7 د ي ١

إدارة الامتحانات والاختبارات
قسم الامتحانات العامّة

امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠٢٥

(وثيقة محمية/محدود)

المبحث : الصناعات الزراعية | رقم المبحث: 323 | مدّة الامتحان: د ٣٠ س ١
الفرع: الزراعي / خطة ٢٠١٩ فما بعد | رقم النموذج: (١) | اليوم والتاريخ: الثلاثاء ٢٠٢٥/٧/٨
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 (٥٠)، وعدد الصفحات (٤).

١- كلّ ما يأتي من العوامل التي تُسهِم في تطوّر قطاع الصناعات الغذائية، ما عدا:

أ) إنتاج المواد الأولية الخام محليًّا
ب) اتساع قُدرة السوق المَحلّية
ج) إمكانية التصدير إلى الأسواق الخارجية
د) ارتفاع تكاليف الإنتاج

٢- من الأهداف التي تُحقّقها عملية تحليل الأغذية:

أ) الكشف عن صلاحية الغذاء للاستهلاك البشري
ب) معرفة حاجة السوق من المواد الغذائية
ج) معرفة الأحياء المجهرية المختلفة في الأغذية
د) البحث عن مصادر مختلفة للمواد الأولية

٣- من فوائد عملية إضافة النشا إلى بعض الصناعات الغذائية:

أ) صناعة الجلي
ب) مَنْع ترسيب المواد العالقة
ج) تكثيف قوام الأغذية
د) صناعة الأغشية القابلة للأكل

٤- تهدف عمليات الحفظ باستخدام رفع درجة حرارة المادة الغذائية إلى:

أ) إيقاف نشاط بعض الأنزيمات أو إتلافها
ب) القضاء على الأحياء المُتجرثمة
ج) تطرية اللحوم والأسماك
د) إنضاج بعض الأغذية مثل الجبن

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

أ) درجة الحموضة
ب) قوام المادة الغذائية
ج) الرطوبة النسبية
د) حجم المُعلّبات

٦- من متطلبات التبريد الجيد والذي يهدف إلى إحداث توازن بين درجة الحرارة والرطوبة داخل غُرَف تبريد الأغذية:

أ) التهوية
ب) الإضاءة
ج) درجة الحرارة
د) الأشعة

٧- الهدف من توفير ممرات للتهوية بين الأغذية وعدم تكديسها على شكل كُتَل كبيرة داخل غُرَف تبريد الأغذية:

أ) عدم تعبئة غُرف التبريد بشكل يزيد على قدرتها الاستيعابية
ب) مراقبة درجة حرارة التبريد
ج) تجنُّب الأثر السلبي للمواد الغذائية بعضها على بعض
د) الحرص على اختيار الأغذية المُراد تبريدها

٨- من خطوات عملية تجميد الأغذية، والتي تهدف إلى إتلاف الإنزيمات المسؤولة عن التغيُّرات غير المرغوبة وتثبيت اللون:

أ) تجهيز المادة الأولية
ب) السَّلْق الخفيف
ج) التعبئة
د) التغليف

٩- من أضرار التجميد التي تحصل للمادة الغذائية المُجمّدة عند إذابتها وفَقْدها جزءًا من عُصارتها:

أ) الماء الناضح
ب) التَّلَف الإنزيمي
ج) التغيُّرات التأكسدية
د) حَرْق التجميد

يتبع الصفحة الثانية ....

١٠- إنتاج حمض الستريك (مِلْح الليمون) مثال على فائدة من فوائد عملية التخمُّر هي:

أ) حِفْظ الأغذية
ب) تحسين القيمة الغذائية
ج) زيادة قابلية المواد الغذائية للاستهلاك
د) إنتاج مواد جديدة معتمدة على التخمُّر

١١- من المظاهر العامّة التي تدلّ على انتهاء عملية التخليل:

أ) بقاء الطعم الأصلي المرغوب للثمار
ب) زيادة نسبة السُّكَّريات القابلة للتخمُّر
ج) تحوُّل لون الثمار من الأخضر إلى الأخضر الزيتوني
د) انخفاض شفافية الثمار عند التقطيع

