

بسم الله الرحمن الرحيم

ادارة الامتحانات والاختبارات  
قسم الامتحانات العامة

٦٣٩٩



## امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠٠٨ / الدورة الصيفية

وثيقة محمية  
[محدود]مدة الامتحان : ٢٠٠  
اليوم والتاريخ : الخميس ٢٦/٦/٢٠٠٨المبحث : علوم زراعية خاصة / حيواني / المستوى الرابع  
الفرع : الزراعي

ملحوظة : أجب عن الأسئلة الآتية جميعها وعددتها (٦)، علمًا 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 - ذكر أربع :

١. معلومات تشمل 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 الرئيسية لعملية التحسين الوراثي في الأغنام. أجب عن الآتية : (٦ علامات)

١. ما النتيجة التي تؤدي إليها التربية الداخلية في الأغنام بالنسبة للتراكيب الوراثية .

٢. ما الهدف المراد الوصول إليه عند إجراء التحسين الوراثي بطريقة التربية الخارجية .

٣. تعود أهمية التهجين باعتبارها أحد نظم التربية إلى عاملين رئيسيين . ذكرهما .

## السؤال الثاني (٢٠ علامة)

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

١. له شكلان الحاد وفوق الحاد ، ينتج عن بكتيريا عصوية ، وهو مرض خطير سريع العدوى يصيب جميع حيوانات المزرعة إضافة للإنسان .  
٢. يحدث عند الإناث المصابة به ولادات مبكرة أو مواليد كاملة ناقفة ، وقد تتحبس المشيمة أو جزء منها عند الولادة .  
٣. من أهم أعراضه العرج الذي قد يصيب قائمة واحدة أو أكثر ، وقد تشاهد الأغنام عندها تزحف على رسغها في المراعي .

(٦ علامات)

ب - قارن بين العلقة (الحافظة) والعلقة (الإنتاجية) من حيث :

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

يتبع الصفحة / ٢ ، ، ،

### الصفحة الثانية

**(٨ علامات)**

**ج- علل كلاماً يأتي :**

١. لجوء مربو الأغنام على الأغلب إلى بيع حملانهم 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 الدهنية.

### السؤال الثالث (٢٠ علامة)

**(٧ علامات)**

**أ- حدد :**

١. أربعة من العوامل المحددة للبدء والانتهاء 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 فطرية تستخدم كإضافات عافية .
٢. مضادات كوكسيديا تستخدم كإضافات عافية .
٣. عوامل وراثية تؤثر في تركيب الحليب ومكوناته المختلفة .
٤. أنواع من القشدة تصنف 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 . ذكرها .**

### 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 لغaiات التسمين متقاربة في صفاتها الشكلية وأوزانها التي يفضل أن تتراوح بالكيلوغرام ما بين :**

**أ- (١٦ - ١٨)      ب- (٢٢ - ٢٤)      ج- (٢٨ - ٣٢)      د- (٣٤ - ٣٦)**

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

**أ- طفيلي القراد      ب- فيروس      ج- بكتيريا الأي كولي      د- الديدان المعاوي**

**٣) يجب الانتباه في أثناء تغذية الحملان إلى أن التي تسمى تحت نظام التغذية المكثف قد تكون عرضة أكثر من غيرها لمرض :**

**أ- التسمم المعاوي      ب- الجرب      ج- الحمى الفحمية      د- تعفن الظائف**

**يتابع الصفحة / ٣ ، ، ،**

### الصفحة الثالثة

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

- بـ- بدون غرفة هوائية
- أـ- صغير الحجم
- دـ- ذو نكهة غير مرغوبة
- جـ- خداع ( رقيق القشرة )

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

- أـ- الدهون
- بـ- البروتينات
- جـ- السكريات
- دـ- الأملاح المعدنية

٦) أي من خواص الحليب الفيزيائية التالية تتحقق في معامل الألبان باستخدام جهاز الرفراكتوميتر :

