



٦٣٩٩

بسم الله الرحمن الرحيم

إدارة الامتحانات والاختبارات
قسم الامتحانات العامة

امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠٠٨ / الدورة الصيفية

وثيقة محمية
[محدود]مدة الامتحان : ٠٠ : ٢٠ : ٢٠
اليوم والتاريخ : الخميس ٢٦ / ٦ / ٢٠٠٨المبحث : علوم زراعية خاصة / حيواني / المستوى الرابع
الفرع : الزراعي

ملحوظة : أجب عن الأسئلة الآتية جميعها وعددها (٦)، علماً بأن عدد الصفحات (٤).

السؤال الأول (٢٠ علامة)

(١٠ علامات)

أ - وضح المقصود بكل من الآتية :

١. الانتخاب الصناعي في الأغنام
٢. التهجين
٣. تناول العلف الطوعي
٤. جودة الحليب
٥. اللبن الجميد

(٤ علامات)

ب- أذكر أربع :

١. معلومات تشتمل عليها بيانات التربية المتعلقة باقتصاديات تسمين الحملان.
٢. مواد كيميائية حافظة تستخدم في عمليات حفظ اللحوم من الفساد حتى تستهلك .
- ج- تُعد نظم التربية إحدى الطرق الرئيسة لعملية التحسين الوراثي في الأغنام. أجب عن الآتية : (٦ علامات)
١. ما النتيجة التي تؤدي إليها التربية الداخلية في الأغنام بالنسبة للتركيب الوراثية .
٢. ما الهدف المراد الوصول إليه عند إجراء التحسين الوراثي بطريقة التربية الخارجية .
٣. تعود أهمية التهجين باعتبارها أحد نظم التربية إلى عاملين رئيسين . أذكرهما .

السؤال الثاني (٢٠ علامة)

أ- استنتج اسم المرض الذي يصيب الأغنام من خلال المسببات والأعراض المرضية التالية : (٦ علامات)

١. له شكلان الحاد وفوق الحاد ، ينتج عن بكتيريا عسوية ، وهو مرض خطير سريع العدوى يصيب جميع حيوانات المزرعة إضافة للإنسان .
٢. يحدث عند الإناث المصابة به ولادات مبكرة أو مواليد كاملة نافقة ، وقد تتحسب المشيمة أو جزء منها عند الولادة .

٣. من أهم أعراضه العرج الذي قد يصيب قائمة واحدة أو أكثر ، وقد تشاهد الأغنام عندها تزحف على راسها في المرعى .

(٦ علامات)

ب - قارن بين العليقة (الحافظة) والعليقة (الإنتاجية) من حيث :

١. التكلفة
٢. حاجة الحيوان إليها
٣. القيمة الغذائية

يتبع الصفحة / ٢ ،،،،

الصفحة الثانية

ج- علّل كلاً مما يأتي :

(٨ علامات)

١. لجوء مربو الأغنام على الأغلب إلى بيع حملاتهم لتجار الحلال قبل الانتهاء من عملية التسمين .
٢. لوقاية الأغنام من مرض الكلى الرخوة الكلوستريدي تعطى مواد معادلة للحموضة ومسهلة في حال تناولها كميات كبيرة من الحبوب والماء .
٣. يفضل تجنيس الحليب قبل عملية تحويله إلى جبن .
٤. ضرورة تخليص السمن في أثناء عملية التصنيع من أكبر قدر ممكن من الرطوبة والجوامد اللادھنية.

السؤال الثالث (٢٠ علامة)

(٧ علامات)

أ- حدّد :

١. أربعة من العوامل المحددة للبدء والانتفاء من عملية تسمين الحملان .
٢. ثلاثة إجراءات لوقاية الأغنام من مرض الديدان الرئوية .

(٦ علامات)

ب- أعط مثلاً واحداً على كل مما يأتي :

١. مضادات فطريات تستخدم كإضافات علفية .
٢. مضادات كوكسيديا تستخدم كإضافات علفية .
٣. عوامل وراثية تؤثر في تركيب الحليب ومكوناته المختلفة .
٤. أنواع من القشدة تصنّف على أساس محتواها من الدهن .
٥. أنواع من الحليب المكثف ينتج بشكل تجاري في مصانع الألبان .
٦. عوامل تسبب الفساد الناتج عن التفاعلات الكيميائية في اللحوم .

