

	60	% نسبة الدرجة	DPO07	كود المقرر:	فصل	الاختبار النهائي:
	10	عدد أوراق الامتحان:	دكتوراه الفلسفة في العلوم البيئية	اسم البرنامج:	2018/2017	العام الدراسي:
	2018/1/13	تاريخ الامتحان:	التنمية المتواصلة للبيئة وادارة مشاريعها	الفصل العلمي:	الخريف	الفصل الدراسي:
	ساعتان	مدة الامتحان:	60 درجة	درجة الامتحان	تكنولوجيا انتاج اللحوم والدواجن	اسم المقرر:



جامعة مدينة السادات

تعليمات الامتحان:

1. ضرورة الالتزام بالإجابة على الأسئلة المقررة فقط ولن ينظر إلى الأسئلة الزائدة
- 2- يستخدم فقط القلم الأزرق والقلم الرصاص في ورقة الإجابة
- 4- لا يسمح بتناول الأدوات (الأقلام، المسطرة، أدوات الرسم، الآلات الحاسبة وغيرها)
2. تصرف ورقة إجابة واحدة لكل طالب
3. لا يسمح بتواجد التليفونات المحمولة أمام الطالب كما لا يسمح باستخدام تطبيق الآلة الحاسبة الموجودة على التليفون المحمول.

السؤال الاول : (15 درجة) 1- "أصبح وجود المذابح الآلية من أهم مقومات نجاح مشاريع تربية وانتاج طيور اللحم " أذكر أهم أسباب ذلك ؟ (7.5 درجة)

2- ناقش بأيجاز أهم الخطوات التي يجب اتباعها للعمل على عدم تعرض الطيور للإجهاد وخفض عدد الطيور المرفوضة. (7.5 درجة)

السؤال الثاني : (15 درجة) 1 - أكتب ما تعرفه عن: الطائر المجهر - الاحشاء الماكلوله - %للتصافي - Evisceration - Plucking - Scalding - %للتشافي - (7 درجة)

2- تتميز الأرانب بسمائرات تجعل منها مصدراً جيداً لإنتاج اللحوم. أذكر أهم هذه المميزات . (8 درجة)

السؤال الثالث (15 درجة) 1- أذكر العوامل التي تؤثر على طراوة اللحوم الحمراء؟ (5 درجات)

أ- ناقش بإختصار أهداف نظام الـ HACCP فى مصانع تصنيع اللحوم؟ (10 درجات)

(15 درجة)

(7.5 درجة)

أ- ناقش الإعتبارات البيئية الخاصة بمحاذر الحيوانات؟

(7.5 درجة)

ب- إشرح معايير الجودة الطبيعية والميكروبولوجية للحوم الحمراء؟

مع اطيب الأمنيات بالتوقيف والنجاح

أ.د/ محمود سعد أبو سكين	منسق المقرر	أ.د/ محمود سعد أبو سكين	استاذ المادة
أ.د/ محمود سعد أبو سكين 2- د/ حسنى السيد ابو عيد 3- د/ رضا السعيد محمد	رئيس القسم	أ.د/ عمر شمام	القائمون بالتدريس
أ.د/ محمود سعد أبو سكين 2- د/ حسنى السيد ابو عيد 3- د/ رضا السعيد محمد			لجنة الامتحان