



إدارة الامتحانات والاختبارات
قسم الامتحانات العامة

امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠٢١

الباحث : العلوم المهنية الخاصة/التصنيع الغذائي المنزلي/الورقة الثانية (٢) (م٤)
مدة الامتحان: ٣٠ دقيقه
الفرع: الاقتصاد المنزلي
اليوم والتاريخ: الخميس ٣٦٥ ٢٠٢١/٧/١٥
رقم المبحث:
اسم الطالب:

اختر رمز الإجابة الصحيحة في كل فقرة مما يأتي، ثم ظلل بشكل غامق دائرة التي تشير إلى رمز الإجابة في نموذج الإجابة (ورقة القارئ الضوئي) فهو النموذج المعتمد (فقط) لاحتساب علامتك، علمًا بأن عدد الفقرات (٥٠)، وعدد الصفحات (٤).

١- المكون الرئيس للحليب هو:

- (أ) البروتينين (ب) السكر (ج) الماء (د) الدهن

٢- العملية التي تُجرى للحليب ويتم من خلالها تفتيت الدهن آلياً لمنع تجمّعها على السطح هي:

- (أ) التجفيف (ب) الكبريتة (ج) المنفحة (د) التعقيم

٣- تمثل بروتينات الشرش من بروتينات الحليب الكلية حوالي:

- (أ) (%)٥ (ب) (%)٨ (ج) (%)١٠ (د) (%)١٨

٤- المادة الكربوهيدراتية الرئيسية في الحليب هي:

- (أ) الأملاح المعدنية (ب) اللاكتوز (ج) الصبغات (د) الدهن

٥- الإنزيم الذي يحلل البروتينات إلى ببتونات وحموض أمينية مما يساعد على إضاج الأجبان هو:

- (أ) اللاكتاز (ب) الفوسفاتاز (ج) الليبياز (د) البروتياز

٦- درجة حموضة الحليب pH تتراوح من:

- (أ) (٤-٢) (ب) (٤,٨ - ٢,٥) (ج) (٦-٨,٦) (د) (٦,٨-٦,٥)

٧- من المواصفات الحسية للحليب الخام:

- (أ) الطعم (ب) التخثر

٨- الجهاز الذي يستخدم لقياس الوزن النوعي للحليب:

- (أ) الرفراكتوميتر (ب) مكثاف الحليب

٩- تظهر الرائحة الحمضية في الحليب الطازج نتيجة:

- (أ) الحرارة المنخفضة (ب) نقص سكر اللاكتوز (ج) النشاط البكتيري

١٠- تسمى الحالة التي يحدث بها التجبن للحليب بإضافة إنزيم الرنين:

- (أ) التجمد (ب) التبريد (ج) الحموضة (د) التخثر

١١- المدة اللازمة التي يجب أن يخضع لها العاملون في تحضير الحليب الخام للإشراف الصحي الدروي هي:

- (أ) مرة كل (٦) شهور (ب) مرتين كل سنة (ج) مرتين كل شهر (د) أربع مرات في السنة

يتبع الصفحة الثانية

الصفحة الثانية

- ١٢- الفترة الزمنية اللازمة لقتل البكتيريا المسئولة لمرض السل البقري على درجة حرارة (٦٠)° س التي يمكن انتقالها بوساطة الحليب هي:
- أ) دقيقة واحدة ب) دقيقتان ج) (١٠) دقائق د) (٢٠) دقيقة
- ١٣- يؤدي تغيير التركيب الطبيعي للكازين عند غلي الحليب إلى:
- أ) ظهور الطعم الكبريتني في الحليب ب) تغير لون الحليب إلى اللون الداكن ج) إعطاء الطعم الدسم للحليب د) تأخّر عمليات التخثر بإنزيمات المتفحة
- ١٤- الطريقة المستخدمة في بسترة الحليب بعرضه لدرجة حرارة (٦٢,٨)° س لمدة (٣٠) دقيقة هي البسترة:
- أ) المنخفضة ب) السريعة ج) العالية د) البطيئة
- ١٥- الحليب الذي يمتاز بسهولة تداوله وتخزينه ولا يحتاج إلى تبريد عند حفظه هو الحليب:
- أ) المغلي ب) المبستر ج) المعقم د) الخام (الطازج)
- ١٦- من الخصائص التي يتميز بها الحليب المجنس:
- أ) طعمه قليل الدسم ب) استخدامه كبديل للكريما ج) ظهوره بلون أكثر بياضاً من الحليب الخام د) بطيء الترذخ
- ١٧- الحليب الذي ينزع منه ٥٥% من الماء ويشكل السكر (٤٥-٤٠)% من وزنه الحليب:
- أ) المبستر ب) المركز والمحلّي ج) المبخر (المكثف) د) المجمّف
- ١٨- المنتج الحليبي المتخلّر الناتج من التخمر اللبناني (اللاكتيكي) الموجود في الحليب ومنتجاته وذلك بفعل البكتيريا اللبنية هو:
- أ) القشدة ب) الجبن ج) السمن د) اللبن الرائب
- ١٩- عند تصنيع اللبن الرائب يضاف البادئ بنسبة:
- أ) (٤-٥)% ب) (٣-٢)% ج) (١٢-١٥)% د) (١٨-١٩)%
- ٢٠- مزرعة ندية أو أكثر من ميكروبات نافعة تقوم بمفردها أو مجتمعة بعمل تخمرات خاصة في الحليب ومنتجاته؛ بهدف إعطاء خواص مميزة لمنتجاته اللبنية يمكن التنبؤ بها مسبقاً هي:
- أ) البسترة ب) التعقيم ج) البادئ د) التخمر
- ٢١- يؤدي استعمال حليب خام رديء الصفات عند تصنيع اللبن الرائب إلى:
- أ) انفصال الشرش ب) الطعم الحيواني ج) الخثرة الضعيفة د) القوام المتماسك
- ٢٢- المدة القصوى لصلاحية لبننة الخزين تصل إلى:
- أ) (٩) أيام ب) (١٩) يوماً ج) (٩) أشهر د) (١٩) شهراً
- ٢٣- سبب وجود شوائب في اللبن هو:
- أ) نشاط الخمائر ب) زيادة كمية الملح المضاف ج) تعریض اللبن للتبريد د) التلوّث في أثناء التصنيع

يُتبع الصفحة الثالثة

الصفحة الثالثة

- ٤- المشروب اللبناني الناتج من خض اللبن الرائب أو القشدة المتخرمة بعد نزع الزيد منها:
أ) اللبن الرائب ب) اللبن المخipض ج) اللبن

٥- من العلامات التي تظهر على اللبن المخipض إذا لم يكن مُنتجًا من حليب نظيف:
أ) انفصال الشرش ب) الطعم الحلو ج) قوام ثابت

٦- نسبة الحموضة الكلية لا تزيد على ٨٠٪:
أ) المنسف ب) الرشوف ج) المكمورة

٧- الأكلة الشعبية الشائعة في الأردن التي تُجهز من الأرز والجميد والعدس:
أ) المجلة ب) لا تزيد نسبة الرطوبة فيه على ٤٠٪ من وزن الجميد

٨- من صفات الجميد عالية الجودة:
أ) نسبة الدهن عالية ب) لا تزيد نسبة ملح الطعام على ١٢٪ من وزن الجميد

٩- الجبن الذي يحتوي على نسبة رطوبة بين ٤٥٪ - ٥٥٪ ومدة حفظه تصل إلى أشهر عدّة يُسمى جبناً:
أ) طريراً ب) جافاً ج) شبه جاف

١٠- من الأمثلة على الأجبان المتخرمة:
أ) أجبان التشرير ب) الجبن النابلسي ج) جبن القشدة

١١- الخطوات الرئيسية 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

١٢- العيوب الذي يظهر نتيجة عدم كبس الجبنة النابلسية وتشكيلها وتتمليحها وغليها:
أ) المراة في طعم الجبن ب) القوام الإسفنجي للجبن ج) اصفار الجبن من الداخل والخارج

