



زمن الامتحان : ساعتان
العام الأكاديمي : ٢٠١٥ / ٢٠١٦
تاريخ الامتحان : ٢٠١٦/٦/١٤
الدرجة الكلية : ٦٠ درجة

قسم : إنتاج الحيوان
امتحان مقرر: إنتاج حيوانات اللحم
المستوى الرابع
برنامج: إنتاج حيواني وداجني وسمكي



أجب من فضلك عن جميع الأسئلة التالية

السؤال الأول: (١٥ درجة)

- عرف اللحم من وجهات النظر المختلفة ، ثم تناول بالشرح التوضيحي كيفية تكوين الانسجة المختلفة المكونة لذبائح الحيوانات.

السؤال الثاني: (١٠ درجة)

- تكلم عن نسبة التصافي والتشافي في حيوانات اللحم موضحاً أهم العوامل المؤثرة عليها.

السؤال الثالث: (١٥ درجة)

- تكلم عن أنواع مجازر ذبح الحيوانات وكيفية السيطرة على الحيوانات قبل عملية الذبح.

السؤال الرابع:

١. تكلم عن التغيرات الطبيعية التي تحدث في اللحوم بعد عملية الذبح. (٨ درجات)
٢. قارن في جدول بين القطيعات المختلفة للذبائح والخصائص المميزة لكل منها. (٧ درجات)
٣. وضح كيف يمكن التمييز بين ذبائح الحيوانات المختلفة من خلال أعضاء الجسم. (٥ درجات)

انتهت الأسئلة مع تمنياتنا بالتوفيق ،،،

لجنة الممتحنين : أ.د/ فايق حسني فراج ، أ.د/ أحمد زكي محرز ، د/ عمرو أحمد جبر