- أـ- الوزن النوعي
- بـ- درجة التجمد
- جـ- درجة التخثر
- دـ- معامل الانكسار

٧) البسترة البطيئة للحليب في معامل الألبان تتم على درجة حرارة ٦٢,٨ سـ و لمدة :

- أـ- ١٥ دقيقة
- بـ- ٣٠ دقيقة
- جـ- ١٥ ثانية
- دـ- ٣٠ ثانية

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

- أـ- الشنينة
- بـ- الزبدة
- جـ- الحليب الغرز
- دـ- المورته

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

- أـ- ليوكونوستك ستروفورم
- بـ- ستربتوكوكس ثيرموفيلاس
- جـ- ستربتوكوكس لاكتس
- دـ- ليوكونوستك كريمورس

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

- أـ- ( ١٦ - ٢٤ ) سـ
- بـ- ( ٣٢ - ٣٨ ) سـ
- جـ- ( ٤٠ - ٤٥ ) سـ
- دـ-

### السؤال الخامس ( ٢٠ علامة )

أـ- قام مسؤول في أحد مصانع اللحوم عن دون قصد باتباع عدد من الإجراءات غير السليمة في أثناء قيامه بعمليات التصنيع والتخزين والتسويق. بين للمسؤول الإجراء السليم الذي كان يجب القيام به أولاً ، ثم برر 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 حزنـت لحين استهلاـكـها.

٢. بعد أن تم تجميد كمية من اللحوم بالطريقة السريعة حزنـت في المجمـدـات على درجـات حرـارـة مـقـاوـةـةـ لـعـدـةـ أـسـابـيعـ .

٣. يتم شراء العجول بهدف ذبحها وتسويـقـ لـحـومـها لـغاـياتـ الطـهيـ بـصـفـةـ مـسـتـمـرـةـ عـلـىـ أـعـمـاـلـ تـتـرـاـوـحـ ماـ بـيـنـ ( ٢٠ - ٢٤ ) شـهـراـ .

بـ- بـيـنـ :

١. المـيـزـاتـ الـأـرـبـعـ لـصـنـاعـةـ تـجـفـيفـ وـتـكـثـيفـ الـحـلـيبـ .

٢. العـلـامـاتـ الـثـلـاثـ الدـالـلـاتـ عـلـىـ نـضـجـ السـمـنـ فـيـ أـنـاءـ تـسـيـحـ الزـبـدـ لـلـحـصـولـ عـلـىـ السـمـنـ الـبـلـديـ .

يـتـبعـ الصـفـحـةـ / 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 :
١. طريقة حفظ المنتج .
  ٢. القيمة الغذائية .
- ج- اذكر طريقتين اثنتين لكل من العمليات التصنيعية الآتية :
١. إنتاج القشدة ( الكريمة ) في معامل الألبان .
  ٢. إنتاج الزبدة في معامل الألبان .
  ٣. تطريمة اللحوم في مصانع الأغذية .
  ٤. نقل الحليب من المزارع إلى معامل الألبان .

» انتهت الأسئلة «

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ  
امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠٠٨ (الدورة الصيفية).  
صفحة رقم (١)



بِدْرَة الامْتِحَانَاتِ وَالاُخْبَارَاتِ  
بِدْرَة الامْتِحَانَاتِ الْعَامَّةِ

المبحث: علم الاجتماع  
الفرع: الزراعة

الإجابة النموذجية :

## السؤال السادس (عمره)

مدة الامتحان :

التاريخ: ٢٠٠٨/٧/٢

رقم الصفحة  
في الكتاب

## ٢) دخواں المحمد :

١٧٨ ١. الديكتاتوريات (الدكتاتوريات) : دكتاتور ملهم به الدستان منه إلهيًا - حسيواناً في زمانه كبيرة  
والسماح لها بالتناسل واستبعاد طموحات ذات لعنة نفحة فرعونية وسفره للهلال سهل  
من دراته لم يعودوا الدوائر في الأجيال لم يعادوا .

