

امتحان شامل مع الاجابات على الوحدة الخامسة الصناعات الغذائية

السؤال الأول: ضع دائرة حول رمز الإجابة الصحيحة:

1. أي من الآتي يُعد من منتجات الحليب؟

- أ) الزبدة
- ب) المربي
- ج) العسل
- د) المخللات

✓ الإجابة: أ) الزبدة

2. تُستخدم خُميرة الجبنة (المنفحة) في إنتاج:

- أ) اللبن الرائب
- ب) الجبن
- ج) الجميد
- د) اللبنة

✓ الإجابة: ب) الجبن

3. تُحضّر اللبنة من خلال:

- أ) تخمير الحليب مباشرة
- ب) تجفيف الحليب
- ج) تصفية اللبن الرائب
- د) غلي الحليب مع السكر

✓ الإجابة: ج) تصفية اللبن الرائب

4. يُعد الجميد من منتجات:

- أ) الحليب المبستر
- ب) الحليب الطازج
- ج) اللبن المجفف
- د) اللبن الرائب المجفف

✓ الإجابة: د) اللبن الرائب المجفف

السؤال الثاني: أكمل الفراغات التالية:

1. يتم تحضير الجبن بإضافة _____ إلى الحليب لتخثيره.
✓ الإجابة: خَميرة الجبنة (المنفحة)
2. يُصَفَّى اللبن الرائب في كيس قماش نظيف لصنع _____.
✓ الإجابة: اللبنة
3. يُعد _____ من الأطعمة الشعبية في بلاد الشام ويُستخدم لتحضير المنسف.
✓ الإجابة: الجميد
4. تُعتبر عملية تصنيع منتجات الحليب من الصناعات _____.
✓ الإجابة: الغذائية

السؤال الثالث: ضع ✓ أو X أمام العبارات الآتية:

1. (✓) اللبنة تُصنع من اللبن الرائب.
2. (X) الجبن يُجفف بعد إنتاجه ليصبح جميداً.
3. (✓) يمكن استخدام الحليب الطازج لصنع أكثر من منتج غذائي.
4. (X) اللبنة لا تحتوي على أي نوع من الملح.

السؤال الرابع: فكر وأجب

1. ما الفرق بين اللبنة والجميد من حيث طريقة التحضير؟
اللبنة تُحضّر بتصفية اللبن الرائب لإزالة الماء، أما الجميد فهو لبن رائب يُجفف بعد تصفيته ليصبح صلباً.
2. اذكر سبباً يجعل الناس يفضلون تصنيع منتجات الحليب منزلياً.
لضمان النظافة والجودة، ولتوفير التكلفة، أو لمذاقها التقليدي المفضل.