



إدارة الامتحانات والاختبارات
قسم الامتحانات العامة

امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠٢٢

(وثيقة مسمية/محدود)

د
س ٣٠ : ١

مدة الامتحان:
اليوم والتاريخ: السبت ٢٠٢٢/٠٧/١٦
رقم الجلوس:

رقم المبحث: 323

المبحث : الصناعات الزراعية
الفرع: الزراعي / خطة ٢٠١٩ فما بعد
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- المكوّن الغذائي الذي يُستخدم في زيادة قوام ربّ البندورة، هو:

(أ) السليلوز (ب) البكتين (ج) الأصماغ (د) الزيوت

٢- للوقاية من مرض الغدة الدرقية يتم تدعيم الملح بأحد الأملاح المعدنية الآتية:

(أ) اليود (ب) الكالسيوم (ج) الحديد (د) الفلور

٣- عملية رفع درجة حرارة أجزاء المادة الغذائية جميعها لدرجة حرارة أعلى من (١٠٠°س) لفترة زمنية محددة، ومن ثم تبريدها فجأة إلى درجة حرارة منخفضة (٥-٦°س)؛ بهدف القضاء على معظم الأحياء المجهرية، هي:

(أ) البسترة (ب) السلق الخفيف (ج) التعقيم (د) التعقيم البخاري

٤- من عمليات حفظ الأغذية بشكل مؤقت أو كوسيلة مكملة لإطالة مدة حفظ بعض الأغذية:

(أ) التركيز (ب) التعقيم (ج) البسترة (د) التبريد

٥- تسبب بكتيريا القولون تلف اللحوم عند تخزينها على درجة حرارة تقدر بـ:

(أ) ١٥°س (ب) ٥°س (ج) ٥°س (د) ١٠°س

٦- الترتيب الصحيح لخطوات عملية التخليل بالطريقة الصناعية:

(أ) تجهيز الثمار وإعدادها وتخليلها وغسلها مرة أخرى وتعبئتها

(ب) تجهيز الثمار وإعدادها وتخليلها وغسلها مرة أخرى وتعبئتها وبسترتها

(ج) تجهيز الثمار وإعدادها وتعبئتها وتجهيز المحلول الملحي وقفل العبوات

(د) تجهيز الثمار وإعدادها وتعبئتها وتجهيز المحلول الملحي وإضافة الألوان وقفل العبوات

٧- جميع المتطلبات الآتية يجب توافرها لإتمام عمليات التخمر عدا:

(أ) الوسط الغذائي (ب) الهواء (ج) نوع الأحياء المجهرية المستخدمة (د) نقاوة الماء المستخدم

٨- من الحلول المقترحة لمنع حدوث انتفاخ المخللات:

(أ) عدم تخليل ثمار سميكة القشرة (ب) إزالة طبقة فطر الميكودرما في حال ظهورها

(ج) إضافة كلوريد الكالسيوم بنسبة ٠,٥% (د) تعريض العبوات للأشعة فوق البنفسجية

٩- تتراوح نسبة تركيز الكحول في المحلول المُعدّ لإتمام عملية التخمر الخليّ وإنجاحها بين:

(أ) (١٠-١٢%) (ب) (١٢-١٤%) (ج) (٨-١٠%) (د) (١٤-١٦%)

