



الجمهورية الأردنية

وزارة التربية والتعليم
إدارة الامتحانات والاختبارات
قسم الامتحانات العامة



٤
٣
٢

٦٩٦٩

امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١١ / الدورة الصيفية
(وثيقة مصممة/محدود)

المبحث : العلوم الزراعية الخاصة / حيواني / المستوى الرابع
الفرع : الزراعي
مدة الامتحان : ٢٠٠ د
اليوم والتاريخ : الخميس ٢٠١١/٦/٣٠

ملحوظة : اجب عن الأسئلة الآتية جميعها وعددها (٦)، علماً بأن عدد الصفحات (٣).
السؤال الأول : (٢٠ علامة)

- (٦ علامات) أ) اذكر العوامل الستة التي تحدد بدء وانتهاء عملية تسمين الحملان .
- (٤ علامات) ب) حدد البيانات الأربعة الرئيسية التي تتطلبها اقتصاديات تسمين الحملان .
- (١٠ علامات) ج) على دفتر أجابتك . أكمل الفراغ بالمعلومة المناسبة في كل مما يلي :
- 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)

- (٦ علامات) أ) تتبع خطوات تحضير مسحوق الدم كأحد مخلفات المسالخ ليتم استخدامه فيما بعد كمواد علفية .
- (٤ علامات) ب) ما علاقة (الاتزان بين المعادن) في خلطات دجاج البيض وصفات البيض المنتج ؟
- (١٠ علامات) ج) علل كلاً مما يأتي :
- 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 الحلاية 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) بيّن الغرض من استخدام كل من المواد التالية كإضافات علفية :

(٦ علامات)

١- الكلوروفيل .

٢- حمض البروبيونيك .

٣- الثيابندازول .

(٨ علامات)

ج) أعط مثالين اثنين على كل مما يأتي :

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 والمعز) . 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 ؟

(٩ علامات)

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

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 مقدر حمض لاكتيك	%٠,٢٨
درجة الغليان	١٠٠,١٢ من

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) وضح المقصود بكل من الآتية :

- ١- التهجين .
- ٢- اللبنة .
- ٣- جودة الحليب .
- ٤- مرحلة ما بعد التيبس الرمي في اللحوم .

(٦ علامات)

ب) حدد الأنواع الثلاثة من الحليب الخض المتخمر التي تستخدمها معامل الألبان في إنتاج اللبن المخيض (الشنينة) 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- التيبس الرمي في اللحوم |
| ب- لاكتات الكالسيوم | ٢- جبن جاف جداً |
| ج- كربونات الصوديوم | ٣- كفاءة البسترة |
| د- الرفراكتوميتر | 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 ثيلدي) كمشتقات ألبان من حيث :

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

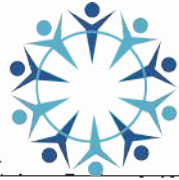
[انتهت الأسئلة]



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 زراعية
الفرع : الزراعة



جامعة / هوان / م

مدة الامتحان : $\frac{1}{2}$ ساعة
التاريخ : ١٤/٣/١٤٣١

رقم الصفحة في الكتاب	السؤال	الإجابة النموذجية:
	(١) (٤٠ علامة)	
١٤٦	(٢) العوائل الستة التي تدر بدو وأزواجها عملية تسميه كحلاله : (٦ علامات)	
١٤٥/١٤٤	١. صدق التسميه ٢. نظام لتفذية ٣. أسفار الأضراس ٤. نسبة لرضيات في أسناد فترة التسميه	
١٤٤	(٣) البيانات الأربعة لسيئة : ١. بيانات التربيعة ٢. بيانات التمر والتفذية ٣. بيانات عليقة التسميه ٤. البيانات المالية	
١٤١	(٤) اكل الفراغ بالمعلومة المناسبة ! ١. في زراع حياض تسمى ... وهدان التسميه ٢. الاسبوع الثالث بعد ولادة البدر في التفذية : ٦٥ / هبوب و ٣٥ / أعروق حاله ٣. لقود الاختلافات بين افراد السلالة الواحدة الى : العوامل لوراثة العوامل البيئية	
١٧٨	(٥) من الصفات المشاهدة : ١. استاذ الحليب ٢. نسبة لرضان في طيب ٣. سرية التمر ٤. كفاءة لتحويل لقذائ ٥. من اللقحات التي ليقل على الذرائح المتفذية : الحمن الغنمة التم لعمري (كطوسقوديا) مالمود اجترات الهندية الحمن القلاعية	

