إدارة الامتحانات والاختبارات
قسم الامتحانات العامّة

# امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠٢٤

(وثيقة محمية/محدود)

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

الفرع: الاقتصاد المنزلي — رقم المبحث: 316 — اليوم والتاريخ: الثلاثاء ٢٠٢٤/٧/٢

اسم الطالب: — رقم النموذج: (١) — 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 أنّ عدد الفقرات (٥٠)، وعدد الصفحات (٤).**

١- أكثر أنواع الحليب احتواءً على الماء هو حليب:

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

٢- العملية التي تُجرى للحليب لتفتيت حبيبات الدهن آليًّا لمنع تجمّعها على السطح تُسمّى:

أ) تفتيت الحليب ب) تجنيس الحليب ج) تعقيم الحليب د) تسخين الحليب

٣- الإنزيم الموجود في خلاصة المعدة الرابعة للحيوانات المُجترّة حديثة الولادة يُستعمل في تجبّن الحليب، هو:

أ) الببسين ب) الرنين ج) اللايباز د) الفوسفاتاز

٤- الفيتامينات التي يُدعّم بها الحليب المتوافر تجاريًّا، هي:

أ) (ج + أ) ب) (ب١ + ب٦) ج) (ب٢ + ج) د) (أ + د)

٥- السبب في فَقْد مقدرة بعض الأشخاص على هضم سكّر الحليب:

أ) تلوّث الحليب ببعض أنواع البكتيريا

ب) وجود المُركبات المتطايرة والدهون قصيرة السلسلة في الحليب

ج) تراجع إنتاج إنزيم اللاكتاز في الجسم

د) تحوّل سكّر اللاكتوز إلى حمض اللاكتيك في اللبن

٦- تنشأ حموضة الحليب نتيجة محتواه من:

أ) ثاني أكسيد الكربون والسترات والبروتينات ب) ثاني أكسيد الكبريت والسترات والكربوهيدرات

ج) سكّر اللاكتوز والغلوبيولين والكازين د ) الكازين والغلوبيولين وبروتينات الشرش

٧- يُنقل الحليب في تنكات مبرّدة أو سيارات صهاريج مبرّدة مخصّصة ونظيفة، بحيث لا تزيد درجة الحرارة على:

أ) ٢٥°س ب) ٣٠°س ج) ١٠°س د) ٢٠°س

٨- البكتيريا التي تنتقل إلى الإنسان بوساطة الحليب ويتم القضاء عليها بفترة زمنية (٢٠) دقيقة على درجة حرارة ٦٠°س هي بكتيريا:

أ) السلّ البقري ب) الحُمّى المالطية ج) التيفوئيد د) الدفتيريا

٩- يؤدي تغيّر التركيب الطبيعي للكازين عند غلي الحليب إلى:

أ) ظهور الطعم الكبريتي في الحليب ب) تغيّر لون الحليب إلى اللون الداكن

ج) تأخّر عمليات التخثّر بإنزيمات المنفحة د ) إعطاء الطعم الدسم للحليب

**يتبع الصفحة الثانية ....**

١٠- يتم تعريض الحليب في البسترة البطيئة لدرجة حرارة ومدة معيّنة هما على الترتيب:

أ) (٧٢-٧٥) °س لمدة (١٠-١٥) دقيقة
ب) ( ١٤٠) °س لمدة (٤٠) دقيقة
ج) (١٢٠) °س لمدة (١٠-٣٠) دقيقة
د ) (٦٢,٨)°س لمدة (٣٠) دقيقة

١١- يُستخدم جهاز الأوتوكلاف في إحدى طرق معاملة الحليب حراريًّا وهي:

أ) التعقيم بالحرارة الفائقة
ب) البسترة السريعة
ج) التعقيم بعد التعبئة
د) البسترة البطيئة

١٢- الحليب الذي يُنزع منه (٥٠)% من الماء ويُشكِّل السكّر (٤٠-٤٥)% من وزنه ولا يحتاج إلى تعقيم، هو:

أ) المُجفَّف
ب) المُجنَّس
ج) المُبخَّر (المُكثَّف)
د) المُركَّز والمُحلّى

١٣- من أهم الفيتامينات التي تُفرزها الميكروبات في أثناء عملية تخمير اللبن الرائب:

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

١٤- يُحفظ اللبن الرائب بعد تصنيعه على درجة حرارة:

أ) (١-٢)°س
ب) (٢-٣)°س
ج) (٤-٨)°س
د) (١٠-١٢)°س

١٥- إحدى خواص اللبن الرائب عالي الجودة، تكون فيها الألبان المُتخمِّرة خالية من بكتيريا القولون، هي:

