إدارة الامتحانات والاختبارات
قسم الامتحانات العامّة

امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠٢٤

(وثيقة محمية/محدود)

المبحث: الصناعات الزراعية | رقم المبحث: 312 | مدّة الامتحان: ٣٠ : ١ | د / س
الفرع: الزراعي / خطة ٢٠١٩ فما بعد | رقم النموذج: (١) | اليوم والتاريخ: السبت ٢٠٢٤/٠٧/٠٦
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 أنّ عدد الفقرات (٥٠)، وعدد الصفحات (٤).

١- كلّ ما يأتي مِن أغراض عملية تحليل الأغذية، **ما عدا**:

أ) تسهيل عمليات بيع الأغذية وشرائها
ب) معرفة نوع العناصر الداخلة في تركيب الغذاء وكمّيتها
ج) الكشف عن مدى صلاحية الغذاء للاستهلاك البشري
د) معرفة الأحياء المجهرية المختلفة في الأغذية

٢- مِن الكربوهيدرات عديدة التسكّر التي تدخل في صناعة الأغشية القابلة للأكل:

أ) النّشا ب) البكتين ج) السليلوز د) الأصباغ

٣- لحماية الأسنان من التسوّس تُدَعَّم مياه الشرب بعنصر:

أ) الكالسيوم ب) الكلور ج) الفلور د) اليود

٤- المدة الزمنية اللّازمة للقضاء على الكائنات الحية المجهرية في عصير التفاح ذي درجة حموضة ٣,٨ وعند درجة حرارة ١٢١ °س، هي:

أ) (٧) دقائق ب) (١٠) دقائق ج) (١٣) دقيقة د) (١٧) دقيقة

٥- مِن المواد الغذائية التي تُستعمل الأشعة فوق البنفسجية في أثناء تبريدها للحدّ من نشاط الأحياء المجهرية على أسطحها:

أ) الخضراوات ب) اللّحوم ج) الفواكه د) الأغذية الدهنية

٦- مِن الآثار السلبية المُترتّبة على التبريد الزائد لثمار الموز:

أ) تأخّر النّضج
ب) ظهور طراوة في نسيج الثّمرة
ج) تحلّل القوام
د) ظهور بثرات على سطح الثّمرة

٧- مِن عيوب التجميد التي تؤدي إلى الإضرار بمحتوى الخضراوات والفواكه من فيتامين ج(C):

أ) فَقْد العصارة ب) التلف الإنزيمي ج) التغيّرات التأكسدية د) حَرْق التجميد

٨- مِن الممارسات الخاطئة في أثناء عملية إذابة الأغذية المجمّدة:

أ) استخدام الغذاء بعد إخراجه من غرفة التجميد مباشرة
ب) إذابة المواد الغذائية المجمّدة في جوّ الغرفة
ج) إذابة المواد الغذائية المجمّدة في الثلاجة
د) طهي الغذاء بعد إخراجه من غرفة التجميد مباشرة

٩- يمكن استخدام حمض اللّاكتيك لتغذية الدّواجن والأبقار على شكل:

أ) لاكتات الكالسيوم ب) المولاس ج) الدبس د) أكسالات الكالسيوم

١٠- يتم بسترة العبوات المستخدمة في إنتاج المخلّلات بالطريقة الصناعية بعد إغلاقها على درجة حرارة تبلغ:

أ) ٨٢ °س ب) ٦٠ °س ج) ٥٠ °س د) ٧١ °س

يتبع الصفحة الثانية ....

