



إدارة الامتحانات والاختبارات

قسم الامتحانات العامة

امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠٢٢ / التكميلي

(وثيقة محمية / محدود)

مدة الامتحان: ٣٠ : ١ س

رقم المبحث: 330

المبحث: الصناعات الزراعية

اليوم والتاريخ: السبت ٢٠٢٣/١/٧ م
رقم الجلوس:

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- تطور الصناعات الغذائية في السنوات الأخيرة يرجع إلى:

- (أ) زيادة عدد المصانع
(ب) استجابة لأذواق المستهلكين ورغباتهم
(ج) توفر المنتجات الزراعية
(د) توفر الأيدي العاملة

٢- تُعد السكريات كمّواد حافظة في صناعة المرمّلاذ إذا ما وصلت إلى تركيز يصل إلى:

- (أ) ٦٨% (ب) ٤٥% (ج) ٩٥% (د) ٦٥%

٣- المكون الغذائي الذي يعتبر من المكونات الصغرى للأغذية، ويستخدم في تدعيم الحليب المجفف:

- (أ) البروتينات (ب) الكربوهيدرات (ج) الفيتامينات (د) اللبوسين

٤- تبدأ خطورة الأحياء المجهرية المنتجة للسموم على صحة الإنسان عند درجة حرارة تتراوح بين:

- (أ) (صفر-٥°س) (ب) (٤٠-٤٥°س) (ج) (٥٠-٥٧°س) (د) (١٠-٣٧°س)

٥- من الآثار السلبية المترتبة على التبريد الزائد لبعض الأغذية ظهور طراوة في النسيج وتحلل القوام وتظهر في ثمار:

- (أ) البندورة (ب) الفاصولياء (ج) الموز الأخضر (د) التفاح

٦- من عيوب التجميد للمواد الغذائية التغيرات التأكسدية حيث يؤدي الأكسجين إلى الإضرار بمحتوى الخضراوات والفواكه من فيتامين:

- (أ) ب (B) (ب) ب١٢ (B12) (ج) أ (A) (د) ج (C)

٧- تتراوح درجة الحرارة المثلى لعملية التخليل بين:

- (أ) (١٠-١٥°س) (ب) (٣٠-٣٥°س) (ج) (٤٠-٤٥°س) (د) (٢٠-٢٥°س)

٨- من عيوب عملية التخليل اسوداد المخلات والذي يتسبب عن:

- (أ) فطر الميكودرما (ب) بكتيريا باسيلس نيجريفكانز
(ج) بكتيريا متحوصلة (د) تمدد الغازات داخل الثمار

٩- الحمض الناتج عن عملية تخمر المادة الغذائية عند حفظها بالملح هو:

- (أ) الخليك (ب) الستريك (ج) اللاكتيك (د) الفوسفوريك

١٠- من أسباب فساد الخل:

- (أ) ذبابة الفاكهة (ب) أشعة الشمس (ج) نوع من ديدان النيماتودا (د) بكتيريا الستريك

الصفحة الثانية

١١- الترتيب الصحيح لخطوات عملية تجفيف العنب:

- أ) تجهيز العنب وفرز الثمار المصابة والتقشير والغمر بمحلول قلوي والتجفيف والتعبئة والتخزين
- ب) غسل العنب وفرز الثمار المصابة والتقشير والتجفيف والتعبئة والتخزين
- ج) تجهيز العنب وفرز الثمار المصابة والغمر بمحلول قلوي والكبرته والتجفيف والتعبئة والتخزين
- د) غسل العنب وفرز الثمار المصابة والغمر بمحلول قلوي والتجفيف والتعبئة والتخزين

١٢- الفساد الحيوي من عوامل فساد الأغذية المجففة ومنها:

- أ) تخزين الدهون ب) نمو الفطريات ج) فقدان فيتامين د (D) د) تفاعلات الأكسدة

١٣- جميع الأسباب الآتية تسبب في بعض الأحيان نمو الأعفان والخمائر على سطح الأغذية المركزة عدا:

- أ) انخفاض الرطوبة النسبية في جو المخازن ب) انخفاض نسبة المواد الصلبة الذائبة في المادة الغذائية
- ج) تلوث الأغذية والعبوات بالأحياء المجهرية قبل قفل العبوات د) ارتفاع الرطوبة النسبية في جو المخازن
- ١٤- يعادل الفراغ الرأسي للعبوات المعقمة عند حفظها بالتعليب ب:

