



الجمهورية العربية السورية

وزارة التربية والتعليم
إدارة الامتحانات والاختبارات
قسم الامتحانات العامة

2 4 4 9

٣
٣

امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٠ / الدورة الشتوية
(وثيقة محمية/محدود)

س د

مدة الامتحان : - ٢

المبحث : العلوم الزراعية الخاصة / حيواني / م؛

الفرع : الزراعي

اليوم والتاريخ : السبت ٢٠١٠/٠١/٠٩

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

السؤال الأول : (٢١ علامة)

أ) وضح المقصود بكل مما يأتي :

- ١- التربية الداخلية في الأغنام .
- ٢- الإنتخاب الطبيعي في الأغنام . (٤ علامات)
- ب) على الرغم من أهمية التهجين في الأغنام ، إلا أن هناك ثلاثة معوقات لهذه الطريقة . بينها . (٦ علامات)
- ج) تُعد تغذية الحملان من الأمور المهمة لنجاح مشروع التسمين . أجب عن الآتية : (١١ علامة)
 - ١- يعتمد تركيب علائق التسمين على توافر عوامل معينة . حددها .
 - ٢- لماذا يفضل استخدام المعالف ذاتية الحركة بدلاً من المعالف التقليدية .
 - ٣- في الأسبوع الأول من تغذية الحملان تحت التسمين ، طُلب منك تحضير خلطة علفية مكونة من (٣٠٠) كيلوغرام . لتحضير هذه الخلطة أحسب :
 - كمية الأعلاف المألثة .
 - كمية الحبوب .

السؤال الثاني : (٢٠ علامة)

- أ) فرّق بين مرض (الحمى الفحمية) ومرض (الديدان الكبدية) عند الأغنام من حيث :
 - ١- مسبب المرض .
 - ٢- أشكال المرض (الإصابة) عند كل منهما .
- ب) في الصندوق أدناه مجموعة من الأمراض التي تصاب بها الأغنام أحياناً : (٤ علامات)

الجرب ، تعفن الظلف ، الجدري ، التهاب الضرع

على دفتر إجابتك صنّف هذه الأمراض إلى :

- ١- أمراض طفيلية .
- ٢- أمراض بكتيرية .
- ٣- أمراض فيروسية .

يتبع الصفحة الثانية ...

الصفحة الثانية

(علامتان)

ج) حدد المواصفات الخاصة بمغطس الأغنام من حيث :

- ١- مادة البناء .
٢- طول المغطس .

(٨ علامات)

د) أذكر أربعة :

- ١- أسباب تؤدي بالأغنام إلى استهلاك البلاستيك.
٢- شروط عامة لا بد من توافرها في جميع المواد والخلطات العلفية.

السؤال الثالث : (١٩ علامة)

(٥ علامات)

أ) بالمقابل جدول يبين الاحتياجات الغذائية لنعجة تزن (٥٥) كغم ،

البروتين الخام (غ)	التناول الطوعي (كغم)	وزن الجسم (كغم)
١١٧	١,٣	٥٥

احسب النسبة المئوية لتركيز البروتين الخام في كل كيلوغرام من الخلطة العلفية.

(٦ علامات)

ب) أذكر الخواص الست للخلطات العلفية الجيدة.

(٨ علامات)

ج) علل كلاً مما يأتي :

- ١- لون الشرش المترشح عن صناعة الجبن هو الأصفر المخضر .
٢- يمتاز الحليب بأنه وسط ملائم لنمو الأحياء المجهرية وتكاثرها .
٣- صعوبة تجبن الحليب المعقم بالمنفحة عند تحويله إلى جبن .
٤- ضعف قوام اللبن الرائب المنتج في بعض معامل الألبان أحياناً .

السؤال الرابع : (٢٣ علامة)

(٦ علامات)

أ) بين الصورة التي يوجد عليها كل مكون من المكونات أدناه في الحليب السائل :

- ١- الدهن .
٢- اللاكتوز .
٣- كيزين الحليب .

ب) في معمل ألبان مدرستك . استلمت مع مجموعة من زملائك كمية من الحليب أجريت عليها مسبقاً الفحوصات المخبرية ، والتصفية ، والوزن بهدف تحويلها إلى جبن ، أكمل خطوات الإنتاج حتى

(١٠ علامات)

خطوة إضافة البادئ مع بيان أهمية كل خطوة .

