

جامعة المنوفية  
كلية الزراعة  
امتحان الفصل الدراسي الثاني 2014/2015م  
قسم : انتاج الدواجن  
الفرقه : الرابعة شعبة انتاج الدواجن  
المادة : بحث ومناقشات في علوم الدواجن (د498)  
الزمن : ساعتين  
التاريخ: 9/6/2015م

اجب عن الاسئلة الآتية :-

السؤال الاول:-

من خلال دراستك لمقرر مادة بحث ومناقشات:-

- 1- تكلم عن أهمية البحث العلمي؟
- 2- وضح اهم الصفات التي يجب ان يتخلص بها الباحث العلمي؟
- 3- وضح كيفية كتابة البحث العلمي الخاص بتجربة علمية تم تنفيذها وما هي المكونات الرئيسية للبحث العلمي مع شرح اثنين من مكونات البحث العلمي بالتفصيل؟

السؤال الثاني :-

من خلال نتائج التجربة العملية او تجميع المادة العلمية الخاصة بيبحثك والتي قمت بإجراءها بمزارع الدواجن والاسماك بالكلية او مزارع القطاع الخاص تحت اشراف، اساذتك بالقسم تكلم

بالتفصيل عن الآتي:-

- 1- عنوان البحث
- 2- الهدف من البحث
- 3- خطة البحث والصفات المدرروسة
- 4- نتائج التي تحصلت عليها من البحث
- 5- اهم التوصيات او الماخص النهائى للبحث

مع اطيب الامنيات بالنجاح  
أ.د/ ديبا محمد سعد ديبا تصعيدي

<b>المستوى : الثالث</b> <b>المجال : إنتاج حيواني ودواجن</b> <b>الشهادة : إدارة أعمال مزرعية</b> <b>الزمن : ساعتان</b> <b>عدد صفحات الأسئلة : ١٢</b>	<b>الامتحان التحريري النهائي</b> <b>المادة : د ٤٤١ مراقبة جودة ومنتجات الدواجن</b> <b>المفصل الدراسي (الأول / الثاني)</b> <b>العام الجامعي (٢٠١٥/٢٠١٤)</b> <b>تاريخ الامتحان : ٢٠١٥ / ١٠ / ٢٠١٥</b>	 <b>قسم : إنتاج الدواجن</b>
---	---	---

### أجب عن جميع الأسئلة التالية

#### • السؤال الأول : (١٥ درجة)

- أ- وضح مميزات لحوم النعام الغذائية ، ثم اذكر اهم العوامل التي تراعى عند ذبح النعام للحصول على لحوم عالية الجودة (٥ درجات)
- ب- اذكر اقسام المذبح الآلى الفنية والعمليات التي تتم في كل قسم (٥ درجات)
- ج- اشرح باختصار العلاقة بين تكنولوجيا التحفيز الكهربائي في المذابح الآلية وبعض صفات اللحوم (٥ درجات)

#### • السؤال الثاني : (١٥ درجة)

- أ- اذكر فقط عمليات إعداد بدارى دجاج اللحم للتسويق - مع شرح إحداها باختصار (٥ درجات)
- ب- تشير عملية تبريد ذباحة الدواجن من عمليات التصنيع الهامة في المذابح الآلية ، ووضح ذلك ثم أشرح طرق التبريد (٥ درجات)
- ج- ما هو المقصود بـ نسبة التصافى في ذباحة الدواجن ، اذكر معدل الفد في ذباحة الدجاج بعد الذبائح (٥ درجات)

#### • السؤال الثالث : (١٥ درجة)

- أ- وضح ما هو المقصود بكل من :
- ١- جودة البيض
  - ٢- دليل شكل البيضة
- ب- ناقش باختصار فيما لا يزيد عن صفحة واحدة أهم العيوب الخارجية والداخلية الشائعة في البيض . (٤ درجات)
- ج- ناقش باختصار أثر التخزين على مواصفات جودة البيض (٤ درجات)
- د- وضح مزايا تصنيع منتجات البيض مع ذكر هذه المنتجات (٣ درجات)

#### • السؤال الرابع : (١٥ درجة)

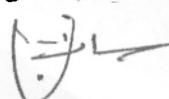
- أ- "من اهم طرق مراقبة جودة البيض الفحص الضوئي وذلك للتحكم في جودة المنتج ، وبين ذلك اما بطريقة فردية او بطريقة الفحص الإجمالي" - في ضوء تلك العبارة ووضح ما ياتى :
- ١- طريقة الفحص الضوئي للبيض بدوبا
  - ٢- احتياجات الفحص الضوئي للبيض في مجموعات ، ومواصفات فريق الفاحصين
- ب- اذكر فقط أهم العوامل الأساسية التي، يتم من خلالها الحكم على جودة البيض الخارجية ، جودة الصفار ، جودة البياض والجودة الداخلية الكلية للبيض . (٤ درجة)
- ج- ناقش باختصار كيفية تطبيق برنامج تحاليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة HACCP في صناعة إنتاج البيض (٥ درجات)

مع أطيب الأمانيات بالنجاح والتوفيق ، ،

لجنة وضع الأسئلة :

د. سامي عبد العزيز فراج

أ.د. / جودة محمد جبريل



<p>المستوى : الثالث المجال : إنتاج حيواني ودواجن الشعبة : إدارة أعمال مزرعية الزمن : ساعتان عدد صفحات الأسئلة: 1 صفحة</p>	<p>الامتحان التحريري النهائي المادة : د ٣١٣ تربية وتحسين الدواجن الفصل الدراسي (الأول / الثاني) العام الجامعي (٢٠١٤/٢٠١٥) تاريخ الامتحان : ٢٠١٥ / ٠٦ / ٠٧</p>	 <p>قسم : إنتاج الدواجن</p>
---	---	---

### أجب عن جميع الأسئلة التالية

#### • السؤال الأول : (١٥ درجة)

(٥ درجات)

٢- القرابة المباشرة Direct relationship

(٥ درجات)

ب- اشرح باختصار تأثير التربية الخارجية على أداء القطيع

(٥ درجات)

ج- إذا كانت قيمة ( $M_e = 12$ ) وكانت قيمة ( $F_e = 55$ )، احسب كل من :

٢- معدل التربية الداخلية ( $\Delta F$ ) في هذا الجيل .

١- العدد الحقيقي ( $N_e$ )

#### • السؤال الثاني : (١٥ درجة)

(٥ درجات)

أ- اذكر فقط نظريتان سائدتان لتفصير قوة الهجين ، ثم اشرح احداهما بالتفصيل .

ب- اذكر أهمية الخلط الدورى Rotational crossing ، ثم اشرح كيفية تطبيقه فى القطيع باستخدام ثلاثة سلالات هى (A, B, C) .

ج- إذا كان متوسط وزن الذكور عند الفقس فى السلالة (A) هو (٤٠ جم) وفي السلالة (B) هو (٣٨ جم) وكان المتوسط فى الهجين الناتج (٤٥ جم) ، احسب قوة الهجين .

#### • السؤال الثالث : (١٤ درجة)

(٤ درجات)

٣- الفارق الانتخابي

٤- طول فرة الجيل

(٥ درجات)

ب- نافش باختصار فيما لا يزيد عن صفحة واحدة العوامل التي تؤثر على كفاءة الانتخاب

(٥ درجات)

ج- اذكر نقط طرق الانتخاب المختلفة لصفة واحدة مع مناقشة أحدها بالتفصيل

#### • السؤال الرابع : (١٦ درجة)

أ- اذكر فقط طرق الانتخاب المختلفة لأكثر من صفة ، ثم وضح النقاط الواجب مراعاتها عند الانتخاب لأكثر من صفة (٤ درجات)

ب- "تعتبر طريقة دليل الانتخاب Selection Index من أكفاء طرق الانتخاب لأكثر من صفة" - في ضوء تلك العبارة ووضح كل من :

١- الأسباب التي تجعل دليل الانتخاب من أكفاء طرق الانتخاب .