- أ) ربع ارتفاع العبوة ب) عُشر ارتفاع العبوة

- ج) خمس ارتفاع العبوة د) سدس ارتفاع العبوة

١٥- جميع الآثار السلبية الآتية تسببها البكتيريا المحبة للحرارة المتوسطة على المواد الغذائية المعلبة عدا:

- أ) روائح غير مرغوبة ب) تعفونات ج) انتفاخ المعلبات د) جفاف سطح العبوات
- ١٦- جميع الوسائل الآتية تستخدم من أجل تصفية العصير عدا:

- أ) الطرد المركزي ب) الترسيب ج) آلات التصفية د) التسخين

١٧- يُحفظ العصير بمعاملته بالبسترة السريعة على درجة حرارة (٨٨°س) ولمدة:

- أ) ٣٠ دقيقة ب) أربع دقائق ج) دقيقة واحدة د) خمس دقائق

١٨- يستخدم السكر في تصنيع المياه الغازية وتعتمد نسبة إضافته على:

- أ) نوع المياه الغازية ب) كمية المياه الغازية ج) نوع الفاكهة د) درجة الحرارة المستخدمة
- ١٩- جميع المياه الآتية تُصنف ضمن المياه الغازية عدا:

- أ) ماء الصودا ب) المياه الصناعية ج) المياه المعدة للحمية د) المياه النقية

٢٠- لديك (١٨٠) كيلوغرام تفاح جاهزة لعملية الطبخ، فكم كيلوغرام سكر يلزم لتصنيع مربى التفاح من هذه الكمية؟

- أ) ١٤٧ ب) ١٨٠ ج) ١٢٠ د) ٢٢٠

* في الفقرات (٢١-٢٥) ظلّل على ورقة القارئ الضوئي الرمز (أ) إذا كانت الفقرة صحيحة، وظلّل الرمز (ب) إذا كانت الفقرة خطأ.

٢١- استخدام الحرارة المرتفعة في عمليات حفظ الأغذية قد تكون طريقة حفظ بحدّ ذاتها.

- أ) نعم ب) لا

٢٢- من أهم أهداف طريقة الحفظ بالحرارة المنخفضة تطرية اللحوم والأسماك وتطوير النكهة المرغوبة.

- أ) نعم ب) لا

٢٣- يُطلق مصطلح العبوات الأولية على العبوة التي لا تلامس الغذاء بصورة مباشرة.

