



الجمهورية الأردنية

وزارة التربية والتعليم
إدارة الامتحانات والاختبارات
قسم الامتحانات العامة

٦٩٦٩

٤
٣
٣٠

امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١١ / الدورة الصيفية

(وثيقة محمية/محدود)

المبحث : العلوم الزراعية الخاصة / حيواني / المستوى الرابع
الفرع : الزراعي
مدة الامتحان : ٠٠ : ٢٠
اليوم والتاريخ : الخميس ٢٠١١/٦/٣٠

ملحوظة : أجب عن الأسئلة الآتية جميعها وعددها (٦)، علماً بأن عدد الصفحات (٣).

السؤال الأول : (٢٠ علامة)

- أ) اذكر العوامل الستة التي تحدد بدء وإنهاء عملية تسمين الحملان . (٦ علامات)
 - ب) حدد البيانات الأربعة الرئيسية التي تتطلبها اقتصاديات تسمين الحملان . (٤ علامات)
 - ج) على دفتر أجابتك . أكمل الفراغ بالمعلومة المناسبة في كل مما يلي : (١٠ علامات)
- ١- تتم تغذية الحملان في الأردن بطريقة التغذية على علائق التسمين في مزارع خاصة تسمى
 - ٢- يقدم في الأسبوع الثالث للحملان المنتخبة لغايات التسمين بطريقة التدرج في التغذية ٦٥% و ٣٥%
 - ٣- تعود الاختلافات بين أفراد السلالة الواحدة في كثير من الصفات إلى نوعين من العوامل هما العوامل والعوامل
 - ٤- من الصفات الإنتاجية التي يهتم بها المربون عند إجراء التحسين الوراثي للأغنام هي و
 - ٥- من اللقاحات التي لا بد أن يشتمل عليها أي برنامج مقترح لتحسين الأغنام في الأردن لقاح ولقاح ولقاح

السؤال الثاني : (٢٠ علامة)

- أ) تتبع خطوات تحضير مسحوق الدم كأحد مخلفات المسالخ ليتم استخدامه فيما بعد كمواد علفية . (٦ علامات)
 - ب) ما علاقة (الاتزان بين المعادن) في خلطات دجاج البيض وصفات البيض المنتج ؟ (٤ علامات)
 - ج) علل كلاً مما يأتي : (١٠ علامات)
- ١- من شروط اختيار الحملان المراد تسمينها أن تكون متقاربة في عمر الفطام .
 - ٢- يتميز لون الشرش المترشح عن صناعة الجبن باللون الأصفر المخضر .
 - ٣- من الضروري تبريد الحليب بعد الحلابه مباشرة على درجة حرارة (٤ - ٦ س) .
 - ٤- من المهم المحافظة على درجة حرارة اللحوم في أثناء تخزينها في المجمدات عند (- ١٨ س) .
 - ٥- ضرورة تبريد معلبات اللحوم بسرعة بعد تعقيمها ثم تخزينها بعد ذلك في أجواء باردة .

يتبع الصفحة الثانية ...

السؤال الثالث : (٢٠ علامة)

أ) ترجع أهمية التحسين الوراثي لحيوانات المزرعة المجترة إلى العديد من الأمور ،
وضح ثلاثاً منها .

(٦ علامات)

ب) بَيِّن الغرض من استخدام كل من المواد التالية كإضافات علفية :

(٦ علامات)

١- الكلوروفيل .

٢- حمض البروبيونيك .

٣- الثيابندازول .

ج) أعط مثالين اثنين على كل مما يأتي :

(٨ علامات)

١- عوامل فساد اللحوم الناتج عن التفاعلات الكيميائية .

٢- طرق إضافة الملح للحوم بهدف حفظها .

٣- طرق استخدامها مصانع الأغذية لتطرية اللحوم .

٤- أنواع الحليب المكثف التي يتم إنتاجها في معامل الألبان .

السؤال الرابع : (٢٠ علامة)

أ) اذكر المزايا الخمس لبسترة الحليب باستخدام طريقة البسترة السريعة .

