



إدارة الامتحانات والاختبارات
قسم الامتحانات العامة

امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠٢١

س د
٤٥

(وثيقة محمية/محمود)

مدة الامتحان: ٤٥
اليوم والتاريخ: الخميس ٢٠٢١/٧/٨
رقم الجلوس:

المبحث: الصناعات الزراعية/ ف١/ م٣ (خطة ٢٠١٨ فما قبل)
الفرع: الزراعي
رقم المبحث: ٣٧٢
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 بأن عدد الفقرات (٢٥)، وعدد الصفحات (٢).

- ١- لمواجهة احتياجات المواطنين من الأغذية في الظروف الحرجة أو الطارئة لأسباب مختلفة يلجأ إلى:
 - (أ) تحليل الأغذية
 - (ب) حفظ الأغذية
 - (ج) تصنيع الأغذية
 - (د) فحص الأغذية
- ٢- العلم الذي يهتم بدراسة بكتيريا ستربتوكوكس لاكتيس المستخدمة في تصنيع الأغذية كصناعة الرائب هو:
 - (أ) الأحياء المجهرية
 - (ب) الوراثة
 - (ج) الاقتصاد
 - (د) الفيزياء
- ٣- مكون غذائي واسع الانتشار في الطبيعة، ويدخل في الصناعات الغذائية للقيام بأدوار عديدة كصناعة الألبان، وتكثيف قوام الأغذية، وغيرها يُعرف بـ:
 - (أ) السكريات الأحادية
 - (ب) البكتين
 - (ج) الكربوهيدرات
 - (د) البروتينات
- ٤- إشباع الروابط الكيميائية في الأحماض الدهنية غير المشبعة، يُقصد بها:
 - (أ) التزنج الأوكسيدي
 - (ب) تزنخ الزيت
 - (ج) تصبن الزيت
 - (د) هدرجة الزيت
- ٥- من المعاملات الحرارية التي ترفع درجة حرارة أجزاء المادة الغذائية جميعها لدرجة حرارة تصل إلى (٩٩°س):
 - (أ) التعقيم
 - (ب) البسترة
 - (ج) التعقيم التجاري
 - (د) السلق
- ٦- جميع طرق حفظ الأغذية الآتية تُستخدم فيها الحرارة عدا:
 - (أ) التركيز
 - (ب) السلق
 - (ج) البسترة
 - (د) التعليب
- ٧- من متطلبات التبريد الجيد عند حفظ الأغذية بطريقة التبريد:
 - (أ) نوع المادة الغذائية
 - (ب) كمية المادة الغذائية
 - (ج) الإضاءة والأشعة
 - (د) حجم العبوات الغذائية
- ٨- التخزين بالتجميد وهو التخزين على درجات حرارة تحافظ على الغذاء في صورة مجمدة وعادة ما يتم التخزين بالتجميد الجيد على درجة حرارة تُقدر بـ:
 - (أ) -٧°س
 - (ب) -١٨°س
 - (ج) -٢°س
 - (د) -١٥°س
- ٩- تتراوح الرطوبة النسبية المثلى لتخزين ثمار التفاح بالتبريد بين:
 - (أ) (٨٥-٩٠%)
 - (ب) (٩٥-٩٠%)
 - (ج) (٨٥-٨٠%)
 - (د) (٦٥-٧٠%)
- ١٠- جميع المواد الغذائية الآتية أنسب درجة حرارة تخزين بالتبريد لها (صفر°س) عدا:
 - (أ) الفاصولياء
 - (ب) اللحم
 - (ج) البندورة
 - (د) الموز الأخضر
- ١١- تُمثل الصيغة الكيميائية "CH₃CHOHCOOH" أحد الأحماض الآتية:
 - (أ) الخليك
 - (ب) اللاكتيك
 - (ج) المالك
 - (د) الستريك
- ١٢- لإنجاح عملية التخليل يُفضل إضافة القليل من السكر (١%) من المحلول الملحي وخاصة للثمار الفقيرة في السكريات من أجل:
 - (أ) زيادة نسبة الحامض
 - (ب) تشجيع بكتيريا حمض الخليك
 - (ج) عدم السماح بطبقة فطر الميكودرما بالنمو
 - (د) رفع حلاوة الثمار المخضلة

يتبع الصفحة الثانية ...

