

منار عشام

العدد ١٠٠ - ١٩٩٠

مراجعة الفصل الدراسي الاول
للصف الثاني الثانوي

منع علامه ك او X

- ١- يعلج الايدرومتر السالوميتري المسمي المقيس للمحلول المائي مباشرة X (البوسه)
- ٢- يستخدم ايدرومتر البركس والبالغ لقياس تركيز المحاليل الملحيه مباشرة X (السكره)
- ٣- يقدر درجه تركيز المحلول الملحي المشبع ٥٠٪ X (٥٠٪)
- ٤- يستخدم ايدرومتر البوسه والسالوميتري لقياس المحاليل السكره مباشرة X (الملحيه)
- ٥- يفضل ان يتم بدر تكمير الفاكه بحلول جليوكوز تركيزه ٥٠٪ X
- ٦- استخدام محاليل سكرية عاليه التركيز في بياض تكمير الفاكه يؤدى الى كرمه الثمار
- ٧- تقوم الفاكه قبل تكميرها الى غاز ثنائي اكسيد الكبريت للمحافظه على اللون
- ٨- استخدام سكر الجليوكوز فقط في تكمير الفاكه يسهل قواما مطاطا
- ٩- استخدام سكر السكره فقط في تكمير الفاكه يسهل صلاحية القوام
- ١٠- يستخدم السكره والجليوكوز عند تكمير الفاكه بنسبه ٢ : ٨ وذلك لانه لا يسهل قواما لينا
- ١١- نسبة الرطوبه في الجببه القريه اقل من ٧٠٪
- ١٢- يصنع الجببه القريه من لبن نصف دسم X (تقليل الدسم)
- ١٣- نسبة الدهن في لبن الرقة اقل من نسبة في اللبن الغزى
- ١٤- يؤدى الجببه الحامضه فقط الى انتاج جبنا قريه خشنه الملمس مقلد القوام
- ١٥- يصعب حفظ الناتج من الزبد بالطريقه العلميه لارتفاع نسبة الرطوبه به
- ١٦- الجببه القريه الناتج عن التجميد الانزيمى فقط مقلد القوام X (مطاط)
- ١٧- يحتوي اللبن الرقة المختلف بالشواى بعد نزع القشره على دهنه من ٥-١٥٪
- ١٨- افضل طريقه لصناعه الجببه القريه هي الطريقه المعينه
- ١٩- يصفى عند تلوينه ويطبخ دجاج بياضه شراد ويطبخ البازا ثم عشرة شهور X (خمسه)
- ٢٠- يلاحظ انه دجاج البنيه يتاخر فى انتاجه في العام الثانى منه غير الفطير X (اقل)
- ٢١- يؤدى منيعه سلكه الدجاج الى ظهور ظاهره الافتراضى في الطيخ
- ٢٢- يقطع ريش الدجاج البياضه عند توقفه عن انتاج البنيه وليليه على ذلك العتس
- ٢٣- يفضل بنيه القمع لا تستخدم فرشته في مزارع الدجاج عن شاره المشبه
- ٢٤- يرتبط برنامج الامتاده في مزارع الدجاج ارتباطا وثيقا بنمو الدجاج
- ٢٥- تنوع مصادر مكنونات عليه الدواجن يؤدى الى ارتفاع قيمه غذائهم
- ٢٦- يعتبر سعره الخام من اهم المصادر البروتينيه في غلاته الدواجن X

الكيمياء

الفيزياء

البيولوجيا

أكمل العبارات التالية :