(٥ علامات)

ب) استشارك مزارع أغنام بخصوص صحة (الضأن والمعرز) . فبماذا تجيبه حول كل من الآتية : (٦ علامات)

١- ما المسبب الرئيس لمرض الإجهاض المعدي عند الأغنام ؟

٢- ما الإجراءات التي يمكن اتخاذها لوقاية الأغنام من مرض النفاخ ؟

٣- ما هما الشكلان اللذان تظهر عليهما أعراض إصابة الأغنام بمرض الديدان الكبدية ؟

ج) في الصندوق المقابل نتائج فحص عينة من حليب الأبقار تم الحصول

(٩ علامات)

عليها في مختبر قسم الألبان في مدرستك ، اقرأ نتائج العينة

جيداً ثم أجب عن الأسئلة التالية مبرراً إجابتك

في كل مرة :

الوزن النوعي	١,٠٢٤
الحموضة مقدرة بحمض لاكتيك	٠,٢٨ %
درجة الغليان	١٠٠,١٢ س

١- من خلال نتائج العينة هل الحليب مغشوش أم لا ؟

٢- ماذا تتوقع أن يحصل للحليب عند الغليان ؟

السؤال الخامس : (٢٠ علامة)

(٨ علامات)

أ (وضّح المقصود بكل من الآتية :

- ١- التهجين .
- ٢- اللبنة .
- ٣- جودة الحليب .
- ٤- مرحلة ما بعد التّيس الرّمّي في اللحوم .

(٦ علامات)

ب) حدّد الأنواع الثلاثة من الحليب الخض المتّخمّر التي تستخدمها معامل الألبان في إنتاج اللبن المخيض (الشّنية) مبيناً نسبة الدهن في كل نوع .

(٦ علامات)

ج) على دفتر إجابتك . ضع رمز الإجابة الصحيحة من العمود الثاني أمام الرقم الذي يناسبها من العمود الأول .

العمود الثاني

العمود الأول

- | | |
|---------------------|-----------------------------|
| أ- أنزيم الفوسفاتيز | ١- التّيس الرّمّي في اللحوم |
| ب- لاكتات الكالسيوم | ٢- جبن جاف جداً |
| ج- كربونات الصوديوم | ٣- كفاءة البسترة |
| د- الرفر اكتروميتر | ٤- منظف قاعدي |
| هـ- الجلايكوجين | ٥- معامل الانكسار |
| و- أنزيم الأميليز | ٦- تجبن حمضي |
| ز- البارميزان | |

السؤال السادس : (٢٠ علامة)

(٥ علامات)

أ (نمن ظروف الإنتاج المثلى في معامل الألبان ، تمر عملية تحضير الحليب لإنتاج اللبن الرائب بخمس خطوات رئيسة . عددها .

(٥ علامات)

ب) اذكر خمسة من الشروط التي يتوجب مراعاتها عند استخدام المواد الكيميائية الحافظة في حفظ اللحوم .

(١٠ علامات)

ج) قارن في جدول بين كل من (القشدة الخفيفة ، الزبدة ، السمن ثبلدي) كمشتقات ألبان من حيث :

- ١- نسبة الدهن في المنتج .
- ٢- طرق الإنتاج .

[انتهت الأسئلة]



بسم الله الرحمن الرحيم
امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١١ (الدورة الصيفية)
صفحة رقم (١)

وزارة التربية والتعليم
إدارة الامتحانات والاختبارات
قسم الامتحانات العامة
المبحث : علوم الاجتماع
الفرع : التاريخ

مدة الامتحان : $\frac{2}{3}$ س
التاريخ : ٢٠١١ / ٦ / ٢٠

الإجابة النموذجية :	السؤال الأول	رقم الصفحة في الكتاب
(٢) العرائل الستة التي تدر بدو راساء عملية تسميه الحمله : (٦ علامات) ١٨٦	(٥٠ علامة)	
١. صدق التسميه	٥. بحر طيوان	
٣. نظام لتفدية	٤. أسفار الأسراف	١٧٥/١٧٤
٥. أسفار الحمله	٦. نسبة لبرويات في أسناد فترة التسميه	
(٣) البيانات الأربعه لسيه : (٤ علامات) ١٨٢		
١. بيانات التريه		
٢. بيانات القور والتفدية		١٧٤
٣. بيانات عليقة التسميه		
٤. البيانات الماليه		
(٤) اكل الفراغ بالمعلومة المناسبة ! (١٠ علامات) ١٨١		
١. في زراع حماه تسمى وحمات التسميه		٦٩
٢. الاسبوع الثالث من فترة التسميه في تفدية :		١٧١
٦٥ / ٦٥ هجوب و ٢٥ / ٢٥ أسراف حاله		
٣. لقور الاختلافات بين افراد السلالة الواحد الى :		١٧٦
العوامل لوراثية		
العوامل البيئية		
٤. من الصفات الرشداهية :		١٧٨ (مطلوب صفه نقه)
استاذ الحليب	نسبة لبروتين في حليب	
سرقة النر	كفاءة لتحويل لقذائ	
٥. من اللقحات التي ليقول على الرشداهية لمتفرقة :		٢٠٣
الحمن الغنمة	جدري لقضان راجع (لحمون لقضان نك)	
التسم لعمري (كلمو سقوديا)	الدروسيلوسز (البرلافن لعمري)	
مالمود لجران لعميرة	الحمن لقلدية	