(٧ علامات)

ج - تمر معظم الأجبان عند صناعتها بسبع خطوات رئيسة . أذكرها .

السؤال الرابع (٢٠ علامة)

يتكون هذا السؤال من (١٠) فقرات ، لكل فقرة (٤) إجابات ، واحدة منها فقط صحيحة . انقل على دفتر إجابتك رقم الفقرة ورمز الإجابة الصحيحة لها على الترتيب .

(١) يجب أن تكون الحملان المنتخبة لغايات التسمين متقاربة في صفاتها الشكلية وأوزانها التي يفضل أن

تتراوح بالكيلوغرام ما بين :

أ- (١٦ - ١٨) ب- (٢٢ - ٢٦) ج- (٢٨ - ٣٢) د- (٣٤ - ٣٦)

(٢) المسبب الرئيس لمرض التهاب الضرع عند الأغنام من بين المسببات المرضية الآتية هو :

أ- طفيل القراد ب- فيروس ج- بكتيريا الأي كولاي د- الديدان المعوية

(٣) يجب الانتباه في أثناء تغذية الحملان إلى أن التي تسمّن تحت نظام التغذية المكثف قد تكون عرضة أكثر من

غيرها لمرض :

أ- التسمّم المعوي ب- الجرب ج- الحمى الفحمية د- تعفن الظلف

يتبع الصفحة / ٣ ،،،،

الصفحة الثالثة

٤) إذا اختلفت نسبة الكالسيوم إلى الفسفور والتي هي (١ : ٢) في خلطات دجاج البيض ، فالمتوقع أن نحصل على بيض :

أ- صغير الحجم ب- بدون غرفة هوائية

ج- خداج (رقيق القشرة) د- ذو نكهة غير مرغوبة

٥) أحد مكونات الحليب التالية تتألف من ثلاثة أنواع من المركبات يشكل فيها الكيزرين لوحده ما نسبته (٨٠%) :

أ- الدهون ب- البروتينات ج- السكريات د- الأملاح المعدنية

٦) أي من خواص الحليب الفيزيائية التالية تفحص في معامل الألبان باستخدام جهاز الرافراكتوميتر :

أ- الوزن النوعي ب- درجة التجمد ج- درجة التخثر د- معامل الانكسار

٧) البسترة البطيئة للحليب في معامل الألبان تتم على درجة حرارة ٦٢,٨ س° ولمدة :

أ- ١٥ دقيقة ب- ٣٠ دقيقة ج- ١٥ ثانية د- ٣٠ ثانية

٨) ينتج عن عملية تصنيع السمن البلدي باستخدام القشدة كل من السمن و....

أ- الشنينة ب- الزبدة ج- الحليب الفرز د- المورته

٩) نوع من البادئات يضاف أحياناً لإنتاج النكهة إضافة للحموضة عند تصنيع اللبن الرائب :

أ- ليوكونوستك ستروفورم ب- ستربتوكوكس ثيرموفيلاس

ج- ستربتوكوكس لاكتس د- ليوكونوستك كريمورس

١٠) الدرجة المثلى لإضافة أنزيم الرنين للحليب عند تصنيع الجبن تتراوح ما بين :

أ- (١٦ - ٢٤) س° ب- (٢٦ - ٣٠) س° ج- (٣٢ - ٣٨) س° د- (٤٠ - ٤٥) س°

السؤال الخامس (٢٠ علامة)

أ- قام مسؤول في أحد مصانع اللحوم عن دون قصد بإتباع عدد من الإجراءات غير السليمة في أثناء قيامه بعمليات التصنيع والتخزين والتسويق. بين للمسؤول الإجراء السليم الذي كان يجب القيام به أولاً ، ثم برّر هذا الإجراء من الناحية التصنيعية السليمة. وذلك في كل من الحالات الآتية : (٩ علامات)

١. تم تجفيف كمية من اللحوم حتى وصلت نسبة الرطوبة فيها إلى (٣٠ %) ثم خزنت لحين استهلاكها.
٢. بعد أن تم تجميد كمية من اللحوم بالطريقة السريعة خزنت في المجمدات على درجات حرارة متفاوتة لعدة أسابيع .

