

المادة : أساسيات الوقاية		جامعة كفر الشيخ كلية الزراعة قسم النبات الزراعي
الفرقة : الثالثة		
الزمن : ساعتان		
التاريخ : ٢٠١٧/١٥		
الدرجة النهائية : ٦٠ درجة		

امتحان الفصل الدراسي الأول للعام الجامعي ٢٠١٧/٢٠١٦

لجنة الممتحنين : أ.د/ سمير سيداروس - أ.د/ كمال غنيم - أ.د/ جبر القطب

السؤال الأول: (٢٠ درجة)

- أ. عرف مaily: التطفل – مثلث المرض – الشده المرضيه
- ب. اذكر نظريات تفسير الذبول وعكسها.
- ج. اذكر المسبب المرضي والأعراض المرضيه لكل من مرض ابيضاض القمه في الأرز وتعقد الجذور النيماتودي في الطماطم.
- د. ما هي الأعراض المرضيه وطرق حدوث العدوى بالأمراض البكتيريه للنباتات.

السؤال الثاني: (٢٠ درجة)

أجب باختصار والتوضيح بالرسم كلما أمكن

- أ. عرف الفطريات كأحد المسببات المرضيه للنباتات مع توضيح التقسيم العام لها وما هي الأسس المعتمد عليها في تقسيم الفطريات.
- ب. بين المراحل المختلفة التي يمر بها المسبب المرضي ليحدث الأعراض المرضيه الخاصة به مع تفسير مبسط جدا لتلك المراحل.
- ج. قارن بين مرضي البياض الرغبي والبياض الدقيقي على العنبر من حيث المسبب المرضي والأعراض المرضيه خاصة على الثمار وطرق المكافحة.
- د. فرق بين أمراض أصداء القمح الثلاث من حيث المسبب والأعراض والمكافحة.

السؤال الثالث: (٢٠ درجة)

- أ. أكتب باختصار عن الأمراض النباتيه التالية مع ذكر المسبب المرضي والأعراض المرضية وطرق المكافحة
 - ١- التبعع السركوبوري لأوراق البنجر ٢- لسعه الشمس ٣- اللفحه في الأرز
 - ٤- الذبول الفيوزاريومي في القطن ٥- اللفحه الناريه في التفاح والكمثرى
- ب. اذكر فقط خطوات تقسيم الفيروسات النباتية
- ج. اذكر فقط المسبب المرضي وطرق الانتقال للأمراض الفيروسيه التالية:
 - ١. فيروس موزيك الطماطم ٢. فيروس موزيك الخيار ٣. فيروس تقزم الأرز

مع أطيب التمنيات بال توفيق والنجاح

م
الله



٣ - أ/ فتحية رضوان

٢ - أ/ مراد زكي

١ - أ/ السيد الزهيري

لجنة الممتحنين :

أجب على جميع الأسئلة :-السؤال الأول :-

- ١- ما هي شروط توازن المستهلك في ظل نظرية منحنيات السواء وضح بالرسم والمعادلات فقط.
- ٢- ذكر قانون الطلب وأهم العوامل التي تؤثر فيه مع التوضيح بالرسم.
- ٣- ذكر فقط طرق حساب الدخل القومي.

السؤال الثاني :-

- ١- ما هي أهم التسربات والإضافات في دائرة الدخل القومي.
- ٢- ما هو قانون العرض وأهم العوامل التي تؤثر فيه.
- ٣- عرف كل من : المرونة السعرية، والمرونة الداخلية، وميزان المدفوعات.

السؤال الثالث :-

أختر الإجابة الصحيحة مما يأتي:

- ١- عندما تفرض الحكومة حد أدنى للسعر فإن:
أ- تنخفض الكمية التي يبعها المنتج. ب- تزيد الكمية التي يشتريها المستهلك. ج- تزيد الكمية التي ينتجهما المنتج. د- كل ما سبق.
- ٢- عند وضع حد أقصى للسعر فإن:
أ- المنتج يتضرر لانخفاض الكمية التي يبعها. ب- الاستثمار سوف ينخفض. ج- ظهور السوق السوداء للسلعة. د- كل ما سبق.
- ٣- إذا كان الناتج الكلى متزايد بمعدل متناظر فإن هذا يعني أن:
أ- الناتج المتوسط متزايد. ب- الناتج المتوسط سالب. ج- الناتج المتوسط متناظر. د- الناتج الحدى سالب.
- ٤- يتساوى الناتج الحدى مع الناتج المتوسط عند:
أ- يصل الناتج الحدى لأقصاه. ب- يصل الناتج المتوسط لأقصاه. ج- يصل الناتج الكلى لأقصاه. د- لا شيء مما سبق.
- ٥- يمكن تعريف التكاليف الحدية بأنها:
أ- التكلفة المرتبطة بانتاج السلعة بأكمل طريقة ممكنة.
ج- الزيادة في التكاليف الكلية نتيجة زيادة الإنتاج بوحدة واحدة.

ب- هي التكلفة التي تكون نسبة ثابتة مع مرور فترات زمنية مقطعة.
د- كل ما سبق.

ب- متوسط التكاليف الكلية مطروحا منها متوسط التكاليف المتغيرة.
د- متوسط التكاليف الكلية مضاف إليها متوسط التكاليف المتغيرة.

السؤال الرابع :-

- ١- ضع علامة صح أو خطأ أما العبارات التالية
أ- التكاليف الحدية لا يمكن أن تكون سالبة ()
ج- لا تعتمد التكاليف الحدية على التكاليف الثابتة ()
- ٢- الفترة القصيرة هي الفترة التي لا يمكن خلالها تغير أي من خدمات عناصر الإنتاج ()
- ٣- على عكس التكاليف الثابتة تكون التكاليف المتغيرة صفرًا إذا كان حجم الإنتاج صفرًا ()
- ٤- التكاليف الحدية لا تتغير إذا حسبت من التكاليف الكلية أو من التكاليف المتغيرة ()
- ٥- يطبق قانون تناسب الغلة في الفترة القصيرة ()
- ٦- عندما يصل الناتج الكلى لأقصاه الناتج المتوسط يساوى صفر ()
- ٧- كمية المورد المعظمة للربح تتحدد عندما يتساوى قيمة الناتج الحدوى للمورد مع سعر الوحدة من المورد ()
- ٨- أكمل الجدول التالي:

الناتج الحدى	الناتج المتوسط	الناتج الكلى	وحدات المورد
—	—	٥٠	صفر
١٠			١
	٧٥		٢
١٢			٣

توقيع لجنة الممتحنين

د/ ابرار

المستوى: الرابع + دراسات عليا
 المادة: الحشائش و مكافحتها
 الزمن: ساعتان
 الدرجة الكلية: (٦٠ درجة)
 الفصل الدراسي الخريفي
 تاريخ الامتحان: ٨ / ١ / ٢٠١٧
 لجنة الممتحنين: د. عادل يوسف رجب - د. هانى صبحى غريب - د. شيماء عبد العظيم بدوى



٢٠١٦ - ٢٠١٧

جامعة: كفر الشيخ
 كلية: الزراعة
 قسم: المحاصيل
 اسم الطالب:
 الرقم الأكاديمي:
 لجنة الممتحنين:

أجب عن الأسئلة الآتية:

(٤ درجة)

السؤال الأول:

- أ- ما هي طرق التكاثر المختلفة للحشائش مع ذكر امثلة ان امكن ذلك؟.
- ب- ما هو تعريف النبات الذى يعتبر حشيشه موضحاً أضرار الحشائش وفواندتها باختصار؟.
- ج- تكلم عن طريقة تقسيم الحشائش على حسب بيئه الانتشار - مدة مكثها بالأرض - سمية النباتات؟.
- د- عرف ظاهرة الأليلوباثي (Allelopathy) ووضح تقسيم المواد الكيمائية الأليلوباثية الناتجة من النباتات الراقية و الكائنات الدقيقة موضحاً تأثير هذه الظاهرة بمثال؟.

(١٨ درجة)

السؤال الثاني:

- أ- ما الفرق بين الحشائش كاملة التطفل و ناقصة التطفل مع ذكر امثلة- موضحا بالتفصيل طرق المكافحة المتكاملة لها لوك الفول؟.
- ب- تكلم عن العوامل المؤثرة على إنتقال وانتشار الحشائش مع ذكر اسباب السكون باختصار؟.
- ج- ما هي الاستخدامات المستقبلية لظاهرة الأليلوباثي؟.

(١٨ درجة)

السؤال الثالث:

- أ- ما هو دور الاختلافات فى الشكل المورفولوجي للنوع النباتى فى تحديد السمية الاختيارية للمبيد- مع التوضيح بالرسم امتصاص المبيد بالورقه؟.
- ب- تعتبر الطرق الزراعية احد اساليب الحد من انتشار الحشائش - وضح ذلك.
- ج- عرف المنع - الابادة - التحكم (المقاومة) مع توضيح التقسيمات المختلفة لمبيدات الحشائش؟.

مع أطيب التمنيات بالتوفيق والنجاح

الدرجة النهائية : (٦٠)
المستوى : الثالث "توجه الفاكهة"
المادة : فاكهة ١٠٩٦ (إنتاج الموالح)
الزمن : ساعتان
تاريخ الامتحان : ٢٠١٧ / ١ / ٨



امتحان الفصل الخريفي
للعام الجامعي ٢٠١٧/٢٠١٦

جامعة كفر الشيخ
كلية الزراعة
قسم البساتين

الرقم الأكاديمي /

اسم الطالب /

لجنة الممتحنين ١- أ.د. فاروق عبدالحميد المرشدي ٢- د. دعاء محمود حامد ٣- أ.د. حمديه مصطفى عياد

أجب عن الأسئلة التالية

الدرجة (١٥)

السؤال الأول: -

- تتأثر عملية الرى في الموالح بعدة عوامل ، ذكرها موضحاً علاقتها نمو الشمار بالرى.
- ارسم قطاع عرضي في ثمرة موالح مع كتابة البيانات عليه.

الدرجة (١٥)

السؤال الثاني: -

- A- علل لماذا لا ينصح به :
- إضافة التسميد النتروجيني مع البوتاسي.
- زراعة الموالح في أرض نسبة الجير بها ١٨٪ .
- B- وضح علاقة درجة الحرارة بزراعة الموالح .

