



إدارة الامتحانات والاختبارات
قسم الامتحانات العامة

امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠٢٥

(وثيقة محمية/محمود)

د ٣٠
س ١

المبحث : العلوم المهنية الخاصة/التصنيع الغذائي المنزلي/الورقة الثانية، ف ٢ مدة الامتحان: ٣٠
الفرع: الاقتصاد المنزلي رقم المبحث: 302 اليوم والتاريخ: الأحد ٢٠٢٥/٦/٢٩
اسم الطالب: رقم النموذج: (١) رقم الجلوس:

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 أن عدد الفقرات (٥٠)، وعدد الصفحات (٤).

١- المكوّن الذي يُشكّل أعلى نسبة من مُكوّنات الحليب، هو:

(أ) الدهن (ب) الماء (ج) البروتين (د) الكربوهيدرات

٢- الغشاء البروتيني الذي يُغلّف حبيبات الدهن ليساعد على بقائها منفصلة عن بعضها البعض:

(أ) الليسيثين (ب) الكازين (ج) الألبومين (د) الجلوبيولين

٣- العملية التي تُجرى للحليب لتفتت حبيبات الدهن آلياً لمنع تجمعها على السطح:

(أ) التبخير (ب) التركيز (ج) التجنيس (د) القُط

٤- البروتين المُميّز للحليب، ويُمثّل القسم الأكبر من البروتينات، هو:

(أ) الكازين (ب) الليسيثين (ج) بروتينات الشرش (د) الجلوبيولين

٥- الإنزيم الذي يتراجع إنتاجه بعد البلوغ، ويُسبّب فقد القدرة على هضم سُكّر الحليب:

(أ) اللايباز (ب) اللاكتاز (ج) الكاتالاز (د) البروتياز

٦- يُستخدَم جهاز المكثاف لقياس:

(أ) الوزن النوعي للحليب (ب) تجمّد الحليب (ج) مُعامل الانكسار (د) درجة الحموضة

٧- من أكثر صفات الحليب ثباتاً وتُعتمد للتأكد من غشّ الحليب بإضافة الماء إليه:

(أ) الوزن النوعي (ب) الحموضة (ج) درجة التجمّد (د) درجة الغليان

٨- البكتيريا المَرَضِيَّة التي يُمكن انتقالها بوساطة الحليب، وتحتاج مدةً دقيقة واحدة للقضاء عليها على درجة حرارة (٦٠)°س:

(أ) السلّ البقري (ب) التيفويد (ج) الدفتيريا (د) الحمى القرمزية

٩- يُكشَف عن الحليب المنزوع منه الدهن من خلال تقدير نسبة الدهن باستعمال:

(أ) قنينة جريز (ب) المكثاف (ج) اللاكتوميتر (د) الرفراكتوميتر

١٠- الحمض الدهني الذي لا يوجد إلا في الحليب ويُستدل به عن غشّ الحليب باستبدال جزء من دهن الحليب أو كُلّه

بدهون نباتية هو حمض:

