ث	V	m	Q

إدارة الامتحانات والاختبارات
قسـم الامتحانات العامّة

٤
٣

امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠٢٤ التكميلي

(وثيقة محمية/محدود)

د س

المبحث: الصناعات الزراعية/ف١ | رقم المبحث: 314 | مدّة الامتحان: ٤٥ : ٠
الفرع: الزراعي / خطة ٢٠١٨ | رقم النموذج: (١) | اليوم والتاريخ: الثلاثاء ٢٠٢٥/٠١/٠٧
اسم الطالب: | رقم الجلوس:

اختر رمز الإجابة الصحيحة في كل فقرة ممّا يأتي، ثمّ ظلّل بشكل غامق الدائرة التي تشير إلى رمز الإجابة في نموذج الإجابة (ورقة القارئ الضوئي) فهو النموذج المعتمد (فقط) لاحتساب علامتك، علمًا أنّ عدد الفقرات (٢٥)، وعدد الصفحات (٣).

١- من العلوم المرتبطة بعِلْم الصناعات الغذائية، والذي يساعد في الاختبارات والفحوصات الطبيعية للمواد الغذائية، عِلْم:

أ) الكيمياء ب) الأحياء المجهرية ج) الزراعة د) الفيزياء

٢- من المكوّنات الكبرى للأغذية، والتي لها دور في صناعة الألبان:

أ) السّكّريات الأحادية ب) البكتين ج) النّشا د) السليلوز

٣- مكوّن غذائي يُعدّ من المكوّنات الصغرى للأغذية، يُستخدم في تدعيم أغذية الأطفال:

أ) الفلور ب) فيتامين (ج) ج) البوتاسيوم د) الكالسيوم

٤- كلّ ما يأتي من العوامل التي تعتمد عليها المعاملة الحرارية بالتعقيم، **ما عدا**:

أ) درجة الحموضة ب) الضغط الجوي ج) قوام المادة الغذائية د) نوع المعلّبات

٥- كلّ ما يأتي من عناصر متطلّبات التبريد الجيد، **ما عدا**:

أ) التهوية ب) كمية المادة الغذائية ج) درجة الحرارة د) الإضاءة والأشعة

٦- من الآثار السلبية للتبريد الزائد على البندورة:

أ) تحلّل القوام ب) تأخّر النُّضج ج) جفاف السطح د) تغيّر اللّون

٧- كلّ ما يأتي من الأهداف التي يحققها السّلْق الخفيف للمادة الغذائية المراد تجميدها، **ما عدا**:

أ) إتلاف الإنزيمات ب) تثبيت اللّون

ج) القضاء على الأحياء المجهرية المتحوصلة د) طرد الأكسجين المحصور بين خلايا الأنسجة النباتية

٨- مدة الصلاحية للدجاج الطازج في حال خُزِّنَ على درجة حرارة (-١٢)°س:

أ) ٤٥ يومًا ب) ٦٠ يومًا ج) ٩٠ يومًا د) ١٢٠ يومًا

٩- كلّ ما يأتي من صفات بكتيريا التخمّر اللّاكتيكي لاكتوباسلاس بولغاريس، **ما عدا**:

أ) القدرة على مقاومة الظروف التي تَعوق نموّ الأجناس الأخرى

ب) تحويل السّكّر إلى حامض لاكتيك مع إنتاج مُركّبات أخرى

ج) تحويل السّكّر إلى حامض لاكتيك دون إنتاج مُركّبات أخرى

د) تُعدّ من أنواع البكتيريا متجانسة التخمر

منهاجي
منصة التعليم الهادف

يتبع الصفحة الثانية ....

١٠- من العوامل اللّازمة لإنجاح عملية التخليل أن تكون:

أ) نسبة الملح ٨٪ في المحلول الملحي
ب) درجة حرارة التخليل تتراوح بين (١٠ - ١٥) °س
ج) العبوات المستخدمة كبيرة
د) نسبة السّكّر المضاف ١٪ من المحلول الملحي

١١- في الطريقة الصناعية للتخليل تُعبَّأ الثمار المخلّلة في العبوات، ثمّ تُغْمَر في محلول ملحي تركيزه:

أ) ٧٪ ب) ١٠٪ ج) ١١٪ د) ١٤٪

١٢- المادة التي تَنْتُج في المرحلة الأولى من مراحل صناعة الخلّ:

