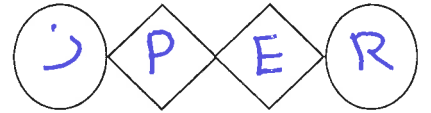


طلبة الدراسة الخاصة



إدارة الامتحانات والاختبارات

قسم الامتحانات العامة

امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠٢٠ / التكميلي

المبحث : الصناعات الزراعية (خطة ٢٠١٩+٢٠٢٠) (وثيقة محمية/محدود)
 الفرع: الزراعي رقم المبحث: 336
 اسم الطالب:
 مدة الامتحان: ٣٠ د / ١ س
 اليوم والتاريخ: الأربعاء ٢٠٢١/١/٦
 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- العلم التطبيقي الذي يستفيد من العلوم الأخرى في إعداد المواد الغذائية وتصنيعها وحفظها وتسويقها هو علم:

(أ) الأحياء المجهرية (ب) الصناعات الزراعية (ج) الكيمياء (د) الوراثة

٢- المكون الغذائي الذي يُستخدم في منع ترسيب المواد العالقة في عصير التفاح هو:

(أ) النشا (ب) البكتين (ج) السليلوز (د) الأصماغ

٣- يُقضى على بكتيريا السل عند درجة حرارة (٧١,٧°س) ولمدة:

(أ) (٣٠) دقيقة (ب) (١٥) دقيقة (ج) (١٥) ثانية (د) (١٣) دقيقة

٤- الرطوبة النسبية الملائمة في مخازن حفظ البصل الجاف عند درجة الحرارة المثلى هي:

(أ) (٩٠%) (ب) (٧٥%) (ج) (٩٥%) (د) (٨٥%)

٥- جميع المظاهر العامة الآتية تدل على انتهاء عملية التخليل عدا:

(أ) خلو الثمار من السكريات القابلة للتخمر

(ب) بقاء الطعم الأصلي للثمار

(ج) تحول لون الثمار المخللة من الأخضر إلى الأخضر المصفر

(د) ازدياد شفافية الثمار عند التقطيع

٦- من العيوب التي تظهر على الثمار المخللة عند استخدام ماء يحوي على نسب قليلة من الحديد والجبس:

(أ) انتفاخ المخلات (ب) اسوداد المخلات (ج) ليونة المخلات (د) لزوجة المخلات

٧- العملية التي تحفظ بها الأغذية بإضافة السكر لرفع نسبة المواد الصلبة إلى (٦٥%) أو أكثر هي:

(أ) التجفيد (ب) التعلب (ج) التجفيف (د) التركيز

٨- الانتفاخ الذي يتميز ببروز أحد طرفي العبوة دون الطرف الآخر، ويختفي عند الضغط عليه من الطرف الأول،

ويبرز من الطرف الآخر للعبوة هو:

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

٩- العبوات التي تلامس الغذاء بصورة مباشرة يطلق عليها مصطلح العبوات:

(أ) الثانوية (ب) الأولية (ج) المرنة (د) المتعددة الطبقات

يتبع الصفحة الثانية

الصفحة الثانية

١٠- يعبأ الخل في زجاجات تُملاً تماماً، ثم تقفل وتبستر على درجة حرارة تُقدَّر بـ:

- (أ) (٢٢-٣٠°س) لمدة (٣٠) ثانية
 (ب) (٦٠-٧٠°س) لمدة (٣٠) ثانية
 (ج) (٢٢-٣٠°س) لمدة (٣٠) دقيقة
 (د) (٦٠-٧٠°س) لمدة (٣٠) دقيقة

١١- خطوات صناعة عصير الفاكهة تبدأ باختيار المادة الخام الأولية ثم:

- (أ) الفرز، والغسيل، والهرس، والتجهيز، والعصر
 (ب) الغسيل، والفرز، والتجهيز، والهرس، والعصر
 (ج) الفرز، والغسيل، والتجهيز، والهرس، والعصر
 (د) الغسيل، والفرز، والهرس، والتجهيز، والعصر

١٢- ينشأ عيب ترسب بعض المواد الصلبة أو وجود عكارة في المياه الغازية بسبب:

(أ) ارتفاع درجة الحرارة في أثناء التخزين والنقل (ب) استعمال غاز ثاني أكسيد الكربون النقي

(ج) استعمال غاز ثاني أكسيد الكربون غير النقي (د) نشاط الإنزيمات والأحياء المجهرية