٢- خطوات عمل الدليل الانتخابي .

٣- أنواع الأدلة الانتخابية المختلفة .

(٤ درجات)

ج- فسر علمياً الحالات التالية .

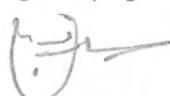
١- في أحد تجارب الانتخاب وجد أن قيمة التحسين الوراثي ( $\Delta G$ ) مساوية للصفر .

٢- بعد إجراء تجربة انتخاب لتحسين إنتاج البيض فى أحد القطعان وجد أنه تم تحسين إنتاج البيض فعلياً بمقدار ٣ بيضات ، بينما انخفض متوسط وزن الجسم بمقدار ٨٠ جم .

مع أطيب الأمنيات بالنجاح والتوفيق ، ، ،

لجنة وضع الأسئلة :

د. سامي عبد الحفيظ فراج



أ.د. جوده محمد جبريل



<p><b>الفرقة : الثالثة</b></p> <p><b>الشعبية : إنتاج الدواجن</b></p> <p><b>الزمن : ساعتان</b></p> <p><b>عدد صفحات الأسئلة : ٣</b></p> <p><b>الورقة الأولى</b></p>	<p><b>الامتحان التحريري النهائي</b></p> <p><b>المادة: عشائر الدواجن د ٣١٣</b></p> <p><b>الفصل الدراسي ( الثاني )</b></p> <p><b>العام الجامعي ( ٢٠١٤ - ٢٠١٥ )</b></p> <p><b>ناريم الامتحان: ٢٠١٥/٦/٧</b></p>	 <p><b>قسم إنتاج الدواجن</b></p>
---	---	---

### **السؤال الأول ( ١٥ درجة )**

فرق بين كل ما يأتي موضحاً أهميتها في عشائر الدواجن

١ - متوسط اثر الجين ومتوسط اثر استبدال الجين

**Average effect of a gene and Average effect of a gene substitution**

٢ - القيمة التربوية والقيمة الوراثية

**Breeding value and Genotype value**

٣ - الطفرة والصدفة وتأثيرهما على التكرار الجيني

**Mutation and Random drift**

### **السؤال الثاني ( ١٥ درجة )**

أ - وضح كيف يمكن حساب التكرار الجيني في حالة كل من تعدد الاليات والجينات المرتبطة بالجنس.

ب - وضح بالمعادلات كيف يمكن حساب كل من التغير في التكرار الجيني نتيجة

**الانتخاب ومتوسط العشيرة Population mean**

### **لجنة وضع الأسئلة**

أ.د / احمد عبد الوهاب عنب

أ.د / محمد السيد سلطان

**الفرقة : الثالثة**

**الشعبية : إنتاج الدواجن**

**الزمن : ساعتان**

**عدد صفحات الأسئلة : ٣**

**الورقة الثانية**

**الامتحان التحريري النهائي**

**المادة: عشائر الدواجن د ٣١٢**

**الفصل الدراسي ( الثاني )**

**العام الجامعي ( ٢٠١٤ - ٢٠١٥ )**

**نطريقة الامتحان : ٣٠١٥/٦/٧**

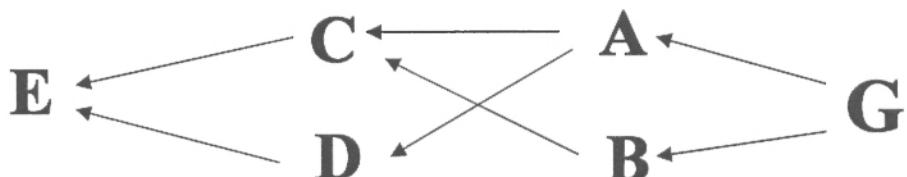


**قسم إنتاج  
الدواجن**

**أجب عن جميع الأسئلة التالية :**

**السؤال الثالث ( ١٥ درجة )**

من الرسم التالي



احسب معامل القرابة بين الفردين C ، G (RGC)

**السؤال الرابع ( ١٥ درجة )**

وضح :-

- ١ - أسباب حدوث ظاهرة قوة الهرجين
- ٢ - تأثير درجة السيادة والتربية الداخلية على متوسط العشيرة
- ٣ - سبب نقص معامل القرابة بين الأفراد كلما زاد معامل التربية الداخلية لهذه الأفراد
- ٤ - طريقة واحدة لاستبطاط الهرجن التجارية لإنتاج اللحم والبيض
- ٥ - سبب التأثير التراكمي للتربية الداخلية على متوسط العشيرة في كل الصفات الاقتصادية الهامة

### **لجنة وضع الأسئلة**

أ.د / احمد عبد الوهاب عب

أ.د / محمد السيد سلطان



قسم إنتاج الدواجن

المستوى: الثاني  
المجال : الإنتاج الحيواني والداجني  
الشعبة : إدارة الأعمال الزراعية  
الزمن : ساعتان  
عدد صفحات الأسئلة: ١

الامتحان التحريري النهائي  
المادة : تصنيع وحفظ علائق الدواجن  
الفصل الدراسي الثاني  
للعام الجامعي (٢٠١٤ / ٢٠١٥)  
تاريخ الامتحان : السبت ٦ / ٦ / ٢٠١٥

أجب عن جميع الأسئلة التالية :

### السؤال الأول: (٢٠ درجة)

(أ) (١٠ درجات) - عرف فقط ما يلى:

- ٣- ميزان الطاقة.
- ٢- السيلاج
- ٥- الدهنية الغذائية.

- ١- الكفاءة التحويلية للغذاء.
- ٤- حيز الجسم التمثيلي.

(ب) (١٠ درجات) - احسب الاحتياجات اليومية من الطاقة اللازمة لسد الاحتياجات الكلية من البروتين الخام لدجاجة بياضة وزنها ١٧٠٠ جم، تنمو يومياً بمعدل ٨ جم، تنتج يومياً بيضة وزنها ٥٥ جم، يُعَدُّ على عليقه تحتوى على ١٨٪ بروتين خام.

### السؤال الثاني: (٢٠ درجة)

(أ) (١٠ درجات) - ما المقصود بالدريس، وشرح الطريقة المفضلة لعمله، وما هي مميزاته - وكيفية الحكم على جودته؟

(ب) (١٠ درجات) احسب مقدار الطاقة اليومية اللازمة لسد الاحتياجات الكلية من الطاقة لكتكوت تسمى يزن ٩٥٠ جم مُربَّى على الأرض، يُعَدُّ على عليقه تحتوى على ٣٢٠٠ كالوري طاقة مماثلة / كجم عليقه.

### السؤال الثالث: (٢٠ درجة)

(أ) (٥ درجات) اذكر فقط خمسة من الاعتبارات التي تجعل احتياجات الدجاج من الطاقة اللازمة لحفظ الحياة والإنتاج تكون أعلى نسبياً عن مثيلتها في باقي حيوانات المزرعة؟

(ب) (٥ درجات) ماهي العوامل التي تجعل الطائر يميل دائماً للحفاظ على مستوى الكالسيوم بالدم ثابتاً عند مستوى ١٠ مجم / ١٠٠ سم<sup>٣</sup> دم؟

(ج) (١٠ درجات) إذا علمت أن التحليل الكيماوى ومعامل الهضم لدريس البرسيم كان على النحو التالي:

Nutrients	Chemical composition,(%)	Digestibility coefficient, (%)
البروتين الخام. Crude protein (CP).	13.11	75.00
الألياف الخام Crude Fiber (CF).	23.25	73.90
الدهن الخام Crude ether extract (CEE).	3.34	53.90
الكريوهيدرات Nitrogen free extract (NFE).	40.99	80.60

(٢) المواد المضومة الكلية (TDN). احسب كل من:

(١) النسبة الغذائية (NR).

(٣) معايير النشا الاسمي والحققي (SE).

