بسم الله الرحمن الرحيم****

أختبار نهائي الجزء الأول

مقدمة في نظم الإنتاج الحيواني

اسم الطالب /

الرقم الجامعي /ِ

السؤال الأول :

أجب بوضع كلمة ( صح ) أمام العباره الصحيحه وكلمة ( خطأ ) أمام العباره الخاطئه:

( خطأ ) 1. يجب رفع درجة حرارة المفرخ خلال الثلاثة أيام الأخيره من التفريخ.

( خطأ ) 2. يُفرز التربسين الذي يعمل على هضم البروتين من البنكرياس.

( صح ) 3. تكون نسبة الكالسيوم الى الفسفور 1:2 لأنها مهمة في تكوين العظام.

( خطأ ) 4. تكون نسبة الدهن في لحوم الدواجن عالية جداَ.

( خطأ ) 5. لا يستطيع الطائر العيش عند إزالة الحوصله من الطائر.

( صح ) 6. تحتوي جميع طبقات القشرة الخارجيه والداخليه على فتحات صغيره تسمى بالثغور.

( خطأ ) 7. كلما زاد حجم البيضة زادت القيمة الغذائية لمحتوى البيضة.

( خطأ ) 8. تعتبر الألياف الخام هامه جداً بالنسبة للطيور.

( صح )9. يجب أن يكون الطرف العريض للبيضة لأعلى أثناء التفريخ.

( صح ) 10. معظم عظام الطيور تكون مجوفه لمساعدة الطائر في عملية الطيران.

( صح ) 11. كلما زاد عمر الدجاجة قل الفقس.

السؤال الثاني

اختر الإجابه الصحيحة :

1.درجة حراة جسم الطائر تتراوح بين

أ. 40.6 – 41.7 ب. 36.5 – 37 ج. 27.3 – 28.6 درجة مئوية

2. تذبح فراريج اللحم عند عمر

أ. 6 – 7 أسابيع ب. 10- 12 أسبوع ج. 16 – 20 أسبوع

3. من وظائف الحوصلة

أ. تساعد في عملية الهضم ب. تعمل كمخزن للغذاء ج. ليس لها وظيفة.

4. يطلق عليها المعده العضلية وتقوم مقام الأسنان وتعمل على طحن الغذاء هي

أ. القانصة ب. الحوصلة ج. الأنابيب الأعورية

5. تتم معظم عليات الهضم و الإمتصاص في

أ. المعدة الغدية ب. الأمعاء الدقيقة ج. الأمعاء الغليظة

6. من الهرمونات التي يفرزها البنكرياس والذي يعمل على تنظيم مستوى السكر في الدم

أ. اللايبيز ب. الأنسولين ج. الامليز

7. عدد أيام التفريخ الطبيعي والصناعي( على التوالي )

 أ. 21:21 ب. 18 : 22 ج. لا أ ولا ب

8. يعمل إنزيم الأمليز على هضم

أ. البروتين ب. النشأ ج. الدهون

9. تفرز المعدة الغدية ( المعدة الحقيقة)

أ. الببسين ب. الامليز ج. لا تفرز إنزيمات

10. تقضي البيضة اطول مدة في مناطق المبيض في

أ. غدة القشرة ( الرحم) ب. البرزخ ج. القمع

السؤال الثالث:

أ.عدد أربعة من العوامل التي ساهمت في تطور صناعة الدواجن.

1- التغيرات في طرق الانتخاب و التهجين. 2- التغير في طرق الفقس.

3- التغير في كفاءة التحويل الغذائي.

 4- التغير في الرعاية الصحية.

ب. العناصر الغذائية المهمة في المادة الغذائية هي

1- البروتينات. 2- الأحماض الأمينية.

3- الكربوهيدرات. 4- العناصر المعدنية.

ج. من علامات الصحة الجيدة للدواجن

1-استهلاك العلف و الماء بشكل جيد. 2- النمو الجيد و الإنتاج.

3- السلوك الطبيعي. 4-معدل التنفس و ضربات القلب.

د. عدد مسببات الأمراض الحية والغير الحية مع ذكر مثال واحد لكل منهما

المسببات الحية: 1.الفبروسات. المسببات الغير حية:

 2. البكتيريا. 1. الفيتامينات: فيتمين أ مهم للإبصار، فيتامين هـ مضاد للأكسده.

 2. المعادن و الأملاح 3. الفطريات.

 4.الأوليات.

 5.طفيليات خارجية.

 6. طفيليات داخلية.

مثال: جدري الدجاج ، النيوكاسل

هـ . عرف كفاءة التحويل الغذائي؟

كمية العلف اللازمة لإنتاج وحدة وزن واحده من اللحم او من البيض.

و. ما الدافع ( الحافز) الذي يدفع الصوص الى نقر القشرة؟

تغير في إمداد الأكسجين خلال البيضه.

ي. ما المقصود بعملية وضع البيض في سلاسل؟

يقوم الدجاج بوضع البيض في أيام متتالية تعرف بسلاسل وضع البيض وبعدها يتوقف الدجاج عن التبييض لمدة تتراوح من يوم إلى عدة أيام وثم يعود لوضع البيض مره أخرى.

السؤال الرابع :

كون 100 كجم علف دجاج لاحم به 20% بروتين باستخدام كل من الذرة ( 8 % بروتين ) و فول الصويا

 ( 48 % بروتين )

المطلوب هو تكوين عليقة تحتوي على 20% بروتين

8 – 20 = 12 جزء من فول الصويا

48 – 20 = 28 جزء من الذره

28 + 12 = 40

28÷ 40 = 0.7 ×100= 70 كيلو جرام من الذره.

12÷40 = 0.03 ×100= 30 كيلو جرام من الصويا.

إذا لتكوين عليقة تحتوي على 20 % بروتين باستخدام الذرة 8% و فول الصويا 48 % سوف نحتاج

70 كيلو جرام من الذرة

30 كيلو جرام من فول الصويا.

السؤال الخامس :

مزرعة أمهات لاحم إنتاجها اليومي 10000 بيضة وعند إجراء التفريخ وجد أن :

1/250 بيضة لأئحة

2/ 200 صوص ميت

3/ 250 صوص مشوة

أحسب كل من :

نسبة الخصوبة – نسبة الفقس العلمي – نسبة الفقس التجاري

نسبة الخصوبة = ( عدد البيض المخصب / عدد البيض الكلي ) × 100

عدد البيض المخصب = 10000- 250 = 9750

نسبة الخصوبة = 9750/ 10000 ×100 = 97.5 %

نسبة الفقس العلمي = ( عدد الكتاكيت الفاقسة السليمة / عدد البيض المخصب ) × 100

[9300 / 9750 ] × 100 = 95.38 %

نسبة الفقس التجاري = ( عدد الكتاكيت الفاقسة / البيض الكلي ) × 100

= [ 9300 / 10000 ] × 100 = 93 %

مع تمنياتي لكم بالتوفيق