١٢- من المُسبِّبات لظهور المخللات اللزجة:

أ) تخليل ثمار صغيرة الحجم مع أزهارها
ب) انخفاض تركيز المحلول المِلْحي
ج) سقوط الأعفان من سطح المحلول المِلْحي إلى الثمار
د) تمدُّد الغازات داخل الثمار

١٣- من الأهداف التي تُحقِّقها عملية حِفْظ الأغذية بالتجفيف:

أ) تطوير النكهة المرغوبة في المواد الغذائية
ب) استغلال فضلات المصانع
ج) تحسين القيمة الغذائية
د) تقليل حجم المادة الغذائية

١٤- من خطوات التجفيف، والتي تهدف إلى المحافظة على لون الثمار وطعمها، وتثبيط عَمَل الأحياء الدقيقة والإنزيمات المؤكسدة:

أ) التقشير
ب) الغَمْر بمحلول قلوي
ج) الكَبْرتة
د) السَّلْق

١٥- كلّ ما يأتي من وظائف عملية التفريغ التي تحدث في حِفْظ الأغذية بالتعليب، **ما عدا**:

أ) التقليل من كمية الأكسجين في العبوات
ب) تثبيط نشاط الإنزيمات
ج) مَنْع التَّلَف التأكسدي للدهون
د) المحافظة على الشكل المُقعَّر من الأعلى والأسفل للعبوة

١٦- من أنواع الفساد الطبيعي (الفيزيائي) الذي يظهر على مُعلّبات الأغذية، والذي يبدو فيه أحد طرفي العبوة مُنتفخًا ويختفي عند الضغط عليه، ثمّ لا يلبث أن يعود هذا التحدُّب عند زوال الضغط، يُسمّى هذا الانتفاخ:

أ) اللّيّن
ب) اللولبي
ج) الصلب
د) المُستتِر

١٧- من خطوات عملية حِفْظ الأغذية بالتعليب، والتي تحدث قبل عملية القفل النهائي من أجل تفريغ الهواء من داخل العبوة تجنُّبًا لانتفاخ الغطاء في أثناء المعاملة الحرارية اللاحقة:

أ) التسخين الابتدائي
ب) تجهيز المواد الأولية
ج) السَّلْق
د) التعقيم

١٨- مادة خام تُستعمل كعبوات أولية وتُطلى من الداخل بالشمع أو البلاستيك أو رقائق الألمنيوم لتقليل نفاذيتها وتفاعلها مع المادة الغذائية، هي:

أ) الزجاج
ب) البلاستيك
ج) المواد المعدنية
د) الورق والكرتون

١٩- الطريقة التي تَفصِل الأجزاء الصغيرة العالقة بالعصير والتي تتضمَّن جزيئات لُبّيّة وشموعًا ومواد بكتينية وبروتينية على حالة رغوية، هي:

أ) الفَرْز
ب) الترويق
ج) التصفية
د) الترشيح

٢٠- من خطوات صناعة عصير الفاكهة والخضراوات والتي تهدف الحصول على مُنتَج ثابت الصفات من حيث الحموضة والمواد الصلبة الكُلِّية:

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

يتبع الصفحة الثالثة ....

٢١- تحظى صناعة المياه الغازية بإقبال كبير بين المُستهلكين، وذلك بسبب:

أ) أهميتها العلاجية كتنشيط إفراز الكليتين وإدرار البول ب) معادلة حموضة الجسم

ج) المحافظة على المعدل الحامضي بالدم د) تثبيط الإفرازات المعدية والمعوية

٢٢- مواد صناعية تُضاف للمياه الغازية لإكسابها مظهرًا يقارب مظهر العصير الطبيعي، هي:

أ) الحموض العضوية ب) المُلبّدة والمُعكّرة ج) المُكسبة للطعم والرائحة د) المُكسبة للرغوة

٢٣- كلّ ما يأتي من فوائد إضافة غاز ثاني أكسيد الكربون في صناعة المياه الغازية، **ما عدا:**