الدرجة (١٥)

السؤال الثالث: -

- A- من أهم الموصفات التي يجب أن تتوافر في شتلات الموالح عند اختيارها :-
 - ٤
 - ٣
 - ٢
 - ١

B- وضح متى يكون تساقط الشمار طبيعي ومتي يؤثر سلبيا على المحصول؟

الدرجة (١٥)

السؤال الرابع: -

- A- من الموصفات التي يمكن الإعتماد عليها لتحديد درجة إكمال نمو الشمار والبدء في قطفها :-
 - ٤
 - ٣
 - ٢
 - ١
- B- تكلم عن الأمراض الأتية في الموالح : التدهور البطني - الترسيزا - التبخير

مع أطيب التمنيات بالتوفيق والنجاح ،،،،،،



المادة: تربية نباتات الخضر ١٠٩٢٣
الفرقه: الرابعة توجه خضر
الزمن: ساعتان
تاريخ الامتحان: ٢٠١٧/١/٨

لجنة الممتحنين: أ.د. المهدى إبراهيم متولى،
أجب عن الأسئلة الآتية:

(١٥ درجة)

السؤال الأول:

- أ- عرف علم تربية النبات؟
ب- ما هي استراتيجية تربية النبات؟
ت- ما هو المقصود بالتكاثر الدقيق وما الدافع التي تؤدى إلى استخدامه؟

(١٥ درجة)

السؤال الثاني:

- أ- عرف الصنف الزراعي وبما يتميز؟
ب- ما هي طرق التربية في المحاصيل ذاتية التقليح؟
ت- عرف السلالة النقية وما هي خطوات التربية بطريقة انتخاب السلالة النقية؟

(١٥ درجة)

السؤال الثالث:

- أ- عرف العقم الذكري؟
ب- ما هي أنواع العقم الذكري؟
ت- ما هو العقم الذكري المحدث صناعياً وما هي شروطه؟

(١٥ درجة)

السؤال الرابع:

- أ- أذكر أهم أنواع البرية للطماطم ومميزات كل نوع؟
ب- أذكر إعداد الكروموموسومات في محاصيل الطماطم - الخيار - البطيخ؟
ت- كيفية إنتاج البطيخ الثالثي؟

مع أطيب التمنيات بالنجاح والتوفيق



المستوى : مستويات مختلفة
المادة: مختارات في علوم وتكنولوجيا الأغذية (١٠٧١٦)

تاريخ الامتحان: ٢٠١٧/١/٨

الزمن : ساعتان
الدرجة الكلية : ٦٠

امتحان الفصل الدراسي الخريفي
لعام الجامعي ٢٠١٦ / ٢٠١٧

اسم الطالب:
الرقم الأكاديمي:

لجنة الممتحنين : أ.د/ عبد الباسط سلامة ، أ.د/ رجاء زين ، أ.د/ كمال النمر ، أ.د/ لحنة الممتحنين :

أجب عن الأسئلة الآتية :

السؤال الأول : (١٥ درجة)

- ١- ذكر أهم وظائف الاملاح المعدنية في جسم الانسان.
- ٢- عرف الفيتامينات وأنذر أقسامها.
- ٣- كيف يشعر الانسان برائحة الطعام وما مدى تأثير ذلك في تقبل المستهلك للمادة الغذائية.
- ٤- ما هي أهم مظاهر الفساد البكتيري في الطعام؟
- ٥- للألوان مصادر حيوانية كما أن لها مصادر نباتية فما هي الصبغات التي توجد في المملكة النباتية وما تأثيرها على الطعام.

السؤال الثاني : (١٥ درجة)

- ١- قد يحدث تغير في لون بعض أنواع الفاكهة والخضر عند تقشيرها أو تقطيعها وتركها معرضة للهواء حيث يتتحول لونها لللون البني - فما سبب ذلك وكيف يمكن التغلب عليه.
- ٢- عرف كلًا مما ياتى : علم الصناعات الغذائية - مركبات النكهة - الطعم الملحي - التغيرات الكيميائية في الطعام.

السؤال الثالث : (١٥ درجة)

ما هو الغرض من الآتي:

- ١- عملية التدريج والفرز لثمار الخضر والفواكه.
- ٢- نقع البقول قبل الطهي.
- ٣- استخدام المواد المضافة للأغذية.
- ٤- استخدام نتریت الصوديوم في حفظ اللحوم المصنعة.

السؤال الرابع : (١٥ درجة)

أذكر فقط:

- ١- أنواع الدقيق المتداولة محلياً.
- ٢- بروتينات الدقيق وتأثيرها في صناعة الخبز.
- ٣- شروط تخزين كل من المعلبات - الأسماك.
- ٤- الشروط الواجب توافرها في المواد المضافة للأغذية.
- ٥- أمثلة للمواد المانعة للأكسدة الطبيعية والصناعية.

مع التمنيات بالنجاح والتفوق



لجنة الممتحنين: أ.د/ فوزي الدناصورى

أ.د/ مراد زكي

د/ رشدي العدوى

أجب عن الأسئلة التالية :

السؤال الأول:

اجمالى الدرجات (٦٠ درجة)

(١٥ درجة)

- أ) عرف التعاون الزراعي ، مبيناً كيف يعمل في ظل الأنظمة الاقتصادية المختلفة الأيديولوجيات؟
ب) تكلم بإختصار عن الأهداف الأساسية والثانوية للتعاون ؟
ج) إذكر المبادئ التعاونية للجمعيات التعاونية ، مع شرح ثلاثة منها بالتفصيل ؟

السؤال الثاني:

(١٥ درجة)

- أ) قارن في جدول بين الجمعيات التعاونية والشركات الرأسمالية؟
ب) اذكر في نقاط محددة مصادر التمويل التعاوني ؟
ج) تكلم عن الجمعية العمومية ، مجلس الإدارة كأحد أدوات إدارة التعاونيات الزراعية ؟

السؤال الثالث:

(١٥ درجة)

- أ) تكلم بالتفصيل عن أوجه توزيع الفائض التعاوني الزراعي ؟
ب) اذكر طريقة القياس لمعايير تقييم الأداء التعاوني التالية :

٢- نسبة نشاط مجلس إدارة الجمعية ؟

١- نسبة المسوق تعائباً ؟

٤- أرباحية استخدام رأس المال العامل ؟

٣- نسبة التداول ؟

- ج) اذكر مع الشرح المختصر مقومات الجمعية التعاونية الزراعية الناجحة ؟

السؤال الرابع:

(١٥ درجة)

- أ) تكلم عن دور الجمعيات التعاونية في التنمية الاقتصادية والاجتماعية لمجتمعها المحلي ؟
ب) اذكر فقط مشاكل التعاون الزراعي في مصر وعوائق التنمية التعاونية ؟
ج) اكتب مقالاً عنوانه "تطوير التعاونيات الزراعية في مصر " في ملا بزيد عن ١٠ اسطر موضحاً رؤيتك العلمية في حل هذا الموضوع ؟

مع أطيب التمنيات بالتوفيق والنجاح

مراد زكي
وزير الزراعة
الدكتور

لجنة الممتحنين

اجب عن اربعة اسئلة فقط من الاسئلة التالية :

السؤال الاول : (١٥ درجة)

أ- وضح مفهوم المصطلحات الزراعية التالية :-

١- الزراعة التقليدية (زراعة الاولويات الانتاجية) Conventional Agriculture

٢- الزراعة البديلة Alternative Agriculture

٣- الزراعة العضوية (زراعة الاولويات البيئية) Organic Agriculture (Ecoagriculture)

ب- تناول بإختصار في نقاط محددة كل مما يأتي :-

١- اهم مشاكل وسلبيات الزراعة التقليدية

٢- الاسس التي تقوم عليها الزراعة العضوية

السؤال الثاني : (١٥ درجة)

تعتمد الزراعة العضوية Organic Farming على تطبيق واستخدام الاسمدة العضوية والمواد والبقايا العضوية المختلفة ونواتج معالجتها بيوكيميائياً . تكلم بإختصار عن اهم طرق المعالجة البيوكيميائية للمخلفات العضوية الزراعية بإستخدام التقنيات الحيوية لإعادة الاستفادة منها في استعمالات اخري New-use . مبينا اهم الاسباب التي ساهمت في اعادة الاستفادة من هذه المخلفات العضوية - مع توضيح اهم الفوائد لعملية إعادة الاستفادة .

السؤال الثالث : (١٥ درجة)

يتتحقق من استخدام الاسمدة (المخصبات الحيوية) فوائد عديدة عند تطبيقها في نظام الزراعة العضوية - الحيوية (زراعة الاولويات البيئية) كبدائل طبيعية للاسمدة الكيميائية .

أولاً : ١- ما المقصود بالاسمدة (المخصبات الحيوية) Bio-fertilizers ؟ مع ذكر الانظمة البيولوجية التي يمكن استخدامها في انتاج الانواع المختلفة من المخصبات الحيوية الضرورية .

٢- وضح كيفية تأثير المخصبات الحيوية (اللقاحات الميكروبية) Microbial inoculants على النباتات الملقحة .

٣- ما هي اهم الخصائص التي تتميز بها الكائنات الحية الدقيقة المستخدمة في تحضير اللقاحات الميكروبية ؟

ثانياً : بين في نقاط محددة اهمية وفوائد استخدام المخصبات الحيوية في الزراعة العضوية - الحيوية .

السؤال الرابع : (١٥ درجة)

١. ما هي المواد العضوية الدبالية Humic Substances ؟ بين اهم خصائصها .

٢. اذكر اهم المجاميع الاوكسجينية والتتروجينية الفعالة السادنة في تركيب مادة الارض العضوية الدبالية Reactive

containing functional groups . ووضح علاقة شحنتها السالبة والموجبة بـ رقم تفاعل التربة (الرقم

الهيدروجيني pH) .

٣. في نقاط محددة اذكر اهمية المواد العضوية الدبالية للتربة من وجهة النظر الزراعية Agricultural functions .

السؤال الخامس : (١٥ درجة)

١. تناول بإختصار المكونات الرئيسية Pools المساهمة في كتلة المادة العضوية بالتربة الزراعية .

٢. وضح مستقبل وابعاد التحول من الزراعة التقليدية للزراعة العضوية الحيوية Bio-organic agriculture في قطاع

الزراعة المصرية . وما هي المواضيع التي يجب دراستها استعداداً للعمل مع احداث هذا التحول علي مستوى الدولة

والمجتمع Macro (Micro) ومستوي المزارع ؟



لجنة الممتحنين : ١ - أ/ رجاء شلبي ٢ - أ/ صفاء أمين ٣ - د/ منال فهمي

أجب عن الأسئلة التالية :-

السؤال الأول :- وضح مدى صحة (✓) أو خطأ (✗) كل عبارة من العبارات التالية مع التعليـلـ.

- ١- أفضل الأشكال لكتابة الخبر هو شكل الهرم المقلوب ()
- ٢- تختلف وظائف الصحافة من مجتمع لأخر ()
- ٣- يأخذ المؤتمر الصحفي شكل الهرم المقلوب المتدرج ()
- ٤- وظائف الصحافة نشر الأخبار فقط ()

السؤال الثاني :- قارن بين كل مما يأتي.

