



نموذج اجابة امتحان مادة أساسيات الانتاج الحيوانى
والدواجن
الفصل الدراسى الأول للعام الجامعى 2012 / 2013
الفرقة: الثانية الشعبة: العامة
تاريخ الامتحان الاربعاء 2013/1/9

اجابة السؤال الأول:

1. يتناول الطالب بالشرح تأثير الاستثناات على الصفات المظهرية وهى: تغير التركيب الجسمانى- تغير اللون- زيادة وزن وأبعاد الجسم- تغير الغطاء الجلدى ومكونات الصوف- تغير ونمو الغدد اللبنية.
وكذلك التغيرات الانتاجية مثل: 1- أختفاء أثر المواسم فى التناسل. 2- زيادة الخصوبة. 3- التبكير فى النضج الجنىسى. 4- زيادة الانتاج.
2. تقسم الحيوانات حسب درجة الانتشار الى :- 1- واسعة الانتشار 2- متوسطة الانتشار أو محدودة الانتشار 3- قليلة الانتشار.
وحسب الانتاج:- أ- فى الماشية الى:- حيوانات وحيدة الغرض (لحم - لبن) وحيوانات ثنائية أو ثلاثية الغرض.
- ب- فى الاغنام تقسم الى:- أغنام انتاج اللحم والدهن (الضأن) وأغنام الصوف والتي تنقسم الى أغنام الصوف الناعم وأغنام الصوف النصف ناعم وأغنام الصوف الخشن وأغنام الأستراخان وأغنام الفراء.
مع ذكر أمثلة لكل قسم.
3. يشرح الطالب هذه الطريقة بالتفصيل كما هو مذكور فى الكتاب.

أجابة السؤال الثانى:

(عشرون درجة)

1- العوامل الغير وراثية التى تؤثر على معدل نمو وتطور حيوان اللحم من بداية المرحلة الجنينية وحتى تمام النضج هى :-

1- تغذية الأمهات أثناء فترة الحمل .

2- موسم الولادة .

3- التغذية .

4- درجة حرارة .

يقوم الطالب بالشرح والتوضيح لهذه العوامل الأربعة السابقة بالتفصيل .

2- المسميات التجارية للحوم هى :-

1- اللحم البقرى :-

يعتبر اللحم البقرى من أكثر أنواع اللحوم أستخداما فى التغذية عن باقى أنواع اللحوم الأخرى وهو لحم صحى سهل الهضم عن لحوم العجول الأخرى .
واللحوم الطازجة منة تكون حمراء فاتحة اللون – الدهون قليلة ويتناولها كثير من المرضى وضعاف البنية .

2- لحم عجول الكندوز:-

لحوم حيوانات متوسط فى العمر واللحوم الطازجة منها يكون لونها فاتح واليافة رقيقة . ويعتبر أعسر اللحوم هضما إلا أنه يمثل نسبة كبيرة من انتاج اللحم .

3- لحم البتلو: -

لحوم حيوانات أعمارها صغيرة وتتميز بأن اليافة متوسطة القطر وسهلة الهضم وتصلح لعلاج مرض الكبد والمرارة والسكر والذين يعانون من امراض السمنة وتستعمل كغذاء جيد للأطفال.

4- اللحم الضانى الصغير :-

لحوم سهلة الهضم وذات جودة عالية – العظام رقيقة ورفيعة ولون اللحم أحمر غامق ومتماسك ولون الدهن ابيض ويباع اجود انواع هذا اللحم من هذا النوع فى اواخر شهر اكتوبر حتى نهاية مارس من كل عام .

3 - الوسائل المختلفة لتحسين الأغنام المصرية هى :-

1- توفر الأغذية الكافية للأغنام وذلك عن طريق زراعة مواد العلف الخضراء

والجافة التقليدية والغير تقليدية مع توفير عد كبير من المراعى

2- زيادة أعداد الأغنام مع عمل برنامج التحسين للصفات الإنتاجية لأبقاء الاغنام

المتازة وأستبعاد الأغنام التى تقل انتاجها عن متوسط القطيع.

- 3- أستيراد السلالات الأجنبية الممتازة لإنتاج الصوف الناعم أو النصف ناعم - فى اتجاة اللحم والصوف أو عن طريق أستيراد السائل المنوى المجمد .
 - 4- إعداد الأخصائيين فى تربية الأغنام وتشجيع الأبحاث والباحثين فى هذا المجال.
 - 5- إعداد المزارع على أساس علمى و تخطيط سليم وبناء المبانى والحظائر و توفير الوسائل الحديثة اللازمة لرعاية الحيوان.
 - 6- توفير نظم الرعاية السليمة وكذلك العناية البيطرية للحيوانات .
- يقوم الطالب بالشرح والتوضيح للوسائل الستة السابقة بالتفصيل .

أجابة السؤال الثالث: (عشرون درجة)

- 1- أ- يوضح الطالب محتوى البيض من العناصر الغذائية المختلفة كما يشير الى استخدامات البيض المختلفة. ب- أهمية تقليب البيض هو تعرض جميع أجزاء البيض لدرجات متساوية من الحرارة والرطوبة والتهوية والتقليب يمنع التصاق الجنين بالقشرة. ج- يقوم الطالب بتعريف دجاج التسمين (البرويلرز) ودجاج الروسترز.
- 2- يشير الطالب الى كل من اللمبات الكهربائية الدفايات الكهربائية ودفايات الكيروسين أو الغاز والتدفئة بمواسير الماء أو الهواء الساخن ويجب على الطالب الاشارة الى مميزات وعيوب كل منها.
- 3- من دراستك يمكنك تعريف المصطلحات المذكورة.
- 4- للألياف الخام دور غذائى هام.

مصدر طاقة - ترسيب الدهن بالجسم- فرد الكتلة الغذائية- تعمل على مرور الكتلة الغذائية فى الجهاز الهضمى ببطء- تساعد على الحركة الدودية للأمعاء. مع أطيب التمنيات بالتوفيق...

أستاذ المادة

أ.د/ أحمد سليمان محمود سليمان

أ.د/ محمود رياض المهدي

أ.د/ جعفر محمود الجندي