السؤال الثاني
(علائق)

١٢. سبب هفوات كغير مسوده الدم :
- (٦ علائق) ٣٠٤٧
١. يحجم الدم الناتج عند الذبح
 ٢. رجف الدم بتفرده الى هواء سائده لدرجة حرارة جوده
 ٣. هفوات لا تستقر مكوناته فتقل هفوية
 ٤. سرعة الحارة الجافة وتقليل
١٣. الدران سيد احاد في هفوات دجاجة بيضاء :
- (٤ علائق) ٣٠٤٨
- يجب أن تكون نسبة الكالسيوم : الفوسفور ١ : ١
- في هفوات دجاجة بيضاء ، وتؤدي اختلاف هذه النسبة الى تأثر نسبة البنية ، وتظهر البنية لهذا (البني متغير مشرق)
١٤. على كذا مما يأتي :
- (١٠ علائق) ٣٠٤٩
١. متقاربة في العمر (الطائر) :
 ٢. وذلك لتتنسج المواد بمراتب غذائي واحد لها ، لتجنب حدوث اي مشكلات هفوية
 ٣. السرش لترشح عند الجهد :
 ٤. يرجع الى مادة الرايبوفلافين (فيتامين ب٢) ٣٠٥٠
 ٥. الموجود في طليق
 ٦. تبديد طليق : وذلك لعدم نشاط البكتيريا التي قد تكون دالة للطيح في اناء عملية الهضم ، كما أن التبديد يثبط الشهية الأثرية والليمانية غير المرغوب بها
 ٧. درجة حرارة الحمام : لابد حدوث التذبذب في درجة حرارة التخزين بل في الهزفة لتورشاط البكتيريا ، واحدا ما يسمى بحرق التجيد في الحمام
 ٨. مبيات الحمام : لتجنب التأثير على الشهية الغذائية للحوم عند استهلاك دجاجة حرارة عالية ودرجة هوية ، وتضيق هذه العملية في مثل البكتيريا الحية للحرق ٣٠٥١

رقم الصفحة في الكتاب	السؤال الثالث (٦ علامة)
٣٧٤	١. ٣ أمور للحسد العرشي : (٦ علامة)
١٧٧	١. زيادة كمية الدنيا ٢. باستخدام حيوانات ذات القرابين لعراشة صغيرة .
	٢. زيادة الكفاية باستخدام حيوانات ذات العوازل لعراشة لروضة
	٣. في حالة الحصول على تراكيب وراثية صغيرة هذه السلالة المحلية ، عليه التنازل لمحافظة (عيلو) وعدم توفير الجهد والمال في البحث عند سلالة أجنبية طالما القدرة على التأقلم عند هذه الظروف المحلية .
	٤. الالتفات على مستوى الحسد العرشي الذي حصلنا عليه في الجيل السابق في تكييف الجيل الذي يليه .
	٥. زيادة المتعة لدى حيوانات الحسنة عند لقاء المزارعين .
٣٧٤	٢. الفرض عند استخدام سلالة ليلية : (٦ علامة)
٢١٧	١. الظهور قبل ! يستعمل إكثار ريشه من أجل تكييفه لكون الحمام
	أر مح (ليس فيه) حقيقة جيدة ! مستعمل في إكثار ريشه .
٢١٧	٢. بعض اليربوعين : في مواد تنمو نحو إكثار ريشه في
٢١٧	الظروف ذات الإضاءة العالية ، فتتغير عمارتها .
	٣. السباحة : في مواد عمارتها أرقها ريشه للديوان
	الداخلية ، إذ يتغير بشكلها في مواسم ظهور هذه الديوان
٢١٧	ويقل الانتقال إلى الجاهل التي قد تكون موبوءة .
٣٧٤	٣. أعط مثالاً لشيء استعمل من : (٨ علامة)
٣٠١/٣٠٠	١. عوازل ضار : الهواء : التخزين في أرضية من الجير لئلا يفسد
	٢. طرق إكثار الحمام : التخليج الجاني : التخليج لرحل : الطريقة المختلفة .
	٣. تربية الحمام : الحقيقة : الانزيمات : طرق التكاثر
	٤. أنواع طليق الحنف : طليق مختلف مكان
	طليق مختلف غير مكان (طليق الجير)