- أ) نعم ب) لا

الصفحة الثالثة

- ٢٤- من العيوب الشائعة في المياه الغازية انفجار العبوات بسبب انخفاض درجة الحرارة أثناء التخزين والنقل.
(أ) نعم (ب) لا
- ٢٥- تعتمد مدة الطبخ عند صناعة المربى على حالة الثمار بعد التجهيز.
(أ) نعم (ب) لا
- ٢٦- تنتج الجزائر ومصر والسودان وسوريا والصومال من إجمالي إنتاج الحليب في الوطن العربي ما يُقدر ب:
(أ) ٦٥% (ب) ٣٥% (ج) ٤٥% (د) ٧٥%
- ٢٧- الانتشار الغروي (حببيات كروية صغيرة الحجم) لأحد السوائل في سائل آخر لا يذوب فيه، يُعرف ب:
(أ) اللزوجة (ب) محلول حقيقي (ج) المستحلب (د) التخثر
- ٢٨- المسؤول عن إعطاء طعم الحليب ونكهته ولونه هو:
(أ) السكر (ب) العلف المركز (ج) الدهن (د) الماء
- ٢٩- يرجع اللون الأخضر المصفر للشرش المترشح من الجبن إلى فيتامين:
(أ) ب٢ (B2) (ب) ب١٢ (B12) (ج) هـ (E) (د) د (D)
- ٣٠- من أشهر الاختبارات المستخدمة في فحص غش الحليب، بإضافة الماء أو نزع الدهن منه هو:
(أ) الوزن النوعي (ب) نسبة الدهن (ج) فحص مواد التخثين (د) درجة تجمد الحليب
- ٣١- تتراوح لزوجة الحليب عند درجة حرارة (٢٠°س) بين:
(أ) (١,٥-١,٠٠٥ سانتيبوز) (ب) (١,٧-١,٠٠٥ سانتيبوز)
(ج) (١,٠٥-١,٠٠٥ سانتيبوز) (د) (١,٧-١,٠ سانتيبوز)
- ٣٢- جميع الفحوصات الآتية تجرى بواسطة الأجهزة عند استلام الحليب في المصنع عدا:
(أ) نسبة الدهن (ب) فحص الرائحة (ج) تقدير الحموضة (د) العد الكلي للأحياء المجهرية
- ٣٣- يُجرى قياس الوزن النوعي للحليب باستخدام اللاكثوميتر عند درجة حرارة:
(أ) (٢٠°س) (ب) (٢٥°س) (ج) (١٥,٥°س) (د) (١٠,٥°س)
- ٣٤- معاملة حرارية بحيث يُسخن كل جزء من أجزاء الحليب أو منتجاته إلى درجة حرارة معينة ومدة زمنية محددة؛ بهدف القضاء على الأحياء المجهرية الممرضة، ومعظم الأحياء المجهرية الأخرى، تُعرف ب:
(أ) التعقيم (ب) التعقيم البخاري (ج) التجفيد (د) البسترة
- ٣٥- يمكن زيادة سعة جهاز البسترة السريعة ذي الألواح من خلال:
(أ) استبدال أنبوب الحجز (ب) استبدال صمام التحويل
(ج) زيادة طول وحجم أنبوب الحجز (د) زيادة عدد الألواح الخاصة بالتسخين والتبريد
- ٣٦- لديك (٥٠) كيلوغرام حليب، كم كيلوغرام بادئ يلزم لتحويل هذه الكمية إلى لبن رائب؟
(أ) (٣-٢) (ب) (٤-٦) (ج) (١-١,٥) (د) (٢-٢,٥)
- ٣٧- يعزى انفصال الشرش عند تصنيع اللبن الرائب إلى:
(أ) تلوث الحليب ببعض الخمائر (ب) رج الخثرة وتقليبها في العلب وهي ساخنة
(ج) عدم الإسراع في تبريده (د) قلة كمية البادئ المستخدم

الصفحة الرابعة

- ٣٨- عند تحضير الحليب على درجة حرارة أقل من (٢٠°س) أثناء تصنيع لبن المخيض يتوقع ظهور:
- (أ) القوام الضعيف (ب) الطعم الخفيف (ج) زيادة الحموضة (د) الطعم اللاذع
- ٣٩- جميع الأهداف الآتية تهدف إليها عملية تجفيف الأقراص طبيعيًا عند صناعة اللبن الجמיד عدا:
- (أ) تصلب الكازين (ب) إحداث تخمرات مرغوبة في الجמיד (ج) إعطاء اللون المميز (د) إطالة مدة التخزين
- ٤٠- ضمن خطوات تصنيع اللبنة إضافة الملح؛ لدوره في:
- (أ) فصل أكبر كمية من المصل (ب) قتل الأحياء المجهرية المنتجة للحموضة (ج) إعطاء اللون المميز (د) منع الأكسدة
- ٤١- تقسم القشدة حسب نسبة الدهن إلى:
- (أ) القشدة الخفيفة والسميكة (ب) القشدة الخفيفة والمتوسطة (ج) القشدة الخفيفة والمتوسطة والسميكة (د) القشدة الحمضية والمسخنة والمخفوقة
- ٤٢- المنتج اللبني الذي يُصنع من الحليب أو القشدة أو الاثنين معًا، بحيث يحتوي على نسبة دهن لا تقل عن (٨٠%)، يُعرف بـ:
- (أ) الآيس كريم (ب) الزبدة (ج) السمن (د) الشربت
- ٤٣- جميع المواصفات القياسية أدناه للسمن صحيحة عدا:
- (أ) أن يكون خاليًا من التزنخ (ب) يُعبأ في عبوات مناسبة غير منفذة للضوء والأكسجين (ج) إضافة صبغة البيتاكاروتين كمادة ملونة (د) الحموضة الكلية تزيد على (٠,٤%)
- ٤٤- المادة الغذائية التي تعطي أقل قدر من الطاقة:
- (أ) جبن جاف (ب) جبن مطبوخ (ج) حليب (د) لحوم الأغنام
- ٤٥- الترتيب الصحيح للمراحل الأساسية لتصنيع الجبن بعد مرحلة إعداد الحليب، هي:
- (أ) إضافة البادئ والتجبن وتقطيع الخثرة والتصفية والتشكيل (ب) التجبن وتقطيع الخثرة والتصفية والتشكيل (ج) إضافة البادئ والتجبن وتقطيع الخثرة والتشكيل (د) تجنيس الحليب والتجبن وتقطيع الخثرة والتصفية والتشكيل
- * في الفقرات (٤٦-٥٠) ظلّل على ورقة القارئ الضوئي الرمز (أ) إذا كانت الفقرة صحيحة، وظلّل الرمز (ب) إذا كانت الفقرة خطأ.
- ٤٦- تحقق صناعة الألبان في الأردن مجموعة من الأهداف والأغراض منها إيجاد فرص عمل جديدة في قطاع صناعة الألبان.
- (أ) نعم (ب) لا
- ٤٧- من آفاق تطوير صناعة الألبان في الأردن تبني خطط وطنية لتحقيق الاكتفاء الذاتي.
- (أ) نعم (ب) لا
- ٤٨- توجد بروتينات الشرش بصورة مستحلبة.
- (أ) نعم (ب) لا
- ٤٩- حددت المواصفة الأردنية مدة صلاحية الحليب المبستر بثلاثة أيام بعد فتح العبوة وحفظها في الثلاجة.
- (أ) نعم (ب) لا
- ٥٠- يفصل الفراز ذو الأقماع الحليب إلى ثلاثة أجزاء منها حليب الفرز ويتجمع أسفل الغطاء الداخلي.
- (أ) نعم (ب) لا



