



## امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠٢٣/التكميلي

(وثيقة محمية/محدود)

د س

مدة الامتحان: ٣٠ : ١

اليوم والتاريخ: الثلاثاء ٢٠٢٤/١/٢  
رقم الجلوس:

المبحث: العلوم المهنية الخاصة/التصنيع الغذائي المنزلي/الورقة الثانية، ف٢

رقم المبحث: 304

رقم النموذج: (١)

الفرع: الاقتصاد المنزلي

اسم الطالب:

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

١- تتراوح نسبة الماء في حليب معظم الثدييات بين:

(د) ٩١-٩٨%

(ج) ٥١-٥٨%

(ب) ٦١-٦٨%

(أ) ٨١-٨٨%

٢- يوجد نوعان من بروتينات الشرش في الحليب هما:

(أ) الكاروتين واللاكتوز (ب) اللايباز والبسبين (ج) الألبومين والغلوبيولين (د) اللاكتاز والفوسفاتاز

٣- السبب في تفاوت لون الحليب بين أبيض ناصع إلى أبيض مصفر هو:

(ب) احتوائه على أملاح معدنية

(د) احتوائه على سكر اللاكتوز

(أ) الحالة الغروية للحليب

(ج) زيادة تركيز فيتامين (د)

٤- السبب في وجود رائحة مميزة وخفيفة للحليب الطازج:

(ب) نظافة الشخص المسؤول عن الحلابة

(د) وجود عدد من المركبات المتطايرة

(أ) زمن الحلابة

(ج) التعرض لأشعة الشمس

٥- الجهاز الذي يستخدم لتقدير الوزن النوعي للحليب:

(د) السالوميتر

(ج) اللاكتوميتر

(ب) الرفراكتوميتر

(أ) النانوميتر

٦- السبب في انخفاض الوزن النوعي لحليب الأبقار عن (١,٠٢٨):

(ب) إضافة الماء إلى الحليب

(د) إضافة الطحين إليه

(أ) نزع جزء من الدهن منه

(ج) إضافة النشا إليه

٧- من أخطر الأمراض المنقولة من الحليب ومنتجاته والمشاركة بين الإنسان والحيوان:

(د) الحمى المالطية

(ج) الإنفلونزا

(ب) السلّ

(أ) التسمم الغذائي

٨- درجة الحرارة اللازمة لقتل بكتيريا السلّ البقري خلال فترة زمنية مدتها (٢٠) دقيقة:

(د) (٥) س

(ج) (٢٠) س

(ب) (٤٠) س

(أ) (٦٠) س

٩- من طرائق غشّ الحليب طريقة إظهاره بنوعية أحسن مما هو عليه بإضافة مواد حافظة مثل:

(د) فوق أكسيد الهيدروجين

(ج) الملونات الصناعية

(ب) النشا

(أ) صفار البيض

١٠- الطريقة التي تُستعمل في تنظيف أدوات الحليب وأجهزته ويُدفع فيها المحلول المنظّف ويُدور داخل الأجهزة بتركيز

معين وعلى درجة حرارة مناسبة:

(د) التعقيم

(ج) التسخين

(ب) التنظيف الموضعي

(أ) التنظيف اليدوي

## الصفحة الثانية

١١- السبب في ظهور الطعم الكبريتي في الحليب:

(أ) تقصير مدة الغليان (ب) إطالة مدة الغليان (ج) إضافة ملونات صناعية (د) إضافة النشا

١٢- مدة حفظ الحليب المبستر مبرداً:

(أ) (٧-١٠) أيام (ب) (٦) أشهر أو أكثر (ج) (٣-٥) أيام (د) شهران

١٣- الحليب الذي يتم تعريضه إلى درجة حرارة ومدة مناسبة للقضاء على الكائنات الحية الممرضة جميعها و٩٩% من الكائنات الحية الدقيقة غير الممرضة:

(أ) المبستر (ب) المعقم (ج) المبخر (د) الملون

١٤- طريقة البسترة التي يتم فيها تعريض الحليب لدرجة حرارة (٦٢,٨) س لمدة (٣٠) دقيقة:

(أ) العالية (ب) السريعة (ج) قصيرة الفترة (د) البطيئة

١٥- سبب تميز الحليب المعقم بسهولة التداول والتخزين هو:

(أ) أنه يحتاج إلى تبريد (ب) أنه لا يحتاج إلى تبريد

(ج) أنه يحفظ مبرداً بضعة أيام (د) قلة احتوائه على البروتينات

١٦- طريقة التعقيم التي يُسخن فيها الحليب بمرحلتين ثم يبرد سريعاً ويُعبأ في عبوات كرتونية تحت ظروف معقمة تُسمى التعقيم:

(أ) بالحرارة الفائقة (ب) المستمر (ج) على دفعات (د) المنخفض

١٧- يُصنف حليب الأرز من الحليب:

(أ) المركز (ب) المحلي (ج) المقاد (د) المكثف

١٨- تصل نسبة الرطوبة في الحليب المجفف إلى:

(أ) ١٠% (ب) ٨% (ج) ٦% (د) ٤%

١٩- المنتج الحليبي المتخثر الناتج عن التخمر اللاكتيكي الموجود بالحليب بفعل البكتيريا اللبنية:

(أ) السمن الحيواني (ب) اللبن (ج) الجبنة (د) الزبدة

٢٠- الرقم الهيدروجيني الأمثل الذي يتم عنده فحص التخثر في أثناء تصنيع اللبن الرائب:

(أ) (١٠,٥-١٠) (ب) (٨,٥-٨) (ج) (٦,٥-٦) (د) (٤,٥-٤)

٢١- حددت المواصفة مدة صلاحية اللبن الرائب بما لا يزيد على:

(أ) يوم واحد (ب) ثلاثة أيام (ج) خمسة أيام (د) سبعة أيام

٢٢- السبب الذي يؤدي إلى زيادة الحموضة في اللبن الرائب:

(أ) إطالة مدة التحضين (ب) عدم كفاية مدة التحضين (ج) قلة البادئ (د) وجود مضادات حيوية

٢٣- الطريقة المُتلى لتلافي عيب انفصال الشرش في اللبن الرائب:

(أ) زيادة كمية البادئ (ب) إطالة مدة التحضين

(ج) استعمال حليب نسبة المواد الصلبة فيه مناسبة (د) تخفيض درجة حرارة الحاضنة

٢٤- مدة صلاحية اللبنة الطرية هي:

(أ) ٥٠ يوم (ب) ٢٠ يوم (ج) ١٥ يوم (د) ٥ أيام

## الصفحة الثالثة

٢٥- طريقة تدبير مشكلة الطعم الخمائري في اللبنة:

(أ) استعمال لبن متجانس

(ب) كفاية التبريد في مراحل الإنتاج

(ج) تصفية الحليب في أثناء التصنيع

(د) الخلط والعجن الجيد

٢٦- الهدف من تخزين المخيض مبرّدًا على درجة حرارة (٤-٥)°س:

(أ) الحفاظ على لونه الأبيض

(ب) إعطاء الطعم الحمضي الواضح

(ج) تجنبًا لتطور الحموضة وانفصال الشرش

(د) تجنبًا لحدوث تجبن به

٢٧- أكلة شعبية شائعة في محافظة الكرك، تجهز من خليط القمح المجروش والجميد والعدس:

(أ) الرشوف

(ب) المدقوقة

(ج) الفتة

(د) المنسف

٢٨- من صفات الجميد عالي الجودة ألا تزيد نسبة الملح فيه على:

(أ) ٢%

(ب) ٦%

(ج) ٨%

(د) ١٢%

٢٩- يحفظ منتج الكشك على شكل:

(أ) قطع كبيرة جافة جدًا

(ب) مستحلب الدّهن في الماء

(ج) أقراص جافة تشبه الجميد

(د) سائل في أوعية نظيفة

٣٠- يصنف الجبن الدمياطي من الجبن:

(أ) الطري

(ب) شبه الجاف

(ج) الجاف

(د) الجاف جدًا

٣١- من أصناف الجبن الجاف جدًا:

(أ) التشر

(ب) البريموست

(ج) البارميزان

(د) النابلسي

٣٢- الإنزيم الذي يضاف عند تحضير الأجبان المتخمرة:

(أ) الكازين

(ب) الرينين

(ج) باراكازينات الكالسيوم

(د) لاكلات الكالسيوم

٣٣- من أسباب حدوث الطعم المترنخ في الجبنة النابلسية:

(أ) استعمال أوعية وأدوات غير نظيفة

(ب) استعمال حليب البقر

(ج) وجود نترات في الماء المستخدم

(د) تحلل في دهن الجبنة لأسباب حيوية وكيميائية

٣٤- الطريقة المثلى للتغلب على قوام الجبنة الطري وغير المتماسك:

(أ) إضافة كلوريد المغنيسيوم

(ب) استعمال محلول ملحي مناسب التركيز

(ج) الإسراع في الكبس والتشكيل

(د) عدم تحريك الحليب في أثناء التخثر

٣٥- الطريقة التي تصنع فيها القشدة وهي تعتمد على وجود فرق في الكثافة بين مصل الحليب والدهن:

(أ) الفرازات الميكانيكية

(ب) غلي الحليب الخام

(ج) الترقيد

(د) التبخر

٣٦- القشدة التي تحتوي على نسبة دهن بين ٢٥-٣٥ % هي:

(أ) الخفيفة جدًا

(ب) الخفيفة

(ج) المتوسطة

(د) السمكة

٣٧- منتج دهني مستخلص فقط من الحليب أو أحد منتجاته ويكون على شكل مستحلب الماء في الدهن يدعى:

(أ) القشدة

(ب) السمنة

(ج) اللبنة

(د) الزبد

### الصفحة الرابعة

٣٨- أحد الأسباب الآتية تؤدي إلى حدوث الطعم المر في الزبد:

- (أ) وجود شوائب في المواد المضافة  
(ب) ارتفاع درجة حرارة البسترة  
(ج) زيادة العجن  
(د) عدم كفاية العجن والعصر

٣٩- الطريقة المثلى في تفادي حدوث التفتت والرخاوة والقوام الرملي في الزبد:

- (أ) غسل الزبد جيداً  
(ب) العجن بشكل مناسب  
(ج) استعمال بادئ شديد الحموضة  
(د) زيادة نسبة الملح

٤٠- درجة الحرارة المناسبة لتخزين السمن:

- (أ) (٥) س (ب) (٨) س (ج) (١٠) س (د) (١٥) س

• ضع إشارة ( ✓ ) أمام العبارة الصحيحة، وإشارة ( x ) أمام العبارة الخطأ، ثم ظلّل بشكل غامق الدائرة التي تشير إلى رمز الإجابة في نموذج الإجابة (الدائرة ذات الرمز (أ) للتعبير عن الصواب والدائرة ذات الرمز (ب) للتعبير عن الخطأ):

٤١- ( ) زيادة نسبة بعض الأملاح كالحديد تؤدي إلى سرعة تأكسد الدهن في الحليب.

٤٢- ( ) تقل حموضة الحليب إذا تُرك بعد الحلاية دون تبريد.

٤٣- ( ) من صفات الحليب الخام عالي الجودة أن يخلو من اللبأ.

٤٤- ( ) تتأثر البروتينات في أثناء بسترة الحليب فهي تتلف البروتينات جميعها.

٤٥- ( ) لبنة الخزين لبنة جامدة القوام تحفظ في ثلاجة لا تزيد حرارتها على (٤) س.

٤٦- ( ) السبب في انتفاخ عبوة اللبنة هو تعريضها للتبريد.

٤٧- ( ) من صفات جودة القشدة خلوها من التزنخ الناتج عن ملامستها للمعادن.

٤٨- ( ) الطريقة القديمة في تصنيع الزبد هي الطريقة المستمرة.

٤٩- ( ) فيتامين (هـ) من مضادات الأكسدة التي تقلل من تزنخ الدهن في أثناء التخزين.

٥٠- ( ) يُفضل تخزين السمن في أوانٍ زجاجية شفافة؛ لتجنب أثر الضوء في إحداث التزنخ.

﴿ انتهت الأسئلة ﴾