



## امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠٢٤ التكميلي

(وثيقة محمية/محدود)

د س

مدة الامتحان: ٤٥ : ٠

رقم المبحث: 315

المبحث: الصناعات الزراعية/ف ٢

اليوم والتاريخ: الثلاثاء ١/٠٧/٢٠٢٥  
رقم الجلوس:

رقم النموذج: (١)

الفرع: الزراعي/خطة ٢٠١٨  
اسم الطالب:

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

١- كلّ ما يأتي من الأعراض والأهداف التي تحقّقها صناعة الألبان، ما عدا:

- (أ) توفير مواد غذائية بجودة عالية وأسعار مناسبة  
(ب) تقليل الكميات التي تفسد بسبب استخدام طرق تصنيع بدائية  
(ج) تشجيع المزارعين على تربية حيوانات الحليب  
(د) زيادة حجم الواردات من منتجات الألبان

٢- تبلغ حصة الفرد السنوي في الأردن من الإنتاج المحلي من الحليب السائل من جميع مصادره عام ٢٠٠٨:

- (أ) ٤,٢ كغم (ب) ٧,٣ كغم (ج) ٩,٢ كغم (د) ١٧,٣ كغم

٣- كلّ ما يأتي من الحلول لمعالجة المعوّقات والتحدّيات التي تواجهها صناعة الألبان الأردنية، ما عدا:

- (أ) تطوير المراعي الطبيعية  
(ب) الاعتماد على الحليب المجفّف المستورد لانخفاض أسعاره  
(ج) دعم مربّي الماشية المنتجة للحليب مادياً وفنياً  
(د) تشجيع الأبحاث العلمية لتطوير صناعة الألبان وتحسينها

٤- الجزء الأكبر من مجموع الحليب المنتج في العالم هو حليب:

- (أ) الأبقار (ب) الأغنام (ج) الماعز (د) الجاموس

٥- المكوّن الرئيس للحليب السائل، والذي تبلغ نسبته (٨٠ - ٨٨٪)، هو:

- (أ) الدّهْن (ب) الماء (ج) البروتينات (د) الفيتامينات

٦- يُعدّ الحليب المصدّر الوحيد لسُكّر اللاكتوز، والذي له أهمية كبيرة في:

- (أ) إعطاء الحليب نكهته ولونه  
(ب) حدوث التفاعلات الكيميائية والحيوية  
(ج) تصنيع اللبن الرائب  
(د) تصنيع الأجبان

٧- كلّ ما يأتي من العناصر التي تؤدي إلى اختلاف لون الحليب، ما عدا:

- (أ) سلالة الحيوان (ب) تغذية الحيوان (ج) المعاملات الحرارية (د) دُهْن الحليب

٨- كلّ ما يأتي من العوامل التي تتأثر بها درجة تجمّد الحليب، ما عدا:

- (أ) إضافة الماء للحليب  
(ب) المدة الزمنية بعد عملية الحلابة  
(ج) كمية المواد الصلبة المتوافرة فيه  
(د) نسبة المواد الحافظة في الحليب