١٣- إذا كان لديك (٥٠) كغم من السكر يُراد إضافتها إلى ثمار فاكهة مُجهزة لصناعة المربى، فكم غراماً يلزم من حمض الستريك؟

- (أ) (٢٥٠ - ١٠٠) غم (ب) (٥٠) غم (ج) (٣٠٠) غم (د) (٥٠٠ - ٣٥٠) غم

١٤- من المواد التي لا تدخل في تركيب الشراب الأساسي للمياه الغازية:

- (أ) السكر (ب) ثاني أكسيد الكربون (ج) حمض الترتريك (د) مواد ملبدة ومعكرة

١٥- طول مدة التسخين وأكسدة مكونات الثمار وتأثرها بالحرارة عند صناعة المربى يسبب:

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

١٦- تتراوح نسبة الرطوبة المناسبة لتخزين وحفظ البقوليات بين:

- (أ) (٣٠-١٠) % (ب) (١٠-٥) % (ج) (١٣-١٤) % (د) (٤٠-٥٠) %

١٧- العملية التي تحدث تغيرات كيميائية في المواد الكربوهيدراتية تحت ظروف خاصة بفعل الأحياء المجهرية أو إنزيماتها، سواء في وجود الهواء أو عدم وجوده هي:

- (أ) التجفيف (ب) التركيز (ج) التخمرات (د) التجميد

١٨- الفترة الزمنية التي تسبب تلف لحوم الأسماك الطازجة عند نقلها بالتبريد باستخدام الثلج المجروش هي:

- (أ) ثلاثة أيام (ب) خمسة أيام (ج) يومان (د) يوم واحد

١٩- من التفاعلات التي لا تحدث للمادة الغذائية:

- (أ) الأكسدة (ب) فقدان فيتامين ج (ج) فقدان فيتامين د (د) التزنخ

• أجب بكلمة (نعم) أو (لا) أمام كل فقرة من (٢٠-٢٥):

٢٠- تدخل السكريات الأحادية والثنائية في صناعة الألبان المتخمرة. (أ) نعم (ب) لا

٢١- يُسلق البصل سلقاً خفيفاً لمدة (١-٣) دقائق من أجل تجفيفه. (أ) نعم (ب) لا

٢٢- تذبذب درجة حرارة المجمدات وتذويب المادة الغذائية وإعادة تجميدها يؤدي إلى وقف عمل الإنزيمات في الأغذية.

(أ) نعم (ب) لا

٢٣- تُحفظ الفاصولياء مبردة على درجة حرارة (٠°س). (أ) نعم (ب) لا

يتبع الصفحة الثالثة ...

الصفحة الثالثة

٢٤- يمتاز العصير المحفوظ بطريقة التجميد بطول مدة الحفظ، واحتفاظه بصفاته ومكوناته الطبيعية جميعها.

(أ) نعم (ب) لا

٢٥- تُساعد خطوة إزالة الهواء على منع ترسيب المواد العالقة في العصير في أثناء التخزين.

(أ) نعم (ب) لا

٢٦- تُقدر نسبة إنتاج الحليب من الضأن من إجمالي إنتاج الحليب في الوطن العربي بـ:

(أ) ١٦% (ب) ٧١% (ج) ١٢% (د) ٧٥%

٢٧- يبقى الإفراز اللبني لما بعد الولادة مباشرة ولفترة:

(أ) ثلاثة أيام (ب) خمسة أيام (ج) يوم واحد فقط (د) سبعة أيام

٢٨- تُقدر نسبة الجلوبيولين في بروتينات الشرش:

(أ) ١٨% (ب) ٨٢% (ج) ١,٢ - ٦,٥% (د) ٠,٧% (٠,٧%)

٢٩- مقدار المقاومة التي تبديها السوائل تجاه سريانها، ويُقاس بوحدة السانتيموز تعني:

(أ) المستحلب (ب) التخرثر (ج) اللزوجة (د) معامل الانكسار

٣٠- عند بسترة الحليب الطازج، يُسخن الحليب على درجة حرارة (٧٧°س) ومدة زمنية تُقدر بـ:

(أ) ثانية واحدة (ب) ٣٠ دقيقة (ج) ٠,٥ ثانية (د) ١٥ ثانية

٣١- من العوامل التي لا تؤثر في طعم الحليب:

(أ) تغذية الحيوان (ب) الأحياء المجهرية (ج) سلالة الحيوان (د) المعاملات الحرارية

٣٢- أحد الفيتامينات الآتية يتوافر بنسبة ضئيلة جداً في الحليب:

(أ) ب (B) (ب) د (D) (ج) أ (A) (د) ج (C)

٣٣- يُقاس معامل انكسار الحليب بوساطة جهاز:

(أ) اللاكتروميتر (ب) الرفراكتوميتر (ج) فسك (Fisk) (د) (PH-meter)

٣٤- في جهاز البسترة السريعة للحليب الجزء الذي يخزن فيه الحليب على درجة حرارة (٧٧°س) مدة لا تقل عن (١٥)

ثانية هو:

(أ) وحدة التسخين الابتدائي (ب) وحدة التبريد (ج) أنبوب الحجز (د) وحدة التسخين النهائي

٣٥- من الشروط القياسية لتصنيع الحليب المعقم أن تكون نسبة الدسم في الحليب المعقم منزوع الدسم جزئياً كحد أدنى بين:

(أ) ٠,٥% (ب) ٨,٢ - ٨,٧٥% (ج) ٣-٥% (د) ١-٢%

٣٦- من العيوب التي تظهر أحياناً في اللبن الرائب بسبب عدم توازن الأملاح في الحليب المستخدم:

(أ) القوام الثقيل (ب) انفصال الشرش (ج) القوام الضعيف (د) زيادة الحموضة

٣٧- عند تحضين الحليب على درجة حرارة أقل من (٢٠°س) في صناعة اللبن المخيض يظهر أحد العيوب الآتية:

(أ) الطعم الباهت (الخفيف) (ب) الطعم اللاذع (ج) القوام الضعيف (د) انفصال الشرش

يتبع الصفحة الرابعة

الصفحة الرابعة

٣٨- جميع الحالات الآتية تسبب تزنخ السمن عدا:

- (أ) وضع السمن في عبوات زجاجية شفافة
(ج) حفظ السمن على درجة حرارة (١٠-١٥°س)
٣٩- يظهر الطعم المطبوخ في الزبدة بسبب:

- (أ) زيادة العجن والعصر
(ج) المبالغة في غسيل الزبدة
٤٠- المنتج النهائي لعملية التجبن الحمضي في أثناء تصنيع الجبن هو:

- (أ) لاكتات الكالسيوم
(ج) لاكتات الكالسيوم + كازين
٤١- جميع الأهداف الآتية يحققها إضافة البادئ إلى الحليب عند صناعة الجبن عدا:

- (أ) تسهيل عملية انفصال الشرش
(ج) تسهيل عملية التجبن
٤٢- جميع العيوب الآتية تظهر عند استخدام طريقة الجاذبية الأرضية (الترقيد) في تصنيع القشدة عدا:
- (أ) ارتفاع حموضة القشدة الناتجة
(ج) التكلفة العالية

٤٣- يحدث عيب القوام الثقيل في اللبن الرائب نتيجة:

- (أ) انخفاض درجة التحضين
(ج) عدم توازن الأملاح في الحليب المستخدم
٤٤- من أنواع الحليب التي لا ينتج اللبن الرائب الكفير حليب:
- (أ) الأبقار (ب) الخيول (ج) الماعز (د) الضأن

● أجب بكلمة (نعم) أو (لا) أمام كل فقرة من (٤٥-٥٠):

- ٤٥- من الشروط القياسية لإنتاج الجمد البلدي أن تكون نسبة الدهن مرتفعة في الجمد. (أ) نعم (ب) لا
٤٦- من الحلول والمقترحات لزيادة إنتاج الحليب الطازج محلياً زيادة إنتاج المحاصيل العلفية محلياً. (أ) نعم (ب) لا

٤٧- تحقق صناعة الألبان مجموعة من الأغراض منها تقليل الكميات التي تفسد بسبب استخدام طرق تصنيع حديثة. (أ) نعم (ب) لا

٤٨- يُعدّ اختبار الوزن النوعي للحليب في مصانع الألبان من أشهر الاختبارات المستخدمة في فحص غشّ الحليب. (أ) نعم (ب) لا

٤٩- تكمن أهمية فحص العدّ الكلي للأحياء المجهرية في تحديد جودة الحليب وسلامة الحيوان. (أ) نعم (ب) لا

٥٠- تصنع اللبننة من اللبن الرائب بعد تخليصها من نسبة من المصل تتراوح بين (٢٢-٢٦%). (أ) نعم (ب) لا

﴿ انتهت الأسئلة ﴾