إدارة الامتحانات والاختبارات

قسم الامتحانات العامة

امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠٢٢ / التكميلي

(وثيقة محمية/محمود)

مدة الامتحان: ٤٥ : ٥٠ د

رقم المبحث: 331

المبحث : الصناعات الزراعية/ف١، م٣

اليوم والتاريخ: السبت ٢٠٢٣/١/٧ م
رقم الجلوس:

الفرع: الزراعي / خطة ٢٠١٨ فما قبل
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 (٢٥)، وعدد الصفحات (٢).

- ١- تطور الصناعات الغذائية في السنوات الأخيرة يرجع إلى:
(أ) زيادة عدد المصانع
(ب) استجابة لأذواق المستهلكين ورغباتهم
(ج) توفر المنتجات الزراعية
(د) توفر الأيدي العاملة
- ٢- تُعد السكريات كمّواد حافظة في صناعة المرمّلاذ إذا ما وصلت إلى تركيز يصل إلى:
(أ) ٦٨% (ب) ٤٥% (ج) ٩٥% (د) ٦٥%
- ٣- المكون الغذائي الذي يعتبر من المكونات الصغرى للأغذية، ويستخدم في تدعيم الحليب المجفف:
(أ) البروتينات (ب) الكربوهيدرات (ج) الفيتامينات (د) الليسيثين
- ٤- تبدأ خطورة الأحياء المجهرية المنتجة للسموم على صحة الإنسان عند درجة حرارة تتراوح بين:
(أ) (صفر-٥°س) (ب) (٤٠-٤٥°س) (ج) (٥٠-٥٧°س) (د) (١٠-٣٧°س)
- ٥- من الآثار السلبية المترتبة على التبريد الزائد لبعض الأغذية ظهور طراوة في النسيج وتحلل القوام وتظهر في ثمار:
(أ) البندورة (ب) الفاصولياء (ج) الموز الأخضر (د) التفاح
- ٦- من عيوب التجميد للمواد الغذائية التغيرات التأكسدية حيث يؤدي الأكسجين إلى الإضرار بمحتوى الخضراوات والفواكه من فيتامين:
(أ) ب (B) (ب) ب١٢ (B12) (ج) أ (A) (د) ج (C)
- ٧- تتراوح درجة الحرارة المثلى لعملية التخليل بين:
(أ) (١٠-١٥°س) (ب) (٣٠-٣٥°س) (ج) (٤٠-٤٥°س) (د) (٢٠-٢٥°س)
- ٨- من عيوب عملية التخليل اسوداد المخلات والذي يتسبب عن:
(أ) فطر الميكورما (ب) بكتيريا باسيلس نيجريفكانز (ج) بكتيريا متحوصلة (د) تمدد الغازات داخل الثمار
- ٩- الحمض الناتج عن عملية تخمر المادة الغذائية عند حفظها بالملح هو:
(أ) الخليك (ب) الستريك (ج) اللاكتيك (د) الفوسفوريك
- ١٠- من أسباب فساد الخل:
(أ) ذبابة الفاكهة (ب) أشعة الشمس (ج) نوع من ديدان النيماودا (د) بكتيريا الستريك