\*\*\* مع أطيب الامنيات بانتوفيق \*\*\*

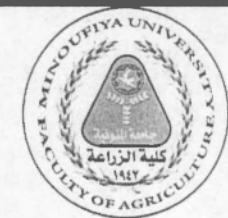
د. ايمان عاشور محمد حسين

لجنة وضع الأسئلة وتقدير الإجابات: أ.د. جمال عبد الستار زيناتي

د. ايمان عاشور محمد حسين

**المستوى : الرابع**  
**مجال : إدارة الأعمال الزراعية**  
**الزمن : ساعتان**  
**عدد صفحات الأسئلة: ١**

**الامتحان التحريري النهائي**  
المادة : أمراض الدواجن  
الفصل الدراسي ( الثاني )  
لعام الجامعي ( ٢٠١٤ / ٢٠١٥ )  
تاريخ الامتحان : السبت ٦/٦ / ٢٠١٥ م



**قسم إنتاج الدواجن**

**أجب عن جميع الأسئلة التالية :**

**السؤال الأول: ( ٢٠ درجة ):**

إذكر الموصفات الفنية لعنابر الدواجن المخصصة لتربيه قطعان التسمين تربية سليمة وتقيم من الأمراض.

**السؤال الثاني: ( ٢٠ درجة ):**

عرض عليك حالة دواجن تسمى من عنبر فيه زيادة في النافق وأعراض تنفسية شديدة:

أ- انحر ما هي الأسباب المحتملة.

ب- كيف تصل إلى التشخيص.

ج- لماذا تصبح صاحب المزرعة.

**السؤال الثالث: ( ٢٠ درجة ):**

ما هو تأثير كل من التالي على عنابر الدواجن:

أ- الحرارة.

ب- الأمونيا.

ت- الإضاءة.

## **لجنة وضع الأسئلة**

١- أ.د/ محمد محروس مجاهد.

٢- أ.د/ محمد السيد سلطان.

جامعة المنوفية  
كلية الزراعة  
قسم : انتاج الدواجن  
امتحان الفصل الدراسي الثاني 2014/2015  
الفرقة: الرابعة (لائحة جديدة)  
الشعبة: الصناعات الغذائية والالبان  
المادة : إنتاج أسمالك خاص  
الزمن : ساعتان  
التاريخ: ٦/٦/٢٠١٥م

اجب على جميع الأسئلة الآتية:-

السؤال الأول:- (15 درجة)

أ- تكلم عن الهرم الغذائي أو السلسلة الغذائية في الأسماك  
ب- وضح مع الرسم الفروق التشريحية بين الجهاز الهضمي في الأسماك الغضروفية  
والأسماك العظمية.

السؤال الثاني:- (15 درجة)

أ- وضح أهم العادات الغذائية واقسامها المختلفة في الأسماك مع ذكر امثلة؟  
ب- تحدث عن انماط المزارع السمكية على حسب كثافة الأسماك المرباة

السؤال الثالث:- (15 درجة)

أ- تقدم الاستزراع السمكي تقدماً كبيراً على مستوى العالم بعد الحرب العالمية الثانية ووضح ذلك مع ذكر اهم العوامل التي ساعدت على ذلك.  
ب- ذكر فقط اهم مصادر الثروة السمكية في جمهورية مصر العربية.

السؤال الرابع:- (15 درجة)

أ- من بين 25 الف نوع من الأسماك والالف المؤلفة من اللافقاريات لا ينجح في التربية أو الاستزراع السمكي سوى أعداد قليلة فقط على مستوى العالم ووضح ذلك  
؟ مع ذكر الصفات العامة لأسماك المزارع  
ب- تحدث عن الهجرة في الأسماك اهدافها ونتائجها والعوامل التي تؤثر عليها.  
مع اطيب الامنيات بالنجاح  
لجنة وضع الأسئلة : 1- أ.د. دياب الصعيدي 2- د. ابتهال حسين



الفرقة : الرابعة  
الشعبة : إنتاج الدواجن  
الزمن : ساعتان  
عدد صفحات الأسئلة: ١

الامتحان النهائي  
المادة : فسيولوجيا الأقلمة والغدد  
الصماء في الدواجن  
الفصل الدراسي (الأول / الثاني)  
لعام جامعي (٢٠١٤ / ٢٠١٥)  
تاريخ الامتحان : ٦ / ٦ / ٢٠١٥

قسم : إنتاج الدواجن

### أجب عن الأسئلة التالية:

#### السؤال الأول: (١٥ درجة):

- أ- نكلم عن أهم أنواع الهرمونات وطرق التعرف عليها.  
ب- اشرح بالرسم العلاقة بين الهيبيوثالامس والغدة النخامية ودور الهيبيوثالامس في التنظيم الحراري.

#### السؤال الثاني: (١٥ درجة):

- أ- وضح بالرسم التركيب الهستولوجي للغدة الدرقية واذكر أهم وظائفها.  
ب- وضح بالرسم عملية نمو وتطور البوصات.

#### السؤال الثالث: (١٥ درجة):

- أ- اشرح بالرسم العلاقة بين التركيب والوظيفة في عدة البنكرياس.  
ب- اذكر أهم وظائف عدة الأدرينال.

#### السؤال الرابع: (١٥ درجة):

- أ- وضح بالتفصيل وسائل التنظيم الفسيولوجي والسلوكي لحرارة جسم الطيور

### لجنة وضع الأسئلة:

أ.د/ عبد المنعم عبد الحليم الفقى

أ.د/ جودة محمد جبريل

<p>الفرقة : الرابعة</p> <p>المجال : إنتاج حيواني و دواجن</p> <p>الشعبه : إنتاج الدواجن</p> <p>الزمن : سامستان</p> <p>عدد صفحات الأسئلة: ١ صفحة</p>	<p>الامتحان التحريري النهائي</p> <p>المادة : د ٤١٤ إنتاج الرومي والسمان والنعام</p> <p>الفصل الدراسي : (الثاني)</p> <p>العام الجامعي (٢٠١٤ / ٢٠١٥)</p> <p>تاريخ الامتحان : ٣٠ / ٥ / ٢٠١٥</p>	 <p>قسم : إنتاج الدواجن</p>
--	--	--

### أجب عن جميع الأسئلة التالية

#### • السؤال الأول : (٢٠ درجة)

- أ- وضح أهم العوامل التي قد تمثل عائقاً امام تربية الرومي بصورة مكثفة في المنطقة العربية (٥ درجات)
- ب- اذكر فقط الانواع القياسية والانواع غير القياسية لطيور الرومي ، واكتب نبذة مختصرة عن أهم سلالات الرومي المحلية . (٥ درجات)
- ج- ناقش باختصار نظم إسكان وإيواء الرومي المختلفة (٥ درجات)
- د- وضح كيف يتم اختيار قطيع التربية في الرومي (٥ درجات)

#### • السؤال الثاني : (٢٥ درجة)

- أ- قارن في جدول بين كل من الرومي والسمان والنعام من حيث طريقة تفريخ البيض صناعياً (٦ درجات)
- ب- اكتب فيما لا يزيد عن خمسة أسطر عن كل مما يأتي :

  - ١- مقاومة ظاهرة الرقاد في الرومي
  - ٢- تمييز الجنس في السمان
  - ٣- تغذية طيور السمان

- ج- ناقش كيفية هشاشة طيور السمان موضحاً أهم المشاكل التي قد تواجه المربى في تلك الفترة (٥ درجات)
- د- ناقش الأهمية الاقتصادية لطيور السمان (٤ درجات)

#### • السؤال الثالث : (١٥ درجة)

- أ- وضح أهم الشروط الواجب مراعاتها عند شراء طيور النعام (٥ درجات)
- ب- اذكر فقط العوامل التي تؤثر على نسبة الفقس عند تفريخ بيض النعام صناعياً (٥ درجات)
- ج- ناقش كيفية رعاية كتاكيت النعام بعد الفقس (٥ درجات)

مع أطيب الأسليات بالنجاح والتوفيق ....

