



امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠٢٠ / التكميلي

(وثيقة محمية/محمود)

مدة الامتحان: ٤٥ د

اليوم والتاريخ: الأربعاء ٢٠٢١/١/٦
رقم الجلوس:

رقم المبحث: 337

المبحث: الصناعات الزراعية / ف ١ + م ٣
الفرع: الزراعي
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 بأن عدد الفقرات (٢٥)، وعدد الصفحات (٢)

- ١- المكون الغذائي الذي يُستخدم في تحلية الأغذية بعد تحليلها مائياً إلى دكستريانات أو سكريات هو:
 - (أ) النشا
 - (ب) البكتين
 - (ج) السليلوز
 - (د) الأصماغ
- ٢- العلم التطبيقي الذي يستفيد من العلوم الأخرى في إعداد المواد الغذائية وتصنيعها وحفظها وتسويقها هو علم:
 - (أ) الأحياء المجهرية
 - (ب) الصناعات الزراعية
 - (ج) الكيمياء
 - (د) الوراثة
- ٣- من العيوب التي تظهر على الثمار المخلفة عند استخدام ثمار كبيرة الحجم:
 - (أ) انتفاخ المخلاتات
 - (ب) اسوداد المخلاتات
 - (ج) ليونة المخلاتات
 - (د) لزوجة المخلاتات
- ٤- الرطوبة النسبية الملائمة في مخازن حفظ البصل الجاف عند درجة الحرارة المثلى هي:
 - (أ) (٩٠%)
 - (ب) (٧٥%)
 - (ج) (٩٥%)
 - (د) (٨٥%)
- ٥- جميع المظاهر العامة الآتية تدل على انتهاء عملية التخليل عدا:
 - (أ) خلو الثمار من السكريات القابلة للتخمّر
 - (ب) بقاء الطعم الأصلي للثمار
 - (ج) تحول لون الثمار المخلفة من الأخضر إلى الأخضر المصفرد (ازدياد شفافية الثمار عند التقطيع
 - (د) يقضى على بكتيريا السل عند درجة حرارة (٧١,٧°س) ولمدة:
- ٦-
 - (أ) (٣٠) دقيقة
 - (ب) (١٥) دقيقة
 - (ج) (١٥) ثانية
 - (د) (١٣) دقيقة
- ٧- عملية حفظ الأغذية بإضافة السكر لرفع نسبة المواد الصلبة إلى (٦٥%) أو أكثر هي عملية:
 - (أ) التجفيد
 - (ب) التعليب
 - (ج) التجفيف
 - (د) التركيز
- ٨- الانتفاخ الذي يتميز ببروز أحد طرفي العبوة دون الطرف الآخر، ويختفي عند الضغط عليه من الطرف الأول، ويبرز من الطرف الآخر للعبوة هو:
 - (أ) اللولبي
 - (ب) اللين
 - (ج) المستتر
 - (د) الصلب
- ٩- العبوات التي تلامس الغذاء بصورة مباشرة يطلق عليها مصطلح العبوات:
 - (أ) الثانوية
 - (ب) الأولية
 - (ج) المرنة
 - (د) المتعددة الطبقات
- ١٠- يعبأ الخل في زجاجات تُمَلَأُ تماماً، ثم تقفل وتبستر على درجة حرارة تُقدّر بـ:
 - (أ) (٢٢-٣٠°س) لمدة (٣٠) ثانية
 - (ب) (٦٠-٧٠°س) لمدة (٣٠) ثانية
 - (ج) (٢٢-٣٠°س) لمدة (٣٠) دقيقة
 - (د) (٦٠-٧٠°س) لمدة (٣٠) دقيقة

١١- خطوات صناعة عصير الفاكهة تبدأ باختيار المادة الخام الأولية ثم:

- (أ) الفرز، والغسيل، والهرس، والتجهيز، والعصر
(ب) الغسيل، والفرز، والتجهيز، والهرس، والعصر
(ج) الفرز، والغسيل، والتجهيز، والهرس، والعصر
(د) الغسيل، والفرز، والهرس، والتجهيز، والعصر

١٢- ينشأ عيب ترسب بعض المواد الصلبة أو وجود عكارة في المياه الغازية بسبب:

(أ) ارتفاع درجة الحرارة في أثناء التخزين والنقل (ب) استعمال غاز ثاني أكسيد الكربون النقي

(ج) استعمال مياه غير نقية (د) نشاط الإنزيمات والأحياء المجهرية

١٣- إذا كان لديك (١٠) كغم من السكر يُراد إضافتها إلى ثمار فاكهة مُجهزة لصناعة المربى، فكم غرامًا يلزم من حمض الستريك؟

- (أ) (١٠٠ - ٢٥٠) غم (ب) (٢٠ - ٥٠) غم (ج) (٣٠٠) غم (د) (٣٥٠ - ٥٠٠) غم

١٤- أي من المواد الآتية لا تدخل في تركيب الشراب الأساسي للمياه الغازية؟

- (أ) السكر (ب) ماء الصودا (ج) حمض الترتريك (د) مواد ملبدة ومعكرة

١٥- طول مدة التسخين وأكسدة مكونات الثمار وتأثرها بالحرارة عند صناعة المربى يسبب:

- (أ) سيولة المربى (ب) تسكير المربى (ج) اسمرار المربى (د) عفن المربى

١٦- تتراوح نسبة الرطوبة المناسبة لتخزين وحفظ الحبوب بين:

- (أ) (١٠ - ٣٠%) (ب) (٥ - ١٠%) (ج) (١٣ - ١٤%) (د) (٤٠ - ٥٠%)

١٧- لا يُفضل حفظ لحوم الأسماك الطازجة بالتبريد لفترة تزيد على:

- (أ) ثلاثة أيام (ب) خمسة أيام (ج) يومين (د) يوم واحد

١٨- من التفاعلات التي لا تحدث للمادة الغذائية:

- (أ) الأكسدة (ب) التزنخ (ج) زيادة فيتامين ج (د) فقدان فيتامين ج

١٩- العملية التي تحدث تغيرات كيميائية في المواد الكربوهيدراتية تحت ظروف خاصة بفعل الأحياء المجهرية أو إنزيماتها، سواء في وجود الهواء أو عدم وجوده هي:

- (أ) التجفيف (ب) التركيز (ج) التخمرات (د) التجميد

• أجب بكلمة (نعم) أو (لا) أمام كل فقرة من (٢٠-٢٥):

٢٠- تدخل السكريات الأحادية والثنائية في إنضاج بعض الخضراوات والفاكهة. (أ) نعم (ب) لا

٢١- يُسلق البصل سلقًا خفيفًا لمدة (١-٣) دقائق من أجل تجفيفه. (أ) نعم (ب) لا

٢٢- تذبذب درجة حرارة المجمدات وتذويب المادة الغذائية وإعادة تجميدها يؤدي إلى وقف عمل الإنزيمات في الأغذية.

- (أ) نعم (ب) لا

٢٣- يحفظ الموز الأخضر مبردًا على درجة حرارة (١٢-١٣°س). (أ) نعم (ب) لا

٢٤- يمتاز العصير المحفوظ بطريقة التجميد بطول مدة الحفظ، واحتفاظه بصفاته ومكوناته الطبيعية جميعها.

- (أ) نعم (ب) لا

٢٥- تُساعد خطوة التجنيس على منع ترسيب المواد العالقة في العصير في أثناء التخزين. (أ) نعم (ب) لا