٣. يتم شراء العجول بهدف ذبحها وتسويق لحومها لغايات الطهي بصفة مستمرة على أعمار تتراوح ما بين (٢٠ - ٢٤) شهراً .

ب- بين : (١١ علامة)

١. المميزات الأربع لصناعة تجفيف وتكثيف الحليب .

٢. العلامات الثلاث الدالة على نضج السمن في أثناء تسييح الزبد للحصول على السمن البلدي.

يتبع الصفحة / ٤ ،،،،

الصفحة الرابعة

السؤال السادس (٢٠ علامة)

- أ- بين أربعة من الآثار الإيجابية التي انعكست عن تطور قطاع الألبان على الصعيد المحلي . (٨ علامات)
- ب- قارن بين الحليب (المبستر) والحليب (المعقم) من حيث : (٤ علامات)
١. طريقة حفظ المنتج .
 ٢. القيمة الغذائية .
- ج- اذكر طريقتين اثنتين لكل من العمليات التصنيعية الآتية : (٨ علامات)
١. إنتاج القشدة (الكريمة) في معامل الألبان .
 ٢. إنتاج الزبدة في معامل الألبان .
 ٣. تطرية اللحوم في مصانع الأغذية .
 ٤. نقل الحليب من المزارع إلى معامل الألبان .

« انتهت الأسئلة »

بذرة الامتحانات والاختبارات
قسم الامتحانات العامة

المبحث: علوم زراعية خاصة / حيواني / م ٤
الفرع: الزراعي
نسخة مستندة

د. س. :
التاريخ: ٢٠٠٨ / ٦ / ٢٦

[illegible]

صفحة رقم (٢)

[illegible]

صفحة رقم (٣)

رقم الصفحة في الكتاب	السؤال الثالث (٥٠ علامة)
(٩) عدد :	(٧ أسئلة)
١٧٣	١. عود محدود للبدء والاختتام بعملية تسمية لمجلة : مدة التسمية ، محور الموضوع ، نظام التنفيذ ، أسماء الزلات أسماء المحررين ، لجنة المراجعة ، إدارات فترة التسمية .
١٩٩	٢. إجراءات الوقاية من لديدان الرطوبة. ٣. عدم وجود النظام في الأراضي المزروعة بالديدان الرطوبة. ٤. تجنب الأراضي التي تعد وسطاً ملائماً لنمو اليرقات وتطورها ٥. استخدام القاع المناسب ٦. التخلص السريع للمخلفات ، ومعالجة مياه الصرف الصحي .
(١٠) أسئلة واحدة :	(٦ أسئلة)
٢١٧	١. مصادرات مغزيات : مخف البروسينيدي ٢. مصادرات الكوكبيديا : لغونيد ٣. عدائل ريشة : نوع لميون ، سلاطة ، لتبانية لعرضييه افراد لهداللمه ٢٨ ٤. أنذاعي لقند : الحنفية ، المتوسط ، السكة ٧٥ ٥. أنذاعي ليب كلف : الحلب كلف لحمل ، الحلب كلف غير لحمل (لنج) ٨٩ ٦. عدائل لسب لفاد : الطوار ، الفور ، التخزين في أربعة شل ٣٠٤ الخامس أوالحميد ، الرطوبه .
(١١) مسائل لقنوا لاجبان :	(٧ أسئلة)
٢١٧/٢١١	١. أعداد احليي ٢. امانت البادي ٣. التجبه ٤. التقطيع ٥. التصفيه ٦. التكميل ٧. المعاملات الخاصة

صفحة رقم (٤)

رقم الصفحة في الكتاب	الحوال الرابع (ج. مادة)	رقم الفقرة	ملاحظات
١٠	مقران ١٠		
١٧.	١٦-١٨	١	
١٨٥	٢.	٢	
١٧.	٢	٣	
٢٩١	٢.	٤	
٢٤.	٣	٥	
٢٤٣	٤	٦	
٢٥٤	٣.	٧	
٢٨.	٤	٨	
٢٦٢	٢	٩	
٢٦٩	٢٢-٢٤	١٠	

صفحة رقم (٥)