ج) سألك صاحب معمل للألبان يعمل بالطرق التقليدية، فبماذا تجيبه حول كل من الأسئلة التالية : (٧ علامات)

- ١- ما المدة التي يحجز عليها الحليب في أنبوب الحجز عند بسترة الحليب بالطريقة السريعة؟
٢- ما سبب انفصال الشرش وتجمعه على سطح القشدة الناتجة أحياناً في المعمل؟
٣- ما الطرق الحديثة المستخدمة في تصنيع الزبدة والتي تعتبر بديلة للطريقة البلدية (السعن)؟
٤- ما هي كمية الملح اللازمة لتحويل (٤٠٠) كيلوغرام لبن رائب إلى لبنة مملحة؟

يتبع الصفحة الثالثة ...

الصفحة الثالثة

السؤال الخامس : (١٩ علامة)

- (٦ علامات) أ) قارن بين حفظ اللحوم بطريقتي التمليح (الجاف) والتمليح (الرطب) من حيث :
- ١- كيفية إضافة الملح .
 - ٢- مدة الحفظ .
 - ٣- إنتظام توزيع الملح في اللحم المحفوظ .

(٧ علامات) ب) حدّد :

- ١- ثلاثة عوامل تؤدي إلى فساد اللحوم بسبب التفاعلات الكيميائية .
 - ٢- أربع طرق تستخدم في تطرية اللحوم لزيادة جودتها بالنسبة للمستهلك .
- ج) يُعدّ السمن البلدي والجميد من منتجات الألبان التقليدية المعروفة في الأردن . أجب عن التالية : (٦ علامات)
- ١- ما نسبة كل من (الرطوبة ، الملح) في الناتج النهائي للجميد ؟
 - ٢- عدد أربعة شروط يتوجب توفيرها للحفاظ على جودة السمن وتخزينه بدون تلف أو فساد .

السؤال السادس : (١٨ علامة)

- (٦ علامات) أ) وضح المبدأ (الأساس الحافظ) الذي تعتمد عليه كل من طرق حفظ اللحوم الآتية :
- ١- التجفيف .
 - ٢- الإشعاع .

(٦ علامات) ب) فسّر لماذا :

- ١- مدة حفظ اللبنة ضعف مدة حفظ اللبن الرائب على درجة حرارة الثلاجة نفسها .
- ٢- خطوة تجفيف أقراص الجميد طبيعياً من الخطوات المهمة جداً لهذه الصناعة .

(٦ علامات) ج) يُستخدم الحليب المجفف والمكثف بكثرة في التغذية والتصنيع . أجب عن الآتية :

- ١- يصنع الحليب المكثف من نوعين من الحليب . أذكرهما .
- ٢- يضاف السكر للحليب المكثف المحلى لغرضين رئيسين . أذكرهما .
- ٣- تحقق صناعة تكثيف الحليب وتجليفه العديد من الأهداف . أذكر هدفين منهما .