- ١- المقال الإفتتاحي، والعمود الصحفي.
- ٢- الحديث الخبرى، وحديث الرأى، وحديث الإقناع أو التسلية.
- ٣- التقرير الصحفي، والتحقيق الصحفي.
- ٤- الخبر الصحفي، والتحقيق الصحفي.

السؤال الثالث :- تناول بالإيضاح كل مما يأتي.

- ١- أهمية الصحافة الزراعية.
- ٢- خطوات الإعداد للحديث الصحفي.
- ٣- الوظائف التي يقوم بها الإعلام في المجتمع.
- ٤- الحديث التليفونى.

انتهت الأسئلة

مع أطيب التمنيات بال توفيق والنجاح ، ، ، ، ، ، ، ، ،

توقيع لجنة الممتحنين

الفرقة : الرابعة (لائحة قديمة)
 الشعبة : شعب مختلف
 المادة : أساسيات الإرشاد الزراعي (إرشاد زراعي ١٠١)
 الزمن : ساعتان
 تاريخ الامتحان : ٢٠١٧ / ٨
 الدرجة الكلية : ٦٠ درجة.



امتحان الفصل الدراسي الأول
لعام ٢٠١٦ / ٢٠١٧

جامعة كفرالشيخ
كلية الزراعة
قسم الاقتصاد الزراعي
فرع الارشاد الزراعي

٣- د/ منال فهمي

٢- د/ أحمد مصطفى

۱- أ/ عادل إبراهيم

لجنة الممتحنين :

أجب عن الأسئلة التالية :-

السؤال الأول :-

عرف كل من:

الدرجة (٦)

الإرشاد الزراعي، الظرف، الإرشادية، التخطيط الإرشادي، التنظيم الإرشادي، التدريب الإرشادي، التبني.

الدرجة (١٠)

السؤال الثاني :- وضح بالرسم فقط وعليه البيانات:

- ١- علاقه الإرشاد الزراعي بالعلوم الزراعية الأخرى.
 - ٢- تصنیف الطرق والمعینات الإرشادية.
 - ٣- التنظيم الإرشادي الهندي.

٤- نماذج براد فيلد، وراديو لتخطيط وتنفيذ وتقدير البرامج الإرشادية.

الدرجة (٣٢)

السؤال الثالث :- أذكر فقط في نقاط محددة:

- ١- أسس ومبادئ الإرشاد الزراعي.
 - ٢- الاعتبارات التي يجب أن تراعى عند اختيار الطرق والمعينات الإرشادية.
 - ٣- أسس ومبادئ التنظيم الإرشادي.
 - ٤- مبادئ التخطيط الإرشادي.
 - ٥- مهام المرشد الزراعي.
 - ٦- العوامل التي تؤثر في تبني المبادرات الزراعية.
 - ٧- دور الإرشاد الزراعي في تنمية القدرات لحائز المزارع السمكية.
 - ٨- طرق اكتشاف القادة.

الدرجة (١٢)

السؤال الرابع :- أشرح بيايجاز:

- ١- نظريات القيادة.
 - ٢- فئات التبني.
 - ٣- أنواع التدريب في الإرشاد الزراعي.

توقيع لجنة الممتحنين

لجنة الممتحنين : أ.د. أحمد عبد العزيز منصور أ.د. محمد يوسف خليفة أ.د. نصر معرض حنفي

أجب مع الاستعانة بالرسوم التوضيحية والأشكال البيانية كلما أمكن ،،،

السؤال الأول : علل لما يأتى :

- ١- ارتفاع درجة حرارة بسترة القشدة ومخلوط الأيس كريم عن الدرجة المستخدمة مع اللبن .
- ٢- يبستر اللبن على درجات حرارة ولمدد محددة كما درستها .
- ٣- ضرورة اجراء عملية ترشيح وعملية نقية للبن قبل تصنيعه .
- ٤- ضرورة اجراء إحدى المعاملات الحرارية للألبان قبل تصنيعها أو استهلاكها .
- ٥- حدوث تغيرات في اللبن (لون بنى - طعم غريب - رواسب بقاع الإناء) عند معاملته حراريا على درجة حرارة عالية نوعا ما .

السؤال الثاني: بالرسم فقط مع كتابة البيانات على الرسم وضح مايلي : (١٠ درجات)

- ١- تأثير المعاملات الحرارية على كل من : بروتينات المصل و إنزيمات اللبن المختلفة .
- ٢- بسترة اللبن بالطريقة السريعة موضحا درجات الحرارة والمدة

High temperature short time (HTST)

السؤال الثالث: فرق بين كل مما يأتى : ،،، (١٠ درجة)

- ١- الفراز milk separation والمنقى milk clarification
- ٢- تأثير المعاملة الحرارية على خواص كل من اللبن المبستر والمعقم .
- ٣- أنواع المبادلات الحرارية Heat exchangers المستخدمة في معاملة اللبن حراريا .
- ٤- أثر المعاملة الحرارية للبن على محتواه من كل من الميكروبات والإنزيمات .

السؤال الرابع : (١٥٠٠٠٠٠)

أ - علل لما يأتى :

- ١- عدم ظهور طعم الترنيخ التحللى بالزيوت النباتية ويظهر بشدة في دهن اللبن مع ذكر المعادلة .
 - ٢- عدم إقبال المستهلك في مصر على شرب اللبن السائل .
 - ٣- إنخفاض إنتاج اللبن السائل في مصر .
 - ٤- ظهور الطعم الطباشيري في الألبان المعاملة على درجة حرارة مرتفعة .
- ب- عرف التبريد والغرض منه ثم وضح تأثير التبريد على خواص اللبن الكيماوية والطبيعية .
- ج - أذكر أهم الأملاح المعدنية باللبن والأهمية الغذائية لهذه الأملاح .

السؤال الخامس: (١٥٠٠٠٠٠)

- ١- ما هي العوامل التي تساعد في ظهور الطعم المتآكسد باللبن ، ثم وضح ميكانيكية الأكسدة المتقدمة .
- ٢- أذكر المصدر الأساسي للكربوهيدرات باللبن وتركيبة الكيماوى ثم بين الأهمية الغذائية للكربوهيدرات .
- ٣- اذكر ما تعرفه عن رقم رينولدز موضحا علاقته بالقص (shear)
- ٤- عرف التجنیس مع توضیح تأثيره على القيمة الغذائية للبن .



مع تمنياتنا بالتوفيق والنجاح ،،،

جامعة كفر الشيخ

كلية الزراعة - قسم الهندسة الزراعية

الامتحان النهائي للفصل الدراسي الخريفي للعام الدراسي ٢٠١٦ - ٢٠١٧

المادة : هندسة التصنيع الغذائي السنة الدراسية : الرابعة الشعبة : الهندسة الزراعية
لجنة الممتحنين : أ. د/ حسين محمد سرور أ. د/ نبيهة حسن أبوالهنا د/ سعيد الشحات عبد الله

أجب عن جميع الأسئلة الآتية :-

السؤال الأول :-

١. ما هو المقصود بكل من المصطلحات العلمية الآتية : درجة الحرارة الجافة - الرطوبة المطلقة للهواء - الحمل التبريد الحقلي - الحرارة الحيوية Vital Heat.

٢. تكلم عن أهمية ووظيفة المكثف في دورة التبريد للمنتجات الزراعية - أكتب معادلة الأتزان الحراري مع ذكر كل مكون من عناصر المعادلة .

٣. أرسم رسم مبسط لمجففات العجان الأسطوانية الدوارة . Roller dryers

السؤال الثاني :-

١. أرسم بعض التصميمات لمجففات الحبوب موضحا دخول وخروج الهواء .

٢. ما هي التقسيمات الخاصة بالمضخات - و تكلم عن المضخة الدورانية (الترسية) .

٣. أكتب المعادلات الآتية مع ذكر كل عنصر من عناصر المعادلة :-

معادلة القدرة الحصانية للمراوح - معادلة تصرف كل من المضخة الترسية والترددية -

معادلة تقدير الزمن اللازم للتجفيف في مجففات الرذاذ أثناء المعدل الثابت والمتناقص معادلة

لكي يمكنك حساب كمية الطاقة الحرارية المزالة من المادة الغذائية لتصل إلى التجميد . ΔLHF

السؤال الثالث :-

١. ما هي الخطوات السبعة الأولى المتتبعة لتصميم نظم التجفيف .

٢. تكلم عن الرشاشات Atomizers في المجففات الرذاذية (Sparing dryers).

٣. أرسم المروحة العمودية موضحا على الرسم جميعاً أجزائها .

٤. يراد تجفيف (10 ton) من البسلة الخضراء المحتوى الرطوبى لها (65 % wet basis) إلى

(10 % wet basis) باستخدام هواء درجة حرارته (22 °C) ورطوبته النسبية (60%)

ورطوبته المطلقة ($0.0103 \text{ Kg}_{\text{water}} / \text{Kg}_{\text{dry air}}$) وحجمه الرطب ($0.849 \text{ m}^3 / \text{kg}_{\text{d.a}}$) بعد

تسخينه إلى (70 °C) بحيث يخرج هواء التجفيف برطوبة نسبية 90 % ورطوبته المطلقة

($0.0268 \text{ Kg}_{\text{water}} / \text{Kg}_{\text{d.a}}$) أحسب حجم الهواء المطلوب استخدامه في عملية التجفيف وإذا

كانت سعة المروحة المستخدمة 700 متر مكعب / دقيقة - أحسب الزمن اللازم للتجفيف .

السؤال الرابع :-

أ- من المكونات الأساسية لدورة التبريد الضواغط ما هي أنواع الضواغط مع رسم أحدي هذه الضواغط ؟

ب- لكي تصل المادة الغذائية إلى مرحلة التجميد تمر بثلاث مراحل وكل مرحلة تأخذ فترة من الوقت -
وضح هذه الفترات الثلاث .

ت- تكلم عن الشروط الواجب توافرها في المواد العازلة المستخدمة في التبريد (الثلاجات) مع ذكر أنواعها واختار ثلاثة أنواع وتكلم عنهم بالتفصيل .

مع الدعوات والمنيات لكم بال توفيق ،،

سليمان

المادة : اللغة العربية
 الفرقة : مقرر اختياري
 التاريخ : ٢٠١٧ / ١١ / ٩
 الدرجة : (سبعون)



جامعة كفر الشيخ
 كلية الزراعة
 الساعات المعتمدة

اختبار الفصل الدراسي الأول من العام الجامعي ٢٠١٦ / ٢٠١٧ .