١١- مِن الحلول المقترحة لمنع اهتراء (ليونة) المخلّلات:

أ) تعريض العبوات للأشعة فوق البنفسجية
ب) تخليل ثمار سميكة القشرة
ج) إضافة كلوريد الكالسيوم بنسبة ٠,٥٪
د) استعمال ماء نظيف للتخليل

١٢- تُعدّ عملية تعتيق الخلّ من العمليات التي تُحَسِّن صفاته، حيث يُخَزَّن في صهاريج نظيفة لمدة:

أ) (١٦ - ٢٠) شهرًا
ب) (٢ - ٥) أشهر
ج) (١٣ - ١٦) شهرًا
د) (٦ - ١٢) شهرًا

١٣- مِن خطوات صناعة التجفيف التي تزيد المساحة المعرّضة للتبخير، وتمنع ظاهرة الجفاف السطحي، هي:

أ) التقشير
ب) التجهيز
ج) التجزئة والتقطيع
د) السلق الخفيف

١٤- مِن خطوات حِفْظ الأغذية بالتعليب التي تأتي بعد عملية السلق مباشرة:

أ) إضافة المحلول السكري أو المِلْحي
ب) التعبئة
ج) القَفْل المزدوج
د) التبريد المفاجئ

١٥- الفساد الذي يَحدُث نتيجة تفاعل مكوّنات الغذاء مع معدن العلبة، ويَنْتُج عنه غاز الهيدروجين، هو الفساد:

أ) الكيميائي
ب) الطبيعي
ج) الناتج عن عدم كفاية التعقيم
د) الناتج عن الأحياء المجهرية

١٦- الهدف مِن عملية تَرْك فراغ بين مستوى المحلول داخل العبوة وحافتها العليا أو ما يُعرف بالفراغ الرأسي، هو:

أ) تثبيط نشاط الإنزيمات
ب) منع التلَف التأكسدي
ج) انتقال الحرارة داخل أجزاء العبوة
د) تقليل كمية الأكسجين في العبوة

١٧- مادة خاملة تُستخدم في تصنيع عبوات التعليب، لا تتفاعل مع الأغذية، وقابلة للتلوين، ويُعاب عليها أنّها غالية الثمن:

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

١٨- كلّ ما يأتي مِن أسباب انتشار صناعة العصائر بشكل واسع، **ما عدا**:

أ) المحافظة على مستوى أسعار المواد الخامّ في مواسمها
ب) مصدر غذائي غني بالفيتامينات والبروتينات
ج) أهميته في علاج كثير من الحالات المرضية
د) طرق حفظه تُشابه حالته الطبيعية

١٩- مِن خطوات تصنيع العصير التي تَهدِف للمحافظة على صفات العصير وعدم تغيّرها، هي:

أ) الخَلْط
ب) التجنيس
ج) التجهيز
د) فَصْل المواد العالقة بالعصير

٢٠- كلّ ما يأتي مِن الشروط الواجب توافرها في العصير الجيّد، **ما عدا**:

أ) امتلاكه خصائص المادة الخامّ المحضّر منها
ب) تجانسه وعدم انفصاله في طبقات
ج) احتواءه على مواد مالئة معدّلة للقوام
د) خلوّه من الطعم المتخمّر أو المتعفّن

٢١- يجب أن لا تزيد نسبة سكر السكروز المستخدم في تصنيع المياه الغازية الصناعية عن:

أ) ٨٪
ب) ١٠٪
ج) ١٢٪
د) ١٦٪

٢٢- مِن مبادئ حفظ المياه الغازية لفترات طويلة:

أ) انخفاض الحموضة الناتجة
ب) البسترة على درجة حرارة ٦٥,٥ °س لمدة ١٥ دقيقة
ج) إضافة بنزوات الصوديوم بنسبة ٠,٠٣٪
د) استعمال مياه غير معقّمة

٢٣- مِن العيوب التي تظهر في المياه الغازية نتيجة استعمال غاز ثاني أكسيد الكربون غير نقيّ:

أ) التغيّر في اللّون
ب) التغيّر في الطعم
ج) ترسّب بعض المواد الصلبة
د) انفجار العبوات

يتبع الصفحة الثالثة ....

