



امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠٢٦

(وثيقة رسمية/معلومة)

د : س

مدة الامتحان: ٣٠ : ١

اليوم والتاريخ: الخميس ٢٠٢٦/٧/٢
رقم الجلوس:

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

رقم المبحث: 316

رقم النموذج: (١)

الفرع: الاقتصاد المنزلي

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 (٥٠)، وعدد الصفحات (٤).

١- الحليب الأكثر احتواءً على الماء، هو حليب:

(أ) الأبقار (ب) الإبل (الناقة) (ج) الأغنام (د) الماعز

٢- العملية التي تُفَعَّل فيها حُبيبات الدهن ألياً لَمَنَع نَجْمُعها على السطح مع الوقت، هي:

(أ) التَّجْنِيس (ب) التَّخْمِير (ج) التَّعْقِيم (د) البَسْتْرَة

٣- بروتينات الحليب التي لا تتأثر بالحمض ولكنها تتأثر بالحرارة:

(أ) الألبومين والكازين (ب) الكازين والمنفحة

(ج) الألبومين والغلوبولين (د) الرنين واللبسين

٤- من العوامل التي تُؤثِّر في لون الحليب:

(أ) سُلالة الحيوان (ب) طريقة الحلابة (ج) نسبة سُكَّر اللاكتوز (د) مكان الحَظِيرَة

٥- الإنزيم الذي يُحَلِّل دهن الحليب فتحرَّر بعض الحموض الدهنية التي تتسبَّب في ظهور الطَّعْم المُتَرَنَّخ:

(أ) اللاكتاز (ب) الفوسفاتاز (ج) البيروكسيداز (د) اللابياز

٦- الفيتامين الذي يُعدُّ الحليب فقيراً به، هو:

(أ) فيتامين (د) (ب) فيتامين (ب٢) (ج) فيتامين (أ) (د) فيتامين (ب١)

٧- الرائحة المُميِّزة والخفيفة للحليب الطازج تعود إلى وجود:

(أ) مادة الكاروتين الصفراء وكازينات الكالسيوم (ب) بكتيريا حمض اللاكتيك

(ج) الفيتامينات الذاتية في الماء (د) المُركِّبات المُتطايرة والحموض الدهنية قصيرة السلسلة

٨- الجهاز المُستخدَم لتقدير الوزن النوعي للحليب:

(أ) الرفراكتوميتر (ب) المِكناف (ج) السالوميتر (د) قَنِينَة جَرِير

٩- تُعرَف مدى صلاحية الحليب للاستهلاك بـ:

(أ) جودة الحليب (ب) السلامة الغذائية (ج) الخصائص الفيزيائية (د) الاختبارات الحسية

١٠- من صفات الحليب الخام عالي الجودة:

(أ) يميل طَعْمُه إلى الحموضة والملوحة الخفيفة (ب) يخلو من اللبأ (السرسوب)

(ج) يتخنَّن عند تسخينه على حرارة مرتفعة (د) يزيد وزنه النوعي على (١,٠٣٦)



الصفحة الثانية

١١- تُنقل عبوات الحليب من المزرعة إلى أماكن تصنيعه في وسائل نقل مُبرّدة لا تزيد درجة حرارة الحليب فيها على:

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

١٢- من أخطر الأمراض المُنتقلة من الحليب ومنتجاته وهي من الأمراض المشتركة بين الإنسان والحيوان:

(أ) الدفتيريا (ب) التيفوئيد (ج) الحمى المالطية (د) الدوسنتاريا

١٣- الطريقة المستعملة في تنظيف الأجهزة والأنياب والخزانات الخاصة بالحليب والتي لا يمكن تفكيكها يومياً هي التنظيف:

(أ) اليدوي (ب) العميق (ج) الموضعي (د) الجاف

١٤- من أساليب غش الحليب الأكثر شيوعاً، الغش بإضافة:

(أ) مواد مُلوّنة (ب) مواد تزيد الكثافة (ج) فوق أكسيد الهيدروجين (د) الماء

١٥- الفيتامين الذي يُستخدم للكشف عن غش الحليب باستبدال جزء من دهنه بدهون نباتية أخرى أرخص ثمناً، هو:

(أ) فيتامين (أ) (ب) فيتامين (ج) (ج) فيتامين (ب٢) (د) فيتامين (هـ)

١٦- الهدف من مراعاة تحريك الحليب باستمرار في أثناء غليّه:

(أ) تكوين طبقة سطحية متماسكة على سطح الحليب (ب) تسخين أجزائه جميعها بالدرجة نفسها