١٨٠ - المراجعة : تتم بالرجوع للتاريخ بعد ميلاد مختلفة، حيث يجيء سيدنا أر آلة ثم ميلاده (برهان الدين) وحيث يتبعه لذاته لأن كتبة سهل لفهمه في صيغة درسها، وأعلاه مرصد لها في ميلاده بدار ثقافة مالموحة بالطبع.

١٠. تناول لعنة لم يُحْمِلْهُ: تعميم باتساعه لم يُحْمِلْهُ ما يُتَبَيَّنُ مِنْهُ، وَأَنْ يُؤْلَمَ مَنْ مُنْظَرٌ لِلعنةِ.

الحيوان لست اهلاً ماتحته فهم لا

٣- جوهرة كتاب : منه ملوك طبع في سلطنة العثمانيه لم يرى طبعاً في مصر او اخرين .

٥- العدد الحادي عشر من الطبعة الأولى من طبع الكتاب المقدّس باللغة الإنجليزية المتقدمة بالمعنى والمعنافية بالمعنى إلى اليهود من الصلام:  
(عجمان) ٢٠١٨

٥) اذْرَ ابْجَهْ : ١. مَلُوْمَةْ : ٤. عَدْ حَمْدَنْ ٥. لَعْنَهْ لِهَفَّاْمْ (سُورَ) جَهْ لَهَنْهَهْ ١٧٣  
عَنْ لِهَفَّاْمْ (كَفَمْ) ٦. صَرَّهْ لِهَسَّهْ (لَيْمَ) ٧. رَزَّهْ حَمْدَهْ لَهَنْ بَيْهَهْ (كَفَمْ) وَبَشَّهْ لِهَقَورَهْ (١.)

٢٠٨ . مواد لبيان حماقة : بزواته لهم دين ، ثانيةً أكسيه للبرت ، ثالثةً أولبيه لهم دين ، ثانيةً وستيئته (لهم دين) ، حفته لسوبيه ، البوسيبيه ، الحنف ، الراكنه . (العنوان) ٤٤٦ .

١٧٩ ح) لفظ لهيبة : ١. ملسمة : المؤمن لهوى ملسمة الزيادة لرئيس لفظ لهيبة  
و ٢. على حس، لرئيس اختص و لحس زينه سنت أميال متوجهة رأس

٢٠. ساطيف : كشف الرئيس أن ميزة إلى تجربة سيد هنفان يعنيه تلويه أجهزة المخابرات - حيث انتقدوا (الرؤسانيين) بغير أنهم شملوا هنفان - سرقة لمنزل.

## صفحة رقم (٢)

رقم الصفحة في الكتاب	الحول الثاني (٠٠ عددة)
١٨٠	١) استقر إسبرون : ١. الحس لصعوبة
١٨٣	٢. الدجوفن فورن (البروسليون)
١٨٨	٣. سرفي تعفن الحفنة
١٩٠	٤) خارجية العلقة طافتها والروتاج بجهة سرفي
١٩٢	٥) الحافة : العلقة : متقدمة ٦) حادحة حسوان البر : حيث يحيط بحسوان الحافة على حداته وادامه لمحيطة طفيفة حسب مثل المرأة ، الصغيرة ، التتف ، دورة الدم وغيرها الثانية لفترة : اختلاط متغير متقطعة من لعائمة ، البروبيتي .
١٩٣	٧) الراتجية : العلقة : ارتفاع متقطع ٨) حادحة حسوان البر : حيث يحيط بحسوان في مرحلة الحوتان من طبيب أو لمريض ولصعوبة أو التهاب الحبل وتحصيده لفتحة التي تتطلب هنا مرقشة إهمالية القضية الفرعية : رفع حسوان حسوان من العناصر العذبة ٩) على حمل حماياتي :
١٩٩	١. بحود مربوطة : دزنه إما لوصفا - يرجع إلى زهرة البارز لبروزه لبروزه والصوده أو لعدم تغيره طبعاً على سبب حسنة التي يحيط بحصة البارزة - ارتفاع اعلى الحدود - ارتفاع اعلى الحدود - ارتفاع اعلى الحدود
١٩٠	٢. لعائمة زرقاء من دون لعنة الطففة ، دزنه انتشار لعائمة زرقاء وحصبة التي لقد رفعتها سريري لتغيير صفاتي الكلوسترميد لازفال سيريز واحداً لبروز ٣. حبيبي طبيب : دزنه لمقابلة أمثلة - طبيبات الصنف وحسنه توسيعه الطيب سايندري إلى طبع على فقرة ميالن ٣ تغير لعائمة الرصان في انتشار عملية لتصنيع .
٢٨١	٤. هنوزة غلدية لستن : هي لا يتعجب لستن ورقة سرير لعنون بكتيريا التي تقلل من درجة حرارة وتخزينه .
	7