رقم الصفحة
في الكتاب

السؤال الثاني
(علاوة)

١٢. سبب هفوات كهنير مسوده الدم : (٦ علاوة) ٤٢٧

١. يحجم الدم الناتج عن النزح

٢. يخفض الدم بقرئته الى هواء ساخنه لدرجه حرارة جوده ٢١٩

هتت للاستقرار مكوناته فتقل هفئته

٣. حسه الحارة الجافة وتقصير

١٣. الدتران سيد لعادن في هفطاة دهان لبين : (٤ علاوة)

يجب أن تكون نسبة الكالسيوم : الفوسفور ١ : ٢

في هفطاة دهان لبين ، وتؤدي اختلاف هذ ه نسبة

الى تآثر سرة البيهتة ، وتظهر البين لذاع (لبين متورقة)

١٤. على كذا عاياتي : (١٠ علاوة) ٤٢٥

١. تنقارية في لهر (الطائر) :

١٧. وذلك لتسهل المواد يرتاحي غذائي واحد لها ، لتجنب هفوت

اي مشكلات هفئية

٢. السرس لهر تحمعه الجيه :

٢٤١. يرجع الى سادة الرايبوفلاصيه (فيتامين ب٢)

الموجود في طليب

٢٥١. ٣. تبريد طليب : وذلك للحد من نشاط البكتريبات التي قد تكون

وهتة للليب في سارة عملية الهوية ، كما أن التبريد يسهل التهام

اللزعية واللبائية غير الهوائية

٢٥٥. ٤. درجة حرارة الحوم : لسه هفوت التقذبن في درجة حرارة

التخزين يراي الهزته لتور نشاط البكتريبات ، واحدا ما ليس بحرم

الجيد في الحوم

٥. هفبات الحوم : لتجنب التآثر على نسبة الهذية للحوم عند استنم درجة

حرارة عالية ودرجة هوية ، وتزيد هذه العملية في مثل البكتريبات الحية للحوم ٢٥٥

السؤال الثالث

(٦ علامة)

رقم الصفحة
في الكتاب

(١) ٣ أمور للحصد العراشي للزمام ١ (٦ علامة) ٣٠٣ ع

١. زيادة كمية اللقاة باستخدام حيوانات ذات لتراتية لعراشة صغيرة. ١٧٧

٢. زيادة اللقاة باستخدام حيوانات ذات لعراش لعراشة لروية

٣. في حالة الحصول على تراتية وراثية صغيرة هذه السلالة

المحلية عليه التكاثر في محافظة (عز) وقد تم توفير الجهد والجهد

في البحث عن سلالة أجنبية لها القدرة على التأقلم مع هذه الظروف المحلية.

٤. اللقاة على مستوى الحصد العراشي الذي حصلنا عليه في الجبل

السابق في تربية الجبل الذي يليه.