لجنة وضع الأسئلة :

د. سامي عبد الحى فراج

أ.د. محمد السبد سلطان




<p>الفرقة الرابعة</p> <p>شعبة إنتاج الدواجن</p> <p>الزمن: ساعتان</p> <p>تاريخ الامتحان: ٢٠١٥ / ٦ / ٢</p>	<p>الإمتحان التدربى</p> <p>المادة: إنتاج البيض</p> <p>الفصل الدراسي (الثاني)</p> <p>للعام الجامعى</p> <p>(٢٠١٤ / ٢٠١٥)</p>	 <p>قسم : إنتاج الدواجن</p>
--	--	--

### السؤال الأول (١٥ درجة)

للسلالات المحلية دوراً هاماً في تنمية القطاع الريفي المصري في ضوء ذلك ناقش ما يلى بایجاز:

- (أ) مميزات الدجاج المحلى.
- (ب) أهم أنواع الدجاج المحلي انتقى والمستربط مع ذكر تفصيلاً لإثنين منهما تم إستنبطهما في مزرعة الدواجن بالكلية.
- (ج) المرأحن التي من بها عملية إستنباط السلالات المحلية.

### السؤال الثاني (١٥ درجة) أجب عما يلى:-

(أ) كيفية تكوين قطيع الإستبدال لإنتاج البيض والبرنامج الزمني للتربية المتكاملة في عناصر الدجاج البياض.

(ب) وضع أسباب انخفاض إنتاج البيض فجائيًا وكيفية علاجه.

### السؤال الثالث (١٥ درجة)

ناقش ب اختصار حذف مما يأتي

أ - ثلاثة طرق لتسجيل البيض

ب - ثلاثة من العوامل التي تؤثر على إنتاج البيض

ج - ثلاثة من الصفات المرتبطة بإنتاج البيض

### السؤال الرابع (١٥ درجة)

"تعتبر عملية رعاية قطيع البيض الجيدة من العمليات الهامة لزيادة إنتاج البيض"

إشرح هذه العبارة موضحاً طرق رعاية قطيع البيض.

مع تمنياتي بال توفيق،،،،

د/ إيمان عاشور محمد حسين

٢٠١٥/٦/٢

أ.د/ أحمد عبد الوهاب، عنـ

جـ

الفرقة : الاولى  
الشعبة : ادارة اعمال مزرعية  
الزمن : ساعتان  
عدد صفحات الأسئلة: ١

الامتحان التحريري النهائي  
المادة : أساس الإنتاج الحيواني  
والدواجن  
الفصل الدراسي (الثاني)  
للعام الجامعي (٢٠١٤/٢٠١٥)  
تاريخ الامتحان : ٢٠١٥ / ٥ / ٣١

كلية التربية  
قسم إنتاج الدواجن  
كلية الزراعة

### جد عن جمِع الأسئلة التالية :

#### **السؤال الأول**

- أ. اشرح الوسائل الواجب اتباعها لرفع مستوى الكفاءة الانتاجية لحيوانات المزرعة المصرية .
- ب. اذكر الفرق بين كل من : ١ - البلوغ الجنسي والنضج الجنسي ، ٢ - دورة التبوق و فترة (مدة) التبوق في حيوانات المزرعة .
- ج. قارن بين جاموسة مصرية و يقراة فريزيان من حيث اهم الصفات الانتاجية.

#### **السؤال الثاني**

- أ. اذكر اسماء مواد العلف الشائعة الاستعمال في مصر و اشرح افضل طريقة لاستخدام البرسيم المصري .
- ب. ما هي الطرق التي يمكن اتباعها للتتأكد من حدوث الاخصاب والحمل في حيوانات المزرعة .
- ج. ما هي المهام التي يؤديها ماء الشرب لحيوانات المزرعة بصفة عامة وما هي احتياجاتها اليومية من الماء.

#### **السؤال الثالث**

- أ. اشرح تفصيليا عملية تكوين البيضة في الجهاز التناسلي الانثوي مع الرسم .
- ب. من واقع معرفتك بالانتاج العالمي للحوم وبيض الدواجن ومساهمة القارة الافريقية والانتاج المصري ، ووضح مدى امكانية التوسيع في المشروعات الداجنية في مصر .

#### **السؤال الرابع**

- أ. تكلم عن خمسة من العوامل المؤثرة على نسبة الاخصاب في الدجاج .
- ب. اشرح تفصيليا العوامل المؤثرة على نسبة التفريخ في الدجاج .

### **لجنة وضع الأسئلة**

أ.د/ محمد السيد سلطان

أ.د/ عبد الحليم قديل



قسم : إنتاج الدواجن

**الفرقه : الثالثه**  
**المجال : الانتاج الديوانى**  
**والداجنى**  
**الزمن : ساعдан**  
**عدد صفحات الأسئلة: ١**

**الامتحان النهائي**  
**المادة : أساس تغذية الدواجن**  
**الفصل الدراسي (الأول / الثاني)**  
**للعام الجامعي (٢٠١٤ / ٢٠١٥)**  
**تاریخ الامتحان : الأحد ٣١ / ٥ / ٢٠١٥**

أجب عن الأسئلة الآتية. موضحاً إجابتك بالمعادلات والرموز البائية.

السنة ١١، الآراء : (٥١-٦٢) في عمليات التمثيل الغذائي في الدواجن- نافش بـأيـجاز:

## Glutamine - Proline- Serine

- ١- التخلص الحيوي للأحماض الأمينية.
  - ٢- الإنزيمات النوعية المتخصصة في هضم المادة الكربوهيدراتية في الدوادجن - موضوعاً مكان الإفراز والعمل وما هو تأثير نقص الأحماض الدهنية بالجسم.
  - ٣- ما هو تأثير عدم توازن الأحماض الأمينية وكيف يمكن التغلب على نقصها.

السؤال الثاني: (١٥ درجة).

- ١- عرف النسبة التنفسية Q.R.- وما أهميتها- وفي أي الحالات تقل أو تزيد عن الوحدة.  
 ٢- حامض دهني غير مشبع يحتوى على ٢٠ ذرة كربون- ووضح أهم مراحل الأكسدة التي يمر بها- وعدد جزيئات الطاقة الناتجة عن أكسسته.

Hyperglycemia- Glycolysis- Denaturation

### ٣- ما المقصود بكل من:

**السؤال الثالث:** (١٥ درجة).

- ١- فيما يلى نتائج موازین النيتروجين و الـ $\text{K}\text{C}\text{O}_3$  والطاقة: + ٣ جم نيتروجين، + ٨٠ جم كربون ، الطاقة  
٣٢٠٠ كيلو كالوري – احسب:

(أ) مقدار ما يمكن بناؤه من بروتين أو دهن. (ب) كمية الطاقة المحتجزة داخل الجسم. (ج) الطاقة الفعلية.

٢- يتم هدم الأحماض الأمينية حيويا في الدواجن إلى سلسلة كربونية ومجموعة أمونيا – وضح كيف يمكن التخلص من مجموعة الأمونيا – مع بيان دور حامض الأسبارتيك في ذلك.

٣- علل: (أ) انخفاض نسبة الألياف في علائق الدواجن.  
 (ب) لا يهضم جدار المعدة باعتباره مادة بروتينية  
 (ج) لا يعترد الامتصاص عمليه أليه.

السؤال الرابع: (١٥ درجة).

- ١- يعتمد الهضم على عصارات مختلفة. اذكر هذه العصارات موضحاً تأثير إنزيم ال Lipase على المادة الدهنية.
  - ٢- عرف الاحماض الدهنية الضرورية مع ذكر أمثلة - وما هي الأهمية الغذائية للكوليبين.
  - ٣- ناقش بياجاز - العناصر المعدنية، وظائفها العامة وأهم أمراض سوء التغذية الناتجة عن نقصها.

