ض ت ↑ ى

إدارة الامتحانات والاختبارات

قسم الامتحانات العامة

٣ ٣

امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠٢٥ / التكميلي

(وثيقة محمية/محدود)

المبحث : الصناعات الزراعية | رقم المبحث: 306 | مدة الامتحان: د ٣٠ س ١

الفرع: الزراعي / خطة ٢٠١٩ فما بعد | رقم النموذج: (١) | اليوم والتاريخ: الاثنين ٢٠٢٦/١/٥

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 فوائد الصناعات الغذائية، ما عدا:

أ) إيجاد بدائل أغذية تقليدية وغير تقليدية
ب) تحليل الأغذية لمواجهة احتياجات المواطنين الطارئة
ج) توفير أغذية خاصة لفئات معينة من المجتمع
د) إضافة إنزيمات خاصة لتطرية اللحوم الحمراء

٢- من الفوائد التي تحققها ظاهرة احتراق السكريات (التكرمل) عند استخدام السكريات في الصناعات الغذائية:

أ) تلوين بعض الأغذية
ب) تحسين منتجات الخبيز
ج) تكثيف قوام الأغذية
د) العمل كمادة حافظة

٣- من المكونات الغذائية الكبرى التي تدخل في الصناعات الغذائية وتساعد في إنضاج بعض الخضراوات والفاكهة:

أ) الزيوت والدهون
ب) البروتينات
ج) الكربوهيدرات
د) الفيتامينات

٤- يُعدّ فحص وجود بكتيريا كلوستريديم بوتيولينم في الأغذية دليلًا على كفاءة عملية:

أ) البسترة
ب) التجميد
ج) التعقيم
د) السلق

٥- من العوامل التي تؤثر في الفترة الزمنية للتعقيم وتجعلها أطول:

أ) ارتفاع درجة حموضة المادة الغذائية
ب) ارتفاع الضغط الجوي
ج) سيولة المواد الغذائية
د) صغر حجم المعلبات

٦- كلّ ما يأتي من أهداف عملية حفظ المادة الغذائية بالحرارة المنخفضة، ما عدا:

أ) تطرية اللحوم والأسماك
ب) إنضاج بعض الأغذية مثل الجبن
ج) إتلاف الأنزيمات
د) تنظيم سرعة نمو الأحياء المجهرية

٧- من مميزات التجميد السريع للمواد الغذائية:

أ) هلاك الأحياء المجهرية يكون أكبر
ب) كبر حجم البلورات الثلجية المتكونة
ج) تأثّر لون المادة الغذائية ونكهتها وطعمها
د) قلة العصارة المفقودة

٨- تُقدر الفترة الزمنية التي يخزن فيها الدجاج الطازج على درجة حرارة (-١٨°س):

أ) ٩٠ يومًا
ب) ٦٠ يومًا
ج) ٤٥ يومًا
د) ٣٠ يومًا

٩- كلّ ما يأتي من الفوائد التي تحققها عملية التخمر، ما عدا:

أ) إنتاج مواد جديدة
ب) زيادة قابلية المواد الغذائية للاستهلاك
ج) خفض نسبة الفيتامينات
د) استغلال فضلات المصانع

١٠- من العوامل التي يجب أخذها بعين الاعتبار لإنجاح عملية التخليل:

أ) نسبة ملح الطعام ٨٪
ب) استخدام عبوات كبيرة الحجم
ج) درجة الحرارة بين (١٥ - ١٨ °س)
د) نسبة السكر ١٪ من المحلول الملحي

يتبع الصفحة الثانية ....