١٣- سبب عيوب القوام الطري وغير المتماسك للجبن هو:
أ) استعمال حليب البقر ج) زيادة كمية المنفحة
ب) حفظ الجبنة في محلول منخفض التركيز د) استعمال حليب رديء الصفات

١٤- الطريقة المناسبة للتغلب على مشكلة الطعم المتزّج في الجبن هي:
أ) استعمال حليب نظيف من حيث محتواه من الأحياء الدقيقة
ب) استعمال مياه عالية الجودة ج) استهلاك الجبنة الطيرية خلال أسبوع من إنتاجها

١٥- القشدة التي تحتوي على نسبة دهن أكثر من ٣٦٪:
أ) الخفيفة ب) المتوسطة ج) السميكة جداً

يتبَعُ الصفحة الرابعة . . .

الصفحة الرابعة

٣٥- الطريقة الأكثر استخداماً في تصنيع القشدة هي:

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

٣٦- المنتج الدهني المستخلص فقط من الحليب أو أحد منتجاته الذي يكون على شكل مستحلب الماء في الدهن هو:

- (أ) السمن
- (ب) القشدة
- (ج) الجبنة
- (د) الزيد

٣٧- العيب الذي يظهر بسبب زيادة العجن في أثناء تصنيع الزيد:

- (أ) الطعم المعدني
- (ب) الطعم المر
- (ج) التفتت والرخواة والقمام الرملبي
- (د) ظهور الماء عند دهن الزيد

٣٨- السبب في ظهور الطعم الحمضي الشديد في الزيد:

- (أ) زيادة التخمير
- (ب) كثرة غسل الزيد
- (ج) سوء التخزين
- (د) انخفاض درجة الحرارة في أثناء الخضّ

٣٩- نسبة ملح الطعام التي تضاف في أثناء تصنيع السمن الحيواني هي:

- (أ) (%) ٣
- (ب) (%) ٥
- (ج) (%) ٧
- (د) (%) ٩

٤٠- درجة الحرارة المناسبة لتخزين السمن الحيواني هي:

- (أ) (%) ٥
- (ب) (%) ١٠
- (ج) (%) ١٥
- (د) (%) ٢٠

٤١- ضع إشارة (✓) أمام العبارة الصحيحة، وإشارة (✗) أمام العبارة الخطأ، ثم ظلّ بـشكل خامق الدائرة التي تشير إلى رمز الإجابة في نموذج الإجابة (الدائرة ذات الرمز (أ) للتعبير عن الصواب والدائرة (ب) للتعبير عن الخطأ):

٤٢- يمثل الكازين القسم الأكبر من البروتينات ويوجد في الحليب على صورة معقد غروي من كازينات وفوسفات الكالسيوم. ()

٤٣- يظهر الحليب بلون أبيض مائل للصفرة وذلك نتيجة انعكاس الأشعة الضوئية من أسطح حبيبات الدهن وكازينات الكالسيوم. ()

٤٤- تهدف عملية على الحليب إلى قتل الكائنات الدقيقة الممرضة، والقضاء على أغلب الكائنات الحية الدقيقة غير المكونة للأباغ. ()

٤٥- من الأمثلة على الحليب المقلد: حليب الناقة. ()

٤٦- الحموضة الكلية المناسبة للبن الرائب هي ما بين (٦٠,٨) - (٦٠,٩) % مقدرة كحمض لاكتيك. ()

٤٧- حدّدت المواصفة مدة صلاحية اللبن الرائب بما لا يزيد على (١٤) يوم من تاريخ صنعه. ()

٤٨- يُحفظ الكثك بأشكال مختلفة منها مطحون أو قطع صغيرة جافة أو أقراص جافة تشبه الجميد. ()

٤٩- كلما زادت حموضة الحليب قلت سرعة التجفن لزيادة تأين الكالسيوم في تصنيع الأجبان. ()

٥٠- يجب تخزين السمن الحيواني في أوانٍ زجاجية معتمة، لتجنب أثر الضوء في إحداث التزّخ. ()

«انتهت الأسئلة»