



طلبة الدراسة الخاصة



إدارة الامتحانات والاختبارات
قسم الامتحانات العامة

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: 338

المبحث: الصناعات الزراعية / ف٢ + م٤
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- تُقدر نسبة إنتاج الحليب من الماعز من إجمالي إنتاج الحليب في الوطن العربي بـ:

(أ) ١٦% (ب) ٧١% (ج) ١٢% (د) ٧٥%

٢- من العوامل التي لا تؤثر في طعم الحليب:

(أ) تغذية الحيوان (ب) الأحياء المجهرية (ج) سلالة الحيوان (د) المعادن والتفاعلات الكيميائية

٣- تُقدر نسبة الألبيومين في بروتينات الشرش بـ:

(أ) ١٨% (ب) ٨٢% (ج) ١,٢ - ٦,٥% (د) ٠,٧%

٤- مقدار المقاومة التي تبديها السوائل تجاه سريانها، وتقاس بوحدة السانتيبوز هي:

(أ) المستحلب (ب) التخرثر (ج) اللزوجة (د) معامل الانكسار

٥- عند بسترة الحليب الطازج، يُسخّن على درجة حرارة (٦٣°س) ومدة زمنية تُقدر بـ:

(أ) ثانية واحدة (ب) ٣٠ دقيقة (ج) ٠,٥ ثانية (د) ١٥ ثانية

٦- يبقى الإفراز اللبني لما بعد الولادة مباشرة ولفترة:

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

٧- من الفيتامينات التي تتوافر بنسبة ضئيلة جداً في الحليب:

(أ) ب (B) (ب) د (D) (ج) أ (A) (د) ج (C)

٨- تقاس درجة تجمد الحليب بوساطة جهاز:

(أ) اللاكتوميتر (ب) الرفراكتوميتر (ج) فسك (Fisk) (د) (PH-meter)

٩- في جهاز البسترة السريعة للحليب الجزء الذي يسخن فيه الحليب على درجة حرارة (٥٧,٢°س) بتبادل الحرارة بينه وبين الحليب المبستر هو:

(أ) وحدة التسخين الابتدائي (ب) وحدة التبريد (ج) أنبوب الحجز (د) وحدة التسخين النهائي

١٠- من الشروط القياسية لتصنيع الحليب المعقم أن تكون نسبة الدسم في الحليب المعقم خالي الدسم كلياً كحد أقصى بين:

(أ) ٠,٥% (ب) ٨,٢ - ٨,٧٥% (ج) ٣ - ٥% (د) ١ - ٢%

١١- من العيوب التي تظهر أحياناً في اللبن الرائب بسبب عدم الإسراع في تبريده:

(أ) القوام الثقيل (ب) انفصال الشرش (ج) القوام الضعيف (د) زيادة الحموضة

يتبع الصفحة الثانية

الصفحة الثانية

١٢- من العيوب التي تظهر عند تحضير الحليب على درجة حرارة أقل من (٢٠°س) في صناعة اللبن المخيض:

(أ) الطعم الباهت (الخفيف) (ب) الطعم اللاذع (ج) القوام الضعيف (د) انفصال الشرش

١٣- جميع الحالات الآتية تسبب ترنخ السمن عدا:

(أ) وضع السمن في عبوات زجاجية شفافة (ب) ترك فراغات في عبوات السمن
(ج) حفظ السمن على درجة حرارة (١٠-١٥°س) (د) وضع سمن حديث فوق سمن قديم

١٤- يظهر الطعم الشحمي في الزبدة بسبب:

(أ) زيادة العجن والعصر (ب) ارتفاع درجة حرارة البسترة
(ج) المبالغة في غسل الزبدة (د) أكسدة الدهن؛ بسبب التعرض للهواء والضوء

١٥- المنتج النهائي لعملية التجبن الإنزيمي في أثناء تصنيع الجبن هو:

(أ) لاكتات الكالسيوم (ب) بارا كازينات الكالسيوم
(ج) لاكتات الكالسيوم + كازين (د) بارا كازينات الكالسيوم + حمض اللاكتيك

١٦- جميع الأهداف الآتية يحققها إضافة البادئ إلى الحليب عند صناعة الجبن عدا:

(أ) تسهيل عملية انفصال الشرش (ب) المساعدة على انكماش الخثرة وتقلصها
(ج) تسهيل عملية التجبن (د) إكساب الجبن بعض الصفات المرغوب فيها كالحلاوة والنكهة

١٧- جميع العيوب الآتية تظهر عند استخدام طريقة الجاذبية الأرضية (الترقيد) في تصنيع القشدة عدا:

(أ) ارتفاع حموضة القشدة الناتجة (ب) عدم القدرة على ضبط نسبة الدهن فيها
(ج) التكلفة العالية (د) ارتفاع نسبة الدهن في الحليب الفرز

١٨- لديك (١٠٠) كغم من الحليب، فكم كيلوغرام بادئ يلزم لتحويل هذه الكمية إلى لبن رائب؟

(أ) (١٠-١٢) (ب) (٤-٦) (ج) (٨-١٠) (د) (٢-٣)

١٩- ينتج اللبن الرائب الكوميس من حليب:

(أ) الأبقار (ب) الخيول (ج) الماعز (د) الضأن

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

٢٠- من الشروط القياسية لإنتاج الجمد البلدي أن تكون نسبة الدهن منخفضة في الجمد. (أ) نعم (ب) لا

٢١- من الحلول والمقترحات لزيادة إنتاج الحليب الطازج محلياً زيادة إنتاج المحاصيل العلفية محلياً. (أ) نعم (ب) لا

٢٢- تحقق صناعة الألبان مجموعة من الأغراض منها تقليل الكميات التي تفسد بسبب استخدام طرق تصنيع حديثة.

(أ) نعم (ب) لا

٢٣- يُعد اختبار الوزن النوعي للحليب في مصانع الألبان من أشهر الاختبارات المستخدمة في فحص غش الحليب.

(أ) نعم (ب) لا

٢٤- تكمن أهمية فحص العدّ الكلي للأحياء المجهرية في تحديد جودة الحليب وسلامة الحيوان. (أ) نعم (ب) لا

٢٥- تصنع اللبنة من اللبن الرائب بعد تخليصها من نسبة من المصل تتراوح بين (٧٠-٨٠%). (أ) نعم (ب) لا