أ) الإيثانول ب) حمض الخلّيك ج) أوّل أكسيد الكربون د) ماء (الخلّ)

١٣- من أسباب فساد الخلّ، والتي تؤدي إلى فساد الحمض، وتُكْسِب الخلّ مظهرًا غير مقبول:

أ) ذبابة الخلّ ب) الميكودرما ج) ديدان الخلّ د) بكتيريا حمض الخلّيك

١٤- تتراوح نسبة الرّطوبة في المُنْتَج النهائي من الفواكه المُجفَّفة بين:

أ) ٤-٦٪ ب) ٨-١٢٪ ج) ١٤-١٦٪ د) ١٨-٢٤٪

١٥- من خطوات صناعة التجفيف، والتي تهدف لإحداث شقوق في غلاف الثمرة لتسريع عملية التجفيف:

أ) الكَبْرتة ب) الغَمْر في محلول قلوي ج) التقشير د) التجزئة والتقطيع

١٦- العملية التي تُجمَّد فيها المادة الغذائية، ثم تُعرَّض للحرارة تحت ضغط جوي منخفض؛ لتحويل البلّورات الثلجية إلى بخار ماء دون المرور بحالة السيولة:

أ) التركيز ب) التجفيد ج) التجفيف الصناعي د) التجميد

١٧- من خطوات حفظ الأغذية بالتعليب والتي تُعدّ عملية غسيل نهائية ووسيلة للتخلّص من بعض الأحياء المجهرية:

أ) إضافة المحلول الملحي ب) التسخين الابتدائي ج) التعقيم د) السَّلْق

١٨- كلّ ما يأتي من الطرق التي تَهْدف إلى تفريغ الهواء من داخل العبوة في عملية التعليب، **ما عدا**:

أ) تعبئة المحلول بدرجة حرارة لا تقلّ عن ٦٥° س
ب) تسخين الغذاء في العبوات لدرجة حرارة (٧١,٧ - ٨٢,٢)° س
ج) إحلال الهواء بالبخار، وإغلاق العبوات بعدها فورًا
د) تفريغ الهواء ميكانيكيًا بواسطة مضخة خاصة

١٩- المدة الزمنية التي تحتاجها الأغذية قليلة الحموضة كاللّحوم والدواجن في أثناء عملية التعليب تحت درجة حرارة تعقيم ١٢١° س، هي:

أ) (٥ - ١٠) دقائق ب) (١٥ - ٢٠) دقيقة ج) (٣٠ - ٤٠) دقيقة د) (٤٥ - ٥٥) دقيقة

منهاجي
متعة التعليم الهادف

يتبع الصفحة الثالثة ....

٢٠- من الثمار التي يُستخلَص العصير منها بطريقة المكابس البريمية بعد هرسها وتسخينها:

أ) البندورة ب) التفاح ج) العنب د) الفراولة

٢١- من خطوات صناعة العصير التي تحافظ على حمض الاسكوربيك، وتمنع التغيّر في لون ونكهة العصير، هي:

أ) حِفْظ العصير ب) التجهيز ج) إزالة الهواء د) خَلْط العصير

٢٢- كلّ ما يأتي من مكوّنات الشراب الأساسي للمياه الغازية، **ما عدا**:

أ) السّكّر ب) الماء ج) مواد مُلَبِّدة ومُعَكِّرة د) حمض الفسفوريك

٢٣- تتم بسترة الشراب الأساسي للمياه الغازية لمدة ١٥ دقيقة على درجة حرارة:

أ) ٦٣°س ب) ٦٥,٥°س ج) ٧١,١°س د) ٩٠°س

٢٤- كمية حمض الستريك اللازمة لصناعة (٤٥) كغم من مُربّى السفرجل، هي:

أ) (٤٥ - ١٠٠) غم ب) (١١٠ - ٢٧٥) غم ج) (٣٠٠ - ٤٧٥) غم د) (٥٠٠ - ٦٥٠) غم

٢٥- لمَنْع حدوث اسمرار اللون في المربّى يجب:

أ) استعمال ثمار غير ناضجة ب) أن يكون التسخين مباشرًا

ج) الطبخ في أواني مفتوحة د) استخدام عبوات مطلية جيدًا

﴿ انتهت الأسئلة ﴾

منهاجي
منصة التعليم الهادف