الصفحة الثانية

- ١٣- من عيوب المخلاتات التي تنشأ من تكون كبريتيد الهيدروجين من قبل البكتيريا واتحاده مع الحديد في الماء:
 (أ) ليونة المخلاتات (ب) انتفاخ المخلاتات (ج) لزوجة المخلاتات (د) اسوداد المخلاتات
- ١٤- من عيوب التجميد التي تنشأ من زيادة تبخر الماء من المواد الغذائية ويتبعها بقع سوداء أو محمرة على سطح الأغذية:
 (أ) حرق التجميد (ب) التغيرات التأكسدية (ج) التلف الإنزيمي (د) الأحياء المجهرية
- ١٥- المسبب في فساد الخل الناتج عن ظهور رائحة غير مرغوبة وظهور العكارة هو:
 (أ) ديدان الخل (ب) بكتيريا حمض اللاكتيك (ج) نصابة الخل (د) الميكودرما
- ١٦- الوسيلة الوحيدة لحفظ المادة الغذائية والتي تؤدي إلى عدم تغير الحجم وصفات المادة الغذائية الحسية كاللون والنكهة والقوام هي :
 (أ) التجميد (ب) التجفيد (ج) التجفيف (د) التبريد
- ١٧- الخطوات الرئيسية لحفظ الأغذية بالتعليب على الترتيب بعد عملية إضافة المحلول السكري والملحي هي:
 (أ) التسخين الابتدائي والقفل المزدوج والتعقيم والتبريد المفاجئ والتخزين
 (ب) القفل المزدوج والتسخين الابتدائي والتعقيم والتخزين
 (ج) التسخين الابتدائي والقفل المزدوج والتعقيم والتخزين
 (د) التسخين الابتدائي والقفل المزدوج والتبريد المفاجئ والتخزين
- ١٨- من انتفاخات معلبات الأغذية التي لا يبدو على العبوة فيها أي انتفاخ، ولكن يظهر التحبب في الطرف الآخر عند طرق أحد طرفيها:
 (أ) اللولبي (ب) المستتر (ج) الصلب (د) اللين
- ١٩- جميع المواد الغذائية الآتية تُفصل بترويق العصير الخام عدا:
 (أ) البكتين (ب) البروتين (ج) البذور (د) السليلوز
- ٢٠- من الشروط الواجب توافرها في العصير الجيد:
 (أ) وجود مواد مائنة معدلة للقوام (ب) التجانس
 (ج) وجود بعض القشور والألياف (د) الانفصال في الطبقات
- ٢١- يُعرف المشروب الخالي من الكحول والمحضر من محلول سكري مضاف إليه واحد أو أكثر من مكسبات الطعم والرائحة الطبيعية أو الصناعية ومشبع بغاز ثاني أكسيد الكربون بـ:
 (أ) العصير الخام (ب) الشراب الصناعي (ج) الشراب الطبيعي (د) المياه الغازية
- ٢٢- من المواد الصناعية التي تُضاف للمياه الغازية لإكسابها مظهرًا يُقارب مظهر العصير الطبيعي:
 (أ) مواد ملبدة ومعكرة (ب) مواد مكسبة للطعم والرائحة (ج) مواد مكسبة للرغوة (د) الكراميل
- ٢٣- يعود سبب التغير في اللون والطعم للمياه الغازية إلى:
 (أ) استعمال مياه غير نقية
 (ب) زيادة ضغط غاز ثاني أكسيد الكربون
 (ج) نشاط الأنزيمات والأحياء المجهرية التي قد توجد في العصير
 (د) استعمال غاز ثاني أكسيد الكربون غير النقي
- ٢٤- جميع ثمار الفاكهة الآتية تُسلق لتلين أنسجتها في أثناء صناعة المربي عدا:
 (أ) السفرجل (ب) الجوافة (ج) التفاح (د) التوت
- ٢٥- لديك (٩٠) كغم تفاح جاهزة لعملية الطبخ فكم غرامًا من حمض الستريك يلزم لتصنيع مربى التفاح من هذه الكمية؟
 (أ) (٤٥٠-١٨٠) (ب) (٨٢٥-٣٣٠) (ج) (٥٥٠-٢٢٠) (د) (٢٢٥-٩٠)

﴿ انتهت الأسئلة ﴾