## الصفحة الثانية

- ٩- كل ما يأتي من العوامل التي تتأثر بها جودة الحليب المُنتَج، ما عدا:
- (أ) الرعاية الصحية للحيوان (ب) سلالة الحيوان (ج) تغذية الحيوان (د) عمر الحيوان
- ١٠- من الفحوصات التي تجري على الحليب في المصنَّع باستخدام جهاز اللاكتوميتر:
- (أ) تقدير الحموضة (ب) الوزن النوعي (ج) درجة التجمد (د) نسبة الدُّهن
- ١١- تتم عملية البسترة برفع درجة حرارة الحليب إلى ما لا يقلّ عن ٨٩° س ولمدة:
- (أ) ١ ثانية (ب) ٠,٥ ثانية (ج) ١٥ ثانية (د) ٣٠ ثانية
- ١٢- كل ما يأتي من الشروط القياسية لتصنيع الحليب المبستر، ما عدا:
- (أ) أن يكون مصنَّعًا من حليب خام طازج (ب) الحد الأدنى لنسبة المواد الصلبة غير الدهنية هو (٨,٢ - ٨,٧٥) %  
(ج) تجنّب خلطه بالحليب المجفّف (د) أن تكون نسبة الدسم في الحليب كامل الدسم (١ - ٢) % كحدّ أدنى
- ١٣- الحليب الناتج بعد إضافة الماء بكميات مناسبة إلى الحليب المجفّف أو المكثّف؛ للوصول إلى النسبة المحدّدة من المواد الصلبة والماء، هو:
- (أ) المعمّم (ب) المسترجع (ج) المبستر (د) المنكّه
- ١٤- من أشكال اللبن الرائب الذي يُشبه المخيض المتخمّر إلّا أنّه أكثر حموضة ولزوجة:
- (أ) الدا هي (ب) الحمض الأسيديفيلي (ج) الخض البلغاري (د) الكوميس والكفير
- ١٥- من أسباب حدوث زيادة الحموضة والطعم اللاذع في اللبن الرائب:
- (أ) زيادة مدة التحضين (ب) ارتفاع نسبة المواد الصلبة الكلية غير الدهنية  
(ج) عدم المعاملة الحرارية الكافية (د) قلة كمية البادئ المستخدم
- ١٦- من الشروط القياسية لإنتاج اللبنة:
- (أ) ألا تزيد نسبة الحموضة على (٥,٢) % (ب) أن يكون قوامها متجانسًا  
(ج) ألا تزيد نسبة ملح الطعام على (٨,١) % (د) أن تحتوي على دُهن بنسبة (٠,٥ - ١,٥) %
- ١٧- من خطوات صناعة اللبن المخيض (الشنيّة) التي تتضمن إجراء الاختبارات اللازمة، وتعديل تركيب الحليب وبسترته على حرارة (٨٥ - ٨٨° س):
- (أ) إضافة البادئ (ب) التحضين (ج) تحضير الحليب (د) تقليب الخثرة
- ١٨- يجب ألا تزيد نسبة الرطوبة في الجميد المُنتَج من الوزن الجافّ على:
- (أ) ٨ % (ب) ١٢ % (ج) ١٥ % (د) ٢٠ %
- ١٩- من الشروط القياسية لإنتاج القشدة:
- (أ) خالية من طبقة انفصال الشرش (ب) ألا تزيد حموضتها عن (٠,٨) % مقدره كحمض لاكتيك  
(ج) تحتوي على زيوت نباتية أو شحوم حيوانية (د) تحتوي نسبة (٠,٢) % من المعادن كالنحاس والحديد

يتبع الصفحة الثالثة ....

### الصفحة الثالثة

٢٠- يتم إنضاج القشدة لصناعة الزبدة في خزانات من المعدن وعلى درجة حرارة تقدر بـ:

(أ) ١١٠°س (ب) ١٥٠°س (ج) ٢٠٠°س (د) ٧٤°س

٢١- من أسباب الطعم الشحمي في الزبدة:

(أ) ارتفاع درجة حرارة الخضّ  
(ب) تحلل الدهون بفعل إنزيم اللايباز  
(ج) أكسدة الدهون  
(د) ارتفاع درجة حرارة البسترة

٢٢- المُنْتَج الذي نحصل عليه من الزبدة أو القشدة بعد التخلّص من أكبر كمية ممكنة من الرطوبة والمواد الصلبة اللادهنية بعملية التسخين:

(أ) السمن (ب) الزبدة (ج) الجبن (د) الجميد

٢٣- كلّ ما يأتي من الأسباب التي تؤدي إلى ارتفاع القيمة الغذائية للأجبان، ما عدا:

(أ) ارتفاع نسبة البروتين والدهن والأملاح  
(ب) سهولة عملية الهضم والاستفادة منه  
(ج) إنتاج طاقة حرارية عالية  
(د) ارتفاع نسبة الكربوهيدرات

٢٤- من الأمثلة على الأجبان الجافة جداً:

(أ) البارميزان (ب) الدمياطي (ج) التشر (د) البرك

٢٥- كلّ ما يأتي من خطوات إعداد الحليب لصناعة الجبن، ما عدا:

(أ) تجنيس الحليب  
(ب) تصفية الحليب لإزالة الشوائب  
(ج) تعديل نسبة الدهن في الحليب  
(د) إضافة باراكازينات الكالسيوم

﴿ انتهت الأسئلة ﴾