أجب عما يأتى:

١. عِرِّفْ كَلْمَةً (أَدْبَ) عَبْرِ الْعَصُورِ الْمُخْتَلِفَةِ، مَعَ التَّدْلِيلِ. ثُمَّ وَضَّحَ الطَّرِيقَةَ الَّتِي وَصَلَّى إِلَيْنَا الشِّعْرَ الْجَاهْلِيَّ مِنْ خَلْلِهَا .
 (٣٠ درجة)

٢. مَا الْمُعَلَّقَاتِ؟ وَلِمَذَا سُمِّيَتْ بِهَذَا الْاسْمِ؟ وَمَا رَوَيَاهُمْ؟ اسْتَشْهُدْ عَلَى مَا تَقُولُ.
 (٢٥ درجة)

٣. مَا الْأَسْبَابُ الَّتِي جَعَلَتْ كَلَّا مِنْ أَبْنَاءِ سَلَامِ الْجَمْحِيِّ وَمَرْجَلِيُوتِ يَشْكَانِ فِي الشِّعْرِ
 الْجَاهْلِيِّ؟
 (٢٠ درجة)

 وَاللَّهُ وَلِيُّ التَّوْفِيقِ

مع تحيات: أ.د. محمد الوادعي

مساٹ C.W/۱۵۹

المستوى: الرابع
المادة: كيمياء المركبات الأромاتية
كود المادة: ١١٠١٥
الزمن: ساعتان
تاريخ الامتحان: ٢٠١٧/١/٩



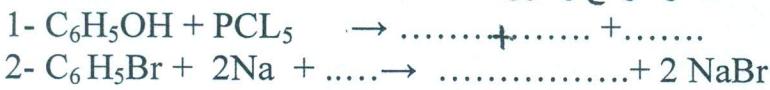
جامعة كفر الشيخ
كلية الزراعة
قسم كيمياء وسمية
المبيدات

لجنة الممتحنين: أ.د. فوزي أندراؤس خليل، د. سحر إبراهيم أحمد، د. أسماء مصطفى رجب.

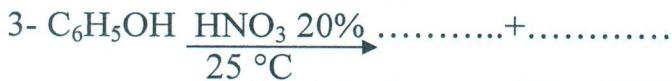
أجب عن الأسئلة الآتية:

السؤال الأول:

- أ- نقش سلوك مركبات النيترو عند اختزالها مت الخا النيتروبنزين كمثال .
ب - وضح تفاعل Fridel & Crafts
ج - أكمل مع كتابة أسماء المتفاعلات والتواتج وظروف التفاعل



ویسمی بتفاعل.....



السؤال الثاني:

بالمعادلات كيف تخلق المركبات التالية:

- أ - ثائي برومتوالوين من بارا تولويدين .
 - ب - كحول البنزيل من كلوريد بنزيل .
 - ج- خلات الفينيل من الفينول .
 - د - البنزالديهيد من البنزين .

السؤال الثالث:

- ١ - أكتب الصيغ الكيميائية للمركبات العطرية عديدة النواة المتجانسة وغير المتجانسة موضحا الشكل البنائي واسم المجموعة التي تتنمي لها مع تخلق إحداها .
 - ٢ - وضحا بالمعادلات كيف تخلق المركبات التالية :
فينولفثالين - فيناثرين - الكافور - الثيوفين - البيرول
 - ٣ - أشرح بالمعادلات ميكانيكية التفاعلات التالية :
تفاعل لاندنج - تفاعل روبنسون - تفاعل أولمان .

انتهت الأسئلة مع أطيب الأمنيات بالنجاح والتوفيق .

توقيع لجنة الممتحنين:

جعفر عبد الله



الفرقة : المستوى الرابع
(برنامج الإنتاج الحيواني والداجنى والسمكى)
المادة : نظم الإنتاج الحيوانى ١٠٥٠٦
تاريخ الامتحان : ٢٠١٧/١/٩
الزمن : ساعتان

امتحان الفصل الدراسي الخريفي
٢٠١٧/٢٠١٦

الدرجة الكلية: (٦٠)

لجنة الممتحنين: أ.د/ حسن العوضى واللجنة المشتركة

الدرجة

(٢٠)

أجب عن الأسئلة الآتية

السؤال الأول:

أ- تكلم باختصار (فى جدول من فضلك) عن:

١- نظم الإنتاج الحيوانى (المحلى) فى مصر؟

٢- نظم إنتاج اللبن فى مصر؟

٣- نظام الرعى المتنقل والنظام القروى والملكيات المفتتة فى الأغنام والماعز؟

ب- ذكر المقاييس الإنتاجية فى الحيوانات الحلابة اللازم لعمل الخطة المزرعية؟

ج- ذكر فقط أهداف الخطة المزرعية؟ وما هى خطوات تنفيذها؟

(٢٠)

السؤال الثاني:

أ- ذكر ما تعرفه عن:

١- النموذج المزرعى؟

٢- الوحدة الحيوانية؟

٣- نظام الإنتاج؟ وأذكر فقط مكوناته؟

٤- نظام الإنتاج الانتشارى؟

٥- نماذج أكتوبر ونماذج القطن فى التخطيط المزرعى؟

ب-

أذكر فقط خطوات تقييم نظام الإنتاج؟

ج- فى نقاط مبسطة تكلم عن الإنتاج الحيوانى فى الوطن العربى عامه وفى مصر خاصة من حيث أعداده ومحاذيقه وكيفية النهوض به؟

(٢٠)

السؤال الثالث: (توجهات)

١- "الإبل سفينة الصحراء" - ذكر نظم الإنتاج بها؟ والمساحات الازمة لها فى المبانى المغلقة والمفتوحة؟

٢- قسم الماشية حسب نقاوتها؟ وأذكر معايير الحكم على السلالات الأصيلة تحت الظروف المحلية؟

٣- ما هى أهم مخلفات الحيوان المزرعى - وفىما تستخدم - وما العائد الاقتصادى منها فى المزرعة؟

١- تكلم عن نظم التسويق فى دجاج التسمين؟ وأى النظم تفضل؟ ولماذا؟

٢- ما المقصود بصناعة الدواجن؟ وما هى أهدافها؟ وما مدى تطورها والمعوقات التى تقابله؟

٣- فى ظل ظروف تغير أسعار السوق والجو - ما هو الأفضل تربية دجاج التسمين أم البيض؟ ولماذا؟

١- ذكر نظم إنتاج الأسماك المختلفة؟ وما هى محددات اختيار نظام الإنتاج؟

٢- ما المقصود بالزراعة المائية المتكاملة؟ وما أهميتها؟ ذكر بعض نماذج تجارب الزراعات المائية المتكاملة؟

٣- تكلم عن البرنامج اليومى ومستلزمات الإنتاج فى نظم الاستزراع المختلفة؟

مع أطيب التمنيات بالتفوق والنجاح

توقيع لجنة الممتحنين

اسم المادة: المكافحة الحيوية ١٠٨٠٨

الفرقة: اختياري برنامج إنتاج نبات
(ثالثة + رابعة)

تاريخ الامتحان: ٢٠١٦ / ١١ / ٢٠١٧

٢٠١٦ / ١١ / ٢٠١٧

جامعة كفر الشيخ
كلية الزراعة
قسم الحشرات الاقتصادية

امتحان الفصل الدراسي الأول (خريفي)
للعام الجامعي ٢٠١٦ / ٢٠١٧

لجنة الممتحنين: أ.د/ فؤاد محمد العجمي - أ.د/ إبراهيم عبد العظيم خضير / د/ أميرة شوقي متولي.

أجب عن الأسئلة الآتية:

السؤال الأول:

- أ- كيف يمكن دراسة ديناميكية تعداد جمهور آفة ما، ثم وضح بالرسم فقط الحالات المختلفة لـ تعداد الآفة.
ب- عند زيادة تعداد الآفة يستجيب العدو الطبيعي لذلك، ووضح.

السؤال الثاني:

- أ- قارن في جدول بين كلا من:

predation & symbiosis
multiparasitism & endoparasitism

- ١

- ٢

ب- بما تفسر:

- ١- قد يقبل الطفيلي الحشري نوع من العوائل لكنها غير صالحة لنمو ذريتها.
٢- تحول حشرة ما إلى آفة.

السؤال الثالث:

أيما المقصود بالمصطلحات الآتية:

- ٤- المكافحة الذاتية
٥- الفيرونات

- ١- المكافحة الحيوية
٢- المسبب المرضي
٣- الوباء

ب- للفتريات دور هام كمسبيات مرضية للأفات الحشرية، ووضح:

- ١- المجاميع التي تتنمي لها أنواع المرضية للحشرات.
٢- طريقة الإصابة والقتل للحشرات.
٣- أعراض الإصابة التي تظهر على الحشرات المريضة.

مع تمنياتنا بالتوفيق،،،
توقيع لجنة الممتحنين

م.س.م



د/ رشدي العدوى

أ.د/ فتحية رضوان

لجنة الممتحنين: أ.د/ فوزي الدناصورى

إجمالي الدرجات (٦٠ درجة)

(١٥ درجة)

أجب عن الأسئلة التالية:

السؤال الأول:

- أ) وضح الفرق بين الاستراتيجية والسياسة؟
ب) إستعرض عناصر العمل السياسي؟

(١٥ درجة)

السؤال الثاني:

- أ) إستعرض أهم العوامل المؤثرة في السياسات الزراعية المصرية؟
ب) وضح مفهوم السياسة الاقتصادية وأهدافها؟

(١٥ درجة)

السؤال الثالث:

- إستعرض خصائص عناصر الانتاج في البلاد النامية؟

(١٥ درجة)

السؤال الرابع:

- "تعبر السكان والصحة من العقبات الداخلية للتنمية الاقتصادية في البلاد النامية" - إشرح هذه العبارة؟

مع أطيب التمنيات بال توفيق والنجاح

م.د. فتحية رضوان

لجنة الممتحنين

السؤال الأول:-

أ. "تدور الأرضى هو المرض الخفى الذى يهدى الأمم"

ناقش العبارة السابقة متناولاً اسباب التدور - صور التدور - عالمية مشكلة تدور الأرضى.

ب. فى إطار سياسة الدولة الحالية لاستصلاح واستزراع ١.٥ مليون فدان ماهى المحاذير والإجراءات التى يجب اتخاذها لرفع القدرة الانتاجية لهذه الأرضى والحفاظ عليها من التدور.

ج. ارسم خريطة توضيحية لمصر ووزع عليها الصور المختلفة المحتملة لدور الأرضى.

السؤال الثاني:-

١. كيف يمكن علاج الأرضى الملحية والصودية فى مراحل الاستصلاح وكذلك الحفاظ على الأرضى المروية من التدور بها.

٢. ماهى صور تلوث الأرضى وما العوامل التى تؤثر فى قدرتها على دور الأرضى وكيف يمكن حماية الأرض من أضرارها.

٣. اذكر علاقة خواص الأرض بالدور الفيزيائى وما علاقة علم هندسة الالات الزراعية بهذا الدور.