\* \* مع أرق نتائنا للجميع بالتفوق \*

لجهة وضع الأسئلة:

د/ عاطف محمد حسن، أبو عاشر، أ.د./ حمال عبد الستار زناتي د/ منال كمال أبو النجا

ابن محمد حسن ابو حسسور ۱۰۰ جمال عبد اللہ علی رحیمی

**الفرقة : الثالثة**

**المجال : مجال إنتاج حيوانى دواجن**  
**الزمن : ساعتان**  
**عدد صفحات الأسئلة: ١**

**الامتحان النهائي**

**المادة : فسيولوجيا الدواجن**

**الفصل الدراسي (الأول / الثاني)**

**للعام الجامعي (٢٠١٤ / ٢٠١٥)**

**تاريخ الامتحان : ٢٧ / ٥ / ٢٠١٥**



**قسم : إنتاج الدواجن**

**أجب عن الأسئلة التالية:**

**السؤال الأول: (١٥ درجة):**

- أ- ارسم الجهاز الهضمي، للدجاج - واذكر أهم الفروق بينه وبين مثيله في الثدييات.  
ب- اذكر أهمية كل من المعدة الغدية والقانصه.

**السؤال الثاني: (١٥ درجة):**

- أ- اشرح بالرسم ميكانيكية التنفس - ثم اذكر أهمية الجهاز التنفسى فى تنظيم درجة حرارة الجسم.  
ب- تكلم باختصار عن مكونات العظم في الدجاج.

**السؤال الثالث: (١٥ درجة):**

- أ- ارسم وحدة النفرون - واذكر الفروق الأساسية بين جهازى الإخراج فى كل من الطيور والثدييات.  
ب- تكلم عن وظائف الكلية الثانية.

**السؤال الرابع: (١٥ درجة):**

- أ- ارسم الجهاز التناسلى الأنثوى فى الدجاج - واسرح أهم الفروق بينه وبين مثيله في الثدييات.  
ب- اذكر أهم أنواع العضلات الموجودة في جسم الطائر.

**لجنة وضع الأسئلة:**

**أ.د/ عبد المنعم عبد الحليم الفقى**

**أ.د/ جودة محمد جبريل**

<p>المستوى: الثاني</p> <p>المجال : ادارة الاعمال المزرعية (انتاج الحيوانى والدواجن)</p> <p>الشعبية : ادارة الاعمال المزرعية</p> <p>الزمن : ساعتان</p> <p>عدد صفحات الأسئلة: واحدة</p>	<p>الامتحان التحريري النهائي</p> <p>المادة : المذاق السمكية (د213)</p> <p>الفصل الدراسي (الثاني)</p> <p>لعام الجامعي (2014، 2015)</p> <p>تاريخ الامتحان : ٦/٦/٢٠١٥ م</p>	 <p>قسم: أنتاج الدواجن</p>
---	--	---

#### أجب عن جميع الأسئلة التالية:

##### **السؤال الأول (15 درجة)**

أ-وضح بالرسم الفرق بين الجهاز الهضمي في الأسماك الغضروفية والأسماك العظمية؟ (8 درجة)

ب- علل او اذكر السبب: (7 درجة)

1. وجود بعض اسماك البورى طافية ومنجرة البطن فى بحيرة قارون فى موسم التناول

2. الأسماك هى الأكثر انتشاراً والأكثر عدداً مقارنة بالكائنات الأخرى على سطح الكرة الأرضية.

##### **السؤال الثاني (15 درجة)**

أ- تكلم عن السلسلة الغذائية او الهرم الغذائي في الأسماك مع الرسم؟ (8 درجة)

ب- بذر الخصوبية في الأسماك وما الفرق بين الخصوبية الكلية والنسبية؟ (7 درجة)

##### **السؤال الثالث (15 درجة)**

أ- تقدم الاستزراع السمكي نقدماً ملحوظاً على مستوى العالم بعد الحرب العالمية الثانية ووضح أهم العوامل التي ساعدت على هذا التقدم؟ (8 درجة)

ب- اذكر اقسام الاستزراع السمكي على حسب نوعية المياه وكذلك على حسب الكثافة العددية للأسماك؟ (7 درجة)

##### **السؤال الرابع (15 درجة)**

أ- اذكر اهم الصفات والقواعد الاساسية في الاستزراع السمكي ثم تكلم بالتفصيل عن الصفات الكمية والنوعية لمياه الاستزراع السمكي؟ (8 درجة)

ب- د- أن الاختلاف بين في العادات الغذائية للأسماء يقابلها تطور في أعضاء الجسم المخصصة للتغذى لتلائم تلك الطبيعة ووضح ذلك بالتفصيل؟ (7 درجة)

#### **لجنة وضع الأسئلة**

**1- أ.د. دياب محمد سعد دياب الصعيدي**

**2- د. ابتهال حسين**

**مع اطيب الامنيات بالنجاح**

<b>الفرقة: الرابعة</b> <b>الشعبية: إنتاج الدواجن</b> <b>الزمن: ساعتان</b> <b>عدد صفحات الأسئلة: ١</b>	<b>الامتحان التحريري النهائي</b> <b>المادة: د ٤٠٢ تغذية الدواجن التطبيقية</b> <b>الفصل الدراسي الثاني</b> <b>لعام الجامعي (٢٠١٤ / ٢٠١٥)</b> <b>تاريخ الامتحان: السبت ٢٣ / ٥ / ٢٠١٥ م</b>	 <b>قسم إنتاج الدواجن</b>
--	--	---

**أجب عن الأسئلة الآتية:**

### **السؤال الأول: (١٥ درجة)**

- (١) درجات) - في حالة توفر برامج الحاسوب الآلي الخاصة بتركيب علائق أشواجن. ما هي البيانات التي يجب تغذية الحاسوب الآلي بها للحصول على تركيبة العلقة المطلوب تكوينها؟  
 (٢) درجات) - أكمل الجدول التالي:

حدود استخدامها في علائق الدواجن	مادة العلف	م	حدود استخدامها في علائق الدواجن	مادة العلف	م
% من ..... -	مصادر المعادن	٥	% من ..... -	الثرة الصفراء	١
% من ..... -	ملح الطعام	٦	% من ..... -	الاكساب البانية	٢
% من ..... -	البريمكون	٧	% من ..... -	البروتينات الحيوانية	٣
				الزيوت والدهون	٤

### **السؤال الثاني: (١٥ درجة)**

- (١) درجات) للماء العديد من الوظائف الحيوية الهامة في جسم الأرنب. اذكر حمس فقط منها؟  
 (٢) درجات) ناقش أهمية تنوع مصادر البروتينات في علائق كتاكيت التسمين؟  
 (٣) درجات) اذكر ستة فقط من العوامل التي تؤثر في معدل استهلاك الغذاء؟

### **السؤال الثالث: (١٥ درجة)**

- (٤) درجات) اذكر فقط أهم خمسة من الاعتبارات الواجب مراعاتها في تغذية النعام؟  
 (٥) درجات) اذكر سنة فقط من مميزات إضافة الدهون إلى علائق الدواجن؟  
 (٦) درجات) ) اذكر سنة فقط من مميزات إضافة الدهون إلى علائق الدواجن؟  
 (٧) درجات) - وضح في جدول الاحتياجات الغذائية الازمة للأرانب خلال موسم الولادات، وخلال موسم الصيف (الاحتياجات الحافظة) من كل من: البروتين الخام والألياف الخام والطاقة المهمضوية؟

### **السؤال الرابع:**

- (٨) درجات) اذكر فقط أهم أربعة من النقاط الواجب مراعاتها عند تغذية الطيور المائية؟  
 (٩) درجات) بـ- ماذا تعرف عن لين الحمام؟ وما هي بدانل لين الحمام، ومتى تستخدم؟  
 (١٠) درجات) كون (٠٠٠١٠٠) من مخلوط العلف البادي يعنى باحتياجات قطيع كتاكيت التسمين من البروتين والطاقة الغذائية الممثلة مسنددما جميع مواد العلف الموضحة بالجدول التالي كل على حدة:

مادة العلف	التحليل الكيميائي
بروتين خام (%)	٨,٥
طاقة ممثلة (كيلو كالوري/ كجم عليقة)	٣٣٥٠

\*\*\* مع أطيب الامنيات بالتفوق \*\*\*

أ.د. سيد عبد الفتاح عبد الرحمن

لجنة وضع الأسئلة:

أ.د. جمال عبد السلام زغلالي



قسم : إنتاج الدواجن

الفرقة : الرابعة  
المجال : الإنتاج الحيواني والداجن  
الشعبة : إنتاج الدواجن  
الزمن : ساعتان  
عدد صفحات الأسئلة: ١

الامتحان التحريري النهائي  
المادة : تصنيع وحفظ علاق الدواجن.  
الفصل الدراسي الأول  
لعام الجامعي (٢٠١٤ / ٢٠١٥)  
تاريخ الامتحان : الخميس ١٥/١٢٠١٥

### أجب عن جميع الأسئلة التالية :

#### **السؤال الأول: (٢٠ درجة)**

أ- عرف ما يلي: (١٠ درجات).