- ١- كلما قل التدرج على ساحة الايدرومتر كلما كانه أكثر دقة
- ٢- يستعمل الايدرومتر في المحطات لقياس تركيز المحاليل بتركيز بسيط
- ٣- يستخدم ايدرومتر البوصية في قياس درجة تركيز المحاليل الملحية مباشرة
- ٤- يستخدم ايدرومتر الباليغ في قياس درجة تركيز المحاليل القليلة مباشرة
- ٥- يستعمل ايدرومتر البركة أكثر منه الباليغ لانه يتسم بدقة قليلة
- ٦- تستخدم المحاليل الملحية في صناعة التخليل وفضة الفخريات
- ٧- كل ١٠٠ درجة بركة او باليغ تساوي ٥٥ درجة بوسية
- ٨- كل درجة من البوسية تساوي تقريباً ٤ درجات سالومترية
- ٩- تستخدم المحاليل السكرية في صناعة المياه الغازية والشرب الصالح
- ١٠- النظرية التي تقوم على اساس عمل الايدرومتر هي نظرية طفو الاجسام لارشيبي
- ١١- من الغالب التي تصلح للتكرار البلم القاطع الشبكي شارالوكي الصغير وتسمى بالمراميك
- ١٢- تحتوي الجبهة القرصية على اقل من ١٠٠ درجة
- ١٣- يستفاد من اللبنة المتخالف بعد نزع الدهن بصناعة جبهة القرصية
- ١٤- يصنع الجبهة القرصية في الرغيف بالتجفيف الحامض
- ١٥- ينتج التجفيف الانزيمي فقط جبناً قريشياً ذات قوام ملاحظ جميل للتجفيد
- ١٦- افضل طريقة لصناعة الجبهة القرصية هي التآكل على التجميع الاصطناعي الانزيمي
- ١٧- يبلغ عدد البصية الناتجة في سلالات الدجاج البيضاء سوريا ما يزيد عن ٢٢٠ بصية
- ١٨- يجب ان لا يقل وزن البصية في الدجاج البيضاء عن ٦٠ جم
- ١٩- يعتبر دجاج البوسية من السلالات المرتفعة في انتاج البصية
- ٢٠- يفضل اختيار قرص الدجاج ذات الامتصاصية العالية للرطوبة مثل قرص تبنة التوت
- ٢١- يفضل شراء الككتيك الباردة كزراعة انتاج البصية لتطعيم موصولة وفيه في العام الاول في عمر ٥ - ٦ شهور
- ٢٢- يمكن تمييز ذكور الككتيك الصغيرة عن الإناث في عمر ٦ شهور
- ٢٣- من اهم مصادر المواد البروتينية في علائق الدواجن مسودم اللحم او السلد او الدم المنبت
- ٢٤- من اهم مصادر الانواع المعدنية في علائق الدواجن مسودم عظم او الاصفاق او ملح الطعام
- ٢٥- لتجميع لحم علفية الدواجن يضاف كسب السم او الككتيك
- ٢٦- يضاف كسب الانزيم الى علفية الككتيك ويعتبر مصدر غني للمواد الكربوهيدراتية
- ٢٧- تواجد صناعة الدواجن يمكن ان تتعددها الى مصنعها المصنوع على مواد العلف
- ٢٨- تؤخذ ما قلل الماء في العلفية الى اقل انتاج البصية - تؤثر على صحة الطائر
- ٢٩- تبلغ نسبة البروتين في علائق الككتيك ٢٠%

بالتوازي مع هذه الفقرة
تعتبر الجبهة القرصية
من أهم قطع دجاج بيضاء
من البصية بخاصة ككتيك
التي تحتاج الى فترة
مماج البيضاء عن

في ذلك الوقت كانت الامم جميعها
تنتج البهارات الخرايغ انتاج البهارات
في ذلك الوقت

- ١- علل : اعادة التجارب في درجة عند سكب المحاليل في المختبر
 (هـ) مما لا يتكلمه فقا قيع هو ان فيه ترخو الاميد وقره وبالثلث تقفير القراءه الثانيه
 ٢- علل : وجود غطاء لاهواصه اذله وتجزيه المحاليل السكريه
 (هـ) لمنع ان تجز في المحاليل وبالثلث زياده تركيزها
 ٣- علل : اهميه وجود كرات سه الرصاص في احد الاتفاقيه بالاميد وقره
 (هـ) تكن يساعد على لفه الاميد وقره حقا وضع راسه باستقرار عند وضعه
 ٤- علل : معامله شمار الفلكه في بيليه تركيزها محاليل سكرية مختلفه
 (هـ) حتى لا تتغيره الشار للتعبد والقره او تتكلمه طبقه مما غير منفذه
 تنوعه فقا المحلول السكرى الى الاجزاء الداخليه للقره .
 ٥- علل : ينصح باستخدام محلول سكرى سب ٥ : ١ سكر و ٩ ماء عند سكر الفلكه
 (هـ) تتغيره الفلكه للعياف وعلامه القوام عند معاملتها بالسكر فقا او تكلمه ذات
 قوام مطاط اذا استعملت لعلو فقا فينصح باستخدام المحلول السكرى لاكتساب قواما لينا .
 ٦- علل : غلظ المحلول السكرى يرمي لاشاء سكر الفلكه
 (هـ) حتى لا يتغيره للقره او التعفه
 ٧- علل : عدم معامله القار بالكره لمده طويله عند سكر الفلكه
 (هـ) حتى لا تتغيره منطرا وخواصه الطبيعيه
 ٨- الشروط الواجب توافرها في القار المستعمله للسكر
 (هـ) ١- تكونه القار صلبه القوام غير لينه
 ٢- لم تبلغ القار السنه مره تمام النضج واحيانا تتصل القار العفنه
 ٣- تكونه القار متجانسا في الحجم منتظم الشكل
 ٤- تكونه القار صلبه خاليه من الاغصان الحشريه والفطريه
 ٩- المواصفات الواجب توافرها في الناتج الفراق للفلكه المسكره
 (هـ) ١- الاحتفاظ باللحم الطبيعي للفلكه
 ٢- توفر اللحم المنزله للفلكه الاصليه
 ٣- انه تكونه ذات قوام لده غير صلب او مطاط
 ٤- انه يكونه المحلول السكرى متجانسا وحرارة بانتظام في جميع اجزاء القره
 ١٠- اذكر لحم صناعه الجنيه القريش
 (هـ) ١- الجنيه الحامض ٢- الجنيه الانزيمى ٣- الطريقه المحسنه
 ١١- علل : عدم حفظ الزبد المصنوع بالطريقه القلاص مده طويله
 (هـ) لسووله تلوث اللبم او العفنه بالاجزاء الدقيقه * ارتفاع نسبة الماء في الزبد
 * تغيره الزبد للفساد لا مقداره على سبب عاليه من البروتينات
 * فقد كليه كبريه من دهه اللبم