٥. زيادة الإنتاج لدى حيوانات الحصد عن طريق هذا الجهد للزمام

(٢) الفرض عند استخدام سلالة لقاتية : (٦ علامة) ٣٠٣ ع

١. الظاهر قبل : يستعمل كطورتين من أجل تربية لوز الحوم

أرتم (بعض) لتربية جيدة استعمل في تربية

٢. بعض اليربوعين : وهي مواد تنمو عن الغلات في

الظروف ذات الرطوبة العالية ، فتتميز حادها

٣. السابغيات : هي مواد صناعية أو طبيعية للديوان

الداقية ، اذ ينمو بشكلها في موسم ظهور هذه الديدان

٤. يمكن الانتقال الى الجبل التي قد تكون موجودة في

(٣) أعط مثالاً لتربية الحصد على سهل من : (٨ علامة) ٣٠٤ ع

١. لعراش صناد : الحوراء الحوراء التخزين في أرض سهل الجبل في

٢. طرق إنبات الحوراء : التلقيح الجاف التلقيح الرطب الطريقة الثالثة

٣. تربية الحوراء : التلقيح اللاتريبيات لظروف إنبات

التلقيح التلقيح في الحوض

٤. أنواع حليب الحوراء : حليب حوراء حليب حوراء

حليب حوراء حليب حوراء (حليب حوراء)

رقم الصفحة في الكتاب	السؤال الرابع
	(٤٠ علاماته)
٤١٥	١٥) صواب البيرة المبردة لبريد :
٤٥٧	١. هضام السائل اللبني الذي يصفها جواز البيرة .
	٢. سهولة عملية تنضيفه دوره الحامية للفك والتكيب .
	٣. سرعة المعالجة الحرارية (التخمير والتبريد) بحيث لا يسمح لأزهار الخميرة الحية للبقاء بالمخازن .
	٤. إمكانية زيادة نسبة الجوز بزيادة عدد اللواتج الخاصة بالتخمير والتبريد .
	٥. الاستفادة من طماقة حلب الساهل في قوت درجة حرارة حلب الطماقة الخام .
	(٤١ علاماته)
١٨٣	١. السبب لمرض الصفراء لدى إمرؤة بروسيا المعز <u>الح</u>
	٢. لوقاية الإقحام من مرض البقاع !
٤٣	٣- يجب عدم رمي الإقحام على النباتات المحتسنة لفقته ذات الفردى
	الثانية لمبردة خاصة في ساعات الصباح ليكبر خاصية عند تكويره عطاه باليد
١٩٣	٤ - إذا فقدت زلال يجب إعطاء الحيوانات السبق قبل خروجها للمخ
	٥ - كما يجب عدم تقديم الحنطة المركزه ليهود مخاضة بل يجب تقديمها تدريجياً
٩٧	٣ شكل الأضراس : ٥ - شكل الحاد ٥ - شكل المزمن
	(٩ علاماته)
	٨) نتائج البيرة مع التبريد :
	١. نغم الحليب منقوتة ① نوح البس هو إهانة ④
٤٤٣/٤٤٤	التبريد : الموزة المنزلة للحليب عليها صوف (١٩ - ١٤) إذا قل لوزنه
	المنزلة على (١٩) يعني أنه هناك له حار بنية (١٠) أو أكثر .
	كما يمكن معرفة أن حليب منقوتة بالماء صمد هناك درجة إعتيادية ، فدرجة إعتيادية ①
	للحليب الطبيعي ص (١٧) أو (١٨) ، فإذا قلت عدد ذلال البيرة مؤشراً على قس الحليب بالماء
	٢. أكثر من عند إعتيادية أن يتجمد (يتخثر) طيب ① التبريد : حموضته
	الحليب عليها ص ١٦ أو مقده كحوضه لاكتسب ① ، وإذا زادت على
	٤٥ و / يتخثر الحليب بإعتيادية ④

