

امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠٢٢ / التكميلي

(وثيقة محمية/محدود)

س د

مدة الامتحان: ٤٥ : ٠٠

رقم المبحث: 332

المبحث: الصناعات الزراعية/ ف٢، م٤

اليوم والتاريخ: السبت ٢٠٢٣/١/٧م

الفرع: الزراعي / خطة ٢٠١٨ فما قبل

رقم الجلوس:

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 أن عدد الفقرات (٢٥)، وعدد الصفحات (٢).

١- تنتج الجزائر ومصر والسودان وسوريا والصومال من إجمالي إنتاج الحليب في الوطن العربي ما يُقدر بـ:

(أ) ٦٥% (ب) ٣٥% (ج) ٤٥% (د) ٧٥%

٢- الانتشار الغروي (حببيات كروية صغيرة الحجم) لأحد السوائل في سائل آخر لا يذوب فيه، يُعرف بـ:

(أ) اللزوجة (ب) محلول حقيقي (ج) المستحلب (د) التخثر

٣- المسؤول عن إعطاء طعم الحليب ونكهته ولونه هو:

(أ) السكر (ب) العلف المركز (ج) الدهن (د) الماء

٤- يرجع اللون الأخضر المصفر للشرش المترشح من الجبن إلى فيتامين:

(أ) ب٢ (B2) (ب) ب١٢ (B12) (ج) ه٥ (E) (د) د (D)

٥- من أشهر الاختبارات المستخدمة في فحص غش الحليب، بإضافة الماء أو نزع الدهن منه هو:

(أ) الوزن النوعي (ب) نسبة الدهن (ج) فحص مواد التخزين (د) درجة تجمد الحليب

٦- تتراوح لزوجة الحليب عند درجة حرارة (٢٠°س) بين:

(أ) (١,٠٠٥-١,٥ سانتيبوز) (ب) (١,٠٠٥-١,٧ سانتيبوز)

(ج) (١,٠٠٥-١,٥ سانتيبوز) (د) (١,٥-١,٧ سانتيبوز)

٧- جميع الفحوصات الآتية تجرى بواسطة الأجهزة عند استلام الحليب في المصنع عدا:

(أ) نسبة الدهن (ب) فحص الرائحة (ج) تقدير الحموضة (د) العد الكلي للأحياء المجهرية

٨- يُجرى قياس الوزن النوعي للحليب باستخدام اللاكثوميتر عند درجة حرارة:

(أ) (٢٠°س) (ب) (٢٥°س) (ج) (١٥,٥°س) (د) (١٠,٥°س)

٩- معاملة حرارية بحيث يُسخن كل جزء من أجزاء الحليب أو منتجاته إلى درجة حرارة معينة ومدة زمنية محددة؛ بهدف

القضاء على الأحياء المجهرية الممرضة، ومعظم الأحياء المجهرية الأخرى، تُعرف بـ:

(أ) التعقيم (ب) التعقيم البخاري (ج) التجفيد (د) البسترة

١٠- يمكن زيادة سعة جهاز البسترة السريعة ذي الألواح من خلال:

(أ) استبدال أنبوب الحجز (ب) استبدال صمام التحويل

(ج) زيادة طول وحجم أنبوب الحجز (د) زيادة عدد الألواح الخاصة بالتسخين والتبريد

١١- لديك (٥٠) كيلوغرام حليب، كم كيلوغرام بادئ يلزم لتحويل هذه الكمية إلى لبن رائب؟

(أ) (٢-٣) (ب) (٤-٦) (ج) (١-١,٥) (د) (٢-٢,٥)

الصفحة الثانية

١٢- يعزى انفصال الشرش عند تصنيع اللبن الرائب إلى:

- (أ) تلوث الحليب ببعض الخمائر
(ب) رج الخثرة وتقليبها في العلب وهي ساخنة
(ج) عدم الإسراع في تبريده
(د) قلة كمية البادئ المستخدم

١٣- عند تحضين الحليب على درجة حرارة أقل من (٢٠°س) أثناء تصنيع لبن المخيض يتوقع ظهور:

- (أ) القوام الضعيف (ب) الطعم الخفيف (ج) زيادة الحموضة (د) الطعم اللاذع

١٤- جميع الأهداف الآتية تهدف إليها عملية تجفيف الأقراص طبيعياً عند صناعة اللبن الجמיד عدا:

- (أ) تصلب الكازين (ب) إحداث تخمرات مرغوبة في الجמיד (ج) إعطاء اللون المميز (د) إطالة مدة التخزين

١٥- ضمن خطوات تصنيع اللبنة إضافة الملح؛ لدوره في:

- (أ) فصل أكبر كمية من المصل (ب) قتل الأحياء المجهرية المنتجة للحموضة
(ج) إعطاء اللون المميز (د) منع الأكسدة

١٦- تقسم القشدة حسب نسبة الدهن إلى:

- (أ) القشدة الخفيفة والسميكة (ب) القشدة الخفيفة والمتوسطة

(ج) القشدة الخفيفة والمتوسطة والسميكة (د) القشدة الحمضية والمسخنة والمخفوقة

١٧- المنتج اللبني الذي يُصنع من الحليب أو القشدة أو الاثنين معاً، بحيث يحتوي على نسبة دهن لا تقل عن (٨٠%)، يُعرف بـ:

- (أ) الآيس كريم (ب) الزبدة (ج) السمن (د) الشربت

١٨- جميع المواصفات القياسية أدناه للسمن صحيحة عدا:

- (أ) أن يكون خالياً من التزنج (ب) يُعبأ في عبوات مناسبة غير منفذة للضوء والأكسجين
(ج) إضافة صبغة البيتاكاروتين كمادة ملونة (د) الحموضة الكلية تزيد على (٤,٠%)

١٩- المادة الغذائية التي تعطي أقل قدر من الطاقة:

- (أ) جبن جاف (ب) جبن مطبوخ (ج) حليب (د) لحوم الأغنام

٢٠- الترتيب الصحيح للمراحل الأساسية لتصنيع الجبن بعد مرحلة إعداد الحليب، هي:

(أ) إضافة البادئ والتجبن وتقطيع الخثرة والتنصيف والتشكيل

(ب) التجبن وتقطيع الخثرة والتنصيف والتشكيل

(ج) إضافة البادئ والتجبن وتقطيع الخثرة والتشكيل

(د) تجنيس الحليب والتجبن وتقطيع الخثرة والتنصيف والتشكيل

* في الفقرات (٢١-٢٥) ظلّل على ورقة القارئ الضوئي الرمز (أ) إذا كانت الفقرة صحيحة، وظلّل الرمز (ب) إذا كانت الفقرة خطأ.

٢١- تحقق صناعة الألبان في الأردن مجموعة من الأهداف والأغراض منها إيجاد فرص عمل جديدة في قطاع صناعة الألبان.

(أ) نعم (ب) لا

٢٢- من آفاق تطوير صناعة الألبان في الأردن تبني خطط وطنية لتحقيق الاكتفاء الذاتي.

(أ) نعم (ب) لا

٢٣- توجد بروتينات الشرش بصورة مستحلبة.

(أ) نعم (ب) لا

٢٤- حددت المواصفة الأردنية مدة صلاحية الحليب المبستر بثلاثة أيام بعد فتح العبوة وحفظها في الثلاجة.

(أ) نعم (ب) لا

٢٥- يفصل الفراز ذو الأقماع الحليب إلى ثلاثة أجزاء منها حليب الفرز ويتجمع أسفل الغطاء الداخلي.

(أ) نعم (ب) لا

﴿ انتهت الأسئلة ﴾