... خالصة من ...
... توافرها في ...
... الطبيعة ...
... الخبز ...
... قوام ...
... السدى ...
... الجسيم ...

- ١- يجب ان تكونه عناصر الطيور خالصة من الاجسام الغريبة والضرر
- ٢- من مواد العلف المفيدة للطيور وتزيد من استهلاكها العنصرية الغنية بالبروتين
- ٣- تستعمل الرشاشات في مزارع الدجاج لرسم المحاصيل المظرة للوقاية من الامراض
- ٤- يجب ان تكونه عناصر المختارة من مواد خالصة لا تكون ملوثة بالسموم
- ٥- يصنع الجسيم القشري من لبهم المرقق - لبهم القشري - لبهم الفريز
- ٦- يحتوي الرنبة على منسوب مرتفع من الدهن تصل الى ١٨٪

٥- قائمة بين العنصرية الخافضة والعنصرية الانتاجية
العنصرية الخافضة: الجزء الذي يستهلكه الطائر كطعام وسنة من ٦٥ - ٩٠ من العنصرية المتكولة
العنصرية الانتاجية: يستعمل لبنه وانتاج البهيمة وانتاج اللحم وسنة من ١٠ - ٢٥ من العنصرية المتكولة
٦- اسس تركيب وتكوين العلائق

- ١- تنوع مصادر العنصرية
- ٢- مراعاة اسعار العلائق
- ٣- ملائمة العنصرية لمر الطائر وانتاجه
- ٤- نظافة مواد العلف
- ٥- ان تكون العنصرية مستساغة
- ٦- اعداد تجهيز العنصرية

٥- ظاهرة القلبي : هو تقييد الريس اشياء توقف الدجاج عن انتاج البهيمة
وهي فترة لاعادة بناء الجسم وتكوينه من جديد

٥- فترة الرقاد : هي فترة تتوقف الدجاج عن انتاج البهيمة وفيها تسهر الدجاج
بفرس الامور نحو انتاج الصغار فتتبع فيه وضع البهيمة

٦- علامات فصل دجاج الدجاج عن الاناث في مزارع انتاج البهيمة

١- لاسه البهيمة الموصلة يكون اسرع ف اذا مع البهيمة غير الموصلة
وبذلك يمكن حفظ البهيمة الناتجة لافولدها ممكنة لحيمة التسوية

٢- اماطة اغذية مع المواشي تعرف عليا واذكر الصقطة

٣- الذرة - القمح - الشعير - كسرا الذرة - الخالة (غذاء بالكره صيد راتين)

٤- كسب مخلفات من الزيت قطة سم الكاسه (المواد الدهنية)

٥- القول - الفسك - مسحوق اللحم - السمك - الدم المجفف ولبهم الفريز (المواد البروتينية)

٦- مسحوق القمام - الصدق - ملح الطعام (الاملاح المعدنية)

٧- العلف الاخضر - نباتات الالباب (الفيتامينات)

