضي في الجبنة المغلية هي:

أ) إضافة كلوريد الكالسيوم في أثناء الإعداد ب) عدم تحريك الحليب في أثناء التخثر

ج) التيقن من كفاءة المنفحة د) الإسراع في الكبس والتشكيل وتمليح الجبنة وحفظها مبردة

٣١- عند تصنيع الجبنة يضاف الإنزيم على درجة حرارة تتراوح بين:

أ) (٢٨-٣٢)°س ب) (٣٤-٣٧)°س ج) (٤٥-٤٨)°س د) (٤٤-٤٧)°س

٣٢- نسبة الدهن التي تحتوي عليها القشدة السميكة هي أكثر من:

أ) ٢٦% ب) ٣٦% ج) ٦٦% د) ٨٦%

يتبع الصفحة الرابعة ....

منهاجي
متعة التعليم الهادف

٣٣- أثقل مكونات الحليب والتي يمكن فصلها باستعمال الفرازات الميكانيكية تسمى بـ:

أ) الحليب الفرز ب) القشدة ج) نفايات الفراز د) الحليب المجنس

٣٤- أحد الأسباب الآتية تؤدي إلى حدوث تزنخ تأكسدي في القشدة:

أ) خزن القشدة على درجات حرارة منخفضة ب) ارتفاع حموضة القشدة

ج) تعرضها لفترة طويلة للهواء د) ارتفاع درجة حرارة البسترة

٣٥- العيب الناتج عن تلوث الزبد بالكائنات الحية الدقيقة بعد بسترته هو:

أ) الطعم المطبوخ ب) طعم التزنخ ج) الطعم الشحمي د) ضعف (انعدام) الطعم

٣٦- نسبة دهن الحليب النقية التي يمكن الحصول عليها عند تصنيع السمن الحيواني:

أ) (٩٥,٤%) ب) (٦٩,٤) % ج) (٧٩,٤) % د) (٩٩,٤)%

٣٧- من الأمور التي يجب مراعاتها في أثناء تخزين السمن الحيواني:

أ) تعبئة العبوات مع ترك فراغ (اسم) في العبوات ب) التخزين في أوانٍ زجاجية شفافة

ج) التخزين على درجة حرارة الغرفة (٢٥)°س د) إضافة مضادات أكسدة مثل فيتامين (هـ)

٣٨- الهدف من إضافة ملح الطعام في أثناء تصنيع السمن الحيواني هو:

أ) تسهيل فصل الدهن عن المواد غير الدهنية ب) تسهيل عملية تعبئة السمن

ج) تقليل كمية المورتة المتكونة د) تكوين مواد لا دهنية بحجم صغير

٣٩- طريقة إنتاج القشدة التي يتم من خلالها التحكم في نسبة الدهن الناتجة هي:

أ) الجاذبية الأرضية (الترقيد) ب) البلدية (السعن)

ج) الخضاض د) الفرازات الميكانيكية

٤٠- الطريقة المثلى في تدبير قوام الجبنة البلدية الطري وغير المتماسك:

أ) الغلي مدة ساعة ب) التحريك المستمر في أثناء التجبن

ج) استعمال محلول ملحي مناسب التركيز د) غليها في شرش الجبنة

- **ضع إشارة (✓) أمام العبارة الصحيحة، وإشارة (×) أمام العبارة الخطأ، ثمّ ظلّل بشكل غامق الدائرة التي تُشير إلى رمز الإجابة في نموذج الإجابة (الدائرة ذات الرمز (أ) للتعبير عن الصواب والدائرة ذات الرمز (ب) للتعبير عن الخطأ):**

٤١- ( ) يُعد حليب الأغنام من أعلى مصادر الحليب احتواء على المواد الصلبة الكلية.

٤٢- ( ) ترتفع نسبة الأملاح المعدنية في الحليب في بداية موسم الحلابة.

٤٣- ( ) تُعد الدوسنتاريا البكتيرية من الأمراض التي تنتقل بوساطة الحليب ومنتجاته.

٤٤- ( ) الجيلاتين من المواد الحافظة المستخدمة عند غش الحليب لإظهاره بنوعية أفضل مما هو عليه.

٤٥- ( ) يُستخدم جهاز البسترة الأنبوبي في عملية البسترة البطيئة للحليب.

٤٦- ( ) اللبن الرائب أعلى من الحليب من حيث محتواه من الكالسيوم والفوسفور والبوتاسيوم.

٤٧- ( ) تبدأ عملية تصنيع الجميد بتصنيع اللبن المخيض.

٤٨- ( ) يمكن حفظ الكشك طريًا داخل المجمدة في أكياس من النايلون.

٤٩- ( ) يُعد بروتين الجبن من النوع صعب الهضم والاستفادة منه منخفضة.

٥٠- ( ) تتم صناعة الزبد بالطريقة المستمرة في المصانع الآلية الكبيرة.

منهاجي
متعة التعليم الهادف

﴿ انتهت الأسئلة ﴾