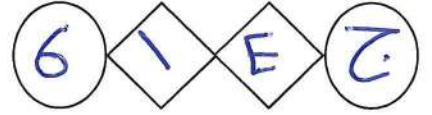


الطلبة النظاميون  
لعام ٢٠١٩/٢٠٢٠



إدارة الامتحانات والاختبارات  
قسم الامتحانات العامة

## امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠٢٠ / التكميلي

المبحث : العلوم المهنية الخاصة/التصنيع الغذائي المنزلي  
الفرع: الاقتصاد المنزلي  
اسم الطالب:  
رقم المبحث: 365  
وثيقة محمية/محدود)  
مدة الامتحان: ٠٠ د ٢ س  
اليوم والتاريخ: الاثنين ٢٠٢١/١/١١  
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 (٦).

١- تحتوي الخضراوات والفواكه على كربوهيدرات غير قابلة للهضم والتي تشمل على المواد البكتينية والسليلوز والهيمي سليلوز وتُعرف بمجملها بـ:

(أ) السكريات الأحادية (ب) الصبغات (ج) الألياف الغذائية (د) الحموض العضوية

٢- من مكونات الخضراوات والفواكه الذي يُعد وسطاً لإذابة كثير من المكونات كالأملح والسكر ويُكسب الثمار خاصية الغضاضة والطزاجة:

(أ) الكربوهيدرات (ب) الماء (ج) الفيتامينات (د) الدهون

٣- من الثمار عالية المحتوى من البكتين:

(أ) التين (ب) القرع (ج) الجزر (د) السفرجل

٤- العائلة التي تتبعها نباتات البطيخ والشمام:

(أ) الحمضيات (ب) التفاحيات (ج) القرعيات (د) اللوزيات

٥- العنصر المعدني الذي يكثر وجوده متحداً مع البكتين بين جدران الخلايا النباتية مما يسهم في صلابة قوام الثمار هو:

(أ) الكالسيوم (ب) المغنيسيوم (ج) البوتاسيوم (د) الحديد

٦- الصبغة التي تعطي ثمار البندورة والبطيخ اللون الأحمر هي:

(أ) الكاروتين (ب) الأنثوسيانين (ج) الكلوروفيل (د) اللايكوبين

٧- تكمن أهمية الحموض العضوية الموجودة في الخضراوات والفواكه بأنها تسهم في:

(أ) إعطاء الصلابة والقوام للثمار (ب) تحليل مكونات الخضراوات والفواكه وتسريع فسادها

(ج) إعطاء الطعم الحلو للثمار (د) المحافظة على اللون بمنع الاسمرار الإنزيمي

٨- يُصنّف نبات اللفت بحسب جزء النبات المأخوذ منه إلى:

(أ) الأبصال (ب) الجذور (ج) الدرنات (د) الثمار

يتبع الصفحة الثانية ....

## الصفحة الثانية

٩- النبات الذي يمتاز باحتوائه على مركبات الكبريت الطيارة:

(أ) البصل (ب) البطاطا (ج) الملوخية (د) الفلفل الحار

١٠- يؤدي خفض الأكسجين وزيادة محتوى ثاني أكسيد الكربون في هواء المخزن عند خزن الخضراوات والفواكه إلى:

(أ) جفاف السطح الخارجي للثمار (ب) تعفن الثمار  
(ج) تقليل سرعة التنفس (د) نمو الحشرات

١١- من الأمور الواجب مراعاتها عند تخزين الخضراوات والفواكه:

(أ) وضع الخضراوات في المكان المخصص لها بالثلاجة  
(ب) تخزين البازيلاء والفاصولياء في الثلاجة بعد تقشيرها  
(ج) حفظ الخضراوات والفواكه لفترات طويلة في أكياس بلاستيكية محكمة الغلق  
(د) حفظ الخضراوات والفواكه في رطوبة نسبية تتراوح بين (١٠ - ٢٠) %

١٢- في أثناء عملية تنفس الثمار ينطلق جزء كبير من الطاقة على شكل حرارة تُعرف بـ:

(أ) الحرارة الكامنة (ب) الحرارة الحيوية (ج) حرارة التبريد (د) حرارة التجميد

١٣- من الثمار عالية المحتوى من الدهون:

(أ) الجزر (ب) الفرولة (ج) القرع (د) الأفوكادو

١٤- الإجراء المتبع لتجنب تكوين مادة السولانين السامة في البطاطا عند حفظها هو:

(أ) حفظها معرضة للضوء (ب) حفظها بعيدة عن الضوء  
(ج) حفظها مبردة في الثلاجة (د) معاملة بمحاليل قلوية قبل حفظها

١٥- الطعم القابض للبلح والتفاح غير الناضج ناتج عن:

(أ) احتواء الثمار على مادة التانينات (ب) تكوّن مادة كبريتيد الهيدروجين  
(ج) الاسمرار الإنزيمي للثمار (د) تكوّن الصبغات في الثمار

١٦- طريقة حفظ الأغذية التي تعتمد على خفض درجة حرارة المادة الغذائية لدرجة حرارة أعلى من درجة انجمادها هي:

(أ) التجفيف (ب) التجميد (ج) التبريد (د) التخليل

١٧- من المعاملات التي يحتاجها بعض أنواع الخضراوات والفواكه قبل حفظها بالتجميد:

(أ) الكبريتة (ب) السلق الخفيف (ج) التملح (د) المعاملة بالمحاليل القلوية

١٨- سبب حدوث مشكلة جفاف سطح الخضراوات المجمدة هو:

(أ) ارتفاع درجة حرارة المجمدة (ب) سوء التغليف  
(ج) عدم كفاية مدة السلق (د) إذابة الجليد وإعادة التجميد

١٩- من أسباب انكماش مخلل الخيار:

(أ) نقص الحموضة بسبب عدم تكونها بكميات كافية (ب) التخليل في مكان بارد  
(ج) عدم التخلص من زهرات الخيار (د) التركيز العالي للمحلول الملحي

يتبع الصفحة الثالثة ....

## الصفحة الثالثة

٢٠- للإسراع في عملية التخليل يمكن إضافة:

(أ) قليل من السكر (ب) الثوم المهروس (ج) أوراق العنب (د) كلوريد الكالسيوم

٢١- أكثر الفيتامينات تعرضاً للفقد في أثناء التجفيف هو فيتامين:

(أ) (أ) (ب) (ب) (ج) (ج) (د) (د) (ج)

٢٢- الهدف من إجراء عملية الكبرتة للثمار قبل تجفيفها:

(أ) الحفاظ على لون الثمار ومنع أكسدها (ب) إزالة الطبقة الشمعية للثمار

(ج) تحويل لون الثمار إلى اللون البني (د) منع امتصاص الروائح الغريبة

٢٣- من مزايا التجفيف الشمسي الطبيعي:

(أ) إمكانية التحكم في درجة الحرارة (ب) لا تحتاج إلى أجهزة ومعدات

(ج) تتطلب خبرة عالية (د) تعتمد على الظروف المناخية

٢٤- عملية حفظ الأغذية التي ينجم عنها إزالة جزء من الماء الموجود في المادة الغذائية وليس كله وتُعدّ مرحلة من

مراحل تجفيف الأغذية السائلة هي:

(أ) التجميد (ب) التخليل (ج) التركيز (د) التبريد

٢٥- يتوقف نمو معظم الخمائر عندما يصل تركيز السكر في المادة الغذائية إلى:

(أ) (٧٠%) (ب) (٤٠%) (ج) (٥٠%) (د) (٢٠%)

٢٦- تتراوح أفضل درجة حرارة لتخليل الخضراوات بين:

(أ) (٦٠-٧٠) س (ب) (٢٥-٣٠) س (ج) (٥-١٠) س (د) (٨٠-٩٠) س

٢٧- السكر الذي يعد الأفضل لعمل المرببات هو سكر:

(أ) اللاكتوز (ب) المائدة (السكروز) (ج) الفركتوز (د) المالتوز

٢٨- المكون الذي يستخدم في إنتاج الأغذية المحفوظة بالسكر ويمنع تبلور السكر في أثناء الخزن هو:

(أ) الحمض (ب) السكر (ج) المواد البكتينية (د) اللجنين

٢٩- الهدف من قلب مرطبات المري بعد تعبئتها وتغطيتها مدة من الزمن قرابة (١٠) دقائق:

(أ) الحصول على القوام المتماسك للمري

(ب) تكوّن اللون المميز للمنتج

(ج) تعقيم الغطاء

(د) الحصول على الطعم المتكامل

يتبع الصفحة الرابعة ....

## الصفحة الرابعة

٣٠- خطوات إعداد الجلي على الترتيب:

- (أ) إضافة البكتين والسكر والحامض، استخلاص العصير، ترشيح العصير، الطبخ والتركيز  
 (ب) استخلاص العصير، ترشيح العصير، إضافة البكتين والسكر والحامض، الطبخ والتركيز  
 (ج) استخلاص العصير، الطبخ والتركيز، ترشيح العصير، إضافة البكتين والسكر والحامض  
 (د) استخلاص العصير، إضافة البكتين والسكر والحامض، الطبخ والتركيز، ترشيح العصير

٣١- من مواصفات شراب الفواكه عالي الجودة:

- (أ) احتواء المنتج على بلورات سكرية  
 (ب) احتواء المنتج على بذور الفاكهة المصنع منها وقشورها  
 (ج) القوام الجيلاتيني المتماسك  
 (د) تجانس قوامه ووضوح طعمه ورائحته ولون الفاكهة المصنع منها

٣٢- من أسباب النكهة الضعيفة في شراب الفاكهة:

- (أ) كمية السكر عالية (ب) كمية السكر قليلة (ج) التعبئة الباردة (د) العبوات غير معقمة

٣٣- الإنزيم الذي ينقل الأكسجين الحرّ في الحليب إلى بعض المركبات العضوية ويؤكسدها:

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

٣٤- المادة الكربوهيدراتية الرئيسة في الحليب والتي تُعطي الحليب مذاقه الحلو:

- (أ) سكر السكروز (ب) سكر اللاكتوز (ج) السليولوز (د) البكتين

٣٥- البروتين المميّز للحليب والذي يُمثّل قرابة (٨٢%) من بروتينات الحليب الكلية هو:

- (أ) حمض الزيد (ب) الألبومين (ج) الكازين (د) فوسفات الكالسيوم

٣٦- تعرف خلاصة المعدة الرابعة للحيوانات المجترّة الرضيعة والتي تحتوي على إنزيم الرنين وتستعمل في تجبن الحليب بـ:

- (أ) البادئ (ب) الأملاح المعدنية (ج) الليسيثين (د) المنفحة

٣٧- يدلّ انخفاض الوزن النوعي لحليب الأبقار عن (١,٠٢٨) على:

- (أ) إضافة النشا للحليب (ب) إضافة الماء للحليب  
 (ج) ارتفاع حموضة الحليب (د) إضافة مواد حافظة للحليب

٣٨- يمكن تجنب تكون الطبقة السطحية المتماسكة الناتجة من اتحاد بروتينات الشرش وقسم من الكازين عند غلي

الحليب عن طريق:

- (أ) التحريك المستمر في أثناء غلي الحليب وتبريده (ب) التبريد السريع للحليب بعد غليه  
 (ج) إطالة مدة غليان الحليب (د) تصفية الحليب قبل معاملته حراريًا

يتبع الصفحة الخامسة ....

## الصفحة الخامسة

٣٩- تهدف عملية بسترة الحليب إلى القضاء على الكائنات الحية الدقيقة الممرضة جميعها والكائنات الحية غير الممرضة الموجودة في الحليب بنسبة:

(أ) ٨٩% أو أقل (ب) ٩٩% أو أكثر (ج) ٤٩% أو أقل (د) ١٩٠% أو أكثر

٤٠- من الاشتراطات القياسية للحليب الخام عالي الجودة أن:

(أ) يكون ناتجاً من حلب أنواع مختلفة من الحيوانات الحلوبة  
(ب) يحتوي على اللبأ (السرسوب)

(ج) يكون طبيعياً في طعمه وقوامه ولونه ورائحته

(د) يسمح بنزع أو إضافة أي مادة من مكوناته

٤١- يمتاز الحليب المعقم بأنه غير قابل للتلف في ظروف التخزين الاعتيادية حيث تصل صلاحيته للاستهلاك دون تبريد إلى:

(أ) ٣ أيام (ب) ٣ أسابيع (ج) شهراً واحداً (د) ٦ أشهر أو أكثر

٤٢- من الخصائص التي يتميز بها الحليب المجتس:

(أ) طعمه غير الدسم

(ب) ظهوره بلون أكثر بياضاً من الحليب الخام

(ج) بطيء الترتخ

(د) ارتفاع حموضته

٤٣- الحمض الذي تعود إليه النكهة المميزة والطعم الحمضي للبن الرائب أساساً:

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

٤٤- يؤدي وجود مضادات حيوية في الحليب المستخدم لتصنيع اللبن الرائب إلى:

(أ) انفصال الشرش في اللبن الرائب

(ب) زيادة حموضة اللبن الرائب

(ج) الخثرة الضعيفة للبن الرائب

(د) تشكّل الغازات في اللبن الرائب

٤٥- المدّة القصوى لصلاحية اللبنة العادية (الطرية):

(أ) (٣) أيام (ب) (١٥) يوماً (ج) (٦) أشهر (د) (٩) أشهر

٤٦- من منتجات الألبان الذي يمكن حفظه لفترة طويلة في ظروف التخزين العادية:

(أ) اللبن الرائب (ب) اللبن المخيض (ج) الجميد (د) اللبنة العادية (الطرية)

٤٧- الشكل الذي يحفظ به الكشك الأخضر:

(أ) قطع صغيرة جافة

(ب) يوضع بالزيت ويؤكل طازجاً طرياً

(ج) مطحون

(د) أقراص جافة تشبه الجميد

يتبع الصفحة السادسة ....

## الصفحة السادسة

٤٨- سبب ظهور الطعم الخمائري الكحولي في اللبنة هو:

(أ) تعريض اللبنة للتبريد

(ب) عدم الخلط والعجن الجيد

(ج) استعمال لبن رائب غير متجانس

(د) نشاط الخمائر

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

تُعرف بـ:

(أ) البادئ

(ب) المنفحة

(ج) اللبأ

(د) القشدة

٥٠- من صفات الجميد عالي الجودة:

(أ) ارتفاع نسبة الدهن فيه

(ب) السماح بإضافة المواد المضافة مثل النشا والدقيق

(ج) خلوه من الشوائب كالقش والشعر والتراب

(د) ارتفاع نسبة الرطوبة فيه إلى ٤٠% من وزن الجميد الجاف

﴿ انتهت الأسئلة ﴾

تم تحميل هذا الملف من موقع الأوائل التعليمي

www.awa2el.net