السؤال الثالث:-

أ.وضح بالرسم فقط العلاقة بين:-

١- نسبة المادة العضوية ومعدل انجراف التربة

٢- كثافة الغطاء النباتى ومعدل الانجراف

٣- معدل تشرب الماء خلال القطاع الأرضى والزمن

٤- تأثير الحبيبات الكبيرة على مقدار المواد المفقودة بواسطة الرياح

٥- كمية الطاقة الحركية لقطرات المطر ونصف قطر الحبيبة

ب. ما المقصود بالمصطلحات الآتية:-

Rills erosion – Rainplash erosion – Stream bank erosion – Saltation- Wind erosion control

ج. وضح بأختصار ما يأتى:-

١- معادلة WEE لتقدير فقد التربة بالرياح

٢- معادلة USLE لتقدير فقد التربة بالماء

٣- العوامل المؤثرة في التعرية الهوانية

٤- العوامل التي تؤثر على درجة قابلية التربة للنحر

٥- المقاومة الحيوية والميكانيكية للانجراف بالماء

انتهت الاسئلة ،،،



البرنامج : الهندسة الزراعية

المستوى : الرابع - مقرر اختياري

المقرر : (11341) نظم التحكم في المنتشات الزراعية

الزمن : ساعتان

الدرجة الكلية : 60 درجة

امتحان الفصل الدراسي الخريفي

العام الجامعي 2016 / 2017

د / عاطف محمد السباعي

لجنة الممتحنين: د / سعيد السيد أبو زاهر

د / وائل محمد المسيري

أجب على جميع الأسئلة الآتية:

السؤال الأول

30 درجة

1- وضع بالرسم اشكال فتحات التهوية في المنتشات الزراعية المختلفة؟

2- بفرض وجود حظيرة ماشية حلبة تحتوي على 100 بقرة بمتوسط وزن 550 كجم وتم

التهوية باستخدام نظام ضغط سالب وتوجد فتحات التهوية على جانبي الحظيرة بطول 140

متر . احسب عرض فتحة التهوية المطلوب عند فرق ضغط 10 بسكال لاحادث معدل تهوية

مقداره $1.5 \text{ m}^3/\text{s}$ لكل 500 كجم من وحدات الاوزان الحيوانية؟

3- اذكر في نقاط عناصر قياس كفاءة الهواء؟ وما هي طرق قياس واستكشاف الهواء؟

السؤال الثاني

30 درجة

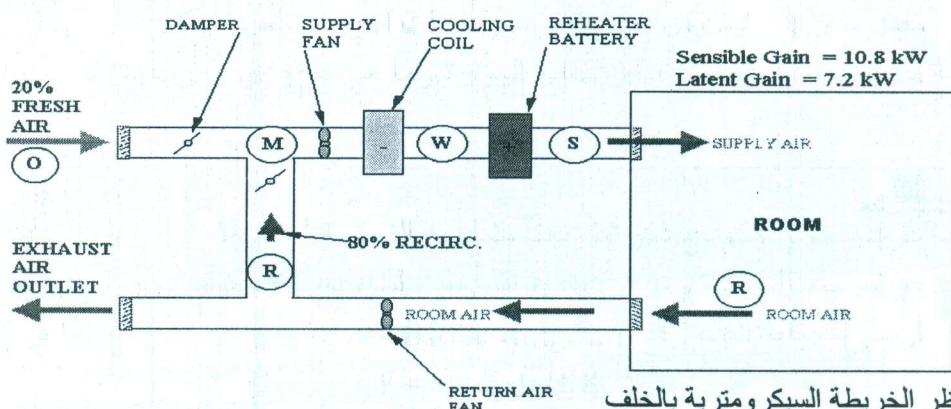
1- عرف نظم التحكم مع ذكر مكونات منظومة التحكم الأساسية؟

2- عرف نظم المحاكاة وما هي النقاط التي تلزم لبناء نموذج محاكاة رياضي؟

3- ارسم المخطط الصندوقى Block diagram للمعادلة

$$Y = P_1 X \pm P_2 X$$

- 4- A room is to be maintained at 22°C dry-bulb temperature, 50% saturation, when the sensible heat gain is 10.8 kW in summer. The latent heat gain is 7.2 kW. Determine the cooling coil and re-heater outputs required by using a psychrometric chart. Outdoor condition is 28°C, 80% saturation, where the outdoor air and re-circulated air ratio is 20%/80%. The Apparatus Dew Point ADP is 8°C. Neglect the cooling coil contact factor.



انظر الخريطة السيكرومترية بالخلف

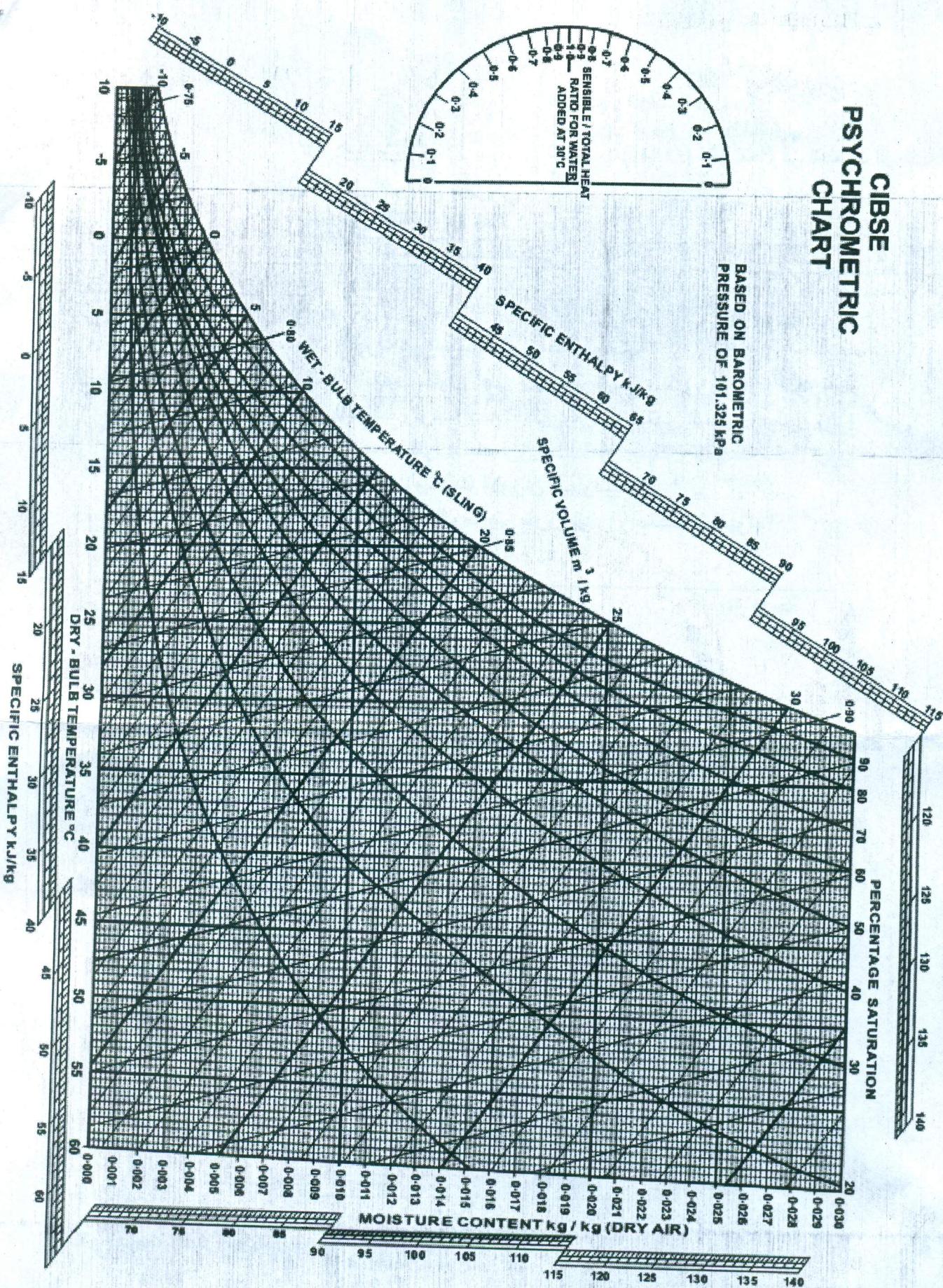
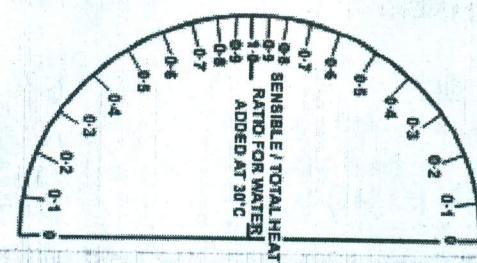
مع أطيب تمنياتنا بالنجاح والتوفيق

دعا

دعا

**CIBSE
PSYCHROMETRIC
CHART**

BASED ON BAROMETRIC
PRESSURE OF 101.325 kPa



مع أطيب تمنياتنا بالنجاح والتوفيق

دعا

اسم المادة: مورفولوجيا وتقسيم الحشرات
١٠٨٠٢

الفرقه: الثالثة (اجباري برنامج وقاية النبات)

تاريخ الامتحان: ١١ / ١١ / ٢٠١٧

٥٨٨ / ١١

جامعة كفر الشيخ
كلية الزراعة
قسم الحشرات الاقتصادية

امتحان الفصل الدراسي الأول (خريفي)
لعام الجامعي ٢٠١٦ / ٢٠١٧

لجنة الممتحنين: أ.د/ إبراهيم خضرير - أ.د/ أسمهان السعيد يوسف - د/ أميرة شوقي متولى.

أجب عن الأسئلة الآتية:-

السؤال الأول:

- أ- منطقة الصدر في الحشرات هي مركز الحركة، وضح:
١- التركيب النموذجي للأرجل في الحشرات بالرسم فقط وكتابة كامل البيانات عليه.
٢- ميكانيكية حركة الأرجل.
٣- اتصال الجناح بالصدر.

ب- اشرح في نقاط محددة تركيب الهيكل الداخلي للرأس.

السؤال الثاني:

- أ- وضح بالرسم فقط مع كتابة كامل البيانات عليه ثلات تحورات لقرون الاستشعار مع ذكر الاسم العلمي للحشرات التابع لها هذه التحورات.
ب- ماهي العضلات المسؤولة عن حركة قرون الاستشعار.
ج- تكلم عن نمو قرون الاستشعار في الحشرات.

السؤال الثالث:

- أ- ماهي طرق تمييز العينات.
ب- اذكر مهام عالم التصنيف.