(ج) منع فقدان الفيتامينات وخاصة فيتامين (ج) (د) إطالة فاعلية الإنزيمات

١٧- المعاملة الحرارية التي يُعرض فيها الحليب لدرجة حرارة (٦٢,٨)°س مدة (٣٠) دقيقة:

(أ) البسترة البطيئة (ب) البسترة السريعة (ج) التعقيم بعد التعبئة (د) التعقيم بالحرارة الفائقة

١٨- يتميز الحليب المُعقم، بـ:

(أ) خلوّه من الميكروبات المُمرضة بنسبة (٩٩%) (ب) إمكانية تجبئه باستخدام المنفحة

(ج) سهولة تناوله وتخزينه لعدم حاجته إلى تبريد (د) قُرب قيمته الغذائية من الحليب الطازج

١٩- من الأهداف التي تُحقّقها عملية تجفيف الحليب:

(أ) توفير الحليب بنكهات مختلفة (ب) استخدامه علماً للحيوانات

(ج) استخدامه لتصنيع الحليب المُقلّد (د) المحافظة على سعر الحليب

٢٠- تتراوح مدة تحضين اللبن الرائب عند تصنيعه بين:

(أ) (٢-١) ساعة (ب) (٤-٢) ساعات (ج) (٦-٣) ساعات (د) (٨-٦) ساعات

٢١- المفهوم الذي يُشير إلى مزرعة نقيّة أو أكثر من ميكروبات نافعة تقوم بمفردها أو مجتمعة بعمل تخمّرات خاصة في

الحليب ومنتجاته، هو:

(أ) الإنزيمات (ب) الفيروسات (ج) البادئ (د) المواد الحافظة

٢٢- من صفات جودة اللبن الرائب:

(أ) تجانس قوامه وخلوّه من الفقائيع الغازية (ب) ظهور الشرش على سطحه

(ج) رخاوة قوامه عند تحريكه (د) الطعم الحمضي وخلوّه من الروائح الطبيعية المميزة

٢٣- البكتيريا التي يدلّ وجود أعداد عالية منها في الألبان المُتخمّرة على الإهمال في الممارسات الصحية والنظافة في

المصنع، هي:

(أ) السالمونيلا (ب) حمض اللاكتيك (ج) البروبيوتيك (د) القولون

الصفحة الثالثة

- ٢٤- العيب الذي يظهر في اللبن الرائب نتيجة زيادة درجة حرارة التحضين:
- (أ) زيادة الحموضة (ب) ضعف الطعم (ج) رخاوة القوام (د) تشكّل الغازات
- ٢٥- المدة القصوى لصلاحية اللبنة العادية (الطرية):
- (أ) (٢٠) يومًا (ب) (١٥) يومًا (ج) (١٠) أيام (د) (٥) أيام
- ٢٦- السبب في حدوث انتفاخ عبوة اللبنة، هو:
- (أ) عدم كفاية العجن والخلط (ب) التلوث بالخمائر (ج) تعريض اللبنة للتبريد (د) عدم تصفية الحليب
- ٢٧- يُعزى السبب في تخزين المخيض مُبرّدًا على درجة حرارة من (٤-٥)°س:
- (أ) جعله أسهل هضمًا (ب) المساعدة في تكوين رغوة مميزة على سطحه (ج) إطالة مدة حفظه إلى (٦) أشهر (د) تجنبًا لتطور الحموضة وانفصال الشرش
- ٢٨- المنتج اللبني المُصنّع من الحليب المُتخمّر بعد نزع معظم التسمّ بالخضّ وفصل ما تبقى وتجفيفه بالطرق الطبيعية والمُضاف إليه ملح الطعام، هو:
- (أ) السمن (ب) الزبد (ج) الجميد (د) الجبن البلدي
- ٢٩- يجب أن لا تزيد نسبة الرطوبة في الجميد على (٢٠%) وذلك لمنع:
- (أ) تَعفّنه (ب) حدوث الترنّخ (ج) تصلّب الكازين (د) تكوّن الغازات
- ٣٠- الشكل الذي يُحفظ به الكيشك الأخضر:
- (أ) طريًا داخل المُجمّدة في أكياس من النايلون (ب) محفوظًا بالزيت ويؤكل طازجًا طريًا (ج) مطحونًا على شكل مسحوق (د) مُقطّعًا إلى قطع صغيرة جافة
- ٣١- يُصنّف الجبن النابلسي حسب نسبة الرطوبة فيه إلى جبن:
- (أ) طري (ب) شبه جاف (ج) جاف (د) جاف جدًا
- ٣٢- الخطوات الرئيسة عند صناعة الأجبان على الترتيب، هي:
- (أ) التصفية، التشكيل، إعداد الحليب، إضافة البادئ، التقطيع (ب) إعداد الحليب، التصفية، إضافة البادئ، التقطيع، التشكيل (ج) إضافة البادئ، إعداد الحليب، التقطيع، التصفية، التشكيل (د) إعداد الحليب، إضافة البادئ، التقطيع، التصفية، التشكيل
- ٣٣- السبب في ظهور المرارة في طعم الجبنة عند تصنيعها:
- (أ) إضافة المنفحة بكميات كبيرة (ب) استعمال حليب ذي حموضة عالية (ج) استعمال حليب مُجفّف (د) تعرّض سطح الجبن للهواء لوقت طويل
- ٣٤- العيب الذي يُمكن أن يظهر نتيجة حفظ الجبن في محلول مُلحيّ عالي التركيز (١٨%) فأكثر:
- (أ) القوام الإسفنجي ووجود الفراغات (ب) القوام الصلب جدًا (ج) اصفرار السطح الخارجي (د) اصفرار الجبنة داخليًا وخارجيًا
- ٣٥- القشدة التي تحتوي على نسبة دهن أقل من (٢٥%)، هي:
- (أ) السميقة (ب) المتوسطة (ج) الثقيلة (د) الخفيفة