٢٤- كلّ ما يأتي مِن شروط صناعة المُربّى، **ما عدا**:

أ) نسبة خلط الفاكهة والسكر (٥٥:٤٥) ب) نسبة المواد الصلبة الذائبة (٦٥ – ٦٨) ٪

ج) لا يُشترط احتفاظ الفاكهة بشكلها د) إضافة الحمض والبكتين

٢٥- مِن عيوب المُربّى والتي تَنْتُج بسبب زيادة الحموضة وعدم ترسيب البكتين واتحاده مع السكر:

أ) اسمرار المُربّى ب) تسكير المُربّى ج) سيولة المُربّى د) عفن المُربّى

٢٦- مِن أهمّ الدول العربية المنتجة لحليب الأغنام:

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

٢٧- مِن منتجات الألبان التي حقّق فيها الأردن الاكتفاء الذاتي عام ٢٠٠٨م:

أ) حليب الضأن ب) الجميد ج) القشدة د) الحليب الجاف

٢٨- مِن الحلول والمقترحات لمعالجة المعوّقات والتحدّيات التي تواجهها صناعة الألبان الأردنية:

أ) التوسّع في استيراد المحاصيل الحقلية ب) استخدام الحليب الجاف المستورد

ج) تدريب العاملين في تصنيع الحليب ومشتقاته د) زيادة حجم الواردات مِن منتجات الألبان

٢٩- نسبة المواد الصلبة الكلية في اللّبأ تُقارب:

أ) ٧٪ ب) ١٣٪ ج) ٢٧٪ د) ٢١٪

٣٠- مِن مكوّنات الحليب السائل الذي يحتوي على الأحماض الأمينية الأساسية:

أ) الدّهن ب) البروتينات ج) سكر اللّاكتوز د) الأملاح المعدنية

٣١- مُنْتَج من مشتقات الحليب ترتفع فيه نسبة البروتينات بصورة أكبر من غيره، هو حليب:

أ) فَرْز ب) مُركّز ج) مكثّف د) كامل مُجفّف

٣٢- يَرْجِع اللّون الأخضر المُصفَرّ للشرش المترشّح من الجُبْن إلى وجود:

أ) الرايبوفلافين ب) الكاروتين ج) حبيبات الدهن د) كازينات الكالسيوم

٣٣- مِن الخصائص الفيزيائية للحليب التي تتأثّر بمحتوى الحليب من المواد الصلبة الذائبة، وتُقاس بجهاز الرفراكتوميتر:

أ) الوزن النّوْعيّ ب) مُعامِل الانكسار ج) درجة الغليان د) درجة اللّزوجة

٣٤- مِن الفحوصات التي تَجري على الحليب في المصنع بعد استلامه بطريقة جيربر، فَحْص:

أ) نسبة الدّهن ب) درجة التجمّد ج) تقدير الحموضة د) الوزن النّوْعيّ

٣٥- كلّ ما يأتي من أهداف عملية بسترة الحليب، **ما عدا**:

أ) إطالة مدّة حفظ الحليب ب) رَفْع نسبة المواد الصلبة غير الدهنية

ج) القضاء على الأحياء المجهرية المُمْرِضة جميعها د) التقليل من التغيّرات غير المرغوب فيها في الحليب

٣٦- مِن الشروط القياسية لتصنيع الحليب المبستر أن يكون مُصنّعًا من حليب:

أ) مُجفّف ب) مُسترجَع ج) طازج د) مُكثّف

٣٧- تُقدَّر كمية البادئ اللازمة لتحويل (٧٥) كغم من الحليب الطازج إلى لبن رائب بِـ:

أ) (٤ – ٦) كغم ب) (٢,٥ – ٣) كغم ج) (١,٥ – ٢,٢٥) كغم د) (٠,٥ – ١) كغم

يتبع الصفحة الرابعة ....