السؤال الرابع:

- أ- ماهي المراحل الأساسية التي مر بها علم التقسيم.
ب- اذكر بعض توصيات اعداد الأوصاف.

مع تمنياتنا بالتوفيق،،،
توقيع لجنة الممتحنين



جامعة كفر الشيخ
كلية الزراعة
قسم الاتصال الحيواني
الأسم:

العنوان: لجامعة كفر الشيخ ١٣٥
العنوان: قسم الاتصال الحيواني والداجني

والسمعي

العنوان: سلقان

التاريخ:

العام الدراسي:

امتحان الفصل الدراسي الأول للعام الجامعي ٢٠١٧/٢٠١٦

لجنة الممتحنين: أ.د. محمد ابراهيم بسيونى أ.د. محمد فريد السيد علي أ.د. نبيل عويضة

أجب عن الأسئلة الآتية:

(٢٠ درجة)

- أ- تكلم عن دور الحيوانات في مواجهة الاحتياجات العالمية من الغذاء؟
- ب- ما هي الوظائف العامة لكل من البروتين والأملاح المعدنية بالنسبة للحيوانات؟
- ج- تكلم باختصار عن التمثيل الغذائي للكربوهيدرات في الحيوانات المجترة؟

(٢٠ درجة)

- ١- أهم وظائف الكالسيوم بالنسبة للحيوان
- ٢- ما هي العلاقة بين النياسين وحمض التريتوфан
- ٣- ظاهرة Ketosis في الأبقار.

(٢٠ درجة)

- أ- ما هي وظائف فيتامين A في الحيوانات الزراعية؟
- ب- اشرح كيفية هضم البروتين في الحيوانات المجترة؟
- ج- "هناك اختلافات واسعة في تركيب ووظيفة الأجزاء المختلفة للفناة الهضمية بين الأنواع المختلفة من الحيوانات" ناقش ذلك باختصار؟

مع أطيب الأمنيات بال توفيق

محمد عبد العليم

دكتور

دكتور



أ.د/ مراد موسى

د/ رشدي العدوى

إجمالي الدرجات (٦٠ درجة)

(١٠ درجة)

- أ- يمكن الحصول على قيمة متوسط التكاليف الكلية بقسمة على كما أن مجموع على يعطينا متوسط التكاليف الكلية ، وكذلك فإن التكاليف الحدية تحسب بمقدار التغير في وهو نفسه مقدار التغير في المقابل لكل تغير في بوحدة واحدة.
- ب- مرونة إنتاج المورد هي خارج قسمة على كما أن الناتج المتوسط هو قسمة على
- ج- المرحلة الأولى للإنتاج تنتهي عندما يصل لأقصاه أما المرحلة الثانية فتنتهي عندما يصل إلى الصفر ، في حين أن المرحلة الثالثة للإنتاج تبدأ عندما يصل إلى أقصاه.

(١٠ درجة)

لجنة الممتحنين: أ.د/ فوزي الدناصورى

أجب عن جميع الأسئلة الآتية:

السؤال الأول: أكمل الجمل التالية :

- ١- يمكن الحصول على قيمة متوسط التكاليف الكلية بقسمة على كما أن مجموع على يعطينا متوسط التكاليف الكلية ، وكذلك فإن التكاليف الحدية تحسب بمقدار التغير في وهو نفسه مقدار التغير في المقابل لكل تغير في بوحدة واحدة.

- ب- مرونة إنتاج المورد هي خارج قسمة على كما أن الناتج المتوسط هو قسمة على

- ج- المرحلة الأولى للإنتاج تنتهي عندما يصل لأقصاه أما المرحلة الثانية فتنتهي عندما يصل إلى الصفر ، في حين أن المرحلة الثالثة للإنتاج تبدأ عندما يصل إلى أقصاه.

السؤال الثاني: اختر الإجابة الصحيحة:

- ١- يتقطع منحنى الإنتاج الحدي والإنتاج المتوسط عندما :

- أ- يصل الناتج الحدي لأقصاه. ب- يصل الناتج الكلي لأقصاه. ج- يصل الناتج المتوسط لأقصاه. د- لا شيء مما سبق.

- ٢- توضح خريطة منحنيات الناتج المتتساوي :

- أ- منحنى التكاليف الكلية . ب- الإنتاج الحدي لعامل الإنتاج . ج- نقطة تعظيم الأرباح . د- دالة الإنتاج .

- هـ - دالة الإنتاج .

- ٣- يعبر ميل خط التكاليف المتتساوي عن :

- أ- النسبة بين سعر الخدمة الإنتاجية الممثلة على المحور الأفقي إلى سعر تلك السلعة الممثلة على المحور الرأسى .

- ب- مستويات الإنتاج المختلفة التي يمكن تحقيقها بنفس القدر من التكاليف .

- ج- التكاليف الكلية لمستوى محدد من الإنتاج . د- النسبة بين الانتاجيات الحدية لعامل الإنتاج .

- ٤- عند تمثيلنا لدالة الإنتاج باستخدام منحنيات الناتج المتتساوي نقيس على المحورين :

- أ- كمية خدمات عامل الإنتاج على أحددهما وحجم الإنتاج الآخر . ب- التكاليف التقنية لخدمات عامل الإنتاج المستخدمين .

- ج- الكميات المختلفة من حجم عامل الإنتاج المتغير فقط وسعره على المحور الآخر .

- د- الكميات المستخدمة من خدمات عامل الإنتاج . هـ - دالة الإنتاج .

السؤال الثالث: أكمل بيانات الجدول التالي:

كمية عنصر الإنتاج	كمية الناتج الكلي	الناتج المتوسط	الناتج الحدي	مرونة الإنتاج
صفر	صفر			
١				
٢				
٣				
	٦			
		٨		

(١٠ درجة)

السؤال الرابع: وضع بالرسم مع الشرح كل مما يأتي :

- ج- قانون تنافس الغلة والمرحلة المثلثة للإنتاج . ب- الممر التوسيعى الأمثل للمنشأة .

أ- خطوط الحافة Ridge Line .

السؤال الخامس:

إذا كانت منشأة تعمل في ظل التنافس الشديد وأن دالة تكاليفها المتوسطة هي : $AC = \frac{25}{Q} + 0.05Q$

حيث أن : Q = الناتج ، AC = التكاليف المتوسطة

فإذا كان سعر الوحدة المباعة من الناتج هو عشرة جنيهات فاحسب كمية Q التي تعظم أرباح المنشأة .

(١٠ درجة)

السؤال السادس:

إذا علم أن دالة الإنتاج تتخذ الصورة الرياضية التالية : $Y = 6X^2 - X^3$

المطلوب : حدد كمية المورد التي تحقق معظم الناتج المتوسط .

لجنة الممتحنين

مرادى
بلطوف

مع أطيب التمنيات بالنجاح والتوفيق

الفرقة : المستوي الثالث
الشعبية : ألبان
المادة : أساسيات كيمياء الألبان (٣٠٣)
الزمن : ساعتان
تاریخ الامتحان : ١١ / ٢ / ٢٠١٧م
الدرجة الكلية : ٦٠ درجة

امتحان الفصل الدراسي الأول
لعام الجامعي ٢٠١٦ / ٢٠١٧
٢٠١٧ / ٢٠١٦



جامعة كفر الشيخ
كلية الزراعة
قسم علوم الألبان

اسم الطالب :
رقم الكودي :

لجنة الممتحنين : أ.د. نبيل محمد معنا ، أ.د. ثناء محمد صالح ، د. سهام سويلم عبد الحميد

الدرجة (٣٥)

السؤال الأول :-

ناقش ب اختصار ما يلي:

- ١- الخواص العامة للكابا كازين و أهميتها في عملية تجبن اللبن.
- ٢- العوامل التي تؤدي إلى ثبات جسيمات الكازين في اللبن.
- ٣- تأثير نوع الحيوان و فردته على تركيب اللبن.
- ٤- الخواص العامة للبيتا لاكتوجلوبيلين.
- ٥- معنى الدنترة و خواص البروتين المدنتر.
- ٦- الصور الطبيعية للاكتوز.

الدرجة (٣٠)

السؤال الثاني :-

وضم الفرق بين اثنين فقط مما يلي:

- Simple glycerides & Mixed glycerides
- Hydrolytic Rancidity & Kenotic Rancidity
- التشابه الهندسي و التشابه الموضعى.
- ٢- وضح ميكانيكيه حدوث Antoxidation في الأحماض الدهنية غير المشبعة.
- ٣- كيفية عمل الفوسفولبيدات كعامل استحلاب.

الدرجة (١٥)

السؤال الثالث :-

- ١- وضح الفرق بين الرماد والأملاح.
- ٢- تكلم عن أهميه وجود الإنزيمات في اللبن.
- ٣-وضح الفرق بين فيتامين أ و فيتامين ج من حيث التركيب الكيميائي والأهمية وأعراض النقص.
- ٤- كيف يؤثر التهاب الضرع على التركيب الملحي للبن.

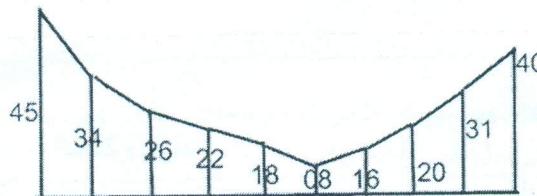
مع أطيب التمنيات بال توفيق والنجاح ،،،،،،



لجنة الممتحنين: 1- أ.د/ إسماعيل احمد عبدالمطلب 2- أ.د/ السعيد محمد خليفة 3- د/ عبد العزيز محمد عكاشه

السؤال الأول :

- أ- أرسم مقاييس رسم شبكي لنقاط الخريطة بمقاييس رسم 1:2000 بدقة 100 سم وبين عليها الطول 32 م.
ب- أحسب مساحة الشكل التالي بطريقة سمسون علما بأن عدد الأقسام تسعه وعرض القسم الواحد 20 متراً والارتفاعات بالเมตร كما هو مدون على الرسم.



(20 درجة)

- أ- ما هو رقم الخريطة الزراعية (1:25000) الموجودة في الطرف الأيمن العلوي للخريطة الطبوغرافية (1:25000) رقم $\frac{97}{640}$.
ب- تم أخذ البيانات الموضحة في الجدول التالي لعمل ترافرس باستخدام البوصلة ، انقل الجدول في كراس الإجابة ثم أكمل مكان الفراغات وارسم الترافرس بمقاييس رسم 1:1000 ، وإن وجد خطأ في القلم صححه بطريقة الرسم.

