



زمن الامتحان : ساعتان
البرنامج : الانتاج الحيواني
والداجنى والسكى /APF2
العام الأكاديمي : ٢٠١٥.٢٠١٦
تاريخ الامتحان : ٢٠١٦/٦/٢٨

قسم : إنتاج الدواجن
الامتحان التحريري النهائي
لمقرر: انتاج دواجن عام
الفصل الدراسي الثاني
الدرجة الكلية : ٦٠ درجة



أجب من فضلك عن جميع الأسئلة التالية

السؤال الأول (٥ درجة):-

- ١-وضح القيمة الغذائية لبيض المائدة - عرف البيض المُصمم (Designer eggs) مع ذكر أمثلة له؟
- ٢- ما الفرق بين معامل التحويل الغذائي والكفاءة الغذائية؟ وهل لهما مدلول لمربي الدواجن؟
- ٣- اذكر فقط الصفات الواجب توافرها في السلالات المتخصصة في إنتاج دجاج اللحم؟

السؤال الثاني (٥ درجة):-

- ١- تخيل شكل يوضح العلاقة بين البيئة التي تعيش فيها الدواجن ومستوي الإنتاج والحالة الصحية؟
- ٢- استنتج المشاكل الناتجة عن زيادة كثافة التسمكين في الدواجن عن الحدود المثلى؟ موضحاً الكثافات المثالية؟
- ٣- تكلم عن الإجراءات الصحية الواجب مراعاتها للوقاية من الأمراض ومنع انتشار العدوي؟

السؤال الثالث (٥ درجة):-

أ- تكلم عن كلا من :

١- Open period

٢- Oviposition

٣- Empty follicle

ب- وضح دور كل هرمون من الهرمونات الاتية مع ذكر مكان وتوقيت الافراز:

١- الاستروجينات والاندروجينات ٢- البروجستيرون

ج- ارسم ميكانيكية تكوين الصفار في الدجاج؟

د- قارن بين :

١- الصفار الفاتح. ٢- الصفار الغامق . (من حيث: التركيب الكيماوى - مكان وتوقيت الافراز)

السؤال الرابع (٥ درجة):-

أ- ما المقصود بكلا من :

١- تكوين العليقة .

٢- تصنيع الغذاء .

ب- في ضوء ما درست :

(تكلم عن مواد العلف التى تحتوى على عوامل ضارة غذائيا) من حيث :

١- مواد لها تأثيرات سامة .

٢- مواد لها تأثيرات خاصة غير مرغوبة غذائية .

ج- ما هى الشروط الواجب مراعاتها عند خلط مكونات عليقة الدواجن؟

انتهت الأسئلة مع تمنياتنا بالتوفيق ،،،،

لجنة الممتحنين:

د. / سارة فكرى فودة

د. / محمود مصطفى محمد عزام