﴿ انتهت الأسئلة ﴾

رقم الصفحة في الكتاب	السؤال الأول (١٠ علامات)	الإجابة النموذجية :
٤٤٣	مريض P : وهو المصود ليه من : (٤ علامات)	
١٧٩	١. الترسية الداخلية في الأذن : يعقيد الهرمونية عمل التزاوجات لمتلف سيرة لذكور والامانات التي تستخدم في برنامج تعميم لهرموني ، اذ ان ذلك يؤثر في التراكيب الهرمونية لجلب التزاوج - لثبات أو ايماناً .	
١٧٨	٢. التهابات الحبيبات في الأذن : هو ما يحدث في البصيلة دميه يدخل الأذن ، فتبقى هذه الحالة وتنقل عوامل وراثية معينة ، بينما تترك وتنفرض عوامل وراثية اخرى ، بسبب نفوذ الحيوانات التي تحمل بسبب المرض أو العقم أو قلة لبن أو الأندرس أو الصنف وعدم القدرة على مواجعتها لفرض البيئية الخاصة	
٤٤٣	مريض B : العوقات البنية الهرمونية الترجيمية : (٦ علامات)	
١٨٠	١. طول الفترة الزمنية لانتاج سلالة جديدة اذ تتراوح من ١-٢٠ سنة لانتاج سلالة جديدة من لغم ، والتزم ذلك بالنسبة للبقرة .	
١٨٠	٢. الحجاب الى الخيرة العلمية والعملية ومتابعة نتائج التزاوج لسنوات مده فتم انتاج سلالة جديدة ذات صفات جديدة .	
	٣. العدد الكبير من حيوانات التي يجب الاحتفاظ بها من سلالات مختلف ، وهذا يحتاج الى امكانيات مادية كبيرة .	
	مريض B : لقد تقديرتي لمحمد من الامور المهمة . أهمها التاليه : (١١ علامة)	
١٧١	١. تعيد تركيب ملائمة التسمه على : (٤)	
١٧١	٢. توازن لوزن العلف (٤)	
	٣. العلف ذاته كمره : ان الفترة بهذه الطريقة نفس من صناع العلف الى حد كبير معانته لعدم منه الخلف لتقليدية ، كما عن محمد من توتيت امدقته بالتدريج وروا الذي قد يؤدي الى تفشي مرض الكوكسيدا وغيره من امراض جديدة .	
١٧١	٤. كمية البروتين لانه ٦٥٪ من لغم (١)	
١٧١	٥. الكوب : ٣٥٪ من لغم (١)	
	٦. الكوب : ٣٥٪ من لغم (١)	
	٧. الكوب : ٣٥٪ من لغم (١)	
	٨. الكوب : ٣٥٪ من لغم (١)	
	٩. الكوب : ٣٥٪ من لغم (١)	
	١٠. الكوب : ٣٥٪ من لغم (١)	
	١١. الكوب : ٣٥٪ من لغم (١)	

صفحة رقم (٢)

رقم الصفحة في الكتاب	السؤال الثاني (٢٠ علامة)
	فرع ١ : نورد فيه أهم العتمة والديانة كلبية مد صيت ! (٦ علامات)
١٨٢	أهم العتمة : السبب : بتبنيها بصوب أهم العتمة
١٨٢	اشكال مرض : الشكل نوعه حاد / الشكل حاد
١٩٦	الديانة كلبية : السبب دودة كلب
١٩٦	اشكال مرض : الشكل حاد / الشكل مزمن
	فرع ٢ : صنف الأرفف : (٤ علامات)
١٩٥	١. الطيلية : الجرب
١٨٥ / ١٨٨	٢. البكتيرية : تعفن لطف / الترق لضرع
١٨٦	٣. الفيدريسية : الجرب
	فرع ٣ : مواصفات لطف : (٤ علامات)
٢٠٢	١. صديقة البناء / الدخنة السطح
٢٠٢	٢. طول لطف / مائة أمسا
	فرع ٤ : أربعة أسباب : (٨ علامات)
١٩٩	١. اليلاستين : ① الجوع ② نقص البروتين ولفيتامينات
١٩٩	③ عدم حصية لطف / نقص حيوانات ④ تدبير الحيوان بالظلمة والسليمة في أثناء تنادها .
	٢. شروط عامة : - ان تكون هالية له الحشرات
٢٠١ - ٢٠٢	- ان لا تزيد نسبة تبايا الحمضات وركبات البروتينوكسيد والرطوبة و مواد لفضية و حرارة الشفطه المد السحور به كل مادة معلقة
	- ان تحتوي على مواد لفضية بالسبب البروتين التي لا تقل عن الحد اعينه لكل فلفه معلقة
	- لسح بها مادة المصادرات الحيوية المصورة بها دولت لا افراف السلاعية ذكها يرمضه هبية بيضية .
	- يحق استخدام منظمات النمو إضافة بالصحة بعامة لمادة التربيخ