## صفحة رقم (٣)

رقم الصفحة في الكتاب	السؤال السادس (٦٠٠ عالة)
١٤٧	ج) مقدمة :
١٧٣	١. (٢) عدوان عدوة للعدو والعدون معملية لسميه كحلاه :
١٩٩	٢. صفة لسميه ، صور حيوان ، فقدم لمنفذه ، أسلوب الرثاء أسلوب حمراه ، سمة لمدنية ، أسلوب نثره لسميه .
٢٠٣	٣. (٣) إبرارات لواقعه من لبيان الرؤية
٢٠٨	٤. عبارة معياني طربيعية بالبيان الرؤية
٢١٣	٥. تعبير معياني لصيغة التي تقدر صفات ملائكة لعنواير قات وقصورها
٢١٤	٦. استخدام المقادير المناسب
٢١٥	٧. الصيغة الموجهة للعمليات ، ومصالحة في مالية وجود الأصوات .
٢١٦	ج) اعتماداته وأهداؤه :
٢١٧	١. مصاداته مفترضة : حصن البرديونيني
٢١٨	٢. مصاداته لتوكيبيا : لغوغوي
٢١٩	٣. عامل رئيسي : نوع حيوان ، سلالة ، لتبasis العادي بيم ازداد البرد والرطوبة
٢٢٠	٤. أنواع لمقدمة : المفقرة ، الموقف ، السيدة
٢٢١	٥. أنواع ملبي لآدفنت : الحبس ، التخفيف ، الحبس ، التخفيف غير ملحد (المجن)
٢٢٢	٦. عوامل تسبب لمقدمة : الحساد ، الحقد ، التخesse ، أوضاع مثل الحساد أو الحقد ، الرطوبة .
٢٢٣	ج) عوامل تفسر لبيان
٢٢٤	١. لإعداد الحليب .
٢٢٥	٢. اعتماداته البدائية
٢٢٦	٣. التجربة
٢٢٧	٤. التقطيع
٢٢٨	٥. التصفي
٢٢٩	٦. التقطيع
٢٣٠	٧. الشامروت فياصحة

صفحة رقم (٤)

صفحة رقم (٥)

