

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: (15 علامة)

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

1. يتم احتساب البروتين الخام بواسطة:

(أ) المحرقة (ب) ألكدال (ج) مستخلص الأيثر (د) الفرن

2. ان عدد أزواج الكروموسومات في الأبقار هي:

(أ) 27 (ب) 28 (ج) 30 (د) 32

3. البقرة التي تنتج ما بين 20-30 كغم حليب يومياً يقدم لها علف مركز بمعدل:

(أ) 1 كغم/4 كغم حليب (ب) 1 كغم/3 كغم حليب (ج) 1 كغم/2.5 كغم حليب (د) 1 كغم/2 كغم حليب

4. يقدر استهلاك النعجة من المادة العلفية الجافة بحوالي:

(أ) 3% من وزن الجسم (ب) 4% من وزن الجسم (ج) 5% من وزن الجسم (د) 2% من وزن الجسم

5. ان نسبة الطاقة الى البروتين في عليقة البداية (ستارتر) لدجاج اللحم هي:

(أ) 130-135 (ب) 125-135 (ج) 138-145 (د) 150-155

6. يعطى دجاج البياض عليه تصويم (قلش) مده:

(أ) 12-15 يوم (ب) 15-18 يوم (ج) 18-20 يوم (د) 20-22 يوم

7. ان نسبة التحويل في الدجاج الرومي عند عمر 24 اسبوعاً هي:

(أ) 2 كيلوجرام علف/كيلوجرام وزن حي (ب) 2.5 كيلوجرام علف/كيلوجرام وزن حي

(ج) 3 كيلوجرام علف/كيلوجرام وزن حي (د) 3.5 كيلوجرام علف/كيلوجرام وزن حي

8. ان حراره غرفه تخزين البيض الموجود في مبنى المفرخة هي:

(أ) 18.3 درجة مئوية (ب) 19 درجة مئوية (ج) 19.5 درجة مئوية (د) 20 درجة مئوية

9. عند صناعه اللبن يتم اضافه الروبة الى الحليب بمقدار:

(أ) 1% لكل كيلوجرام حليب (ب) 2% لكل كيلوجرام حليب

(ج) 3% لكل كيلوجرام حليب (د) 4% لكل كيلو جرام حليب

10. تمتاز السمنة البلدية (السمن الحر) باحتوائها على نسبة عالية من الدهون تصل الى:

(أ) 97.5% (ب) 98% (ج) 99% (د) 99.4%

السؤال الثاني: (24 علامة)

- (أ) اشرح طرق استخدام المعالجات الكيماوية للأعلاف الخشنة المقدمة للمجترات.  
(5 علامات)
- (ب) عرف المصطلحات الآتية:  
(8 علامات)
1. الكروموسوم      2. الجين      3. الطراز الجيني      4. الطراز المظهري
- (ج) علل لماذا يتم التوقف عن حلابة الأبقار (تجفيف الأبقار) قبل الولادة.  
(3 علامات)
- (د) اذكر العوامل التي تؤثر على كمية إنتاج الحليب وتركيبه عند الأغنام مع الشرح.  
(8 علامات)

السؤال الثالث: (24 علامة)

- (أ) اذكر النقاط الأساسية التي توفر البيئة المناسبة عند اختيار موقع المزرعة.  
(7 علامات)
- (ب) ما هي التأثيرات السلبية التي تتعرض لها الطيور وذلك عند نقص ماء الشرب؟  
(6 علامات)
- (ج) ما هي النقاط التي يجب أخذها بعين الاعتبار أثناء نقل الفرخات الى بيت التربية؟  
(5 علامات)
- (د) أذكر الميزات التي يتميز بها الحمام في نمط تغذيته عن غيره من الدواجن.  
(6 علامات)

السؤال الرابع: (27 علامة)

- (أ) ما هي الاعتبارات التي يتم أخذها بعين الاعتبار لضمان نسبة عالية من بيض التفريخ؟  
(8 علامات)
- (ب) اشرح كيف تتم عملية تبخير البيض داخل الحاضنة.  
(6 علامات)
- (ج) وضح الفرق بين التجميد البطيء والتجميد السريع أثناء حفظ اللحوم.  
(6 علامات)
- (د) ما هو المقصود في فساد اللحوم وما هي أسبابه؟  
(7 علامات)

القسم الثاني: يتكون هذا القسم من سؤالين، وعلى المشترك أن يجيب عن واحد منهما فقط.

السؤال الخامس: (10 علامات)

- (أ) اذكر معوقات التحسين الوراثي.  
(6 علامات)
- (ب) ما هي الاحتياجات الغذائية من الألياف لعلائق الأرناب؟  
(4 علامات)

السؤال السادس: (10 علامات)

- (أ) اذكر العوامل المؤثرة على مدى التحسين الوراثي بالانتخاب.  
(6 علامات)
- (ب) ما هي الاحتياجات الغذائية من البروتين الخام لعليقه الأرناب؟  
(4 علامات)

انتهت الأسئلة