رقم الصفحة في الكتاب	السؤال الثالث (١٩ علامة)
	مذبح ٩ : اكتب النسبة الجئوية لتوزيع البردنة : (٥ علامات)
٢١٣	البردنة الجافة : البردنة الجافة / في (2) التبادل الطويل
	١١٧ و ١٠٠ - ١٠٠ = ١٧ ١٠٠ / ١٧ = ٥.٨٨ (1)
	١٠٠ / ١٧ = ٥.٨٨ (1)
	مذبح ٩ : ستأخذ مواد الحفلات لصناعة الجيدة : (٦ علامات)
٢١١	١. مقلنة - ٢. مقلنة - ٣. امتصاصية ٤. هالية من مواد لفريقية وطيرات لسكر و مواد الصبغة و طرمونات منتشات الفو والمواد الحقة و اية مواد خيارة اخرى . ٥. هالية من ارباص الجيرية المحرقة مثل البيريا والنفرايت ٦. صلبة لنقل والاسفك والخرنبة لتقنين التلعة .
	مذبح ٩ على صلا مائتي : (٨ علامات)
٢٤١	١. لون البنية الاصفر المحضر : يعود الى مادة الريبوفلافين (مستاسيه B2) الموجودة في الحليب . (2) ٢. الحليب ويطعم ملائم و ذلك لاسباب : - ويطعم ملائم للاستهلاك على انتقبات (مقلنة) لانه هذه ارباص (1) - درجة حموضة تتراوح بين ٦.٥ - ٦.٧ pH (1) ٣. موعود تجيد حليب اعتم بالهضمة : دذلك لتدريج (1) معظم لقاح اليوم ربوونات السكر ٤. هضمة توائم اللبنة لرائحة : وذلك (1)
٢٤٧	١. موعود تجيد حليب اعتم بالهضمة : دذلك لتدريج (1) معظم لقاح اليوم ربوونات السكر ٤. هضمة توائم اللبنة لرائحة : وذلك (1)
٢٥٩	١. موعود تجيد حليب اعتم بالهضمة : دذلك لتدريج (1) معظم لقاح اليوم ربوونات السكر ٤. هضمة توائم اللبنة لرائحة : وذلك (1)
٢٦٤	١. موعود تجيد حليب اعتم بالهضمة : دذلك لتدريج (1) معظم لقاح اليوم ربوونات السكر ٤. هضمة توائم اللبنة لرائحة : وذلك (1)

رقم الصفحة في الكتاب	السؤال الرابع (٣٣ ملزمة)
٢٤٥	سؤال ٢ : هو وجود مكونات حليب ترشية : (٦ ملزمات)
٢٤٩	١. الدلفن : يوجد بصورة مستحلب على شكل جسيمات صغيرة ممتدة صاعدت بالجهر العادي .
	٢. اللاتون : يوجد على صورة ذائبة في حليب .
	٣. كيزيد الحليب : على صورة غروية .
	سؤال ٣ : أمال غنوات منة حليب لب المخرصات لبقتنة لوزة : (١٠ ملزمات)
٧١ ٧٢ ٧٣	١. لتقيد لسة لدهن في حليب حسب الاجمات الصلوية .
	٢. اجرار المادات لحرارة للافقة للحليب .
	٣. تكتيب حليب لتقبل اقفا - جسيمات لدهن و تحسبه توزع في الحليب ما كودي الى حصول على غرة صيانة مع تقيد لتقيد في لدهن في اثناء لتقيد .
	٤. اجمات كلويد القالسيوم ، لدهن لسترة كوده الى لدهن لجزئ لفيوفات القالسيوم از لضان نسبة ا.ر - ٠.٤ و ا.ف وزه حبيب لتعلق في هنتف لخرة .
	٥. اجمات هنتف الاثاوية نسبة ٢٥ و لكل ١٠٠ لتر حليب عند لتقيد لدهن الاجمات لدهن لتونر لمل جبهه لسترة لاجبان الصلوية .
	سؤال ٤ : لدهن صاهب من اللبان (٧ ملزمات)
٢٥٥	١. مدة مجز الحليب في لسترة لربعة ١٥ ثاثة
٢٧٥	٢. سبب انفصال لسترة لدهن - فز لدهن و لدهن لفعالية لدهن لدهن لدهن - استماع صوصتة .
٢٧٨	٣. الطارة لبدية لدهن ص - طرقة اخصاف .
٢٧٩	- الطرقة لسترة
٢٦٥	٤. كود لدهن ص $\frac{٢}{١٠٠} \times ٤٠٠ = ٨$ كغم

