M 1 6 r

إدارة الامتحانات والاختبارات

قسم الامتحانات العامة

امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠٢٣

(وثيقة محمية/محدود)

المبحث : العلوم المهنية الخاصة/التصنيع الغذائي المنزلي/الورقة الثانية، ف٢ — مدّة الامتحان: د ٣٠ س ١

الفرع: الاقتصاد المنزلي — رقم المبحث: 330 — اليوم والتاريخ: الخميس ٢٠٢٣/٧/١٣

اسم الطالب: — رقم الجلوس:

اختر رمز الإجابة الصحيحة في كل فقرة مما يأتي، ثمّ ظلّل بشكل غامق الدائرة التي تشير إلى رمز الإجابة في نموذج الإجابة (ورقة القارئ الضوئي) فهو النموذج المعتمد (فقط) لاحتساب علامتك، علمًا أن عدد الفقرات (٥٠)، وعدد الصفحات (٤).

١- أكثر أنواع الحليب احتواءً على الماء هو حليب:

أ) الأبقار ب) الماعز ج) الأغنام د) الإبل

٢- الأغشية البروتينية الشحمية التي تساعد على بقاء حبيبات الدهن في الحليب منفصلة عن بعضها:

أ) الكازين ب) الليسيثين ج) الألبيومين د) الغلوبيولين

٣- يتأثر بروتين الكازين بـ:

أ) الحرارة ب) المعادن ج) إنزيم الرنين د) الضوء

٤- الإنزيم القادر على هضم سكر الحليب ويتراجع إنتاجه بعد البلوغ:

أ) الكاتالاز ب) اللاكتاز ج) اللايباز د) الفوسفاتاز

٥- من خصائص سكر اللاكتوز:

أ) يوجد بصورة طبيعية في معظم أنواع الغذاء ب) شديد الحلاوة

ج) قليل الذائبية د) يتحوّل في أثناء التخمّر إلى حمض البيوتريك

٦- الفيتامين الذي يُعطي اللون الأصفر المخضر المميّز لشرش الحليب:

أ) فيتامين (د) ب) فيتامين (ب٢) ج) فيتامين (أ) د) فيتامين (ج)

٧- يشير انخفاض الوزن النوعي للحليب عن (١,٠٢٨) إلى غش الحليب بـ:

أ) نزع الدهن من الحليب ب) إضافة الماء إلى الحليب

ج) إضافة مواد حافظة إلى الحليب د) استبدال جزء من دهن الحليب بدهون نباتية أخرى أرخص ثمنًا

٨- من أكثر صفات الحليب ثباتًا والتي تُعتمد للتأكد من غش الحليب بإضافة الماء:

أ) درجة غليان الحليب ب) حموضة الحليب ج) درجة تجمد الحليب د) التخثّر

٩- تتراوح حموضة الحليب الطبيعية محسوبة كحمض لاكتيك بين:

أ) (٠,١٨ – ٠,٢٠)% ب) (٠,١٣ –٠,١٧)% ج) (٦,٥ – ٦,٨)% د) (٤ – ٤,٥)%

١٠- من الاشتراطات الصحية للحليب:

أ) أن يكون طبيعيًّا في طعمه وقوامه ولونه ورائحته

ب) أن يخضع العاملون في تحضير الحليب للإشراف الصحي مرة كل شهر

ج) أن تكون الحيوانات سليمة وخالية من الأمراض

د) أن تكون درجة تجمد الحليب الطبيعي (٠,٥٣٠ – ٠,٦١٠)°س

يتبع الصفحة الثانية ....

منهاجي
منصة التعليم الهادف

١١- يجب أن تنقل عبوات الحليب في وسائل نقل مبردة لا تزيد درجة حرارة الحليب فيها على:

أ) ١٠°س ب) ٥٥°س ج) ٣٧°س د) ٦٠°س

١٢- يتم القضاء على البكتيريا المرضية الممكن انتقالها بوساطة الحليب بفترات زمنية مختلفة على درجة حرارة:

أ) ١٠°س ب) ٢٠°س ج) ٤٠°س د) ٦٠°س

١٣- تتكوّن عند غلي الحليب طبقة سطحية متماسكة ناتجة من اتحاد:

أ) بروتينات الشرش وقسم من الكازين ب) بروتينات الشرش وقسم من الغلوبيولين

ج) الكازين وقسم من الغلوبيولين د) الكازين وقسم من الكالسيوم

١٤- الهدف من حفظ الحليب في الثلاجة بعد غليه وتبريده:

أ) تقليل ظهور الطعم المطبوخ في الحليب ب) عدم تغيّر الحليب إلى اللون الداكن

ج) تأخير عملية التخثر بإنزيمات المنفحة د) الحد من نشاط الكائنات الحية المقاومة للحرارة

