

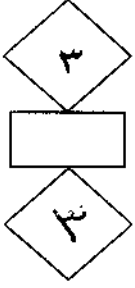


إدارة الامتحانات والاختبارات

قسم الامتحانات العامة



طلبة الدراسة الخاصة



امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠٢٠ / التكميلي

(وثيقة محمية/محمود)

المبحث : العلوم المهنية الخاصة/التصنيع الغذائي المنزلي/الورقة الثانية (ف٢) (م٤) مدة الامتحان: ١٠٠ د
 الفرع: الاقتصاد المنزلي رقم المبحث: 367 اليوم والتاريخ: الاثنين ٢٠٢١/١/١١
 اسم الطالب: 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 (٢٥)، وعدد الصفحات (٣).

- ١- المادة الكربوهيدراتية الرئيسة في الحليب والتي تعطي للحليب مذاقه الحلو هي:
 - (أ) الكازين
 - (ب) الألبومين
 - (ج) سكر اللاكتوز
 - (د) سكر الفركتوز
- ٢- الفيتامين الذي يعطي اللون الأصفر المخضر المميز لشرش الحليب هو فيتامين:
 - (أ) (أ)
 - (ب) (ب)
 - (ج) (ج)
 - (د) (د)
 - (هـ) (هـ)
- ٣- يظهر الطعم المطبوخ في الحليب نتيجة لـ:
 - (أ) تلوث الحليب ببعض أنواع البكتيريا
 - (ب) وجود المركبات المتطايرة والدهون قصيرة السلسلة
 - (ج) تسخين الحليب إلى درجة حرارة مرتفعة
 - (د) تأثير الحليب بالروائح الموجودة في أماكن الحلابة
- ٤- يقدر الوزن النوعي للحليب بوساطة:
 - (أ) مكثاف الحليب
 - (ب) الرفراكتوميتر
 - (ج) ميزان الحرارة
 - (د) السالوميتر
- ٥- من أخطر الأمراض المنقولة من الحليب ومنتجاته وهي من الأمراض المشتركة بين الإنسان والحيوان:
 - (أ) الحمى القرمزية
 - (ب) الحمى المالطية
 - (ج) الكوليرا
 - (د) التيفوئيد
- ٦- يؤدي تغير التركيب الطبيعي للكازين عند غلي الحليب إلى:
 - (أ) ظهور الطعم الكبريتي في الحليب
 - (ب) تغير لون الحليب إلى اللون الداكن
 - (ج) تأخر عمليات التخثر بإنزيمات المنفحة
 - (د) إعطاء الطعم الدسم للحليب
- ٧- الحليب الذي يمتاز بسهولة تناوله وتخزينه ولا يحتاج إلى تبريد عند حفظه هو الحليب:
 - (أ) الخام (الطازج)
 - (ب) المعقم
 - (ج) المبستر
 - (د) المغلي
- ٨- الحليب الذي تصل نسبة الرطوبة فيه إلى (٤%) والمدعم بالفيتامينات والأملاح المعدنية هو الحليب:
 - (أ) المجفف
 - (ب) المجنس
 - (ج) المبخر (المكثف)
 - (د) الطازج (الخام)

يتبع الصفحة الثانية

الصفحة الثانية

٩- عند تصنيع اللبن الرائب يضاف البادئ بنسبة:

(أ) (٣-٢) % (ب) (٢٠-٣٠) % (ج) (٦-٨) % (د) (٦٠-٨٠) %

١٠- يؤدي استعمال أوانٍ غير نظيفة عند تصنيع اللبن الرائب إلى:

(أ) انفصال الشرش
(ب) زيادة الحموضة
(ج) الخثرة الضعيفة
(د) تشكّل الغازات

١١- سبب انتفاخ عبوة اللبنة هو:

(أ) تعريض اللبنة للتبريد
(ب) زيادة كمية الملح المضاف
(ج) التلوث بالخمائر
(د) استعمال لبن رائب غير متجانس

