



اليوم:  
التاريخ: / / 2020م  
مدة الامتحان: ثلاث ساعات  
مجموع العلامات: (200) علامة

امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة  
عام 2020م

الفرع: الزراعي  
المبحث: علم الزراعة (الإنتاج الحيواني والنباتي)  
الدورة: الاستكمالية  
الجلسة: امتحان الثانوية العامة والكفاءة المهنية

ملاحظة: عدد أسئلة الورقة (ستة) أسئلة، أجب عن (خمسة) منها فقط

القسم الأول: يتكون هذا القسم من (أربعة) أسئلة، وعلى المشترك أن يجيب عنها جميعاً

السؤال الأول: (30 علامة)

يتكون هذا السؤال من (10) فقرة من نوع اختيار من متعدد، من أربعة بدائل، اختر رمز الإجابة الصحيحة، ثم ضع إشارة (x) في المكان المخصص في دفتر الإجابة:

1. صن سلالات أبقار اللحم:

(أ) الايرشاير (ب) الشاروليه (ج) الفريزيان (د) السمنتال

2. تحتوي الأبقار البلدية على نسبة دهن في الحليب تصل حوالي:

(أ) 2% (ب) 3% (ج) 4% (د) 5%

3. تحتاج الأرناب الرضيعة الى عليقه تحتوي على:

(أ) 10-12% ألياف خام (ب) 12-14% ألياف خام (ج) 14-16% ألياف خام (د) 16-18% ألياف خام

4. معظم الأصناف التجارية لدجاج البيض تستنبط من دجاج:

(أ) اللجهورن الأبيض (ب) هاي لاين الأبيض (ج) اللومان (د) شيفر الأبيض

5. عند تربية دجاج اللحم في البيوت المغلقة فإنه يخصص في المتر المربع الواحد حوالي:

(أ) 10-14 طيراً (ب) 12-16 طيراً (ج) 16-20 طيراً (د) 18-22 طيراً

6. اهتراء ليونة المخلات تحدث نتيجة انخفاض تركيز المحلول الملحي عن:

(أ) 7% (ب) 8% (ج) 9% (د) 10%

7. من أصناف الزيتون:

(أ) الحياني (ب) الزيني (ج) السكري (د) النبالي

8. تتميز أزهار البندورة بأنها أزهار:

(أ) مؤنثة (ب) مذكرة (ج) خنثى (د) أحادية الجنس

9. تتميز بذور الحمضيات عن الفواكه الاخرى بأنها تتكاثر:

(أ) بالبذور (ب) تكاثر جنسي فقط (ج) تكاثر خضري فقط (د) تكاثر جنسي وخضري

10. تشقق القشرة في رغيف الخبز ناتج عن:

(أ) زيادة التخمر (ب) عدم اتزان خلطة العجين (ج) جفاف بخار الفرن (د) تأخر عملية الخبز

السؤال الثاني: (50 علامة)

- (أ) اذكر الصفات المظهرية التي تمتاز بها أبقار الحليب؟ (12 علامة)
- (ب) اشرح خطوات العناية بالعجول حديثة الولادة؟ (20 علامة)
- (ج) ما هي الأمور الواجب مراعاتها عند تغذية الأرناب؟ (8 علامات)
- (د) وضح العوامل المؤثرة في خواص لحم الدواجن وتركيبه؟ (10 علامات)

السؤال الثالث: (50 علامة)

- (أ) وضح العلامات التي تظهر على الأبقار عند اقتراب الولادة؟ (12 علامة)
- (ب) ما هي أهمية السجلات لمزارع أبقار الحليب مع ذكر أنواع السجلات؟ (16 علامة)
- (ج) اذكر الخطوات المتبعة في عملية تجميد الخضار والفواكه؟ (14 علامة)
- (د) كيف يؤثر ارتفاع درجة حرارة بيوت الدواجن على دجاج اللحم؟ (8 علامات)

السؤال الرابع: (50 علامة)

- (أ) بين علامات نضج ثمار البطاطا. (6 علامات)
- (ب) وضح مميزات الزراعة المائية. (12 علامة)
- (ج) وضح أصناف الفراولة المتوفرة تبعاً لموعد إزهارها. (6 علامات)
- (د) وضح علامات فساد الزيوت النباتية. (10 علامات)
- (هـ) اذكر خمساً من أهم منافع الحشرات. (10 علامات)
- (و) كيف يمكن تصنيف زيت الزيتون تبعاً لدرجة الحموضة. (6 علامات)

القسم الثاني: يتكون هذا القسم من سؤالين وعلى المشترك أن يجيب عن أحدهما فقط.

السؤال الخامس: (20 علامة)

- (أ) اذكر الأسباب التي تؤدي الى زيادة الرطوبة في بيوت دجاج اللحم؟ (8 علامات)
- (ب) وضح احتياجات الأرناب من البروتين الخام باختلاف العمر ومراحل الإنتاج؟ (12 علامة)

السؤال السادس: (20 علامة)

- (أ) وضح مكونات نظام الزراعة في أنابيب. (12 علامة)
- (ب) ما المقصود بالمكافحة التشريعية، أعط ثلاثة أمثلة توضيحية. (8 علامات)

انتهت الأسئلة