- (١) الأعلاف الأساسية.  
(٢) مكملات الأعلاف.  
(٣) مواد العلف المائية.  
(٤) السيلاج.  
(٥) ميزان الطاقة.

ب- ناقش التغيرات الكيميائية التي تحدث على الكربوهيدرات أثناء عمل السيلاج؟ (٥ درجات).

ج- ارسم منحنى يوضح التغير في معدل إنتاج البيض، وزن البيضة، وزن الجسم أثناء فترة إنتاج البيض بزيادة عمر الدجاجة. (٥ درجات)

#### **السؤال الثاني: (٢٠ درجة)**

أ- ارسم رسمًا تخطيطياً يوضح صور الطاقة المختلفة في الدواجن. (١٠ درجات)

ب- (١٠ درجة) احسب كمية الطاقة اليومية اللازمة لسد الاحتياجات الكلية من الطاقة الكلية لكتلتين نسميين يزن each ١٧٠٠ جم مربى على الأرض ويعدى على طبقه تحتوى على ٣٢٠٠ كالوري طاقة مئنة/ كجم طاقة.

#### **السؤال الثالث: (٢٠ درجة)**

أ- (٨ درجات) ناقش الطرق المختلفة التي يمكن استخدامها للتعبير عن النمو في الدواجن؟

ب- (١٢ درجة) احسب كمية الطاقة اليومية اللازمة لسد الاحتياجات الكلية من البروتين الخام لدجاجة (تزن ١٨٠٠ جم) إذا كانت وتعطى بيضة وزنها ٥٩ جم. وتتمو بمعدل ٤ جم/ يوم إذا علمت أن محتوى الطاقة الماء، تخدمة في التغذية من البروتين الخام هو ١٧٪.

\*\*\* مع أطيب الأمانيات بالتفصيق \*\*\*

لجنة وضع الأسئلة:

أ.د. سيد عبد الفتاح عبد الرحمن

أ.د. جمال عبد الستار زناتي

الفرقة : الثالثة دواجن الشعبة : دواجن الزمن : ساعتان عدد صفحات الأسئلة : ٣	<b>الامتحان التحريري النهائي</b> <b>المادة أصناف وتحليل تجارب (٣١١٥) مجال أ.ج.د (دواجن)</b> <b>الفصل الدراسي (الأول)</b> <b>للعام الجامعي (٢٠١٤/٢٠١٥) تاريخ الامتحان : ٢٢ / ١ / ٢٠١٥</b>	<b>كلية الزراعة</b> <b>قسم إنتاج الدواجن</b>
---	---	---

### الورقة الأولى

#### **السؤال الأول (١٥ درجة)**

فرق بين كلا مما ياتى موضحاً أهميتها في تصميم وتحليل تجارب الدواجن

- ١- الانحراف القياسي والخطأ القياسي
- ٢- معامل التصحيح ومعامل الاختلاف
- ٣- الخطأ من النوع الأول والخطأ من النوع الثاني
- ٤- التوزيع الطبيعي وتوزيع ذات الحدين
- ٥- اختبر أقل فرق معنوي (LSD) واختبار دنكان Duncan

#### **السؤال الثاني (١٥ درجة)**

أجريت تجربة لدراسة صفة إنتاج البيض لخمسة سلالات من الدواجن تم تربية كل منها في ثلاثة مناطق مختلفة ثم أجرى تحليل التباين بعد جمع البيانات لعدد ٧٥ دجاجة من كل سلالة بمعدل ٢٥ دجاجة لكل منطقة من المناطق

- ١- ترسم جدول تحليل التباين المناسب تم الذكر نوع التصميم والمودع الرياضي والنظرية الفرضية مع توضيح الافتراضات الخاصة بتحليل التباين
- ٢- ووضح كيفية اختبار معنوية الفروق بين السلالات والمناطق والتدخل بينهما ثم اشرح معنى التداخل
- ٣- ووضح طرق اختبار جميع الفروق بين ازواج المتوسطات مع ذكر طرق تحويل البيانات data transformation

### **ملحوظة : بقية الأسئلة بالورقة الثانية**

#### **لجنة وضع الأسئلة**

أ.د/ احمد عبد الوهاب عنب

أ.د/ محمد السيد سلطان

الفرقه : الثالثه دواجن التشعبه : دواجن الزمن : ساعتان عدد صفحات الأسئله : ٣	<b>الامتحان التحريري النهائي</b> <b>المادة تصميم وتحليل تجارت ( ٣١١ ) مجال أح. د (دواجن)</b> <b>الفصل الدراسي ( الاول )</b> <b>للعام الجامعي ( ٢٠١٤ / ٢٠١٥ ) تاريخ الامتحان : ٢٢ / ١ / ٢٠١٥</b>	<b>كلية الزراعة</b> <b>قسم إنتاج الدواجن</b>
--	--	---

الورقة الثانية

**السؤال الثالث ( ٢٠ درجة )**

في تجربة عاملية ( ٣ × ٣ ) خاصة بصفة عدد البيض المنتج خلال ٩٠ يوم الاولى من الإنتاج كانت البيانات كالتالى :

مسلسلات A	وستة ويات B	الشاهدات					Yij.
		Observations(yijK)					
a 1	b 1	56	45	43	46		190
	b 2	60	50	45	48		203
	b 3	66	57	50	50		223
a 2	b 1	65	61	60	63		249
	b 2	60	58	56	60		234
	b 3	53	53	48	55		209
a 3	b 1	60	61	50	53		224
	b 2	62	68	67	60		257
	b 3	73	77	77	65		292
TOTAL							2081

- اجب عن التالي :

١- ( ١٥ درجه )

بافتراض ان كلا من العاملين (A) ، (B) وصفى

أ- احسب مجموع المربعات التي تعود إلى كلا من العاملين (A) ، (B)

ب- احسب مجموع مربعات المقارنات الممكنة التي تعود إلى العامل (A)

٢- ( ١٥ درجه )

بافتراض ان العامل (A) عامل كمي والعامل (B) عامل وصفى اختبر معنوية العلاقات الخطية والغير خطية للتداخل بين كلا العاملين (AB) وفسر النتائج المترافق عليها

لjenة وضع الأسئلة

أ.د/ احمد عبد الوهاب حنب

حنب

أ.د/ محمد سلطان

سلطان

**امتحان النظري النهائي**  
**المادة: إنتاج لحوم الدواجن**  
**الفصل الدراسي الأول للعام الجامعي**  
**٢٠١٤ - ٢٠١٥**

## اجب عن جميع الاسئلة الآتية:

**السؤال الأول: (١٥ درجة)**

شرح تأثير كل من العوامل الآتية على إنتاج لحوم بدارى الدجاج:  
موقع المشروع - التغذية - التسويق

**السؤال الثاني: (١٥ درجة)**

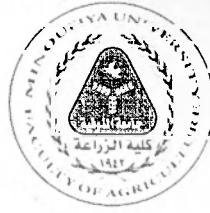
**آخر نوعين من الدواجن المنتجة لـ تـنـحـم - عـدـا الدـجـاج - مـيـنـا ما يـوـاجـهـهـما مـنـ مشـكـلـاتـ وـمـقـرـحاـ الـحـلـولـ الـمـنـاهـيـةـ**