١٥- من الأمور الواجب مراعاتها لتحقيق أهداف البسترة للحليب:

أ) استعمال حليب طازج ذي جودة جرثومية مقبولة

ب) تبريد الحليب بشكل سريع بعد المعاملة الحرارية إلى ما دون (٢٠)°س

ج) تعريض الحليب لدرجة حرارة أعلى من (١٠٠)°س

د) تحريك الحليب جيدًا في أثناء الغلي

١٦- الجهاز المستخدم في تعقيم الحليب على دفعات:

أ) الرفراكتوميتر ب) اللاكتوميتر ج) الأوتوكلاف د) الفراز الميكانيكي

١٧- المعاملة الحرارية للحليب التي يكون لها تأثير أقل في معقد الكازين مقارنة بالمعاملات الحرارية الأخرى:

أ) البسترة ب) الغلي ج) التعقيم د) التبخير

١٨- السبب في صعوبة تجبّن الحليب المعقَّم:

أ) ظهور طعم كبريتي ب) ترسيب الكالسيوم

ج) ظهور الطعم المطبوخ د) تغيّر لون الحليب إلى اللون الداكن

١٩- الحليب الذي يتميّز بصلاحيته لصناعة الجبن الطري إلا أنه سريع التزنّخ:

أ) المجنّس ب) المجفّف ج) المبخّر د) المعقّم

٢٠- يُعد حليب الصويا والأرز مثالًا على الحليب:

أ) المركز والمحلّى ب) المقلّد ج) المبخّر والمكثّف د) المجفّف

٢١- من أهم الفيتامينات التي تفرزها الميكروبات في أثناء عملية تخمير اللبن الرائب:

أ) فيتامين (ج) ب) فيتامين (ب٢) ج) فيتامين (د) د) فيتامين (أ)

٢٢- الجودة الميكروبيولوجية للبن الرائب هي أن تكون الألبان المتخمرة خالية من بكتيريا:

أ) اللاكتوباسيلاس بولغاريكس ب) اللاكتوباسيلاس ثيرموفيلاس

ج) السل البقري د) القولون

يتبع الصفحة الثالثة ....

منهاجي
متعة التعليم الهادف

٢٣- من أسباب انفصال الشرش في اللبن الرائب:

أ) استعمال أوانٍ غير نظيفة ب) عدم كفاية عملية التسخين

ج) تلوث البادئ بالخمائر د) استعمال حليب خام رديء الصفات

٢٤- اللبنة التي تعبأ بعبوات مناسبة وتحفظ في ثلاجة لا تزيد درجة حرارتها على (٤)°س هي:

أ) اللبنة العادية ب) الجامدة في الزيت ج) لبنة الخزين د) لبنة الشنكليش

٢٥- من صفات اللبنة عالية الجودة:

أ) الحموضة الظاهرة أكثر من ٤,٥% ب) رخاوة القوام

ج) القوام المتجانس د) خشونة الملمس

٢٦- العيب الناتج عن عدم كفاية التبريد في مراحل إنتاج اللبنة:

أ) تحبّب القوام وعدم تجانسه ب) الطعم الكبريتي ج) الطعم الخمائري كحولي د) وجود شوائب

٢٧- مدّة صلاحية اللبن المخيض:

أ) ٣ أيام ب) ٣ أسابيع ج) ٧ أيام د) ٧ أسابيع

٢٨- المُنتَج اللبني المصنَّع من الحليب المتخمّر بعد نزع معظم الدسم منه بالخض وفصله وتجفيفه:

أ) اللبن الرائب ب) الجميد ج) اللبن المخيض د) لبنة الخزين

٢٩- من صفات الجميد عالي الجودة أن تكون نسبة الدهن منخفضة وذلك لـ:

أ) منع تعفنه ب) تقليل الحموضة ج) تقليل التزنّخ د) زيادة الحموضة

٣٠- يُصنَّف الجبن النابلسي حسب نسبة الرطوبة فيه إلى جبن:

أ) طري ب) شبه جاف ج) جاف د) جاف جدًّا

٣١- المادتان المسؤولتان عن عملية التخثّر الإنزيمي للجبن بوجود إنزيم الرنين:

أ) الكازين وبروتينات الشرش ب) الكازين وفوسفات الكالسيوم

ج) لاكتات الكالسيوم وبروتينات الشرش د) لاكتات الكالسيوم وفوسفات الكالسيوم

٣٢- السبب في ظهور الطعم المر عند زيادة نسبة استعمال المنفحة في أثناء تجبن الحليب:

أ) تحلّل البروتينات ب) تأيّن الكالسيوم

ج) تخثّر باراكازينات الكالسيوم د) زيادة ذوبان فوسفات الكالسيوم

٣٣- المشكلة التي يمكن تلافيها بإضافة كلوريد الكالسيوم بنسبة (١-٢غم/كغم حليب) إلى الحليب في أثناء تصنيع الجبنة النابلسية:

أ) اصفرار السطح الخارجي للجبنة ب) سطح الجبنة لزج هلامي

ج) ضعف قوام الخثرة د) قوام الجبنة صلب جدًّا

٣٤- سبب وجود طعم حمضي في الجبنة المغلية:

أ) استعمال منفحة غير فعالة ب) حفظ الجبنة في محلول عالي التركيز

ج) التأخر في كبس الجبنة وتشكيلها وتمليحها د) الوقت غير كافٍ لاكتمال التخثر

يتبع الصفحة الرابعة ....