يتبع الصفحة الثانية

الصفحة الثانية

- ١٠- من خطوات صناعة التجفيف التي تهدف إلى تأخير تغيير لون الثمار إلى الأسود:
(أ) الغمر بمحلول قلوي (ب) التجفيف (ج) الكبريت (د) السلق الخفيف
- ١١- يستند مبدأ التركيز على نزع الماء ورفع نسبة المواد الصلبة الكلية بإضافة السكر لخفض النشاط المائي إلى:
(أ) (٠,٩٥ - ٠,٩٧) (ب) (٠,٨٥ - ٠,٩٠) (ج) (٠,٦٥ - ٠,٧٠) (د) (٠,٧٥ - ٠,٨٠)
- ١٢- لمنع تآكل المعدن من الداخل عند عملية حفظ الأغذية بالتعليب يجب:
(أ) منع التلف الإنزيمي للدهون (ب) التقليل من كمية الأكسجين في العبوات
(ج) المحافظة على الشكل المقعر من الأعلى والأسفل للعبوة (د) تقليل الضغط على جدران العبوة
- ١٣- من الأغذية التي تحتاج إلى حرارة تعقيم تصل إلى (١٠٠°س) ولمدة (٢٠-٣٠ دقيقة):
(أ) مرتى التفاح (ب) اللحم (ج) الدواجن (د) الخضراوات
- ١٤- الطريقة المستخدمة لفصل جزيئات لبية وشموع ومواد بكتينية وبروتينية على حالة غروية، هي:
(أ) الترشيح (ب) الترسيب (ج) الترويق (د) التصفية
- ١٥- من المواد الحافظة الكيميائية المستخدمة في حفظ العصير:
(أ) بنزوات الكالسيوم (ب) نترات الصوديوم (ج) ثاني أكسيد الكربون (د) ثاني أكسيد الكبريت
- ١٦- السبب في تغير اللون والطعم في المنتج النهائي للمياه الغازية يعود إلى:
(أ) نشاط الأنزيمات والأحياء المجهرية (ب) زيادة ضغط غاز ثاني أكسيد الكربون وانطلاقه
(ج) استعمال مياه غير نقية (د) استعمال غاز ثاني أكسيد الكربون غير نقي
- ١٧- جميع المكونات الآتية توجد في الشراب الأساسي للمياه الغازية عدا:
(أ) الحموض العضوية (ب) غاز ثاني أكسيد الكربون (ج) مواد مكسبة للرغوة (د) الألوان الطبيعية
- ١٨- تُصنَّع المياه الغازية وتُعبأ في عدة مراحل وعددها:
(أ) أربع (ب) خمس (ج) ست (د) ثلاث
- ١٩- جميع العوامل الآتية تعتمد عليها مدة التركيز عند صناعة المرتى عدا:
(أ) وصول درجة حرارة المرتى إلى ١٠٠°س (ب) صلابة الثمار
(ج) نسبة الرطوبة في الثمار (د) حالة الثمار بعد التجهيز
- ٢٠- العيب الذي يظهر في المرتى نتيجة نقص في الحموضة، هو:
(أ) سيولة المرتى (ب) عفن المرتى (ج) تسكير المرتى (د) اسمرار المرتى
- في الفقرات (٢١-٢٥) ظلل على ورقة القارئ الضوئي الرمز (أ) إذا كانت الفقرة صحيحة، وظلل الرمز (ب) إذا كانت الفقرة خطأ.
- ٢١- من عوامل تطوّر قطاع الصناعات الغذائية توفير أغذية خاصة لفئات معينة من المجتمع.
(أ) نعم (ب) لا
- ٢٢- العلم الذي يساعد في الاختبارات والفحوصات الطبيعية للمواد الغذائية، هو علم الأحياء المجهرية.
(أ) نعم (ب) لا
- ٢٣- سميت البسترة نسبة إلى العالم باستور الذي استعملها لأول مرة بهدف التخلص من الخمائر الطبيعية الموجودة في الحليب الطازج.
(أ) نعم (ب) لا

الصفحة الثالثة

- ٢٤- حجم البلورات الثلجية المتكونة في المادة الغذائية تكون كبيرة في التجميد البطيء.
(أ) نعم (ب) لا
- ٢٥- الانتفاخ اللين هو أحد انتفاخات معلبات الأغذية التي يبدو فيه أحد طرفي العبوة منتفخاً دون الطرف الآخر، ويختفي عند الضغط عليه ثم لا يلبث أن يعود هذا التحدّب عند زوال الضغط.
(أ) نعم (ب) لا
- ٢٦- جميع الحلول والمقترحات الآتية لتطوير صناعة الألبان الأردنية عدا:
(أ) زيادة إنتاج الحليب الطازج (ب) تشجيع الأبحاث العلمية
(ج) استخدام الحليب المجفف في عمليات التصنيع (د) تدريب العاملين في تصنيع الحليب ومشتقاته
- ٢٧- المكوّن الرئيس للحليب السائل هو:
(أ) الماء (ب) الدهن (ج) البروتين (د) اللاكتوز
- ٢٨- يُقدّر عدد الفيتامينات الموجودة ضمن مركبات مجموعة فيتامين ب (B) الموجودة في الحليب بـ:
(أ) ٥ (ب) ١١ (ج) ٩ (د) ٧
- ٢٩- جميع الخصائص الفيزيائية الآتية للحليب عدا:
(أ) رائحة الحليب (ب) الوزن النوعي للحليب (ج) درجة تجمد الحليب (د) التخثر
- ٣٠- مقدار المقاومة التي تبديها السوائل تجاه سريانها، وتقاس بوحدة السانتيزيم، تُعرف بـ:
(أ) التخثر (ب) المستحلب (ج) اللزوجة (د) تجمد الحليب
- ٣١- كل ممّا يأتي من العوامل التي تؤثر في جودة الحليب عدا:
(أ) سلالة الحيوان (ب) تغذية الحيوان (ج) الحظائر (د) وزن الحيوان
- ٣٢- تُقاس نسبة الدهن في الحليب باستخدام جهاز:
(أ) اللاكتوميتر (ب) جيرير (ج) فسك (د) الرفراكتوميتر
- ٣٣- استشارك مزارع يريد بسترة الحليب خلال ثانية واحدة، أي درجات الحرارة الآتية تتصح به؟
(أ) ٦٣°س (ب) ٧٧°س (ج) ٨٩°س (د) ٧٠°س
- ٣٤- الترتيب الصحيح لخطوات صناعة الحليب المبستر بعد استلام الحليب، هي:
(أ) التجنيس وتعديل تركيب الحليب والبسترة والتعبئة والنقل والتخزين
(ب) تعديل تركيب الحليب والبسترة والتجنيس والتعبئة والنقل والتخزين
(ج) التجنيس والبسترة وتعديل تركيب الحليب والتعبئة والنقل والتخزين
(د) تعديل تركيب الحليب والتجنيس والبسترة والتعبئة والنقل والتخزين
- ٣٥- كل ممّا يأتي من الشروط القياسية لإنتاج اللبن الرائب عدا أن:
(أ) يكون الطعم والرائحة طبيعيين (ب) يخلو من المواد الغريبة
(ج) يحتوي على بعض الفقاعات الغازية (د) يكون متجانساً
- ٣٦- كم كيلوغرام ملح يلزم إضافته إلى (٣٥٠) كيلوغرام لبن رائب إذا كان المقصود تحويل هذه الكمية إلى لبنة مملحة؟
(أ) ٣,٥ (ب) ١٠,٥ (ج) ١٤ (د) ٧