**السؤال الثالث: (١٥ درجة)**

هناك مقاييس لتقدير جودة الأداء بمزارع إنتاج لحوم الدواجن. وضح أهميتها وكيفية إجرائها؟

**السؤال الرابع: (١٥ درجة)**

الامان الحيوى ضرورة لـ زاده انتاج لحوم الدواجن. وضح المقصود منه وماهى قواعده؟



المستوى : الثاني  
ادارة اعمال زراعية  
الشعبة: إنتاج الدواجن  
الزمن : ساعتان  
عدد صفحات الأسئلة: ١

الامتحان التحريري النهائي  
المادة: فسيولوجيا الدواجن  
الفصل الدراسي (الأول)  
للعام الجامعي (٢٠١٤ / ٢٠١٥)  
تاريخ الامتحان : ١٧ / ١١ / ٢٠١٥

قسم : إنتاج الدواجن

أجب عن الأسئلة الآتية:

**السؤال الأول: (١٥ درجة)**

- أ- ارسم الجهاز الهضمي في الدجاج واذكر الفروق بينه وبين منيله من الندبيات.  
ب- تكلم عن الهضم في المعدة الغذية والأمعاء.

**السؤال الثاني: (١٥ درجة)**

اشرح مستعينا بالرسم ميكانيكية التنفس في الدجاج ودور الاكياس الهوائية فيها – واذكر الفروق التشريحية بين جهازى التنفس في كل من الطيور والندبيات.

**السؤال الثالث: (١٥ درجة)**

- أ- ارسم الدورة الدموية في الدجاج وشرح العوامل المؤثرة على عدد كرات الدم الحمراء.  
ب- ارسم وحدة النفرون وشرح مراحل تكوين البول واذكر الوظائف الثانوية للكلية.

**السؤال الرابع: (١٥ درجة)**

- أ- اشرح عامل الزمن في تكوين البيضة.  
ب- اذكر مراحل تكوين الديوانات المنوية في ذكر الدجاج.

**لجنة وضع الأسئلة**

١- أ.د/ عبد المنعم عبد الحليم الفقى

٢- أ.د/ جودة محمد جبريل



قسم : أنتاج الدواجن

الامتحان التحريري النهائي  
المادة : المزارع السمكيه (٣١٣ د)  
الفصل الدراسي (الأول)  
للعام الجامعي (٢٠١٤ / ٢٠١٥)  
تاريخ الامتحان : ٢٠١٥ / ١ / ١٨

الفرقة : الثالثه  
المجال : الانتاج الحيواني والدواجن  
الشعبة : إنتاج دواجن  
الزمن : ساعتان  
عدد صفحات الاستلهه: وحدة

### أجب عن جميع الأسئلة التالية :

#### **السؤال الأول (١٥ درجة)**

- أ- وضح بالرسم الفرق بين الجهاز الهضمي في الأسماك النغرافية والأسماك العظمية؟ (٥ درجات)
- ب - نكلم عن السلسلة الغذائية او الهرم الغذائي في الأسماك مع الرسم؟ (٥ درجات)
- ج- ان الاختلاف بين في العادات الغذائية للأسماك يقابنه تطور في اعضاء الجسم المخصصة للتغذى لتلائم تلك الطبيعة ووضح ذلك بالتفصيل؟ (٥ درجات)

#### **السؤال الثاني (١٥ درجة)**

- أ- نكلم عن انشاء المزرعة السمكية والمقاييس التنسابية للاحواض المختلفة في المزرعة المتكاملة؟ (٧ درجات)
- ب- تكلم عن الهجرة في الأسماك، أسبابها والعوامل التي تؤثر عليها مع ذكر امثلة؟ (٨ درجات)

#### **السؤال الثالث (١٥ درجة)**

- أ- ماهي الصفات التي يمكن الأخذ بها في تصنيف الأسماك؟
- ب- تتبان الأسماك في طرق العناية بالبيض واليرقات ووضح ذلك بالامثلة؟ (٨ درجات)

#### **السؤال الرابع (١٥ درجة)**

- أ- تقدم الاستزراع السمكي تقدما كبيرا على مستوى العالم بعد الحرب العالمية الثانية ووضح ذلك مع ذكر اهم العوامل التي ساعدت على هذا التقدم؟ (٧ درجات)
- ب- من بين ٢٥ الف نوع من الأسماك والآلاف المؤلفة من اللافقاريات لاينجح في الاستزراع السمكي سوى أعداد قليلة فقط على مستوى العالم ووضح ذلك؟ (٨ درجات)

### **لجنة وضع الأسئلة**

١- أ. د . دباب محمد الصعيدي

٢- د. ابتهال حسين

مع اطيب الامنيات بالنجاح



قسم إنتاج الدواجن

الامتحان التحريري النهائي  
المادة : د ٤١١ تكنولوجيا إنتاج الدواجن  
الفصل الدراسي ( الأول )  
للعام الجامسي ( ٢٠١٤ - ٢٠١٥ )  
تاريخ الامتحان : ١٤ - ١ - ٢٠١٥

الفرقـة : الرابعة  
شـعبـة : إنتاج الدواجن  
الزـمـن : ساعـتان  
عـدـدـ مـوـهـاتـ الـأـسـتـاذـةـ : ١

أجب عن جميع الأسئلة التالية :

**السؤال الأول: ( ١٥ درجة )**

- أ- ما هو المقصود بالتببس الرمي في ذبائح الدواجن - وضح اسبابه وكيفية تلافي حدوثه. ( ٥ درجات )
- ب- اشرح أسباب حدوث الأضرار التالية في ذبائح الدواجن وكيفية تلافيها:  
١- حروق التجميد    ٢- اللحم القرنفي    ٣- كدمات الصدر  
( ٦ درجات )
- ج- اذكر أقسام المدبخ الآلي والعمليات التي تتم في كل قسم. ( ٤ درجات )

**السؤال الثاني: ( ١٥ درجة )**

- أ- ما هو المقصود بتجويف الذبايح - اشرح خطوات التجويف ؟. ( ٥ درجات )
- ب- ما هو المقصود بتكنولوجيا التحفيز الكهربائي - اشرح أهميته وكيفية تطبيقه في مجازر الدواجن. ( ٥ درجات )
- ج- اشرح أهميه فحص ذبائح الدواجن بعد الندب والتجويف ؟. ( ٥ درجات )

**السؤال الثالث: ( ١٠ درجة )**

- بين اهم العوامل المؤثرة على جودة البيضة - موضحاً اثرها على صفات الجودة الخارجية والداخلية ( يكتفى بعدد خمسة عوامل ). ( ١٠ درجات )

**السؤال الرابع: ( ٢٠ درجة )**

- أ- وضح اهم صفات جودة قشرة البيضة - وطرق قياسها - والعوامل المؤثرة عليها. ( ٧ درجات )
- ب- حدد دور المربي أو المنتج في الاصول على بعض ماندة عالي الجودة. ( ٧ درجات )
- ج- بين في نقاط محددة اهم الموصفات الفياسية المصيرية لصفات جودة بيض الماندة. ( ٦ درجات )

لجنة وضع الأسئلة

أ/د/ محمد السيد سلطان

١ - أ/د/ جودة محمد جبريل

**الفرقه:** المستوى الثاني ادارة  
الأعمال المزرعية  
**المجال:** الانتاج الحيواني والدواجن  
**عدد صفحات:**  
الاسئلة (١)

**الامتحان التحريري**  
**المادة :** رعاية الدواجن  
**الفصل الدراسي (الأول)**  
**للعام الجامعي**  
**(٢٠١٤ / ٢٠١٥)**



**قسم : إنتاج**  
**الدواجن**

**أجب عن الأسئلة الآتية:**

**السؤال الأول:- (١٥ درجة)**

ما هي الإستعدادات التي يجب أن يقوم بها المربى قبل وصول الكتاكيت؟

**السؤال الثاني:- (١٥ درجة)**

اشرح العمليات التالية من حيث أهميتها وطريقه اجرائها:

الفرز - جمع التافق - فضم المنقار.