رقم الصفحة في الكتاب	السؤال الخامس (. علاوة)
٤٥٤	(٨ علاوة) ٤٥٤
١٨	١. التهجئة : سبده ، الزارع ، سيد ، هوانات ، كلف ، جرد ، نحو ، سيد ، هفات سبده أو أكثر في حين الأرباب لها أصابع الفارسة ، وكنت شجيت لذلك أد بكونه صمد الهفتة من هين الأرباب أعلن من سدلها في حين الأرباب ، وهذا ما ليس بقوة التهجئة .
٤٦٥	٢. اللينة : أمده ، متجانة ، الألبان ، الحفرة التي لا تنموه للبه لرايا فبد تخليها من نسبة من أصل ٧٠ - ٨٠ ، وتتميز بارتجاع نسبة إزار الصلابة أقل من .
٤٢٨	٣. جودة هليب : تعرف بالأمد من مادة طيب الاستهلاك البشرية وهي مطابقة للمواصفات المحلية والدولية .
٤٩٨	٤. مودة ناليد الشيرازي : هو المودة التي لا ينجسها البهونات الأخرى وتكونه روات هفات هبة مقبولة) بسببه هفتة تحمل فاني عند همره لفرمان .
٤٣٢	(٦ علاوة) ٤٣٢
٤٨٣	١. هليب نرز سحر سوي للالسة ومن أن من ٥٠ - ١٠٠ ٢. هليب نرز سحر سوي على نسبة ٥٠ - ١٠٠ هليب الحنف إرتور من لوسوانه يقع منه هذا النوع .
	٣. هليب طابن سحر وتبلغ نسبة ٣٥ - ٤٠
٤١٦	(٦ علاوة) ٤١٦
٤٩٧	١. التيسر الرعي ه الحياتي هيب
٤٧٠	٢. هيب هاف هدا ز الباصيران
٤٥٩	٣. هيب كفارة لسترة P انزيم لفرسفاتر
٤٤٨	٤. نوز من هفتات القاعدة ه كربونات الهيدروكسيد
٤٤٣	٥. معال الزنك ه الرضاتومر
٤٦٩	٦. هيب هيب ن لالقات الكالسيوم

رقم الصفحة في الكتاب	السؤال السادس (٥ علامه)		
١٢٥	١٢. جدران عمليه محدد طلب لزياده المساحه :		
	١. استخدام طيب واجراء نحوها من خزيرة كافية لمعرفة مدى صلاحية البنزين .		
٢٦١	٢. تقنية طيب لزيادة استوائها ثم وزنها .		
	٣. تعديل نسبة لدهن والمواد الصلبة في طيب حسب الاستخدام المطلوب .		
	٤. كيفية طيب لتقليل أضرار طيبات الدهن والخضار نباتي معين .		
	٥. بفترة طيب لدرجة الحرارة المناسبة ولوقت مناسب .		
	(٥) ٥ شروط للمواد للمياه طافه :		
٢٠٩	١. الانتفاخ فورا عند الاهمة .		
	٢. ان يكون الاستعمال ضروريه لتقنية ، بمعنى انه يكون عند الحاجة .		
	٣. الطريقة اقله مضمنا أو غير مناسب .		
	٤. الانتفاخ في المنتجات الحسنة للفرد أو قيمته لتقنية .		
	٥. ان يكون نصيبه (معلوه ه تنه) .		
	٦. ان تستعمل في أمهيه ظروف .		
	٧. ان تلتصق اسسها على الحوائط (بجود للدلالة على الجودة) .		
	٨. قاره مع (المنه طينه) (الزبد) (المنه) (١٠ علامه) (١٠٠) .		
	المنه	الزبد	المنه طينه
٢٧٥	١. المنه لهن : ١٠٠	٢. المنه لهن : ١٠٠	٣. المنه لهن : ١٠٠
	٤. المنه لهن : ١٠٠	٥. المنه لهن : ١٠٠	٦. المنه لهن : ١٠٠
	٧. المنه لهن : ١٠٠	٨. المنه لهن : ١٠٠	٩. المنه لهن : ١٠٠
	١٠. المنه لهن : ١٠٠	١١. المنه لهن : ١٠٠	١٢. المنه لهن : ١٠٠
	١٣. المنه لهن : ١٠٠	١٤. المنه لهن : ١٠٠	١٥. المنه لهن : ١٠٠
	١٦. المنه لهن : ١٠٠	١٧. المنه لهن : ١٠٠	١٨. المنه لهن : ١٠٠
	١٩. المنه لهن : ١٠٠	٢٠. المنه لهن : ١٠٠	٢١. المنه لهن : ١٠٠
	٢٢. المنه لهن : ١٠٠	٢٣. المنه لهن : ١٠٠	٢٤. المنه لهن : ١٠٠