(أ) اللاكتيك (ب) الفوسفوريك (ج) الأوليك (د) البيوتريك



الصفحة الثانية

- ١١- السبب في تأخر عملية التخثر بإنزيمات المنفحة والحصول على خثرة ضعيفة عند غلي الحليب:
 (أ) ظهور طعم كبريتي
 (ب) تكون طبقة سطحية متماسكة
 (ج) تغيير التركيب الطبيعي للكازين
 (د) تغيير لون الحليب إلى اللون الداكن
- ١٢- الغرض من حفظ الحليب في الثلاجة بعد غليه وتبريده هو:
 (أ) إتاحة فرصة نمو الأحياء الدقيقة
 (ب) ضمان إبقاء طعم الحليب كبريتيًا
 (ج) منع تغيير لون الحليب إلى الأبيض المصفر
 (د) الحد من نشاط الكائنات الحية المقاومة للحرارة
- ١٣- درجة الحرارة والمدة الزمنية المناسبان للحليب في أثناء مروره عبر الأنابيب المُسخَّنة من الخارج خلال عملية البسترة السريعة، هما:
 (أ) (٧٢-٧٥)°س مدة (١٥-٢٠) ثانية
 (ب) (٦٢,٨)°س مدة (٣٠) دقيقة
 (ج) (٧٨-٨٠)°س مدة (١٥-٢٠) ثانية
 (د) (٦٥,٨)°س مدة (١٥) دقيقة
- ١٤- الحليب الذي تم تسخين جميع أجزائه إلى درجة أعلى من (١٠٠)°س، بحيث يصبح خاليًا من الميكروبات المُمرضة والضارة، ويصبح غير قابل للتلف في ظروف التخزين العادية، هو الحليب:
 (أ) المُبستر
 (ب) المغلي
 (ج) المُجفّف
 (د) المُعَمَّم
- ١٥- من علامات فساد الحليب المُبستر:
 (أ) اختلاف رائحة الحليب وطعمه بحيث يميل إلى الملوحة
 (ب) ظهور الطعم الكبريتي في الحليب
 (ج) التهلّم الذاتي للحليب دون حموضة ظاهرة
 (د) تجمع خببيبات الدهن على السطح
- ١٦- السبب في صعوبة تجبن الحليب المُعَمَّم:
 (أ) ترسيب الكالسيوم
 (ب) انخفاض درجة الحرارة
 (ج) ارتفاع درجة الحرارة
 (د) ترسيب المغنيسيوم
- ١٧- الحليب الذي تم التخلص من (٦٠)% من الماء الموجود فيه ثم عُمِّم ويُستعمل بوصفه بديلًا للكرّيم، هو:
 (أ) المُبستر
 (ب) المُجفّف
 (ج) المُكثّف
 (د) المُركّز والمُحلّى
- ١٨- من أهم الفيتامينات التي تُفرزها الميكروبات في أثناء عملية التخمر عند صنع اللبن الرائب:
 (أ) فيتامين (ب٢)
 (ب) فيتامين (ب١)
 (ج) فيتامين (أ)
 (د) فيتامين (ج)
- ١٩- الحموضة المناسبة للبن الرائب مُقدّرة كحمض لاكتيك تتراوح ما بين:
 (أ) (٠,٦ - ٠,٨)%
 (ب) (٤ - ٤,٥)%
 (ج) (٥ - ٤,٥)%
 (د) (٦,٨ - ٦,٥)%
- ٢٠- العيب الذي يظهر في اللبن الرائب بسبب عدم كفاية مدة التحضين:
 (أ) زيادة الحموضة
 (ب) ضعف طعم اللبن
 (ج) الطعم الحيواني
 (د) انفصال الشرش
- ٢١- الطريقة الصحيحة لتفادي انفصال الشرش في اللبن الرائب:
 (أ) استعمال أوانٍ نظيفة
 (ب) رفع درجة حرارة الحاضنة
 (ج) تسخين الحليب بشكل كافٍ
 (د) استعمال حليب نسبة المواد الصلبة الكلية فيه منخفضة
- ٢٢- مدة صلاحية اللبنة ضِعف مدة حفظ اللبن الرائب على درجة الحرارة نفسها، وذلك لـ:
 (أ) انخفاض الفيتامينات والأملاح الذائبة فيها
 (ب) انخفاض نسبة المواد الصلبة الكلية فيها
 (ج) انخفاض حموضتها مقارنة باللبن الرائب
 (د) ارتفاع حموضتها مقارنة باللبن الرائب
- ٢٣- نوع من أنواع اللبنة تُحفظ في ثلاجة لا تزيد حرارتها على (٨)°س والمدة القصوى لصلاحيتها (١٥) يومًا هي:
 (أ) اللبنة الطرية
 (ب) لبنة جامدة في الزيت
 (ج) لبنة الخزّين
 (د) لبنة المخيض