١١- من عيوب المخللات التي تنشأ بسبب نشاط بكتيريا باسيللس نيجريفيكانز، وتسبب تكون كبريتيد الهيدروجين:
أ) لزوجة المخللات ب) انتفاخ المخللات ج) ليونة المخللات د) اسوداد المخللات

١٢- كلّ ما يأتي من استعمالات الخلّ، **ما عدا:**
أ) استخدامه كمادة حافظة ب) صناعة مواد التجميل والعطور
ج) إنتاج مادة طلاء العبوات د) تحسين مذاق بعض الأطعمة

١٣- أحد أسباب فساد الخلّ يؤدي إلى فساد الحمض ويُكسب الخلّ مظهرًا غير مقبول:
أ) ديدان الخلّ ب) الميكودرما ج) بكتيريا حمض اللاكتيك د) ذبابة الخلّ

١٤- في عملية التجفيف تصل نسبة الرطوبة في المنتج النهائي في الفواكه إلى:
أ) ٤ - ٦٪ ب) ٨ - ١٠٪ ج) ١٢ - ١٦٪ د) ١٨ - ٢٤٪

١٥- تهدف عملية غَمْر بعض أنواع الفاكهة في محلول قلوي في صناعة التجفيف إلى:
أ) زيادة المساحة المعرضة للتبخير ب) إحداث شقوق في غلاف الثمرة
ج) طرد الأكسجين من الخلايا النباتية د) المحافظة على لون الثمار وطعمها

١٦- الخطوة التي تُعدّ عملية غسيل نهائية ووسيلة للتخلص من الأحياء المجهرية في عملية حفظ الأغذية بالتعليب:
أ) السلق ب) التسخين الابتدائي ج) التعقيم د) التبريد المفاجئ

١٧- تُقدر نسبة المحلول الملحي المُضاف خلال عملية حفظ الخضراوات بالتعليب بـ:
أ) ٢ - ٣٪ ب) ٤ - ٥٪ ج) ٦ - ٧٪ د) ٨ - ١٠٪

١٨- كلّ ما يأتي من العوامل التي تُؤثّر في درجة حرارة التعقيم للعبوات الغذائية، **ما عدا:**
أ) درجة الحموضة ب) نوع المادة الغذائية ج) نوع العبوات د) كثافة المادة الغذائية

١٩- من الطرق المستخدمة للحصول على عصير عكر في خطوة خلط العصير طريقة:
أ) الطرد المركزي ب) الترشيح
ج) استعمال الإنزيمات البكتينية د) تسخين العصير مباشرة بعد استخلاصه

٢٠- كلّ ما يأتي من المواد التي يمكن استخدامها في عملية حفظ العصير كمادة حافظة، **ما عدا:**
أ) ثاني أكسيد الكبريت ب) بنزوات الكالسيوم ج) بنزوات الصوديوم د) السكر

٢١- من مكونات الشراب الأساسي في صناعة المياه الغازية:
أ) المواد المكسبة للرغوة ب) الماء
ج) ثاني أكسيد الكربون د) ماء الصودا

٢٢- كلّ ما يأتي من المبادئ التي يعتمد عليها حفظ المياه الغازية لفترات طويلة، **ما عدا:**
أ) البسترة على درجة حرارة ٦٥ °س ب) استعمال مياه معقمة
ج) إضافة بنزوات الصوديوم بنسبة ١٣٪ د) انخفاض الحموضة الناتجة

٢٣- من العيوب الشائعة في صناعة المياه الغازية تَرسُّب بعض المواد الصلبة أو وجود عكارة بسبب:
أ) ارتفاع درجة حرارة التخزين ب) نشاط الأحياء المجهرية
ج) نشاط الإنزيمات د) استعمال ثاني أكسيد الكربون غير النقي

٢٤- لديك (١٣٥) كغم من ثمار السفرجل، فإنّ كمية السكر اللازمة لتصنيع مربى السفرجل من هذه الكمية، هي:
أ) ٤٥ كغم ب) ٥٥ كغم ج) ٩٠ كغم د) ١٦٥ كغم

٢٥- أحد عيوب المربى ينشأ بسبب زيادة عملية الطبخ وارتفاع درجة الحرارة عن (١٠٦ °س):
أ) سيولة المربى ب) اسمرار المربى ج) تسكير المربى د) عفن المربى

٢٦- كلّ ما يأتي من المعوقات التي تواجه صناعة الألبان في الأردن والمتعلقة بضعف إنتاج الحليب الطازج، **ما عدا:**
أ) قلة إنتاج المراعي الطبيعية ب) ضعف إنتاجية الحيوانات البلدية
ج) قلة استيراد السلالات الجيدة وتربيتها د) ضعف القدرة التسويقية لمنتجات الألبان المحلية

يتبع الصفحة الثالثة ....

