

الاخبار النهائي:	العام الدراسي:	الفصل الربعى	كود المقرر:	اسم البرنامج:	ماجيستر التنمية المتواصلة	عدد أوراق الامتحان:	نسبة الدرجة%	٪٦٠	جامعة مدينة السادات
									الفصل الدراسي:
									اسم المقرر:
٢٠١٧/٢٠١٦	٢٠١٧/٥/١٧	الربعى	د/ممدوح عرفه	رئيس القسم	د/حسنى السيد احمد-د/وليد بسيونى	٦٠	ساعتان	مدة الامتحان:	القياس والتقويم فى الزراعة والانتاج الحيوانى

السؤال الأول: ضع علامة (✓) أمام العبارة الصحيحة وعلامة (✗) أمام العبارة الخطأ مع تصريحها : (١٥ درجة)

- ١- تمثل المصادر الكربوهيدراتية للطاقة في علائق الدواجن ٧٠-٦٥% حسب نوع العليقة ؟ (٣ درجات).
- ٢- يمكن ان تصل المصادر الدهنية للطاقة في علائق الدواجن من صفر - ١٣% ؟ (٣ درجات).
- ٣- اضافات الاعلاف الغذائية تمثل من ١-٣% من العليقة بينما الاضافات الغير غذائية تضاف بحد اقصى ٢% من العليقة . (٣ درجات)

٤- تتراوح نسبة البروتينات النباتية في عليقة الدواجن من ١٠ - ٣٥% من العليقة ؟ (٣ درجات).

٥- تعتبر مصادر الاملاح المعدنية والفيتامينات غيرضروريه في علائق الدواجن ؟ (٣ درجات).

السؤال الثاني: أجب عن الاتى : (١٥ درجة)

- أ- قبل البدء في تكوين علائق الدواجن هناك العديد من الاعتبارات يجب ان تراعى . اذكرها. (٥ درجات)
- ب- عدد اهم المواصفات التي يجب مراعاتها عند تقييم جودة العلف ؟ (٥ درجات)
- ج- وضح اهم الاحتياجات الغذائية من الطاقة والبروتين لكل من : دجاج اللحم - الدجاج البياض - الارانب النامية بعد الفطام . (٥ درجات)

السؤال الثالث: (٢٠ درجة)

أ - ذكر المكونات الغذائية للبقر والجاموس من الاحتياجات الحافظة والانتاجية من معدل النشا والبروتين المهضوم (١٠ درجات)

ب - وضح الحد الادنى والاقصى لنسب الالياف الواجب توافرها في الانواع المختلفة للاعلاف الحيوانية . (١٠ درجات)

السؤال الرابع: (١٠ درجات)

- أ - ناقش نسب المواد والمركزة التي يجب ان تكون موجوده في الاعلاف المتكامله. (١٠ درجات)

مع تمنياتنا بالنجاح والتوفيق

أ.د/ محمود سعد أبوسكين	منسق المقرر	أ.د/ محمود أبوسكين	أستاذ المادة
أ.د/ محمود أبوسكين - د/حسنى السيد احمد- د/وليد بسيونى	رئيس القسم	د/ممدوح عرفه	القائمون بالتدريس
أ.د/ محمود أبوسكين - د/حسنى السيد احمد- د/وليد بسيونى			لجنة الامتحان