يتبع الصفحة الثالثة

الصفحة الثالثة

٢٤- الطريقة المثلى لتفادي مشكلة تحبب قوام اللبنة هي:

- (أ) إعطاء وقت كافٍ للتبريد في مراحل الإنتاج
(ب) استعمال لبن متجانس
(ج) تعريض اللبنة للتبريد
(د) تصفية الحليب في أثناء التصنيع

٢٥- مدة صلاحية اللبن المخيض للاستهلاك لا تزيد على:

- (أ) أسبوع (ب) أسبوعين (ج) ثلاثة أسابيع (د) أربعة أسابيع

٢٦- من صفات جودة الجميد:

(أ) لا تقل نسبة الرطوبة فيه عن (٢٠)% من وزن الجميد الجاف

(ب) لا تزيد نسبة ملح الطعام على (١٢)% من وزن الجميد

(ج) نسبة الدهن مرتفعة لا تقل عن (١٠)%

(د) احتوائه على النشا أو الدقيق بنسبة لا تزيد على (٥)% من وزن الجميد

٢٧- يوضع الكشك في الزيت، ويؤكل طازجاً طرياً، حينها يُسمى:

- (أ) كشك الفقراء (ب) كشكاً أبيض (ج) كشكاً أخضر (د) كشك الأغنياء

٢٨- تُصنّف الأجبان المُصنّعة من الحليب حسب نسبة الرطوبة إلى:

- (أ) جبن (طري، شبه جاف، جاف، جاف جداً)
(ب) جبن مُصنّع من الشرش، أجبان مطبوخة
(ج) أجبان مُتخمّرة، أجبان غير مُتخمّرة
(د) أجبان محفوظة بالمحالييل الملحية، أجبان مطبوخة

٢٩- المادتان المسؤولتان عن عملية التخثر الإنزيمي، بوجود إنزيم الرنين:

- (أ) الكالسيوم وبروتينات الشرش
(ب) الكازين وفوسفات الكالسيوم
(ج) كازينات الكالسيوم والفوسفات
(د) الكازين وبروتينات الشرش

٣٠- من العوامل التي تؤثر في سرعة تجبن الحليب بالمنفحة:

- (أ) نسبة المواد الصلبة: كلما قلت المواد الصلبة زادت سرعة التجبن
(ب) درجة حرارة الحليب: أفضل درجة حرارة مناسبة لنشاط الإنزيم هي (٢٣-٢٧)°س
(ج) التسخين: يعمل على زيادة أيونات الكالسيوم لاتحادها مع الأملاح الأخرى
(د) حموضة الحليب: كلما زادت الحموضة زادت سرعة التجبن لزيادة تأين الكالسيوم

٣١- الخطوات الرئيسة في إنتاج الأجبان على الترتيب:

- (أ) إعداد الحليب، التقطيع، إضافة البادئ، التصفية، التشكيل
(ب) إعداد الحليب، التقطيع، إضافة البادئ، التشكيل، التصفية
(ج) إعداد الحليب، إضافة البادئ، التقطيع، التصفية، التشكيل
(د) إعداد الحليب، إضافة البادئ، التقطيع، التشكيل، التصفية

٣٢- الطريقة المثلى لتفادي حدوث الطعم الحمضي في الجبنة المغلية:

- (أ) الإسراع في الكبس والتشكيل والتلميح
(ب) عدم استعمال الخشب في التشكيل والكبس
(ج) حفظ الجبن في محلول حمضي
(د) تحريك الحليب في أثناء التخثر

يتبع الصفحة الرابعة



الصفحة الرابعة

٣٣- تَسْتَرِطُ مُعْظَمُ المَقاييس أن لا تَقُلَّ نِسْبَةُ الدُهْنِ في القَشْدَةِ عن:

(أ) ١٨% (ب) ١٥% (ج) ١٣% (د) ١٠%

٣٤- طَرِيقَةُ تَصْنِيعِ القَشْدَةِ الَّتِي تَعْتَمِدُ عَلَى تَعَرُّضِ الحَلِيبِ لِقُوَّةِ الطَرْدِ المَرْكَزِيِّ لِفَصْلِهِ إِلَى ثَلَاثَةِ أَجْزَاءٍ، تُسَمَّى:

(أ) الجاذبية الأرضية "الترييد"
(ب) فَرْزُ القَشْدَةِ باستعمال الفَرَّازَاتِ المِيكانيكية
(ج) بَسْتَرَةُ القَشْدَةِ
(د) تَعْقِيمُ القَشْدَةِ

٣٥- من صفات القَشْدَةِ عَالِيَةِ الجُودَةِ:

(أ) خُلُوقُهَا مِنْ طَبَقَةِ انْفِصَالِ الشَّرْشِ بِسَبَبِ انخِفاضِ حَمُوضَتِهَا
(ب) لا تَزِيدُ الحَمُوضَةُ فِيهَا عَلَى (٠,٢)% مُقَدَّرَةُ كَحْمُضِ لَاقْتِيَاكِ
(ج) خُلُوقُهَا مِنْ التَّرْنُخِ الإنزيمي بِسَبَبِ نِشَاطِ إنزِيمِ الفُوسفاتاز
(د) حِفْظُهَا فِي أَوْعِيَةٍ مَعْدَنِيَّةٍ مِثْلِ النحاس

٣٦- الطَرِيقَةُ الَّتِي يُصْنَعُ بِهَا الزَبْدُ، وَتَحْتَاجُ إِلَى وَقْتٍ وَجُهِدٍ كَبِيرَيْنِ مَقَارَنَةً بِطَاقَتِهَا الإِنْتاجِيَّةِ المَحْدُودَةِ:

(أ) البَلَدِيَّةُ (ب) الخِضَاضُ (ج) المُسْتَمَرَّةُ (د) الفَرَّازَاتِ المِيكانيكية

٣٧- السَّبَبُ الرَّئِيسُ فِي حُدُوثِ الطَّعْمِ الشَّحْمِيِّ لِلزَّبْدِ، هُوَ:

(أ) أَكْسِدَةُ الدُهْنِ (ب) كَثْرَةُ غَسَلِ الزَّبْدِ (ج) زِيَادَةُ التَّخْمِيرِ (د) زِيَادَةُ العَجَنِ

٣٨- الطَرِيقَةُ المُثَلَّى لِلقَضَاءِ عَلَى الطَّعْمِ الحَمْضِيِّ الشَّدِيدِ فِي الزَّبْدِ:

(أ) تَقْلِيلُ نِسْبَةِ المِلْحِ المُضَافِ
(ج) كَفَايَةُ عَجَنِ وَعَصْرِ الزَّبْدِ
(ب) غَسَلُ الزَّبْدِ جَيِّدًا
(د) التَّخْمِيرُ لِمُدَّةٍ مَنَاسِبَةٍ

٣٩- من شُرُوطِ نِجَاحِ تَصْنِيعِ السَّمَنِ البَلَدِيِّ:

(أ) تَعْبِئَةُ السَّمَنِ وَتَخْزِينُهُ عِنْدَ دَرَجَةِ حَرَارَةِ (٣٠)°س
(ج) التَّقْلِيلُ المُسْتَمَرَّ وَإِزَالَةُ الرِّغْوَةِ كُلَّمَا ظَهَرَتْ
(ب) إِضَافَةُ مِلْحِ الطَّعَامِ بِنِسْبَةِ (٨)%
(د) التَّسْخِينُ السَّرِيعُ لِلزَّبْدِ

٤٠- من مَضَادَّاتِ الأكْسِدَةِ الَّتِي تُضَافُ إِلَى السَّمَنِ الحَيَوَانِيِّ لِلتَّقْلِيلِ مِنْ تَرْنُخِ الدُهْنِ فِي أَثْنَاءِ التَّخْزِينِ:

(أ) فِيتَامِينُ (هـ) (ب) فِيتَامِينُ (أ) (ج) فِيتَامِينُ (د) (د) فِيتَامِينُ (ب)

• ضَعِ إِشَارَةَ (✓) أَمَامَ العِبَارَةِ الصَّحِيحَةِ، وَإِشَارَةَ (x) أَمَامَ العِبَارَةِ الخَطَأِ، ثُمَّ ظَلِّلْ بِشَكْلِ غَامِقٍ الدَّائِرَةَ الَّتِي تُشِيرُ إِلَى رَمَزِ الإِجَابَةِ فِي نَمُودَجِ الإِجَابَةِ (الدَّائِرَةُ ذَاتُ الرَّمْزِ (أ) لِلتَّعْبِيرِ عَنِ الصَّوَابِ وَالدَّائِرَةُ ذَاتُ الرَّمْزِ (ب) لِلتَّعْبِيرِ عَنِ الخَطَأِ):

٤١- () حَلِيبُ المَاعِزِ مُسْتَحْلَبٌ جَيِّدٌ وَهُوَ عَادَةً لَا يُجَنِّسُ.

٤٢- () مِنْ الاِشْتِرَاطَاتِ القِيَاسِيَةِ لِلحَلِيبِ الخَامِ عَالِيِ الجُودَةِ أَنْ لَا تَقُلَّ الحَمُوضَةُ عَنْ (١٨)% مَحْسُوبَةِ كَحْمُضِ لَاقْتِيَاكِ.

٤٣- () يُعَدُّ اللَّبَنُ الرَّائِبُ أَكْثَرَ مَلَاعِمَةً لِلأَشْخَاصِ الَّذِينَ يَعْانونُ مِنْ ظَاهِرَةٍ عَدَمِ تَحْمُلِ اللَّاكْتُوزِ.

٤٤- () تَعْتَمِدُ نِسْبَةُ مُكَوِّنَاتِ الحَلِيبِ عَلَى العَوَامِلِ الوَراثِيَّةِ وَالبِيئِيَّةِ وَعَلَى حَالَةِ الحَيَوَانِ الصَّحِيَّةِ.

٤٥- () يُعَدُّ الحَلِيبُ مَصْدَرًا غَنِيًّا بِفِيتَامِينِي (أ) وَ (د).

٤٦- () يُسَمَحُ بِإِضَافَةِ النِّشَا وَالْمَوَادِّ المَالِئَةِ كَالطَّحِينِ إِلَى اللَّبْنَةِ العَادِيَّةِ لِتَحْسِينِ قَوَامِهَا.

٤٧- () يُؤَدِّي تَعَرُّضُ كُرَاتِ الجَمِيدِ لِلهَوَاءِ فِي أَثْنَاءِ التَّصْنِيعِ إِلَى تَصَلُّبِ الكَازِينِ وَإِحْدَاثِ تَخْمَرَاتٍ مَرْغُوبَةٍ فِيهَا.

٤٨- () يَجِبُ أَنْ لَا تَقُلَّ دَرَجَةُ انصِهَارِ السَّمَنِ عَنْ (٢٨)°س، وَأَنْ لَا تَزِيدَ عَلَى (٤٤)°س.

٤٩- () السَّبَبُ فِي حُدُوثِ القَوَامِ الإسْفَنجِيِّ فِي الجَبْنَةِ هُوَ إِضَافَةُ المِنْفَحَةِ بِكَمِيَّاتٍ كَبِيرَةٍ.

٥٠- () تُصَنَّفُ جَبْنَةُ التَّشْدَرِ وَالمُوزَارِيلَا مِنَ الأَجْبَانِ غَيْرِ المُتَخَمَّرَةِ.

﴿ انْتَهَتْ الأَسْئَلَةُ ﴾

