



الفصل الدراسي
الثاني
2024/2023

الموضوع الرابع
اللبن الزبادي

الوحدة الثالثة
الصحة والسلامة
لجميع

الصف
السادس

المادة
المهارات
المهنية



السؤال الأول اختر الإجابة الصحيحة من الخيارات الآتية:

- 1- يحتوي اللبن الزبادي على بكتيريا تسمى:
 - أ- حامض الخليك
 - ب- حامض اللاكتيك
 - ج- حامض الستريك
 - د- حامض الفسفوريك
- 2- يتم تبريد اللبن بسرعة لتصل درجة حرارته إلى:
 - أ- 25 درجة مئوية
 - ب- 50 درجة مئوية
 - ج- 40 درجة مئوية
 - د- 15 درجة مئوية
- 3- تكون بادئات التخمر التي يتم إضافتها عبارة عن:
 - أ- زبادي من يوم سابق
 - ب- بكتيريا للتخمر
 - ج- سكر اللاكتوز
 - د- ميكروبات
- 4- المدة الزمنية اللازمة لتحويل سكر اللاكتوز إلى حامض اللاكتيك:
 - أ- (4 - 10 ساعات)
 - ب- (3 - 5 ساعات)
 - ج- (2 - 6 ساعات)
 - د- (4 - 8 ساعات)
- 5- تتم إضافة بادئات التخمر بمقدار:
 - أ- 1 ملعقة صغيرة/كجم لبن
 - ب- 2 ملعقة صغيرة/كجم لبن
 - ج- 3 ملعقة صغيرة/كجم لبن
 - د- 4 ملعقة صغيرة/كجم لبن
- 6- يتم عمل تبريد اللبن الزبادي بهدف حمايته من:
 - أ- البكتيريا الضارة
 - ب- زيادة الحموضة
 - ج- الميكروبات الضارة
 - د- الشوائب

السؤال الثاني ضع إشارة (✓) أمام العبارة الصحيحة وإشارة (✗) أمام العبارة الخاطئة:

- 1- (....) يعتبر لبن الزبادي وجبة خفيفة يتم تناولها على الفطور أو العشاء.
- 2- (....) يتم تسخين اللبن إلى درجة حرارة 90 درجة مئوية لمدة ربع ساعة.
- 3- (....) يحفظ اللبن الزبادي في ثلاجات معقمة ومغلقة.
- 4- (....) تؤدي إضافة بادئات التخمر على تحويل سكر اللاكتوز إلى حمض اللاكتيك مما يمنحه قوامه السميك.
- 5- (....) لا يحتوي اللبن الزبادي على البروتينات.

السؤال الثالث رتب خطوات صناعة لبن الزبادي من البداية حتى النهاية:

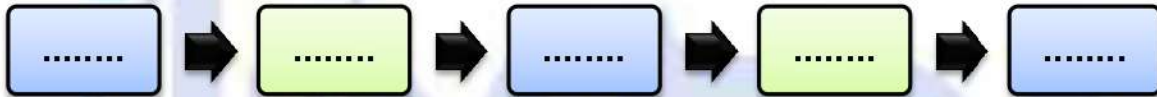
التسخين

حفظ اللبن

التحضير

التبريد

إضافة بادئات التخمر



السؤال الرابع أكمل الجدول الآتي الذي يبين بعض المشكلات التي تحدث عند صناعة اللبن وأسبابها:

السبب	المشكلة
.....	طعم الزبادي لاذع جداً أو حمضي
.....	قوام الزبادي غير متماسك
.....	تشريح الزبادي (ظهور الشرش على السطح)





الفصل الدراسي
الثاني
2024/2023

الموضوع الرابع
اللبن الزبادي

الوحدة الثالثة
الصحة والسلامة
للجميع

الصف
السادس

المادة
المهارات
المهنية



السؤال الأول اختر الإجابة الصحيحة من الخيارات الآتية:

- 1- يحتوي اللبن الزبادي على بكتيريا تسمى:
 - أ- حامض الخليك
 - ب- حامض اللاكتيك
- 2- يتم تبريد اللبن بسرعة لتصل درجة حرارته إلى:
 - أ- 25 درجة مئوية
 - ب- 50 درجة مئوية
- 3- تكون بادئات التخمر التي يتم إضافتها عبارة عن:
 - أ- زبادي من يوم سابق
 - ب- بكتيريا للتخمر
- 4- المدة الزمنية اللازمة لتحويل سكر اللاكتوز إلى حامض اللاكتيك:
 - أ- (4 - 10 ساعات)
 - ب- (3 - 5 ساعات)
 - ج- (2 - 6 ساعات)
 - د- (4 - 8 ساعات)
- 5- تتم إضافة بادئات التخمر بمقدار:
 - أ- 1 ملعقة صغيرة/كجم لبن
 - ب- 2 ملعقة صغيرة/كجم لبن
 - ج- 3 ملعقة صغيرة/كجم لبن
 - د- 4 ملعقة صغيرة/كجم لبن
- 6- يتم عمل تبريد اللبن الزبادي بهدف حمايته من:
 - أ- البكتيريا الضارة
 - ب- زيادة الحموضة
 - ج- الميكروبات الضارة
 - د- الشوائب

السؤال الثاني ضع إشارة (✓) أمام العبارة الصحيحة وإشارة (✗) أمام العبارة الخاطئة:

- 1- (✓) يعتبر لبن الزبادي وجبة خفيفة يتم تناولها على الفطور أو العشاء.
- 2- (✗) يتم تسخين اللبن إلى درجة حرارة 90 درجة مئوية لمدة ربع ساعة.
- 3- (✓) يحفظ اللبن الزبادي في ثلاجات معقمة ومغلقة.
- 4- (✗) تؤدي إضافة بادئات التخمر على تحويل سكر اللاكتوز إلى حمض اللاكتيك مما يمنحه قوامه السميك.
- 5- (✗) لا يحتوي اللبن الزبادي على البروتينات.

السؤال الثالث رتب خطوات صناعة لبن الزبادي من البداية حتى النهاية:



السؤال الرابع أكمل الجدول الآتي الذي يبين بعض المشكلات التي تحدث عند صناعة اللبن وأسبابها:

المشكلة	السبب
طعم الزبادي لاذع جداً أو حمضي	استغرقت فترة التحضين فترة طويلة
قوام الزبادي غير متماسك	انخفاض درجة حرارة التحضين عن أقل من 40 - 45 درجة مئوية
تشريح الزبادي (ظهور الشرش على السطح)	ارتفاع درجة حرارة التحضين وطول مدة التحضين