٢٧- من الحلول التي تُسهم في تطوير صناعة الألبان في الأردن من حيث تحسين الإنتاج وجودة التصنيع:
أ) إنشاء مصانع ألبان متطورة ومجهزة بوسائل حديثة
ب) التركيز على أعداد الأبقار دون الاهتمام بنوعية السلالات
ج) تقليل الإنفاق على البحوث العلمية المتعلقة بتطوير صناعة الألبان
د) الاكتفاء بالمصانع التقليدية وتشجيع استيراد منتجات الألبان الجاهزة

٢٨- من منتجات الألبان التي حقق فيها الأردن الاكتفاء الذاتي بنسبة (١٠٠٪):
أ) الحليب الجاف ب) الأجبان ج) القشدة د) اللبنة

٢٩- كلّ ما يأتي من العوامل البيئية التي تؤثر في تركيب الحليب، **ما عدا:**
أ) عُمر الحيوان ب) موسم الحلابة ج) سلالة الحيوان د) نوع الغذاء

٣٠- ترجع أهمية دراسة مكونات الحليب في مجال تصنيع الحليب ومشتقاته إلى:
أ) معرفة تأثير الاختلافات التركيبية في خطوات التصنيع والمنتج النهائي
ب) دعم برامج التربية والتغذية للحيوانات
ج) تحديد أسعار الحليب في الأسواق المحلية والعالمية
د) تحسين طرائق تعبئة مشتقات الألبان وتغليفها

٣١- يُعدّ الدهن من المكونات الأساسية في الحليب السائل وتكمن أهميته في:
أ) حدوث التفاعلات الكيميائية والحيوية ب) إعطاء طعم الحليب ونكهته ولونه
ج) تصنيع اللبن الرائب د) إذابة مكونات الحليب

٣٢- كلّ ما يأتي من العوامل التي تؤثر في طعم الحليب، **ما عدا:**
أ) سلالة الحيوان ب) المعاملات الحرارية
ج) الأحياء المجهرية د) التفاعلات الكيميائية

٣٣- يُشير وزن حجم معين من الحليب مقسومًا على وزن الحجم نفسه من الماء عند درجة حرارة (١٥,٥ °س) إلى:
أ) درجة تجمد الحليب ب) درجة غليان الحليب
ج) الوزن النوعي للحليب د) معامل انكسار الحليب

٣٤- من أهداف إجراء عملية البسترة للحليب الخام:
أ) إطالة مدة حفظ الحليب؛ بتقليل أعداد الأحياء المجهرية
ب) زيادة نشاط الإنزيمات الفاعلة؛ لتقليل التغيرات غير المرغوب فيها
ج) زيادة نسبة الدهن في الحليب؛ لتحسين قوامه
د) إكساب الحليب لونًا أبيض وأكثر لمعانًا

٣٥- من مميزات طريقة البسترة السريعة التي تتم بوساطة جهاز البسترة السريعة ذي الألواح:
أ) تحويل قوام الحليب إلى سميك ب) زيادة سرعة المعاملات الحرارية
ج) زيادة نسبة الدهن في الحليب د) تقليل الحاجة إلى التبريد

٣٦- يُشير رفع درجة أجزاء الحليب إلى درجة حرارة معينة ولمدة زمنية محددة؛ بهدف القضاء على الأحياء الممرضة ومعظم الأحياء المجهرية الأخرى، ومن ثم تبريده فجأة إلى درجة حرارة منخفضة (٥ – ٦ °س) إلى تعريف الحليب:
أ) المبستر ب) المعقم ج) المجفف د) المسترجع

٣٧- من أشكال اللبن الرائب والذي يُشبه المخيض المتخمر إلا أنه أكثر حموضة ولزوجة:
أ) الداهي ب) حليب الخضّ البلغاري
ج) الكوميس والكفير د) الحليب الحمضي الأسيدوفيلي

٣٨- المنتج المُحضر من تخمير الحليب بإضافة البادئ له، ثم تحضين الحليب إلى أن تتطور الحموضة فيه:
أ) اللبن المخيض ب) اللبن الرائب ج) اللبنة الطرية د) القشدة

يتبع الصفحة الرابعة ....