الصفحة الرابعة

٣٦- السبب في ظهور عَيْب الطَّعْم الحمضي الشديد في الزبد في أثناء تصنيعه:

(أ) زيادة التخمر (ب) تحلُّل الدهن (ج) كثرة غَسَل الزبد (د) نشاط إنزيم اللايباز

٣٧- العَيْب الذي يمكن أن يظهر في الزبد عند تصنيعه من القشدة الحلوة:

(أ) الطَّعْم المعدني (ب) القوام الرملي
(ج) ضعف الطَّعْم (د) ظهور الماء عند دهن الزبد

٣٨- الهدف من إضافة ملح الطعام عند تصنيع السمن بنسبة (٣%) من وزنها:

(أ) تقليل كمية المورثة وإطالة مدة الحفظ
(ب) منع تكوُّن رغوة على السطح
(ج) المساعدة على ترسيب سُكَّر اللاكتوز
(د) تكوين مواد لا دهنية بحجم كبير لتحديد درجة نُضج السمن

٣٩- يُؤدِّي التسخين الجائر للسمن إلى:

(أ) احتراق السمن (ب) زيادة مدة الصلاحية
(ج) تراكم المواد اللبنية (د) انفصال الماء على السطح

٤٠- من صفات جودة السمن البلدي أن لا تقلَّ نسبة الدهن عن:

(أ) (٥٠%) (ب) (٥٩%) (ج) (٩٠%) (د) (٩٩%)

• ضع إشارة (✓) أمام العبارة الصحيحة، وإشارة (×) أمام العبارة الخطأ، ثمَّ ظلِّل 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- () درجة حرارة تجمد الحليب من أكثر صفات الحليب ثباتاً وتعتمد للتأكد من غش الحليب بإضافة الماء إليه.

٤٢- () تُجرى الفحوصات الثوروية لحيوانات المزرعة للتأكد من خلوها من الأمراض المُعدية وعزل المصاب منها.

٤٣- () تُستعمل أجهزة التعقيم المُستمرة في طريقة التعقيم بعد التعبئة للحليب.

٤٤- () يصعب تجبن الحليب المُبستر بالمنفحة.

٤٥- () تُحفظ لبنة الخزين في ثلاجة لا تزيد درجة حرارتها على (١٤)°س.

٤٦- () يُسمح بإضافة المواد المُنكَّهة الطبيعية مثل الزعتر إلى اللبنة وذلك حسب ممارسات التصنيع الجيد.

٤٧- () كلما زادت نسبة المواد الصلبة في الحليب قلَّت سرعة التجبن.

٤٨- () طريقة الترقيد هي الطريقة الأكثر استخداماً في معظم دول العالم لإنتاج القشدة.

٤٩- () الزبد مُنتج دهني مُستخلص فقط من الحليب أو أحد منتجاته وتكون على شكل مُستحلب الماء في الدهن.

٥٠- () يُراعى في أثناء تخزين السمن إضافة مُضادات أكسدة تُقلِّل من تزيُّخ الدهن.

﴿ انتهت الأسئلة ﴾