الصفحة الثانية

١١- الترتيب الصحيح لخطوات عملية تجفيف العنب:

- (أ) تجهيز العنب وفرز الثمار المصابة والتقشير والغمر بمحلول قلوي والتجفيف والتعبئة والتخزين
(ب) غسل العنب وفرز الثمار المصابة والتقشير والتجفيف والتعبئة والتخزين
(ج) تجهيز العنب وفرز الثمار المصابة والغمر بمحلول قلوي والكبرته والتجفيف والتعبئة والتخزين
(د) غسل العنب وفرز الثمار المصابة والغمر بمحلول قلوي والتجفيف والتعبئة والتخزين

١٢- الفساد الحيوي من عوامل فساد الأغذية المجففة ومنها:

- (أ) تزنخ الدهون (ب) نمو الفطريات (ج) فقدان فيتامين د (D) (د) تفاعلات الأكسدة

١٣- جميع الأسباب الآتية تسبب في بعض الأحيان نمو الأعفان والخمائر على سطح الأغذية المركزة عدا:

- (أ) انخفاض الرطوبة النسبية في جو المخازن (ب) انخفاض نسبة المواد الصلبة الذائبة في المادة الغذائية
(ج) تلوث الأغذية والعبوات بالأحياء المجهرية قبل قفل العبوات (د) ارتفاع الرطوبة النسبية في جو المخازن
١٤- يعادل الفراغ الرأسي للعبوات المعقمة عند حفظها بالتعليب بـ:

- (أ) ربع ارتفاع العبوة (ب) عُشر ارتفاع العبوة

- (ج) خمس ارتفاع العبوة (د) سدس ارتفاع العبوة

١٥- جميع الآثار السلبية الآتية تسببها البكتيريا المحبة للحرارة المتوسطة على المواد الغذائية المعلبة عدا:

- (أ) روائح غير مرغوبة (ب) تعفونات (ج) انتفاخ المعلبات (د) جفاف سطح العبوات

١٦- جميع الوسائل الآتية تستخدم من أجل تصفية العصير عدا:

- (أ) الطرد المركزي (ب) الترسيب (ج) آلات التصفية (د) التسخين

١٧- يُحفظ العصير بمعاملته بالبسترة السريعة على درجة حرارة (٨٨°س) ولمدة:

- (أ) ٣٠ دقيقة (ب) أربع دقائق (ج) دقيقة واحدة (د) خمس دقائق

١٨- يستخدم السكرور في تصنيع المياه الغازية وتعتمد نسبة إضافته على:

- (أ) نوع المياه الغازية (ب) كمية المياه الغازية (ج) نوع الفاكهة (د) درجة الحرارة المستخدمة

١٩- جميع المياه الآتية تُصنف ضمن المياه الغازية عدا:

- (أ) ماء الصودا (ب) المياه الصناعية (ج) المياه المعدة للحمية (د) المياه النقية

٢٠- لديك (١٨٠) كيلوغرام تفاح جاهزة لعملية الطبخ، فكم كيلوغرام سكر يلزم لتصنيع مربى التفاح من هذه الكمية؟

- (أ) ١٤٧ (ب) ١٨٠ (ج) ١٢٠ (د) ٢٢٠

* في الفقرات (٢١-٢٥) ظلّل على ورقة القارئ الضوئي الرمز (أ) إذا كانت الفقرة صحيحة، وظلّل الرمز (ب) إذا كانت الفقرة خطأ.

٢١- استخدام الحرارة المرتفعة في عمليات حفظ الأغذية قد تكون طريقة حفظ بحدّ ذاتها.