٣٩- تعود زيادة الحموضة والطعم اللاذع في اللبن الرائب إلى:

أ) التلوث بسبب بعض الخمائر
ب) المعاملة الحرارية العالية
ج) قلة كمية البادئ المضافة
د) رجّ الخثرة وتقليبها في العلب

٤٠- كلّ ما يأتي من الشروط القياسية لإنتاج اللبنة، **ما عدا**:

أ) أن تكون ذات لون وطعم ورائحة طبيعية
ب) أن يكون قوامها متجانسًا
ج) أن تخلو من النشا والمواد المالئة
د) ألا تزيد نسبة ملح الطعام فيها على ٨٪

٤١- من خطوات تصنيع اللبنة التي تؤدي دورًا في تنشيط الأحياء المجهرية المنتجة للحموضة وإعطاء الطعم المميز والمساعدة في فصل أكبر كمية من المصل:

أ) تحضير اللبن الرائب
ب) تصفية المصل
ج) إضافة ملح الطعام
د) تجنيس الحليب

٤٢- أحد العيوب في اللبن المخيض يعود سببه إلى البسترة على درجات حرارة عالية:

أ) الطعم الباهت
ب) القوام الضعيف
ج) الحموضة الزائدة
د) انفصال الشرش

٤٣- من الشروط القياسية لإنتاج الجميد البلدي أنّ تكون نسبة الرطوبة فيه:

أ) ٢٠٪ من وزن الجميد الجاف
ب) ٢٥٪ من وزن الجميد الجاف
ج) ٣٠٪ من وزن الجميد الجاف
د) ٣٥٪ من وزن الجميد الجاف

٤٤- تُسمّى القشدة التي تحتوي على نسبة دهن من (٢٥ – ٣٥)٪:

أ) الخفيفة
ب) المتوسطة
ج) المركزة
د) السميكة

٤٥- من الشروط القياسية لإنتاج الزبدة المعدّة للاستهلاك:

أ) خالية من طبقة انفصال الشرش
ب) ألّا تزيد نسبة الدهن عن (٢٥٪)
ج) المظهر الشمعي والرطوبة الموزعة فيها بانتظام
د) ألّا تزيد حموضتها عن (٠,٢٪) مقدرة كحمض لاكتيك

٤٦- من عيوب الزبدة والتي تحدث بسبب ارتفاع درجة حرارة الخضّ وزيادة العجن والعصر:

أ) الطعم الشحمي
ب) الطعم المطبوخ
ج) التفتت والقوام الرملي
د) ضعف الطعم أو انعدامه

٤٧- من العلامات الدالّة على نضج السمن البلدي عند غلي الزبدة وترسيب البروتينات:

أ) تكوّن رغوة خفيفة تظهر فجأة على سطح السمن
ب) ظهور رائحة حامضية تشبه رائحة اللبن الرائب
ج) تحول السمن إلى قوام لزج
د) رسوب المواد الصلبة الدهنية مع اكتسابها اللون البُني

٤٨- من الأمثلة على الأجبان الجافة جدًا والتي تقل فيها نسبة الرطوبة عن (٣٥٪):

أ) الدمياطي
ب) التشدر
ج) البارميزان
د) لانكشاير

٤٩- تُسمّى الأجبان التي تُصنع بالتجبن الإنزيمي فقط دون الحاجة إلى إضافة بادئات لإنتاج الحموضة:

أ) الأجبان المتخمرة
ب) الأجبان المطبوخة
ج) الأجبان المحفوظة بالمحاليل الملحية
د) الأجبان غير المتخمرة

٥٠- من خطوات تصنيع الجبن التي تُجرى بهدف التخلص من شرش الجبن والحصول على القوام المرغوب فيه:

أ) التصفية
ب) التشكيل
ج) تقطيع الخثرة
د) إضافة البادئ

﴿ انتهت الأسئلة ﴾

منهاجي
متعة التعليم الهادف