**السؤال الثالث:- (١٥ درجة)**

أكتب ما تعرفه عن:-

تغذية دجاج البيض - أعشاش وضع البيض - المجاثم.

**السؤال الرابع:- (١٥ درجة)**

ناقش مشكلات رعاية الأرانب من حيث الأسباب والآثار وطرق العلاج.

مع تمنياتي بال توفيق،،،،

أ.د/ سيد عبد الفتاح عبد الرحمن

**أجب عن جميع الأسئلة التالية:-**

**السؤال الأول (٢٠ درجة)**

## أكمل كلا مما يلي :-



**السؤال الثاني (٢٠ درجة)**

قارن پین کلا من :

- أ- الملبات العاديّة ، الفلورستن و لمبات الزئبق من حيث استخدامها في مزارع الدواجن.  
ب- دورتي الإنتاج الأولى والثانية للدجاج البياض .

**السؤال الثالث (٢٠ درجة)**

- أ-وضح من خلال دراستك كيفية حساب الضوء اللازم بعنابر تربية الدواجن ؟

ب-تكلم عن أهمية الدراسة الوراثية لبعض الصفات في الدجاج ومدى تأثيرها على لأسلوب الرعاية المتبعة بمزارع الدواجن ، موضحا ذلك بمثال؟

## لجنة وضع الأسئلة:

أ/ سيد عبد الرحمن عبد الفتاح

د/ إيمان متولي أحمد أبو عليوه

Original

الفرقة : الرابعة  
الشعبة: إنتاج الدواجن  
الزمن : ساعتان  
عدد صفحات الأسئلة: ١

الامتحان التحريري النهائي  
المادة : تفريخ وحضانة  
الفصل الدراسي (الأول)  
للعام الجامعي (٢٠١٤ / ٢٠١٥)  
ناريخ الامتحان : ٢٠١٥ / ١٦



### أجب عن الأسئلة الآتية

#### السؤال الأول: (١٥ درجة)

اشرح معنى المصطلحات الآتية:

Albumen- Allantois – Altricial and Precocial bird- Area Opaca and Area Pellocido – Blastoderm – Chorioallantois – Flock uniformity.

#### السؤال الثاني: (١٥ درجة)

- تكلم عن فرز البيض الصالح للتفریخ، وما هي طروف تخزينه.
- اشرح كيفية تجهيز بعض التفريخ لدخول المفرخة.
- اشرح في جدول مراحل النمو الجنيني قبل وأناء التفريخ.

#### السؤال الثالث: (١٥ درجة)

اشرح أهم مشكلات التفريخ وأسبابها وطرق علاجها.

#### السؤال الرابع: (١٥ درجة)

اشرح أهم مشكلات الحضانة وطرق النخلص من الحرارة الزائدة أثناء فنرة التفريخ.

### لجنة وضع الأسئلة

- أ.د/ عبد المنعم عبد الحليم الفقى
- د/ سامي عبد الحى فراج

المستوى : الثالث –  
ادارة اعمال زراعية  
المجال : إنتاج الدواجن  
الزمن : ساعتان  
عدد صفحات الأسئلة: ١

الامتحان التحريري النهائي  
المادة : إنتاج البيض  
الفصل الدراسي (الأول / الثاني)  
للغام الجامعي ( ٢٠١٤ / ٢٠١٥ )  
تاريخ الامتحان : الثلاثاء ١١ / ١١ / ٢٠١٥



قسم : إنتاج الدواجن

### أجب عن جميع الأسئلة التالية:

#### ناقش بياجاز ثمانية فقط مما يلى:

- ١- أهم البرامج الزمنية مع توضيح طرق ونظم تقديم العلف للدجاج البياض. (٧,٥ درجات)
- ٢- تأثير كل من النشاط البدني - البرعاية الصحية - التغذية على إنتاج البيض. (٧,٥ درجات)
- ٣- تأثير التغذية على نوعية الإنتاج موضحا سلوك الدواجن. (٧,٥ درجات)
- ٤- القائمة وأنواعه والعوامل التي تؤثر على سرعته وأهم وسائله. (٧,٥ درجات)
- ٥- مخاطر استهلاك اللحوم غير الطبيعية - موضحا أهمية اللحوم العضوية على الصحة العامة. (٧,٥ درجات)
- ٦- مستقبل صناعة الدواجن في مصر موضحا الغرض من إنتاج البيض. (٧,٥ درجات)
- ٧- مواصفات الدجاج العالي الإنتاج وأهم المقاييس المستخدمة لحساب إنتاج البيض. (٧,٥ درجات)
- ٨- السلالات المستنبطة محلية والمتخصصة في إنتاج البيض مع شرح اثنين منها. (٧,٥ درجات)
- ٩- نظم تربية الدجاج البياض وعيوب ومميزات التربية في الأقباصل. (٧,٥ درجات)
- ١٠- الأمان الحيوي في مزارع الدجاج البياض وذلتى وجود الأمراض في القطيع. (٧,٥ درجات)

#### لجنة وضع الأسئلة:

- د/ منال كمال أبو النجا  
د/ سامي عبد الحى فراج



## قسم إنتاج الدواجن

**الامتحان التحريري النهائي**  
**المادة : د ٤٠٥ تربية وتحسين الدواجن**  
**الفصل الدراسي ( الأول )**  
**للعام الجامعي (٢٠١٤/٢٠١٥)**  
**تاريخ آلة ممتحن : ٢٠١٥/١٠/١**

أجب عن جميع الأسئلة التالية :

### السؤال الأول: ( ١٥ درجة )

- أ- ما هو المقصود بكل من .  
 ١- التزاوج العشوائي Line breeding . ٢- التربية الطرزية ( الحطبة ) Random mating .
- ب- اشرح باختصار تأثير التربية الداخلية بين أفراد القطيع .
- ج- إذا كانت قيمة  $(Me=12)$ ، وقيمة  $(Fe=55)$  والمطلوب :  
 ١- احسب العدد الحقيقي  $(Ne)$ . ٢- احسب معدل التربية الداخلية في كل جيل  $(\Delta F)$ .

### السؤال الثاني: ( ١٥ درجة )

- أ- اذكر أهمية الخلط الدوري – وكيفية تفديه في حالة استخدام ثلاثة سلالات هي (A , B, C) .
- ب- تشمل المكونات الوراثية الناتجة من خلط السلالات إنتاج الهجين ثلاثة مكونات -  
 اذكر هذه المكونات ومصدر كل منها .
- ج- احسب معامل التربية الداخلية  $(F_x)$  المتوفّع في الجيل الأول في حالة استخدام التقسيح الرجعي  
 إذا علمت أن قيمة  $(F = 0)$ .

### السؤال الثالث: ( ١٥ درجة )

- فرق بين كلا مما يأتي موضحا بأمثلة في مجال تربية وتحسين الدواجن :  
 أ- الفارق الانتخابي Selection differential، وشدة الانتخاب Selection intensity .
- ب- المكافى الوراثي المحقق Genetic gain، وتعائد الوراثي Realized heritability .
- ج- الاستجابة المباشرة والاستجابة المرتبطة لانتخاب في الدواجن .

### **Direct and correlated response to selection**

### السؤال الرابع: ( ١٥ درجة )

- أ- ناقش باختصار طرق الانتخاب المتبعه لتحسين صفة واحدة في قطاع الدواجن ومتى يتم استخدام كل منها . ( ٥ درجات )
- ب- اذكر فقط طرق الانتخاب لأكثر من صفة لقطاع الدواجن موضحا مميزات وعيوب كل طريقة -  
 ثم نكلم بالتفصيل عن أفضل هذه الطريقة .
- ج- اكتب نبذة مختصرة عن سلالات الدجاج المحلي المحسنة في مزرعة الدواجن بالكلبة .

### **لجنة وضع الأسئلة**

١- أ.د/ جودة محمد جبريل

٢- أ.س/ عبد الوهاب عنب