- (أ) نعم (ب) لا

٢٢- من أهم أهداف طريقة الحفظ بالحرارة المنخفضة تطرية اللحوم والأسماك وتطوير النكهة المرغوبة.

- (أ) نعم (ب) لا

٢٣- يُطلق مصطلح العبوات الأولية على العبوة التي لا تلامس الغذاء بصورة مباشرة.

- (أ) نعم (ب) لا

٢٤- من العيوب الشائعة في المياه الغازية انفجار العبوات بسبب انخفاض درجة الحرارة أثناء التخزين والنقل.

- (أ) نعم (ب) لا

٢٥- تعتمد مدة الطبخ عند صناعة المربى على حالة الثمار بعد التجهيز.

- (أ) نعم (ب) لا



إدارة الامتحانات والاختبارات

قسم الامتحانات العامة

امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠٢٢/٢ التكميلي

(وثيقة مضمومة/محدود)

س: د
٤٥ : ١٠٠

رقم المبحث: 332

المبحث : الصناعات الزراعية/ ف٢، م٤

اليوم والتاريخ: السبت ٢٠٢٣/١/٧ م
رقم الجلوس:

الفرع: الزراعي / خطة ٢٠١٨ فما قبل
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 أن عدد الفقرات (٢٥)، وعدد الصفحات (٢).

١- تنتج الجزائر ومصر والسودان وسوريا والصومال من إجمالي إنتاج الحليب في الوطن العربي ما يُقدر بـ:

(أ) ٦٥% (ب) ٣٥% (ج) ٤٥% (د) ٧٥%

٢- الانتشار الغروي (حببيات كروية صغيرة الحجم) لأحد السوائل في سائل آخر لا يذوب فيه، يُعرف بـ:

(أ) اللزوجة (ب) محلول حقيقي (ج) المستحلب (د) التخثر

٣- المسؤول عن إعطاء طعم الحليب ونكهته ولونه هو:

(أ) السكر (ب) العلف المركز (ج) الدهن (د) الماء

٤- يرجع اللون الأخضر المصفر للشرش المترشح من الجبن إلى فيتامين:

(أ) ٢ (B2) (ب) ١٢ (B12) (ج) هـ (E) (د) د (D)

٥- من أشهر الاختبارات المستخدمة في فحص غش الحليب، بإضافة الماء أو نزع الدهن منه هو:

(أ) الوزن النوعي (ب) نسبة الدهن (ج) فحص مواد التخثين (د) درجة تجمد الحليب

٦- تتراوح لزوجة الحليب عند درجة حرارة (٢٠°س) بين:

(أ) (١,٥-١,٠٠٥ سانتيبوز) (ب) (١,٧-١,٠٠٥ سانتيبوز)

(ج) (١,٠٥-١,٠٠٥ سانتيبوز) (د) (١,٧-١,٠ سانتيبوز)

٧- جميع الفحوصات الآتية تجرى بواسطة الأجهزة عند استلام الحليب في المصنع عدا:

(أ) نسبة الدهن (ب) فحص الرائحة (ج) تقدير الحموضة (د) العد الكلي للأحياء المجهرية

٨- يُجرى قياس الوزن النوعي للحليب باستخدام اللاكثوميتر عند درجة حرارة:

(أ) (٢٠°س) (ب) (٢٥°س) (ج) (١٥,٥°س) (د) (١٠,٥°س)

٩- معاملة حرارية بحيث يُسخن كل جزء من أجزاء الحليب أو منتجاته إلى درجة حرارة معينة ومدة زمنية محددة؛ بهدف

القضاء على الأحياء المجهرية الممرضة، ومعظم الأحياء المجهرية الأخرى، تُعرف بـ:

(أ) التعقيم (ب) التعقيم البخاري (ج) التجفيد (د) البسترة

١٠- يمكن زيادة سعة جهاز البسترة السريعة ذي الألواح من خلال:

(أ) استبدال أنبوب الحجز (ب) استبدال صمام التحويل

(ج) زيادة طول وحجم أنبوب الحجز (د) زيادة عدد الألواح الخاصة بالتسخين والتبريد

١١- لديك (٥٠) كيلوغرام حليب، كم كيلوغرام بادئ يلزم لتحويل هذه الكمية إلى لبن رائب؟