أ) درجة الحموضة
ب) الرقم الهيدروجيني
ج) الجودة الميكروبيولوجية
د) النكهة

١٦- يؤدي وجود مضادات حيوية في الحليب عند تصنيع اللبن الرائب إلى:

أ) انفصال الشرش
ب) زيادة الحموضة
ج) رخاوة القوام
د) تشكُّل الغازات

١٧- اللبنة التي تُحفظ على درجة حرارة (٤)°س لمدة (٩) أشهر:

أ) اللبنة العادية
ب) لبنة جامدة بالزيت
ج) اللبنة الطرية
د) لبنة الخزين

١٨- تعريض اللبنة للتبريد يؤدي إلى:

أ) تحبُّب القوام وعدم تجانسه
ب) انتفاخ عبوة اللبنة
ج) الطعم الخمائري الكحولي
د ) وجود شوائب

١٩- من صفات اللبنة عالية الجودة أنه يُسمح بإضافة:

أ) ملح الطعام بنسبة (١٠) %
ب) مواد مالئة مثل النشا والحليب
ج) مواد مُنكِّهة طبيعية مثل الزعتر
د ) مواد مُلوّنة أو حافظة

٢٠- عدم كفاية التبريد في مراحل إنتاج اللبنة يُسبِّب:

أ) تحبُّب القوام وعدم تجانسه
ب) انتفاخ عبوة اللبنة
ج) رخاوة القوام
د ) وجود شوائب

٢١- في أثناء تصنيع اللبن المخيض يُحفظ على درجة حرارة (٧)°س في حوض الحفظ مدة (٢-٣) ساعات وذلك لِـ:

أ) إطالة مدة صلاحيته للاستهلاك
ب) يسمح للهواء بالخروج من المخيض قبل التعبئة
ج) تجنب تطوّر الحموضة
د ) يسمح للهواء بالخروج من المخيض بعد التعبئة

٢٢- مِن صفات اللبن المخيض عالي الجودة:

أ) احتواؤه على المواد المُضافة مثل النشا والدقيق
ب) نسبة الدهن عالية
ج) لا تزيد نسبة ملح الطعام على (١٢)%
د ) لا تزيد نسبة الحموضة الكلّية على (٠,٨)%

يتبع الصفحة الثالثة ....

٢٣- يؤدي تعريض كرات لبنة المخيض للهواء في أثناء تصنيع الجميد إلى:

أ) تصلُّب الكازين وإحداث تخمّرات مرغوبة
ب) تصلُّب الغلوبيولين وإعطاء الطعم المميز
ج) تفريغ الكرات من الهواء لمنع انفصال الشرش
د ) الاحتفاظ بالرطوبة لتطوّر الحموضة

٢٤- يجب أن لا تزيد نسبة الرطوبة في الجميد عالي الجودة على:

أ) ٥٠%
ب) ٤٠%
ج) ٣٠%
د) ٢٠%

٢٥- مِن صفات الجميد عالي الجودة أن تكون نسبة الدهن منخفضة وذلك لِـ :

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

٢٦- مِن مميزات الكشك المُصنَّع من حليب البقر:

أ) قوي الطعم شديد الحموضة
ب) خفيف المذاق قليل الحموضة
ج) خفيف المذاق شديد الحموضة
د ) قويّ الطعم قليل الحموضة

٢٧- مِن الأمثلة على الأجبان المصنوعة من الشرش:

أ) الجبن النابلسي
ب) جبنة البريموست
ج) جبن فيتا اليوناني
د) جبن التشدر

٢٨- الأجبان التي يُضاف إليها بادئ يحتوي بكتيريا حمض اللاكتيك وإنزيم الرنين في أثناء تصنيعها، تُسمّى:

أ) الأجبان المتخمِّرة
ب) الأجبان غير المتخمِّرة
ج) الأجبان المحفوظة بالمحاليل الملحية
د ) أجبان الشرش

٢٩- المادتان المسؤولتان عن عملية التخثّر الإنزيمي في عملية التجبّن بوجود إنزيم الرنين، هما:

أ) الكازين والحمض
ب) الكازين ولاكتات الكالسيوم
ج) الكازين وبروتينات الشرش
د ) الكازين وفوسفات الكالسيوم

٣٠- الخطوات الرئيسة في إنتاج الأجبان على الترتيب، هي:

أ) إضافة البادئ – إعداد الحليب – التصفية – التشكيل – التقطيع
ب) إضافة البادئ – التصفية – التقطيع – إعداد الحليب – التشكيل
ج) إعداد الحليب – إضافة البادئ – التقطيع – التصفية – التشكيل
د) إعداد الحليب – إضافة البادئ – التصفية – التشكيل – التقطيع