الزاوية الداخلية	الفرق	الانحرافات المصححة		الفرق	الانحرافات المرصودة		طوله m	الخط
		خلفي	امامي		خلفي	امامي		
.....	°180	°260 20'	°80 50'	64	ا ب
.....	°180	°45 00'	°223 00'	80	ب ج
.....	°180	°180 40'	°335 30'	50	ج ا

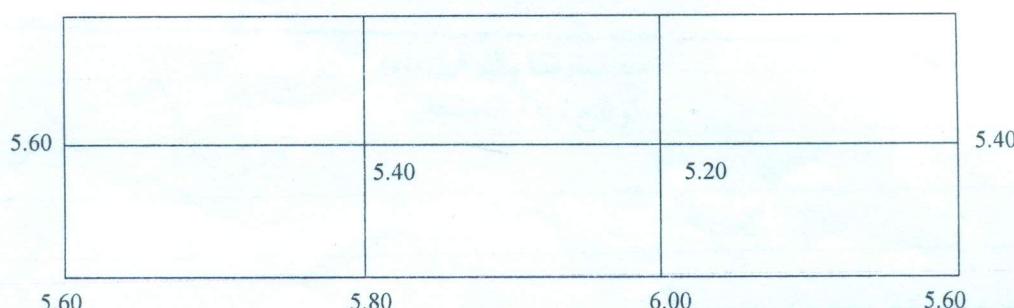
(20 درجة)

- ا- تم أخذ القراءات التالية لعمل ميزانية لانشاء طريق اذا علمت ان القراءات التي تحتها خط مقدمات والمسافة بين النقاط 50 متراً اوجد مناسب النقط علماً بـان منسوب النقطة الخامسة 12.00 وتحقق من العمل وارسم القطاع بمقاييس رسم مناسب وكذلك خط الانشاء علماً بـان بداية الطريق على نفس منسوب النقطة الاولى ويميل بـ 0.5% لاسفل

النهاية البداية
2.00-2.50-3.00-6.00-6.50-7.00-3.00-3.50-4.00-5.00-5.50-6.00

- ب - لدينا قطعة أرض مستطيلة الشكل أبعادها 120×40 متر، أجريت عليها ميزانية شبكة يتقسيمها إلى مستطيلات متساوية 40×20 متر، ورفعت مناسب أركانها، والمطلوب تسوية هذه القطعة على منسوب 5.60 - ورسم هذه القطعة بمقاييس رسم 1:1000 - وإيجاد حجم الحفر والردم.

6.00 5.80 5.60 5.20



توقيع لجنة الممتحنين

احمد طه

جامعة كفر الشيخ
كلية الزراعة قسم الهندسة الزراعية

الامتحان النهائي للفصل الدراسي الخريفي للعام الدراسي ٢٠١٦ - ٢٠١٧

المادة : هندسة نقل وتداول المواد الزراعية السنة الدراسية : الرابعة
الشعبة : الهندسة الزراعية لجنة الممتحنين : أ.د/ حسين محمد سرور د/ نبيهة حسن أبوالهنا د/ سعيد الشحات عبد الله

أجب عن جميع الأسئلة الآتية :-

السؤال الأول :-

- ١ - ما هي وسائل النقل والتداول للمنتجات الزراعية لمسافات قصيرة وطويلة ؟
- ٢ - تكلم بالتفصيل عن المواصفات التي يجب توافرها في عربات السكك الحديدية المبردة لشحن المنتجات الزراعية .
- ٣ - خواص المواد الزراعية تقسم إلى أربع تقسيمات ما هذه التقسيمات وكل تقسيمة لها مجموعة خواص اذكر هذه الخواص.

السؤال الثاني :-

١. تكلم بالتفصيل عن نظم تقليب الهواء Air Circulation System أثناء شحن وتصدير المنتجات الزراعية .

٢. تكلم عن أهمية وكيفية نقل وتصدير المواد الزراعية بواسطة النقل الجوي Air transport

٣. يراد نقل مادة غذائية كثافتها g/cm^3 ٢ لمسافة أفقية (٨ m) بواسطة بريمة طول خطوطها ٣٦ سم وقطر لوبلها ٢٤ سم وعمودها ٦ سم والبريمة تدور بسرعة ٢٠٠ لفة لكل دقيقة . علماً بأن معامل الاحتكاك بين البريمة والمادة ٠.٤ أحسب : معدل النقل محسوباً على أساسطن / ساعة .

قدرة المحرك إذا كانت الكفاءة الميكانيكية (٨٣ %) .

السؤال الثالث :-

- ١ - تكلم بالتفصيل عن طرق العزل في أماكن التخزين Insulated product storage أثناء شحن وتصدير المنتجات الزراعية area

٢ - ماداً تعرف عن كل من : نظام تبادل الهواء Air exchange و الجو الهوائي المعدل Modified atmosphere أثناء شحن ونقل المنتجات الزراعية .

٣ - كيف يمكنك قياس الحجم والمساحة السطحية لمنتج زراعي ؟

السؤال الرابع :-

١ - أشرح الخواص والشروط التي يجب توافرها في وحدات النقل وعبوات الشحن .

٢ - يتم استخدام تيار من الهواء لعملية نقل الحبوب والطحين - تكلم عن مميزات هذه الطريقة وعيوب أجهزة النقل بواسطة الهواء وأساسيات تصنيف أجهزة النقل على أساس ضغط الهواء .

٣ - تكلم عن كيف يمكنك قياس خاصية الكثافة الظاهرية والحقيقة للحبوب ؟

٢٤

مع الدعوات والمنيات لكم بالتوفيق ، ،

السؤال الأول :-

- أ- تم اجراء تجربة ما في احدى الاصص ، فإذا كانت نسبة الرطوبة بالكتلة (θ_m) مقدارها 0.1 وكان المطلوب الوصول بالرطوبة (θ_m) للترابة لتصبح 0.25 ، فإذا كانت الكثافة الظاهرية للترابة 1.4 gm cm^{-3} ، فما هو ارتفاع عمود الماء الذي يجب اضافته الى الترابة للوصول بالرطوبة الى الدرجة المطلوبة .
- ب- استخدم جهاز التشيويميتر لقياس Ψ_m بالترابة ، فإذا كانت قراءة العداد عند القابس 45 ، وكان العداد يبعد عن الرأس السيراميكي للجهاز 50 cm ، فأوجد قيمة Ψ_m اذا كان العداد مدرج من 50 - 0 .
- ج- اوجد وحدات كل من معامل التوصيل الهيدروليكي Hydraulic conductivity وكذلك معامل النفاذية Permeability

السؤال الثاني :- اوجد مع الرسم كلا من :-

- أ- قيمة h Hydraulic head لمجموعة من طبقات الترابة في حالة التوصيل الهيدروليكي المركب الافقى (K_h) وكذلك قيمته في حالة التوصيل الهيدروليكي المركب الرأسي (K_v) .
- ب- قيمة A Hydraulic gradient بين نقطتي قياس A , B حيث يوضع في كل منها Piezometer .
- ج- قيمة معامل التوصيل الهيدروليكي في حالة استخدام الصاغط الرأسي المتغير Falling head

السؤال الثالث :-

- ١- ايهما اكبر الحير المسامي في الارضي الطينية ام الارضي الرملية – وفي أي منها تكون سرعة حركة المياه داخلها اكبر – ولماذا ؟
- ٢- هل هناك توزيع حجمي امثل لمسام الترابة – وما هو الحجم الامثل لمجموعات الترابة – ولماذا ؟
- ٣- ايهما اكبر السعة الهوائية للارضي الرملية ام الارضي الطينية – ولماذا ؟
- ٤- احسب الحجم الحقيقي والحجم الظاهري لعينة تربة وزنها الجاف هوانياً ٢٠٤ جم اذا علمت ان الكثافة الحقيقة ٢,٦٥ جم/سم³ والكثافة الظاهرية ١,٣٤ جم/سم³ ونسبة الرطوبة ٢ % - ثم احسب المسافات البينية حجماً % وكتلة % لهذه العينة .
- ٥- حبيبات ارضياتن كرويتان نصف قطريهما اقل من ٠.٠٥ مم والنسب بينهما ٤ : ٩ وحبيبات اخريتان نصف قطريهما اكبر من ٠.٠٥ مم والنسب بينهما ٤ : ٩ أيضاً - تسقط كل هذه الحبيبات في سائل لزج – اوجد النسبة بين سرعتي كل مجموعة من الحبيبات – على النتيجة المتحصل عليها .

السؤال الرابع :-

- ١- عرف السطح النوعي – اذكر فقط طرق تقدير السطح النوعي لعينة الترابة – عند تقدير السطح النوعي لعينة الترابة بطريقة الايثيلين جليكول وجد ان مساحة السطح الكلي ٣٥ م^٢ / جم ومساحة السطح الخارجي ٢٠ م^٢/جم – اوجد وزن الايثيلين جليكول المدمص في كل حالة – علماً بأن وزن الارض المجففة بالتفريغ المستخدمة في كل من الحالتين يساوي ١٠٠ جم .
- ٢- ما هو N_p Plasticity number – وما تأثير زيادة نسبة كل من المادة العضوية والطين على هذا الرقم لأرض ما .
- ٣- اذا كانت النسبة المئوية للسلت والطين في الارض (١) ، الارض (٢) تساوي ٣٠% وتوصلنا الي هذه النسبة بعد ٥ ساعات من الرج للارض الاولى وبعد ١٠ ساعات من الرج للثانية – أي الارضين أكثر ثباتاً – ولماذا ؟
- ٤- ارضان متماثلتان احدهما محتواها الرطوبوي ٢٥% والآخر ٤٠% - احسب الحرارة النوعية لكل منهما – وايهما تكون درجة حرارتها اعلى – ولماذا ؟
- ٥- ما هو I_a Aggregation index وكيف يستخدم هذا الدليل للمقارنة بين الارضي المختلفة .