منهاجي
منصة التعليم الهادف

٣٥- الطريقة المثلى لتفادي عيب اصفرار السطح الخارجي للجبنة النابلسية:

أ) عدم تحريك الحليب في أثناء التخثر　　ب) استعمال حليب نظيف من حيث محتواه من الأحياء الدقيقة

ج) استعمال مياه عالية الجودة　　د) التيقّن من كفاءة المنفحة

٣٦- نسبة الدهن التي تحتوي عليها القشدة المتوسطة:

أ) (١٥ - ٢٠)%　　ب) (٣٦ - ٤٥)%　　ج) (٢٥- ٣٥)%　　د) (٥ - ١٠)%

٣٧- تعمل الفرازات الميكانيكية المستخدمة لفرز القشدة على مبدأ:

أ) فرق الحجم بين مصل الحليب ودهن الحليب　　ب) قوة الطرد المركزي

ج) الفرق في الحموضة بين مكونات الحليب　　د) فرق الجاذبية الأرضية

٣٨- الخطوات الرئيسة لإنتاج القشدة منزليًا:

أ) غلي الحليب- التبريد- ترك الوعاء في مكان بارد - تجميع طبقة القشدة- التعبئة- الحفظ في الثلاجة

ب) غلي الحليب- ترك الوعاء في مكان بارد- التبريد- تجميع طبقة القشدة- التعبئة- الحفظ في الثلاجة

ج) ترك الوعاء في مكان بارد - غلي الحليب- التبريد- تجميع طبقة القشدة- التعبئة- الحفظ في الثلاجة

د) تجميع طبقة القشدة- التبريد- غلي الحليب- ترك الوعاء في مكان بارد- الحفظ في الثلاجة- التعبئة

٣٩- سبب ظهور الماء عند دهن الزبد:

أ) سوء التخزين　　ب) تلوّث الحليب　　ج) عدم كفاية العجن والعصر　　د) زيادة العجن

٤٠- الهدف من إضافة ملح الطعام في أثناء تصنيع السمن الحيواني:

أ) تسهيل فصل الدهن عن المواد غير الدهنية　　ب) تسهيل عملية تعبئة السمن

ج) تقليل كمية المورتة المتكوّنة　　د) تكوين مواد لا دهنية بحجم صغير

- **ضع إشارة (✓) أمام العبارة الصحيحة، وإشارة (×) أمام العبارة الخطأ، ثمّ ظلّل بشكل غامق الدائرة التي تُشير إلى رمز الإجابة في نموذج الإجابة (الدائرة ذات الرمز (أ) للتعبير عن الصواب والدائرة ذات الرمز (ب) للتعبير عن الخطأ):**

٤١- (　) يضاف فيتامين (هـ) إلى السمن في أثناء التخزين كمادة مضادة للأكسدة لتقليل تزنخ الدهن.

٤٢- (　) مدّة صلاحية اللبنة تزيد على مدة صلاحية اللبن الرائب ٣ أسابيع تقريبًا على درجة الحرارة نفسها.

٤٣- (　) مدّة حفظ الحليب المعقم أقصر منها في الحليب المبستر.

٤٤- (　) يجب ألّا تقل نسبة الدهن في السمن البلدي عن ٩٩%.

٤٥- (　) يمكن حفظ الكشك بالزيت وقد يؤكل طازجًا طريًّا ويسمى كشكًا أخضر.

٤٦- (　) يُعد بروتين الحليب من النوع صعب الهضم والاستفادة منه منخفضة.

٤٧- (　) درجة الحرارة المناسبة لنشاط الإنزيم عند تجبّن الحليب هي (٣٤-٣٧)°س.

٤٨- (　) يحتوي اللبن الرائب على نسبة بروتين أعلى من الموجودة في الحليب.

٤٩- (　) يجب ألّا تزيد نسبة الحموضة الكلّية في اللبنة العادية على ٣,٥%.

٥٠- (　) يمد الزبد الجسم بطاقة حرارية عالية إضافة إلى احتوائه على فيتامينات (أ) و (ج).

﴿ انتهت الأسئلة ﴾

منهاجي
منصة التعليم الهادف