٣٨- الترتيب الصحيح لخطوات صناعة الحليب المُعقَّم بطريقة الحرارة الفائقة بعد استلام الحليب، هو:

أ) تعديل التركيب، والتسخين، والتعقيم، والتجنيس، والتعبئة، والتبريد
ب) التسخين، وتعديل التركيب، والتعقيم، والتجنيس، والتعبئة، والتبريد
ج) تعديل التركيب، والتسخين، والتجنيس، والتعقيم، والتعبئة، والتبريد
د) تعديل التركيب، والتسخين، والتعقيم، والتجنيس، والتبريد، والتعبئة

٣٩- الحليب المُتخمِّر الذي له خصائص علاجية مثل علاج حالات الإمساك والاضطرابات المعوية، هو:

أ) حليب الخضّ البلغاري
ب) الحليب الحمضي الأسيدوفيلي
ج) حليب الكفير
د) حليب الداهي

٤٠- تُقدَّر نسبة الحموضة المطلوبة لتحويل اللّبن الرائب إلى لبنة بـ:

أ) ٠,٥٪ ب) ٠,٨٪ ج) ١٪ د) ١,٥٪

٤١- مِن الشروط القياسية لإنتاج اللّبن المخيض:

أ) لا تقلّ نسبة الحموضة فيه عن ١,٥٪
ب) يحتوي على دهن بنسبة (٠,٥ – ١,٥)٪
ج) يحتوي على مواد صلبة لا دهنية بنسبة (٢,٥ – ٣)٪
د) يحتوي المُنْتَج على المواد الحافظة

٤٢- مِن خطوات تصنيع الجميد التي يُضاف فيها الملح، هي:

أ) التسخين ب) الخضّ ج) التخمير د) تشكيل الأقراص

٤٣- إحدى منتجات الحليب الذي ترتفع فيه نسبة الدهن، وتنفصل بطريقة الفَرْز، ويمكن تعديل تركيبها النهائي بإضافة الحليب كامل الدسم أو حليب الفَرْز، هي:

أ) الزبدة ب) السّمن ج) القشدة د) الحليب المُكثّف

٤٤- مِن عيوب تصنيع القشدة بطريقة الجاذبية الأرضية (الترقيد):

أ) انخفاض حموضة القشدة
ب) ارتفاع حموضة القشدة
ج) ضبط نسبة الدهن بالقشدة
د) انخفاض نسبة الدهن في حليب الفرز

٤٥- يُعدّ تحضير القشدة أحد خطوات صناعة الزبدة، إذْ تُنتَج قشدة نسبة الدهن فيها لا تقلّ عن:

أ) ٢١٪ ب) ٣٠٪ ج) ٣٥٪ د) ٤١٪

٤٦- يُعزى ضعف الطعم أو انعدامه في الزبدة إلى:

أ) استخدام قشدة حلوة ب) ارتفاع درجة حرارة البسترة ج) أكسدة الدهن د) تحلّل الدهن

٤٧- مِن المواد المانعة للأكسدة التي يمكن إضافتها إلى السّمن:

أ) فيتامين E ب) الأناتو ج) البيتاكاروتين د) فيتامين C

٤٨- مِن الشروط القياسية لإنتاج السّمن:

أ) يحتوي شحوم حيوانية
ب) الحموضة الكُليّة لا تقلّ عن ٠,٤٪
ج) لا تقلّ نسبة الدهن عن (٩٩,٦)٪
د) لا يُسمح بإضافة الألوان الصناعية

٤٩- تُسمّى الخَثْرة المتكوّنة عند استخدام إنزيم الرنين لصناعة الجُبْن بطريقة التجبّن الإنزيمي:

أ) لاكتات الكالسيوم
ب) بارا كازينات الكالسيوم
ج) لاكتات الكالسيوم والكازين
د) بارا كازينات الكالسيوم وحمض اللاكتيك

٥٠- مِن الأملاح المعدنية التي تُستخدم للتغلّب على ضعف الخَثْرة في صناعة الأجبان:

أ) البوتاسيوم ب) كلوريد الكالسيوم ج) اليود د) الفسفور

﴿ انتهت الأسئلة ﴾