الدرجة النهائية : (٦٠ درجة)
المستوى : الرابع (ساعات معتمدة)
المادة : ١٠٤٠٢ ميكروبىولوجيا تدوير المخلفات
امتحان الفصل الدراسي الخريفي الزمان : ساعتان
تاريخ الامتحان : ١٤ / ١ / ٢٠١٧ م
للعام الجامعي ٢٠١٦ / ٢٠١٧ م

لجنة الممتحنين : أ.د شكرى محمد على
أ.د/ السيد بلال عبد المنطوب د/ نجوى محمد الخطيب

أجب عن الأسئلة التالية

الدرجة (٢٠)

السؤال الأول:-

اذكر ما تعرفه عن:

- ١- الميكانيزم العام للتكسير الحيوي للمخلفات؟
- ٢- نسبة الكربون إلى النيتروجين؟
- ٣- التخمر اللاهوائي وإنتاج الكهرباء من المخلفات؟
- ٤- البلاستيك الحيوي؟
- ٥- اذكر بإختصار ما تعرفه عن مخلفات المجازر ومعالجتها؟

الدرجة (٢٠)

السؤال الثاني :-

- ١- وضح كيف يمكنك عمل كومة من السماد العضوي (الكمبوست) من قش الأرز وما هي العوامل التي تؤثر على عملية الكمر؟
- ٢- وضح بالرسم فقط التغيرات الحيوية والحرارية ورقم الحموضة في كومة من السماد العضوي؟
- ٣- كيف يمكن الاستفادة من معالجة تدوير المخلفات في معالجة مشكلة نفوق الأسماك في الوسط المائي؟
- ٤- اذكر فقط أمثلة لوقود الحيوي؟

الدرجة (٢٠)

السؤال الثالث :-

- ١- ما هي أهمية نظم تثبيت الخلايا أو الإنزيمات؟
- ٢- اذكر ما تعرفه عن خلية الوقود الميكروبية؟
- ٣- اذكر ما تعرفه سيلجة قش الأرز؟
- ٤- كيف يمكن الاستفادة من قشر البيض؟
- ٥- وضح دور النانوتكنولوجي في تدوير المخلفات؟

مع أطيب التمنيات بالتوفيق والنجاح ،،،،،،

لجنة الممتحنين: أ/ محمد عوض عبدالجليل - أ/ أمين كمال عمار - د/ رويدا يونس عيسى

أجب عن الأسئلة الآتية

(٢٠ درجات)

السؤال الأول:

- ماهى الأجهزة المسئولة عن مراقبة جودة الإنتاج وماهى الأهداف الرئيسية لهذه العملية؟
- تكلم عن مراحل تطور مراقبة جودة الأغذية؟
- أكمل العبارات الآتية:-
 - الأقسام الرئيسية في المصنع هي،.....،.....،.....
 - قسم مراقبة الجودة هو المسؤول عن،.....،.....،.....
 - مراقبة الجودة هي
 - يجب توفر شرطين لقبول نتائج الطرق المعملية هما،.....
- ضع علامة (✓) أمام العبارات الصحيحة وعلامة (✗) أمام العبارات الخاطئة مع التصحيح.
- خطة الجودة من أهم مستويات الادارة العليا في المصنع .
- غض الاغذية هو انتاج أغذية غير صحية لاستفادتها من فروق الاسعار.
- النقطة الحرجة في نظام الهاسب هي النقطة التي يواجه العمال حرجا عند أجراها .
- الطرق الحسية لقياس خواص الغذاء ليس لها أي عيوب وتعتمد على حواس الانسان .
- المعلومات المعطاة للمحكمين عن العينة يجب ان تكون كافية وتعطي فكرة عن كل ما يخص العينة .
- وقت اجراء الاختبارات الحسية يجب أن يكون قبل الوجبات لأن الجوع يزيد من حساسية المحكمين .

(١٥ درجات)

السؤال الثاني:

أ-عرف كلاما ياتى :

النكهة - الطعم - اللون

ب- تكلم عما يلى باختصار :-

- توزيع الطعوم الأساسية على اللسان مع الرسم .
- العوامل التي تؤثر على الاحساس بالطعم
- الملقبود بالمعادلة الآتية $Y_5/4.5$ والخاصة بنظام منسل Munsell system لقياس الألوان .
- ماهى العوامل الواجب توافرها للاحساس باللون .

(٢٥ درجات)

السؤال الثالث:

أ-عرف كل مما ياتى :

التلوث الخلطى او التبادلى - سلامة الغذاء - حامل الميكروب فى فترة النقاوه - القوام

ب- أكمل العبارات التالية :-

- سلسة التلوث الغذائي هي عبارة عن ولذلك من الضروري استخدام نظام
- يحدث التلوث بواسطة الزجاج ، ولذلك يتم وضع جهاز للكشف عنها في خطوط الإنتاج .
- يعرف على انه بينما oiliness هو عبارة عن Fibrousness
- لانتمو الفيروسات داخل الغذاء ولكنها تستخدم مثل فيروس ، والذى يصيب الأطفال بالاسهال الحاد .
- بكتيريا القولون المخترقة تشبه فى سلوكها بكتيريا وتتمثل اعراض الاصابة بها ،
- التسمم الغذائي بالمكورات العنقودية نسبة بكتيريا والتى تتوارد فى
- يحدث التسمم البوتشيلينى بواسطة مركب يفرزة ميكروب ومن اهم اعراض الاصابة بهى ، ، والتى قد تؤدى الى نتيجة

ج- تكلم بايجاز عن كلاما ياتى :

- علامة الجودة موضحا فوائدها لكلا من المنتج والمستهلك وماهى الشروط الواجب توافرها بها ؟
- مصادر التلوث الكيميائى للاحذية ؟
- كيفية حدوث التسمم الميكروبي ؟
- المواد المضافة موضحا اقسامها مع ذكر اهمية كل قسم منها ؟



لجنة الممتحنين: 1- أ.د. صبرية بدوي أبو السعود , 2- أ.د. يحيى زكريا عيد , 3- د. ابراهيم عرفه الخياط
السؤال الأول :
الدرجة 15

اذكر اسباب الاعراض الآتية .

- 1- خمول وانكماش وتجمع الطيور في مجموعات وذلك لإحساسهم بالبرودة لانخفاض درجة حرارة جسم الطيور.
- 2- ضعف المناعة وضمور في غدة الثيموس وحويصلة فيبريشيوس.
- 3- ظهور دوائر متقرقة على الكبد.
- 4- وجود اضطرابات عصبية وهو ما يسمى بالكتكوت المجنون.
- 5- إسهال مائي مختلط بالماء أو الدم وابعاث رائحة كريهة من الزرق.
- 6- احتواء الأعورين على مواد متجيبة ويكون لونها اصفر مخضر تكون رائحتها كريهة.
- 7- ارتفاع نسبة الدهون في الكبد وفساده وتلفه.
- 8- ظهور بعض الالتهابات والتسلخات في جلد الطيور.
- 9- هزال وأنيميا وانخفاض في الوزن والإنتاج.
- 10- تهتك الشعيرات الدموية ووجود أنزفه تحت الجلد.

الدرجة 15

السؤال الثاني :

- أ- اشرح طرق العلاج من الأمراض الآتية: الإصابة بالإسكارس - الإصابة بالكوكتسيديا - الإصابة بالأرجل الحرشفية.
- ب- تكلم عن العوامل المؤثرة على مدى احتياج الطيور من الفيتامينات والأملاح المعدنية.
- ج - تكلم عن صفات الطفيليات الآتية مع شرح دورة حياة كل منهم: طفيلي الاسكارس - الدودة الشريطية - الفاش الأحمر.

الدرجة 15

السؤال الثالث :

- أ- تكلم عن العترات المختلفة لفيروس النيوكاسل وما هي انواع الاعراض المميزة للفيروس؟
- ب- ما هو الفيروس المسبب لمرض الارتفاع الشعبي المعدني؟ وما هي صفاتاته؟
- ج- ما هي طرق نقل الدوى لمرض الارتفاع الوبائى؟ مع ذكر التشخيص المقارن له مع بعض الامراض التي درستها.

الدرجة 15

السؤال الرابع :

- أ- اذكر الصفة التشريحية لمرض الماريكس في النوعين المزمن والنوع الحاد.
- ب- كيف يمكن التمييز بين مرض الجامبورو ومرضى الكوكتسيديا والنيوكاسل.
- ج- كيف يمكن الوقاية من مرض البللورم (الإسهال الابيض) في معامل التفريخ؟

المادة: بيئة النبات الزراعي (١٠٤٤١)
الفرقـة: المستوى الرابع
البرنـامـج: وقاية النبات
مجموع الدرجـات: ٦٠ درجة
الـزـمـنـ: ساعـتانـ
تـارـيـخـ الـامـتحـانـ: ٢٠١٧/١/٢٣ م



امتحان الفصل الدراسي الخريفي
لعام الجامعي ٢٠١٦/٢٠١٧ م

جامعة كفرالشيخ
كلية الزراعة
قسم النبات الزراعي

د/ متولي محفوظ سالم

د/ سميرة أحمد فؤاد

لجنة الممتحنين: د/ خالد عبدالدايم عبدالعال

أجب عن الاسئلة الآتية

(٢٠ درجة)

السؤال الأول:

أ- ما المقصود بكل من:-

1- Population

2- Mutualism

3- Deformation

4- Plant ecology

5- Giantism

6- Competition

ب- تعتبر شدة الاضاءة من العوامل الهامة التي تؤثر على نمو وتوزيع النباتات في مختلف المجتمعات النباتية
وضـحـ أـهـمـ العـوـاـمـلـ التـيـ تـؤـثـرـ عـلـيـ شـدـةـ الـاضـاءـةـ ؟

(٢٠ درجة)

السؤال الثاني:

أ- تـؤـثـرـ الـرـياـحـ كـأـحـدـ الـعـوـاـمـلـ الـمـنـاخـيـةـ عـلـيـ النـبـاتـاتـ وـضـحـ أـهـمـ التـائـيـرـاتـ الـفـيـسـيـولـوـجـيـةـ لـلـرـياـحـ ؟

ب- تعتبر الحرائق من العوامل المهمة التي تؤثر في تكوين الكسـاءـ الـخـضـريـ بينـ أـهـمـ أنـوـاعـ الـحرـائقـ ؟

(٢٠ درجة)

السؤال الثالث:

(أ) ضـعـ عـلـمـةـ /ـ أـمـامـ عـبـارـةـ الصـحـيـحةـ وـعـلـمـةـ Xـ أـمـامـ عـبـارـةـ الـخـطـأـ مـعـ تـصـحـيـحـ الـخـطـأـ .ـ (١٢ درجة)

- ١- يعتبر نبات الإيلوديا *Elodea sp.* من النباتات المغمورة .Submerged plants
- ٢- تتميز أوراق نبات نخشوش *Ceratophyllum spp.* الحوت بأنها مجزأة.
- ٣- يعتبر نبات ورد النيل من النباتات البرمانية .Amphibious plants
- ٤- تنتشر الأنسجة البارنشيمية في أعضاء النباتات المائية لتساعدها على التهوية.
- ٥- تتميز النباتات المغمورة بوجود أنسجة توصيل مكتملة التكوين.
- ٦- يوجد مجموع جذري قوى في النباتات المغمورة ليساعدها على الامتصاص والتثبيت.

(ب) اشرح مع الرسم كل مما يأتـىـ :ـ (٨ درجـاتـ)

- ١- قطاع عرضـيـ فـيـ جـذـرـ أحدـ النـبـاتـ المـائـيـةـ .
- ٢- ساقـ أحدـ النـبـاتـ العـصـارـيـةـ .
- ٣- قطاع عـرـضـيـ فـيـ وـرـقـةـ نـبـاتـ جـفـافـيـ حـقـيقـىـ .
- ٤- نـبـاتـ مـائـيـ طـافـىـ .