

امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠٢٠

(وثيقة محمية/محدود)

المبحث : الصناعات الزراعية
الفرع : الزراعي
اسم الطالب :
رمز المبحث : ٣٣٧
مدة الامتحان : ٣٠ د
اليوم والتاريخ : الثلاثاء ٠٧/٠٧/٢٠٢٠
رقم الجلوس :

انقل إجابتك بدقة إلى نموذج الإجابة (ورقة القارئ الضوئي) فهو النموذج المعتمد (فقط) لاحتساب علامتك،
علمًا بأن عدد الأسئلة (٤٠)، وعدد الصفحات (٤).



١- العلم الذي يهتم بدراسة مكونات الغذاء والمواد الحافظة والمعادن الملوثة للغذاء هو علم:

(أ) الأحياء المجهرية (ب) الوراثة (ج) الكيمياء (د) الزراعة

٢- المكون الغذائي الذي يُستخدم كمكون أساسي في صناعة الجلي الطبيعي والصناعي هو:

(أ) النشا (ب) البكتين (ج) السليلوز (د) الأصماغ

٣- أحد الآتية ليس من مواد الاستحلاب:

(أ) اللسثين (ب) الجليسيريدات الأحادية

(ج) السليلوز (د) الجليسيريدات الثنائية

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

(أ) (-١٠ - -٤,٥°س) (ب) (٦ - ٨°س)

(ج) (١ - ٥°س) (د) (١٠ - ٣٧°س)

٥- عند تخزين اللحوم في غرف تخزين نسبة الرطوبة فيها تصل إلى (٩٠%)، فإن اللحوم تفقد نسبة من رطوبتها تُقدر بـ:

(أ) ٢% (ب) ٥% (ج) ١٢% (د) ١٠%

٦- أحد المواد الغذائية الآتية مدة صلاحيتها ٣٠ يوماً، إذا تم تجميدها على درجة حرارة (-٧°س):

(أ) الجزر (ب) البازيلاء (ج) الدجاج الطازج (د) لحوم حمراء

٧- أي العيوب الآتية تظهر على الثمار المخزنة عند تخليل ثمار صغيرة الحجم مع أزهارها:

(أ) انتفاخ المخلات (ب) اسوداد المخلات (ج) ليونة المخلات (د) لزوجة المخلات

٨- المسبب في فساد الخل الناتج عن ظهور رائحة ونكهة غير مرغوبتين، وعدم صفاء الخل هو:

(أ) بكتيريا حمض اللاكتيك (ب) ديدان الخل

(ج) ذبابة الخل (د) الميكودرما

٩- العملية التي يتم من خلالها التخلص من (٩٩%) من الماء الموجود في المادة الغذائية دون التأثير على صفات

المادة الغذائية الحسية، هي:

(أ) التجفيف (ب) التركيز (ج) السلق الخفيف (د) التجفيد

١٠- لحفظ الأغذية بطريقة التركيز يتم رفع نسبة المواد الصلبة الكلية إلى:

(أ) ٥٥% (ب) ٥٠% (ج) ٦٥% (د) ٦٠%



١١- تُخزّن الخضراوات المجمّدة على درجة حرارة:

(أ) -١°س (ب) -٥°س (ج) -١٨°س (د) -١٠°س

١٢- الرطوبة النسبية المثلى لنبات السبانخ في مخازن التبريد بحدود:

(أ) (٨٥-٩٠%) (ب) (٧٠-٨٠%) (ج) (٩٥-٩٠%) (د) (٨٥-٨٠%)

١٣- المنتج النهائي لعملية التخمر الخلّي:

(أ) حمض لاكتيك (ب) حمض لاكتيك + ثاني أكسيد الكربون

(ج) كحول إيثيلي + ثاني أكسيد الكربون (د) حمض الخليك + ماء (الخل)

١٤- أي من أنواع الفساد أدناه يؤدي إلى الانتفاخ الهيدروجيني في المعلبات الغذائية:

(أ) الكيميائي (ب) الناتج من الأحياء المجهرية

(ج) الطبيعي (د) الناتج عن عدم كفاية التعقيم

١٥- لحفظ ثمار الفاكهة بالتعليب يُضاف محلول سكري بنسبة تتراوح بين:

(أ) (٣-٢%) (ب) (٢٠-٥٠%) (ج) (٦٥-٦٨%) (د) (١٠-١٥%)

١٦- تبلغ نسبة الماء في المياه الغازية بـ:

(أ) ١٦% (ب) ٩٢% (ج) ٨٨% (د) ١٢%

١٧- جميع الأجزاء الآتية قد تكون عالقة بالعصير، وتفصل جميعها بطريقة الترويق عدا:

(أ) شموع (ب) مواد بكتينية (ج) جزئيات لبية (د) البذور

١٨- يُصنع ماء الصودا بتمرير تيار من غاز ثاني أكسيد الكربون في الماء البارد بدرجة حرارة تُقدّر بـ:

(أ) ٢°س (ب) ٧°س (ج) ٥°س (د) ١٠°س

١٩- زيادة طبخ المربى عن الحد اللازم، وارتفاع حرارة الطبخ عن (١٠٦°س) يسبّب:

(أ) سيولة المربى (ب) اسمرار المربى

(ج) تسكير المربى (د) عفن المربى

٢٠- تعتمد صناعة المربى وصفات الناتج النهائي على درجات تركيز كل من:

(أ) النشا والحمض والبكتين (ب) السكر والبكتين

(ج) السكر والحمض (د) السكر والحمض والبكتين

٢١- العيب الذي يظهر في المياه الغازية نتيجة نشاط الإنزيمات والأحياء المجهرية هو:

- (أ) انفجار العبوات
(ب) وجود عكارة
(ج) التغيّر في اللون والطعم
(د) ترسب بعض المواد الصلبة

• أجب بكلمة (نعم) أو (لا) أمام كل فقرة من (٢٢-٢٦):

٢٢- يُعد الكشف عن وجود بكتيريا كلوستريديم بوتولينيوم في الأغذية المعقمة دليلاً على كفاءة عملية التعقيم.

- (أ) نعم
(ب) لا

٢٣- التخمر الكحولي هو تحول السكر إلى كحول الإيثانول وثاني أكسيد الكربون بفعل الخمائر والأوكسجين.

- (أ) نعم
(ب) لا



٢٤- يُعادل الفراغ الرأسي عُشر ارتفاع العبوة فارغة تقريباً.

- (أ) نعم
(ب) لا

٢٥- من الشروط الواجب توافرها في العصير الجيّد أن يكون متجانس ومنفصل في طبقات.

- (أ) نعم
(ب) لا

٢٦- تنتهي عملية الطبخ عند وصول درجة حرارة المربي إلى (١٠٥-١٠٦°س).

- (أ) نعم
(ب) لا

٢٧- تتراوح نسبة الماء في أنواع الحليب المختلفة بين:

- (أ) (٣-٧%) تقريباً
(ب) (١٥-٢٠%)
(ج) (٨٠-٨٨%)
(د) (٣٠-٤٠%)

٢٨- أحد الأغراض الاقتصادية الآتية والتي تُحقّقها صناعة الألبان في الأردن:

- (أ) توفير مواد غذائية بجودة عالية وأسعار منخفضة
(ب) تشجيع المزارعين على تربية الأبقار فقط
(ج) تقليل حجم الصادرات من منتجات الألبان
(د) إيجاد فرص عمل جديدة في قطاع صناعة الألبان

٢٩- يتكوّن سكر الحليب (اللاكتوز) من سكرين هما:

- (أ) الجلوكوز والفركتوز
(ب) الجلوكوز والجالاكتوز
(ج) الفركتوز والجالاكتوز
(د) الجلوكوز والمالتوز

٣٠- العامل الرئيس في تحديد لون الحليب السائل هو:

- (أ) الماء
(ب) سكر اللاكتوز
(ج) الأملاح المعدنية
(د) الدهن

٣١- تُقاس درجة تجمد الحليب بواسطة جهاز:

- (أ) فسك (Fisk)
(ب) اللاكتوميتر
(ج) الرفراكتوميتر
(د) (PH-meter)

- ٣٢- إذا كان لديك (٢٠٠) كغم من الحليب، يُراد تحويلها إلى لين رائب، كم كيلو غرام يلزم من البادئ:
- (أ) (٣-٢) (ب) (٦-٤) (ج) (٩-٦) (د) (١-١,٥)
- ٣٣- يحدث التزنج الإنزيمي في القشدة بسبب نشاط إنزيم:
- (أ) اللاكتيز (ب) الفوسفاتيز (ج) الأميليز (د) اللايبيز
- ٣٤- تتراوح نسبة المواد الصلبة الكلية في اللبنة المنتجة بين:
- (أ) (٧٠-٨٠%) (ب) (٢٢-٢٦%) (ج) (٨-١٠%) (د) (٣٠-٣٥%)
- ٣٥- عند وصول الحليب إلى وحدة التبريد في جهاز البسترة السريعة تكون درجة حرارته:
- (أ) ٧٦°س (ب) ٥٧,٢°س (ج) ٦٣°س (د) ٧٧°س

• أجب بكلمة (نعم) أو (لا) أمام كل فقرة من (٣٦-٤٠):

- ٣٦- من أهم الحلول والمقترحات لتطوير صناعة الألبان الأردنية زيادة إنتاج الحليب.
- (أ) نعم (ب) لا
- ٣٧- تتراوح حموضة الحليب الطازج بـ (١,١٦ - ١,١٨%) مُقدّرة كحمض لاكتيك.
- (أ) نعم (ب) لا
- ٣٨- من الشروط القياسية لتصنيع الحليب المعقم ألا تقل نسبة المواد الصلبة غير الدهنية عن (٨,٢ - ٨,٧٥%) في أشكال الحليب المعقم كافة.
- (أ) نعم (ب) لا
- ٣٩- يظهر القوام الضعيف في اللبن المخيض نتيجة البسترة على درجات حرارة منخفضة.
- (أ) نعم (ب) لا
- ٤٠- تحوي الزبدة على نسبة دهن لا تقل عن (٨٠%).
- (أ) نعم (ب) لا

﴿ انتهت الأسئلة ﴾