رقم الصفحة في الكتاب	<u>الفصل السادس . ٢ (عواد)</u>
	٦٣٤ : ملخص اصحاب :
٣٧ / ٣٨	٣٩ (٢٠٢١)
	١- تعبيف لسعة المسمى : الارباد عليه : يجب تعبيف المسمى حتى تصل نسبة الرموزية بـ ٥٠٪ (١٠٪) ولذلك ٥٠٪ .
	التبير : المسمى الذي يحتوي على نسبة ٥٠٪ (١٠٪) لتعبيفه تمنى ليرته ويذهب ب Cobb إلى ١٠٪ ، تكون المسمى قابلاً لتصويمه لصالح المقتضى للمسمى المحفظ لا يسمى للتأشيريات بالمعنى واحد لأن له ميزة .
٣٥	١٨ (٢٠٢١)
	٢- تعبيف كمية المسمى : الارباد عليه : هو تجزئة في تعبيفه على درجة - ٥٠٪ حيث تأتي هذه التجزئات بمتغيرات .
	التبير : لوره حمراء التجزئات في درجة حرارة التجزئات يمكن لمزدوجة المخواطة المترتبة، وأهمها ما يسمى بمحروق تعبيف المسمى .
٣٩	٣٩ (٢٠٢١)
	٣- شراء المسمى وذراعه للطاولة : الارباد عليه : هو ذراع يعزف صلبياً نحوه مدى عمر من ٤ - ١٢ شهرًا في ظروف الرطوبة طبيعية .
	التبير : لوره حمراء اشداد عمر طبعون ، كلما زاد سنه ابريل المعاشرة ودخلت طراوة اللحم بدرجاته إلى هذه لسعة المرموزية يكتسب المسمى وسائله المسمى والرموزية ويزداد نوعه .
٤٨	١١ (٢٠٢١)
	٤- بـ ١١: ١- المعنـى = الـ معنى لـ صـيـحة لـ تـعـيـفـ ، لـ تـعـيـفـ ١
٤٩	٢- إطالة صرفة هقة الحليب المليء بالثدي وتحفيف
	٣- سرقة هقة الحليب المليء بالثدي - تخفيف وتنفس وتنفسه
٤١	٤- استعمال الحليب المخفف أو المخفف ، يرسم التي يحيى بن أبي العائذ
	٥- تصغير نافذة الارتفاع ، وصدم نافذة على صدر الحليب . وستقام به نافذة ، إلا سواده .
٤٣	٦- العودة إلى الماء على تصرّف أحده
	٧- ضئـوـ ، إـنـهـ الـ سـنـ السـاحـيـ
	٨- تـدوـرـ عـرـوةـ هـفـقـيـ تـغـرـيـجـةـ علىـ الـ سـمـ
	٩- سـمـ الـ جـوـادـ الـ سـرـادـانـيـ يـعـ الـ تـبـدـيـلـ الـ لـبـيـ

## صفحة رقم (٦)

رقم الصفحة في الكتاب	السؤال السادس (٢٣ معلمة)
٤٨	١) بُعد أربعين مترًا - لوجستيّة لقطع الالبان
٣٤	١. توزير حاد فنائحة عاليّة لفترة انتانه باسم معمولة. الجميع شرائي المجتمع على مد - لسنة .
٣٥	٢. صحيح هذا يعني على ترسبي هيوانات الحليب .
٣٦	٣. توزير الحليب ومتناهه بجودة عالية .
٣٧	٤. توزير مقابح جديّة على منتجات الالبان لسنة .
٣٨	٥. تقدير كميات التي تقدر بسبب برائحة طرف الحسين .
٣٩	٦. إيجاد مرضى محل جسيمة في هذا المقطع .
٤٠	٧. تقدير كثورات المقذفات وسبة تم التزق في لعنة لعصبة الى خارج الورن .
٤١	٨) ماءه يهدى الحبيب المسئول وليسم صاحب : (٤ معلمة) ٤١
٤٢	٩. طريقة حفظ الماء :
٤٣	١٠. سبب / حفظ ببرد .
٤٤	١١. تضرر بفتحة (قدامه) من حبيب (أي) لعنة لفترة (فتحة لفترة)
٤٥	١٢. سبب / حفظ طبعه طبعه طبعه طبعه (فتحة لفترة)
٤٦	١٣. سبب لفترة اثنى سبعة (فتحة لفترة)
٤٧	١٤) عدد طرقه استية تكون ،
٤٨	١٥. انتقامه :
٤٩	١٦. طريقة يهدى (البعض) ١. طرقه مختلفه ٢. لعنة لسترة
٥٠	١٧. طرقه للعوم :
٥١	١٨. لعنة للعوم ١. استعمال المزدوج ٢. الطلاق المعايد ٣. التلوي ٤. لعنة طلاق
٥٢	١٩. سبب طلاق ،
٥٣	٢٠. سبب طلاق في دربات ١. سبب طلاق في ملوك ماردة