الصفحة الرابعة

٣٧- يظهر القوام الضعيف في اللبن الرائب بسبب:

- (أ) المعاملة الحرارية العالية
(ب) انخفاض درجة التحضين
(ج) زيادة الحموضة
(د) عدم توازن الأملاح في الحليب المستخدم

٣٨- يُخزّن اللبن المخيض مبرّدًا على درجة حرارة (٤ - ٥°س):

- (أ) للسماح للهواء بالخروج منه (ب) تجنبًا لتطوّر الحموضة (ج) لمنع تغيير لونه (د) للتقليل من حدوث الترتّخ
٣٩- من الشروط القياسية لإنتاج الجُميد البلدي أن تكون نسبة الدهن منخفضة من أجل:
(أ) تحسين لونه (ب) منع تعفّنه (ج) تقليل مدة حفظه (د) تقليل حدوث الترتّخ في الجُميد

٤٠- جميع الأهداف الآتية تحققها عملية تجنيس القشدة عدا:

- (أ) توزيع حبيبات الدهن (ب) تحسين نكهة القشدة (ج) التحكم في نسبة الدهن في القشدة (د) تحسين مظهر القشدة
٤١- كل الأجزاء الآتية من مكونات الخضاضات السريعة عند صناعة الزبدة بالطريقة المستمرة السريعة عدا:
(أ) أنبوب الحجز (ب) أسطوانة الخض (ج) قسم العصر والتجفيف (د) قسم العصر النهائي

٤٢- من العيوب التي قد تظهر أحيانًا في الزبدة نتيجة زيادة العجن والعصر:

- (أ) الطعم المطبوخ (ب) انعدام الطعم (ج) القوام الرملي (د) الطعم المر

٤٣- جميع العبارات الآتية تتعلق بالعلامات الدالة على نضج السّمن عدا:

- (أ) ظهور رائحة السّمن الناضج (ب) رسوب المواد الصلبة غير الدهنية مع اكتسابها اللون البني
(ج) تكوّن رغوة خفيفة تظهر فجأة على السطح (د) تكوّن رغوة سميقة تظهر فجأة على السطح
٤٤- في التجبنّ الحمضي يصل الكازين إلى نقطة تسمى نقطة التعادل الكهربائي عند درجة حموضة (PH) تُقدّر بـ:
(أ) ٦,٥ (ب) ٤,٦ (ج) ٧ (د) ٦

٤٥- تمر صناعة الأجبان بمجموعة من الخطوات، إحدى هذه الخطوات تسمى بتسوية الحليب أو إنضاجه، وهي:

- (أ) إعداد الحليب (ب) التجبنّ (ج) التصفية (د) إضافة البادئ

• في الفقرات (٤٦-٥٠) ظلّل على ورقة الفارئ الضوئي الرمز (أ) إذا كانت الفقرة صحيحة، وظلّل الرمز (ب) إذا كانت الفقرة خطأ.

٤٦- من الأغراض الاقتصادية التي تحققها صناعة الألبان في الأردن تقليل حجم الواردات من منتجات الألبان.

- (أ) نعم (ب) لا

٤٧- من أسباب ضعف إنتاج الحليب الطازج محليًا، ضعف إنتاجية الحيوانات البلدية.

- (أ) نعم (ب) لا

٤٨- يُعرف الحليب بأنه سائل ناتج من إفراز الغدد الصّدرية لأنثى الحيوانات اللبّونة، ويحتوي على نسبة من اللبّا ودون إضافة أي مادة إليه أو نزع أي من مكوناته.

- (أ) نعم (ب) لا

٤٩- يتراوح لون الحليب بين الأبيض والأبيض المائل إلى الصفرة؛ نتيجة انعكاس الأشعة الضوئية من أسطح حبيبات الدهن وكيزينات البوتاسيوم.

- (أ) نعم (ب) لا

٥٠- من الأنظمة التي يندرج تحت طريقة البسترة البطيئة، البسترة المستمرة.

- (أ) نعم (ب) لا