رقم الصفحة في الكتاب	السؤال الخامس (١٩ علامة)
٤٣٤	سؤال ١ : قارن بين حفظ اللعوم بجانب الرطوبة من حيث : (٦ علامات)
	الجاف الرطب
٢٠٦	١. كثيفة أم هائلة للمخ : تشمل جانف ① مصلولا للمخ ①
	٢. مدة حفظ : ثلثة فهو العصار ① اقل من الرطبة لانه ①
	٣. استعمال لترزيج : غير منتظم داخل اللعوم ① منتظم داخل اللعوم ①
٤٧٧	سؤال ٢ : ثلاثه عوامل تؤدي الى فساد اللعوم :
٢٠٤	١- الحماض . ٢- البند . ٣- التخزين في ارضية من الخشب والجريد ①
٣٠٠ - ٣٠١	٤. اشرح طرقه لتتدم في قضاة اللعوم : ١. تعقيم اللعوم . ٢. استعمال البزيمات . ٣. الطرد الحماضيه ٤. التليص . ٥. التقييد في الجوف (مطلوبه اربعه نقاط)
	سؤال ٣ : ليعيد لسند والجديد . اجيب على التالي : (٦ علامات)
٤٤	١. نسبة الرطوبة في الجيد : لا تزيد عن ٤٠٪ / ٤٤
	٢. نسبة الرطوبة في الجيد : لا تزيد عن ١٤٪ / ٤٤
٤٤	٢. حدد اربعة شروط للحفظ على جودة السند :
٢٨٤ - ٢٨٥	١. امانه مصادر الالهة تعقل من التزني ليعين في اثناء التخزين مثل مناهه (٤) وبارو صابول ٢. تجنب رطوبه سمه حيث مؤخره سمه مدم هوقا من تلفه . ٣. تعقيم الجوانب من طرقت وعدم ترك فراغ تحبباً للترطوبه في الهلاك التزني . ٤. الجار لسند عند الجاده وعدم تخزينه في اواني نحاسيه مثلاً لاله لسند الهلكه ٥. اذا اضنه في اواني زجاجيه يجب ان تكون معتمه لتجنب التزني ليعين في الهلاك التزني
	٦. التخزين في درجه حراره منخفضه (١٠) ليعيد اعلمه الرطوبه لاطاله مدة حفظه

١٧ وضع السند في اواني نظيفه وحافه وحاليه من الرطوبه

رقم الصفحة في الكتاب	السؤال بسا (١٨ علامة)
٤٢٧٤	سؤال ٣ : مبدأ الحفظ في (٦ علامات)
٣.٧	١. التحفيف : تتم على إزالة القسم الأكبر من طوية اللحم بحيث لا تزيد هذه النسبة عن (١.١٠) ، بالإضافة إلى انه لا يترك ارتفاع المعاهد الفذائية لايح للمكروبات في الغو واهذا لعبار.
٣.٩	٢. الارتفاع : وذلك لتثبيت أو تحميم هذا المكروبات المونة للقدار ، وفي اعادة الطفيليات والاصباء الدقيقة لاسان ، وقتل المراء المونة للاند.
	تم جميع الامور الصا .
	سؤال ٤ : سز لادا (٦ علامات)
٤٤٣٣	١. فدة حنقا للينة : وذلك لاستفقاء نسبة ابرار اصلية لعلية في اللينة معاش باللبه لرائحة (٢٦٦) وذلك استفقاء حوصفها التي تمردت قاتر العديد من الاصباء لدرتقة من الموزة.
	يز ، كما ان احماضه التي للينة يطول مدة حفظه .
	٢. تحفيف اترها تحميد جميعا :
	لذلك تقتل من نسبة البرطوبة الى حد لا يسمح معه نمو المكروبات التي لفسه اتيق ، كما انه عملية التحفيف تؤدي الى تصلب الحافضه
٢٨٦	واحد تحمات مرغوب فيز في تحميد حاصيها لطعم لغير راسد على احواله مدة حنقه
	سؤال ٥ :
	الحليب الحنق والفس :
	١. لصنع حليب الحنق من نوعيه ص ١ - حليب ص ٢ - كما هو لديهم ص ٦ - حليب موزة (موزة) حليباً أو حليباً
٢٨٨	٢. لصان لسكر لغرضه ص ١ - الحليب ص ١ - الحنق من لصان
	٣. اهدف لصان : (٤) احواله مدة حنقا حليب الحنق والفس
٢٨٩	(٥) سهولة حنقا حليب الحنق والفس ونقله وتداوله
	(٦) استعمال حليب الحنق والفس في حواسم التي لا يتحملها اناج حليب العازة
	(٧) لصنع ناضج (ارتفاع ودمم) احاطهم به سحر حليب ومنتجاته ثانية في احواله