أ) إكساب المياه الغازية الطعم الحمضي ب) إظهار الطعم المميّز للفاكهة المصنوعة منها

ج) زيادة مدّة الحِفْظ د) إكساب المياه الغازية مظهرًا يقارب مظهر العصير الطبيعي

٢٤- من خطوات صناعة المُربّى مَزْج السُّكَّر مع الفاكهةَ جيدًا وتركيز المحلول إلى الحدّ المطلوب:

أ) السَّلْق ب) إضافة السُّكَّر ج) الطَّبْخ د) إضافة الحمض

٢٥- من عيوب المُربّى التي يمكن مَنْع حدوثها عن طريق استعمال ثمار كاملة النضج غير ليّنة، والطَّبْخ في أوانٍ مُقفلة تحت التفريغ من الهواء، وأن يكون التسخين غير مباشر:

أ) سيولة المُربّى ب) اسمرار اللون ج) تسكير المُربّى د) عَفَن المُربّى

٢٦- من الدول الرئيسة في إنتاج حليب الأغنام والماعز:

أ) المغرب ب) اليمن ج) السودان د) الجزائر

٢٧- كلّ ما يأتي من أسباب ازدياد الطلب على الحليب ومنتجات الألبان في الأردن، **ما عدا:**

أ) ازدياد أعداد السكان ب) زيادة الوعي التغذوي ج) أسعارها المناسبة د) زيادة عدد المَعامِل

٢٨- إحدى منتجات الألبان تُعدّ الأقل من حيث الاكتفاء الذاتي في الأردن:

أ) حليب الماعز ب) الجميد ج) الزبدة د) اللبن

٢٩- اللبأ هو إفراز لَبَنيّ لما بعد الولادة مباشرة، ولمدّة خمسة أيام، وتنخفض فيه نسبة:

أ) البروتينات ب) الدهون ج) الأملاح د) سُكَّر اللاكتوز

٣٠- من مكوّنات الحليب الذي يوجد بصورة غروية في الحليب السائل:

أ) بروتينات الشرش ب) الدهون ج) الكازين د) سُكَّر اللاكتوز

٣١- أحد مشتقات الحليب، يُزوّد جسم الإنسان بأكبر قدر من الطاقة، هو:

أ) جبن الشدر ب) حليب كامل الدسم ج) حليب كامل مُجفَّف د) حليب قشدة

٣٢- من العوامل التي لا تُؤثّر في رائحة الحليب في المزرعة:

أ) نوع الغذاء ب) النشاط البكتيري ج) المُعامِلات الحرارية د) تَرْك الحليب مكشوفًا

٣٣- يتخثّر الحليب بالغليان عند حموضة مُقدَّرة كحمض لاكتيك بـ:

أ) ٠,١٥٪ ب) ٠,١٦٪ ج) ٠,١٨٪ د) ٠,٢٥٪

٣٤- كلّ ما يأتي من الفحوصات التي تُجرى عند استلام الحليب في المصنع، **ما عدا:**

أ) نسبة الدهن ب) لزوجة الحليب ج) تقدير الحموضة د) درجة تجمُّد الحليب

٣٥- كلّ ما يأتي من طرائق فَحْص تقدير حموضة الحليب، **ما عدا:**

أ) المُعايرة مع القلوي ب) التخثُّر بالكحول ج) التخثُّر بالغليان د) طريقة جيربر

يتبع الصفحة الرابعة ....

٣٦- الجزء الذي تُرفع فيه درجة حرارة الحليب إلى (٧٧°س) بالتبادل الحراري مع الماء الساخن في جهاز البسترة السريعة ذي الألواح:

أ) وحدة التسخين الابتدائي ب) أنبوب الحجز ج) وحدة التسخين النهائي د) وحدة التبريد

٣٧- الترتيب الصحيح لخطوات صناعة الحليب المُعقّم بطريقة البخار بعد استلام الحليب هو:

أ) تعديل التركيب والتسخين والتعقيم والتجنيس والتبريد ب) التسخين وتعديل التركيب والتعقيم والتجنيس والتبريد