(أ) (٣-٢) (ب) (٦-٤) (ج) (١-١,٥) (د) (٢-٢,٥)



الصفحة الثانية

١٢- يعزى انفصال الشرش عند تصنيع اللبن الرائب إلى:

- (أ) تلوث الحليب ببعض الخمائر
(ب) رج الخثرة وتقليبها في العلب وهي ساخنة
(ج) عدم الإسراع في تبريده
(د) قلة كمية البادئ المستخدم

١٣- عند تحضير الحليب على درجة حرارة أقل من (٢٠°س) أثناء تصنيع لبن المخيض يتوقع ظهور:

- (أ) القوام الضعيف (ب) الطعم الخفيف (ج) زيادة الحموضة (د) الطعم اللاذع

١٤- جميع الأهداف الآتية تهدف إليها عملية تجفيف الأقراص طبيعيًا عند صناعة اللبن الجمد عدا:

- (أ) تصلب الكازين (ب) إحداث تخمرات مرغوبة في الجمد (ج) إعطاء اللون المميز (د) إطالة مدة التخزين
١٥- ضمن خطوات تصنيع اللبنة إضافة الملح؛ لدوره في:

- (أ) فصل أكبر كمية من المصل (ب) قتل الأحياء المجهرية المنتجة للحموضة
(ج) إعطاء اللون المميز (د) منع الأكسدة

١٦- تقسم القشدة حسب نسبة الدهن إلى:

- (أ) القشدة الخفيفة والسميكة
(ب) القشدة الخفيفة والمتوسطة
(ج) القشدة الخفيفة والمتوسطة والسميكة
(د) القشدة الحمضية والمسخنة والمخفوقة

١٧- المنتج اللبني الذي يُصنع من الحليب أو القشدة أو الاثنين معًا، بحيث يحتوي على نسبة دهن لا تقل عن (٨٠%)، يُعرف بـ:

- (أ) الآيس كريم (ب) الزبدة (ج) السمن (د) الشربت

١٨- جميع المواصفات القياسية أدناه للسمن صحيحة عدا:

- (أ) أن يكون خاليًا من التزنخ
(ب) يُعبأ في عبوات مناسبة غير منفذة للضوء والأكسجين
(ج) إضافة صبغة البيتاكاروتين كمادة ملونة
(د) الحموضة الكلية تزيد على (٠,٤%)

١٩- المادة الغذائية التي تعطي أقل قدر من الطاقة:

- (أ) جبن جاف (ب) جبن مطبوخ (ج) حليب (د) لحوم الأغنام

٢٠- الترتيب الصحيح للمراحل الأساسية لتصنيع الجبن بعد مرحلة إعداد الحليب، هي:

- (أ) إضافة البادئ والتجبن وتقطيع الخثرة والتصفية والتشكيل
(ب) التجبن وتقطيع الخثرة والتصفية والتشكيل
(ج) إضافة البادئ والتجبن وتقطيع الخثرة والتشكيل
(د) تجنيس الحليب والتجبن وتقطيع الخثرة والتصفية والتشكيل

* في الفقرات (٢١-٢٥) ظلل على ورقة القارئ الضوئي الرمز (أ) إذا كانت الفقرة صحيحة، وظلل الرمز (ب) إذا كانت الفقرة خطأ.

٢١- تحقق صناعة الألبان في الأردن مجموعة من الأهداف والأغراض منها إيجاد فرص عمل جديدة في قطاع صناعة الألبان.

- (أ) نعم (ب) لا

٢٢- من آفاق تطوير صناعة الألبان في الأردن تبني خطط وطنية لتحقيق الاكتفاء الذاتي.

- (أ) نعم (ب) لا

٢٣- توجد بروتينات الشرش بصورة مستحلبة.

- (أ) نعم (ب) لا

٢٤- حددت المواصفة الأردنية مدة صلاحية الحليب المبستر بثلاثة أيام بعد فتح العبوة وحفظها في الثلاجة.

- (أ) نعم (ب) لا

٢٥- يفصل الفراز ذو الأقماع الحليب إلى ثلاثة أجزاء منها حليب الفرز ويتجمع أسفل الغطاء الداخلي.

- (أ) نعم (ب) لا