رقم الصفحة في الكتاب	السؤال الرابع (٥٠ علامة)
٥١٨٥	(٥ علامات)
٢٥٧	١. هضبة السامرة الدينية التي شيدتها جلالة البصرة . ٢. سهولة عملية تنقيته ووجه الحاجة للفقه والتكليف . ٣. سرية البصرة الحربية (التسيخ والتبريد) بحيث لا يسمح للزعماء المجرية الحية للمراقب بالتفكير . ٤. إمكانية زيادة سرعة الجوز بزيادة عدد (الوالم) الخاصة بالتسخين والتبريد . ٥. الاستغارة من طاعة طيب السطح في فترة درجة حرارة طيب الطاهر في الماء .
	(٦ علامات)
١٨٣	١. السبب لمصرن الدواجن بعد ١. هرقوة بروسيد العز <u>الح</u> ٢. لوقاية الدواجن من مرض البقاع ! ٣. يجب عدم رمي الفضلات على النباتات راحلت لفقة ذابة العز <u>٤٣</u> النامية الجديدة خاصة في ساعات الصباح الباكر خاصة عند تنكيد صفاء بالذي ٤. اذا فقدت ولا يجب اعدام الحيوانات البنية قبل خروجها للمربي <u>١٩٣</u> ٥. كما يجب عدم تقديم الحظايا لركزة البوق مماثلة بل يجب تقديم تدريجياً . ٣. شكل الارشاد : ٥ - شكل الحاد ٥ - شكل البزمن <u>٩٧</u>
	(٩ علامات)
	١. نظم الحليب مفتوح ① نوع الحش هو إهانة ④ التبرير : المورد للمربي الحليب الحليب هو من (١٩ - ١٤) اذا قل المورد <u>٤٣/٤٤</u> النوع (١٩) يعني ④ انه هناك له حار بنية (١٠) اذ انتر . كما عليه معرفة ان الحليب مفتوح بالماء عند معدل درجة اعلياه ، فدرجة اعلياه ⑤ الحليب اعلياه (١٧ الى ١١) ⑤ فاذا قلت عند ولا يغير مؤشراً على غش الحليب بالماء ٢. أثره عند اعلياه أن يتجمد (يتخثر) طيب ⑤ التبرير : حموضه الحليب اعلياه ١٦ ولا يفده كحمض لاكتيك ⑤ فاذا زادت حمض ٢٥ و / يتخثر الحليب بالاعلياه ⑤

السؤال السادس (٥ علامات)

رقم الصفحة
في الكتاب

١٢ جفدات عملية مختار طبيب لرسنا؟ الله لرسنا : (٥ علامات) ١٢٥

١. استخدام طبيب واجراء نحوهمات مخبرية كافية لمعرفة مدى صلاحية اللعينة .
٢. لتقصية طبيب لرسالة استوائيا منه ثم مرزنته .
٣. لتعديل نسبة لدهن والمواد الصلبة في طبيب حسب ارامعات اعطوية .
٤. كيميائي طبيب لتقنين أقطار طبسات لرسنة والمطار ناي متمان .
٥. لبقرة طبيب لدرجة الحرارة لها مبة ولوقت لطايب .

(٥) ه شرط للمواد للمياينة طاقمة : (٥ علامات)

١. الدتسل فطرأ على الامة .
٢. انه يكون لرسنالا مزررة لتقصية ، بعض انه يكون فطرأ لفسار
٣. لطريقة اخره مبعثا أو غير مناسب .
٤. الدتو مرنه لفسات الحقة لفسار أو قيمته لفسار .
٥. انه يكون نصية . (مكرو ه قتل)
٥. انه لتعمل في أ مبعثا لمرور .
٦. انه كتبت اسما دها على لطاينة (لجوة للدلالة على لمرور أم) لستعمل .

١٥ قارة مع (لرسنة لطيفة) (لرسنة) (لرسنة) : (١٠ علامات) ١٢٥

الفسنة لطيفة الزبد السد

١٢٥/٨

١. لرسنة لرسنا : أفسر ٥٥٪ لافسنة ٨٪ لافسنة ٩٩,٤٪

طرح لرسنا : الجاوية لرسنة الطرية لطيب (لرسنة) مختار لرسنة لرسنة
(الترصيد) طرية لطيف مختار لرسنة لرسنة
لرسنا لرسنا لرسنة لرسنة لرسنة