ج) تعديل التركيب والتسخين والتجنيس والتعقيم والتبريد د) تعديل التركيب والتسخين والتعقيم والتبريد والتجنيس

٣٨- درجة الحرارة اللازمة لإجراء عملية التجنيس في صناعة الحليب المُبستر:

أ) ٥٥°س ب) ٦٠°س ج) ٦٥°س د) ٧٠°س

٣٩- في صناعة اللبن الرائب يجب أن لا تزيد نسبة حموضة البادئ المُنشِّط مُقدَّرة كحمض لاكتيك على:

أ) ٠,٨٥ – ٠,٩٪ ب) ١ – ٢٪ ج) ٢ – ٣٪ د) ١,٣– ١,٦٪

٤٠- من العيوب التي تظهر أحيانًا في اللبن الرائب بسبب المعاملة الحرارية العالية:

أ) القوام الثقيل ب) انفصال الشرش ج) القوام الضعيف د) الطعم اللاذع

٤١- كمية مِلْح الطعام اللازمة لتحويل (١٥٠) كغم من الحليب الطازج إلى لبنة مُملَّحة:

أ) ٣ كغم ب) ٢,٥ كغم ج) ١,٥ كغم د) ٠,٥ كغم

٤٢- من خطوات صناعة اللبن المخيض التي تتضمَّن إضافة مِلْح الطعام حسب الرغبة:

أ) تحضير الحليب ب) التحضين ج) تقليب الخثرة د) حِفْظ المخيض

٤٣- كلّ ما يأتي من الأمور التي تُحقِّقها عملية تجفيف أقراص الجميد طبيعيًّا، **ما عدا**:

أ) زيادة تصلُّب الكازين ب) إحداث تخمُّرات مرغوبة ج) إعطاء الطعم المميّز د) تقليل حدوث التزنُّخ

٤٤- من الشروط القياسية لإنتاج القشدة خلوّها من أيّ تزنُّخ تأكسدي قد يحدث بسبب:

أ) تَعرُّضها للهواء لفترة طويلة ب) حدوث تلوُّث بكتيري

ج) خَزْنها على درجة حرارة عالية د) نشاط إنزيم اللايبيز

٤٥- كلّ ما يأتي من مميّزات الحصول على القشدة باستخدام الفرّازات الميكانيكية، **ما عدا**:

أ) نظافة القشدة وحليب الفَرْز ب) قلّة فَقْد الدهن مع حليب الفَرْز

ج) إمكانية الاستعمال الصناعي للقشدة الناتجة د) ارتفاع حموضة القشدة الناتجة

٤٦- كلّ ما يأتي من الشروط القياسية لإنتاج الزبدة المُعدّة للاستهلاك البشري، **ما عدا**:

أ) المظهر الشمعي ب) نسبة الدهن فيها ٦٠٪ ج) ذوبان مِلْح الطعام جيدًا د) خالية من التزنُّخ

٤٧- الطعم المُرّ من العيوب الشائعة في الزبدة، والذي يُعزى إلى:

أ) التعرّض للهواء والضوء ب) ارتفاع درجة حرارة البسترة ج) أكسدة الدهن د) تحلُّل الدهون

٤٨- في صناعة السمن يؤدي عدم غَلْي الزبدة إلى درجة الحرارة المناسبة (١١٥ – ١٢٥°س) إلى:

أ) تقليل مدّة حِفْظ السمن ب) اكتساب اللون البني

ج) المساعدة على ترسيب البروتينات د) التخلُّص من الجوامد اللَّبَنية

٤٩- كمية صبغة الأناتو الواجب إضافتها إلى (٥٠) لتر حليب عند تصنيع بعض الأجبان:

أ) ١٢,٥ مل ب) ١٧,٥ مل ج) ٢٠ مل د) ٢٥ مل

٥٠- من خطوات صناعة الجبن وتُسمّى عملية تسوية الحليب أو إنضاجه، هي:

أ) إعداد الحليب ب) إضافة البادئ ج) التجبُّن د) تقطيع الخثرة

﴿ انتهت الأسئلة ﴾