رقم الصفحة في الكتاب	السؤال الخامس (ملاحظة)
	١٥) تم أحد الجاهل :
٢٠٨/٢٠٧	١. تحبب كذا من العوم : الدواد لبيم : يجب تحبب العوم حتى تصل نسبة الرطوبة إلى (١٠٪) وليس ٤٠٪ .
	التبرير : العوم التي تحتوي على نسبة ٤٠٪ : ٢. لنجد التحبب عند نسبة ١٠٪ ، كما ان التبرير هو قبول العوم عند نسبة ١٠٪ للعوم المحبب لليسر للتكريرات بالغو واحد ان لبيم .
	٢. تحبب كذا من العوم : الدواد لبيم : هو تحبب كذا من العوم لبيم - ١٨
٢٠٥	مع تبني هذا لبيم رطب من التذبذب .
	التبرير : لبيم عدد التذبذب في درجة حرارة التذبذب بين العوم لبيم و
	التكريرات واحد ما يسمى بجمود التحبب للعوم .
٢٩٣	٣. شراء العوم وذل للطي : الدواد لبيم : هو ذل لبيم صلي لحوال
	لبيم من ٤ - ١٢ شدا في ظروف التربة الجيدة .
	التبرير : لبيم كلما ازداد عمر طيوان كلما زاد سلة الالباف (المصلحة) وقت طراة
	العم بالزيادة إلى صلة نسبة الرطوبة في هذه العوم وارتفاع نسبة (المصلحة) لبيم
	١٦) يسه : (١١ ملاحظة)
	١. المعينات لبيم لصناعة التحبب ، كليب ١
٢٨٩	٢. إمالة مدة حقن الحليب الكلف والتحيف
	٣. سهولة حقن الحليب الكلف والتحيف وتقل وتداول
	٤. استعمال الحليب المحبب أو الكلف في الرسم التي يسه في استا الحليب الطابع
	٥. لصير فائق التنا ؟ ، ومد تم الحافز على سحر الحليب وبقائه
	ثابتاً ، إلا سواه .
٢٨٠	٢. الملامة الشرا (البالة) على لبيم لبيم :
	٣. ظهور أمة السن الناضج
	٤. تكون عوة حقن لبيم شرا على لبيم
	٥. سوء الجواند الملامية مع التبا لبيم لبيم .

رقم الصفحة في الكتاب	السؤال السادس (٥٠ علامة)
١٢	بسم الله الرحمن الرحيم
١٢	١. تفسر مواد فرائض عامة لفئة لثلاثة بأربعة مقولة بجميع شرائع المعتمد على مدرستين.
١٢	٢. تفسر لزائريه على تربية حيوانات كلب.
١٢	٣. تفسر الحليب وشقاقه بجودة عالية.
١٢	٤. تفسر راحة صحة على منجات اللان والصحة.
١٢	٥. تفسر كليات التي تفسر لب بدنية طارة لثلاثة.
١٢	٦. ايجاد مرض على حدة في هذا المقام.
١٢	٧. تفسر اسوداد الفرائض ومدة ثم لثلاثة في لثلاثة الى طارة لثلاثة.
١٢	٨. قارن بين الحليب المستر والمعتق مدرستين : (٤ علامات) ٤١
١٢	١. طريقة حفظ الحليب :
١٢	٢. استر / حفظ بدرجة
١٢	٣. تفسر بتمتد الفرائض مدرستين (حماط الطارة) (لثلاثة لثلاثة)
١٢	٤. حفظ الحليب المعتق في طارة لثلاثة
١٢	٥. تفسر الفرائض التي تفسر مدرستين
١٢	٦. عدد طرائقه التي تفسر لثلاثة
١٢	١. استر لثلاثة
١٢	٢. طريقة البادية لثلاثة (لثلاثة) ن. فز لثلاثة باستقال لثلاثة لثلاثة
١٢	٣. استر لثلاثة
١٢	٤. الطريقة البدية (لثلاثة) ن. طريقة لثلاثة د. لطارة لثلاثة
١٢	٥. طريقة للعلوم :
١٢	٦. تفسر للعلوم ن. استقال لثلاثة د. لطارة لثلاثة د. لثلاثة لثلاثة
١٢	٧. تفسر الحليب
١٢	٨. تفسر الحليب في ديات ن. تفسر الحليب في لثلاثة لثلاثة