٣١- عند إنتاج الأجبان يُضاف البادئ بنسبة معيّنة من وزن الحليب وذلك لِـ:

أ) تجنيس الحليب
ب) تسهيل عملية التجبّن
ج) تشكيل الجبن
د) التخلّص من الشوائب

٣٢- العيب الذي يمكن تفاديه باستعمال مياه عالية الجودة عند إنتاج الجبنة النابلسية:

أ) اصفرار السطح الخارجي
ب) ضعف قوام الخثرة
ج) الطعم المُعطِن
د ) الطعم المتزنّخ

٣٣- السبب في وجود طعم حمضي في الجبنة المغلية:

أ) تحلّل في دهن الجبنة لأسباب حيوية أو كيميائية
ب) التأخّر في كبس الجبنة وتشكيلها وتمليحها
ج) استعمال منفحة غير فعالة
د) حفظ الجبنة في محلول عالي التركيز (أكثر من ١٨%)

يتبع الصفحة الرابعة ....

٣٤- إضافة كلوريد الكالسيوم بنسبة (١-٢غم/١٠٠كغم حليب) في أثناء تصنيع الجبنة النابلسية هو وسيلة لتفادي عيب:

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

ج) ضعف قوام الخثرة د ) قوام الجبنة صلب جدًّا

٣٥- مِن مواصفات الجبنة النابلسية المغلية عالية الجودة:

أ) عدم زيادة الحموضة فيها عن (٨)% مقدرة كحمض لاكتيك

ب) القوام الإسفنجي للجبنة ووجود الفراغات فيها

ج) خلوّها من طبقة انفصال الشرش

د) خلوّها من الشوائب والأحياء الدقيقة المُمرِضة

٣٦- تُسمّى أثقل مكوّنات الحليب الناتجة عند فرز الحليب بالفرّازات الميكانيكية (الفرّاز ذو الأقماع):

أ) القشدة ب) الحليب الفرز ج) نفايات الفرّاز د) اللبن

٣٧- مِن الأسباب التي تؤدي إلى تزنّخ تأكسدي للقشدة:

أ) زيادة نسبة الدهن على (١٨)% ب) تعرّضها فترة طويلة للهواء

ج) انفصال الشرش د ) استعمال الفرّازات الميكانيكية

٣٨- الطرائق التي يمكن بها إنتاج الزبد:

أ) البلدية، الخضاض، المستمرة ب) البلدية، الجاذبية الأرضية، المستمرة

ج) الخضاض، الفرّازات الميكانيكة، الجاذبية الأرضية د ) الخضاض، المستمرة، الفرّازات المكيانيكية

٣٩- سبب عيوب التفتّت والرخاوة والقوام الرملي التي قد تظهر في تصنيع الزبد، هو:

أ) تلوّث الحليب ب) وجود الشوائب في الحليب

ج) زيادة العجن د ) استعمال بادئ شديد الحموضة

٤٠- أحد منتجات الألبان يمكن حفظه على درجة حرارة الغرفة لفترة طويلة، هو:

أ) القشدة ب) الزبد ج) السمن الحيواني د) اللبن الرائب

- **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- ( ) لبروتينات الحليب دورٌ في تحديد الثبات الحراري للحليب في أثناء المعاملات التصنيعية.

٤٢- ( ) الخثرة الناتجة من معاملة الحليب بالحمض تكون ضعيفة ويبقى الكالسيوم فيها (مثل اللبن).

٤٣- ( ) تقترب القيمة الغذائية للحليب المُعقّم من القيمة الغذائية للحليب الخام الطازج.

٤٤- ( ) الزبد منتج دهني لا تقلّ نسبة الدهن فيه عن (٩٩)%.

٤٥- ( ) الكشك من منتجات الألبان الشعبية يُمكن حفظه كأقراص جافّة تُشبه الجميد.

٤٦- ( ) تُصنّف القشدة حسب نسبة الدهن إلى: قشدة القهوة، والقشدة المخفوقة، والمُجفّفة، والحمضية، والقشدة البديلة.

٤٧- ( ) كلّما زادت حموضة الحليب زادت سرعة التجبّن لانخفاض تأيّن الكالسيوم.

٤٨- ( ) مدّة صلاحية اللبنة ضِعف مدّة صلاحية اللبن الرائب؛ وذلك لارتفاع نسبة المواد الصلبة الكلّية.

٤٩- ( ) تؤثّر عملية البسترة في القيمة الغذائية للحليب بدرجة كبيرة.

٥٠- ( ) يُعدّ الحليب مصدرًا غنيًّا بعنصرَي الفسفور والحديد.

**﴿ انتهت الأسئلة ﴾**