١٢- المدة القصوى لصلاحية اللبنة العادية (الطرية) تصل إلى:

(أ) (٣) أيام (ب) (١٥) يومًا (ج) (٣) أشهر (د) (٦) أشهر

١٣- مدة صلاحية اللبن المخيض المحفوظ مبردًا لا تزيد على:

(أ) (٣) أيام (ب) (١٠) أيام (ج) (٣) أسابيع (د) (٩) أسابيع

١٤- من الأمثلة على الأجبان المصنوعة من الشرش:

(أ) الجبن النابلسي (ب) الجبن الأريش (ج) جبن فيتا اليوناني (د) جبن التشدر

١٥- الأجبان التي يضاف في أثناء صناعتها بادئ يحتوي بكتيريا حمض اللاكتيك ويضاف أيضًا أنزيم الرنين تسمى:

(أ) الأجبان المتخمرة (ب) الأجبان غير المتخمرة

(ج) الأجبان المحفوظة بالمحاليل الملحية (د) أجبان الشرش

١٦- تؤدي إضافة المنفحة بكميات كبيرة عند تصنيع الجبن إلى:

(أ) المرارة في طعم الجبن (ب) الطعم المترنخ للجبن

(ج) إصفرار السطح الخارجي للجبن (د) القوام الطري للجبن

١٧- سبب عيوب التفتت والرخاوة والقوام الرملي التي قد تظهر في تصنيع الزيد هو:

(أ) تلوث الحليب (ب) وجود الشوائب في الحليب

(ج) زيادة العجن (د) استعمال بادئ شديد الحموضة

١٨- تُسمى أثقل مكونات الحليب الناتجة عند فرز الحليب بالفرازات الميكانيكية (الفراز ذو الأقماع):

(أ) القشدة (ب) الحليب الفرز (ج) نفايات الفراز (د) اللبن المخيض

١٩- من منتجات الألبان الذي يمكن حفظه على درجة حرارة الغرفة لفترة طويلة:

(أ) القشدة (ب) الزيد (ج) السمن الحيواني (د) اللبن الرائب

٢٠- تضاف مضادات الأكسدة في أثناء تخزين السمن لـ:

(أ) المحافظة على قوام السمن (ب) تقليل ترنخ الدهن في أثناء التخزين

(ج) إعطاء الطعم الحمضي للسمن (د) إعطاء اللون الأصفر للسمن

يتبع الصفحة الثالثة

الصفحة الثالثة

٢١- الطرائق التي يمكن بها إنتاج الزبد:

- (أ) البلدية، الخضاض، المستمرة
 (ب) البلدية، الجاذبية الأرضية، المستمرة
 (ج) الخضاض، الفرازات الميكانيكية، الجاذبية الأرضية
 (د) الخضاض، المستمرة، الفرازات الميكانيكية

٢٢- من مواصفات الجبنة النابلسية المغلية عالية الجودة:

- (أ) عدم زيادة الحموضة فيها عن ٨% مقدرة كحمض لاكتيك
 (ب) القوام الإسفنجي للجبنة ووجود الفراغات فيها
 (ج) خلوها من طبقة انفصال الشرش
 (د) خلوها من الشوائب والأحياء الدقيقة الممرضة

٢٣- الخطوات الرئيسة في إنتاج الأجبان على الترتيب هي:

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

٢٤- أحد منتجات الألبان الشعبية المنتشرة في بلاد الشام يُستخدم فيه جريش القمح أو البرغل مع اللبن عند تصنيعه هو:

- (أ) السمن (ب) الكشك (ج) الجميد (د) الزبد

٢٥- منتج لبني مصنوع من الحليب المتخمر بعد نزع معظم الدسم بالخض وفصل ما تبقى منه وتجفيفه بالطرق الطبيعية

والمضاف إليه ملح الطعام هو:

- (أ) الجميد (ب) اللبن (ج) الزبد (د) السمن

﴿ انتهت الأسئلة ﴾