جامعة الإسكندرية
كلية الزراعة
قسم : الإنتاج الحيوانى والسمكى
الفرقة: الثانية

اسم وكود المقرر : إنتاج حيوانى ١ ٥٠٢
مدة الإمتحان : ٢ ساعة (١٢-٢ ظهراً)
تاريخ وميعاد الإمتحان : السبت ٢٠١١/١/١٥
الدرجة الكلية للإمتحان : ١٨٠ درجة

العام الجامعى ٢٠١٠/٢٠١١ الفصل الدراسى الأول

لجنة الممتحنين : ١- أ.د. جمال عبد اللطيف ٢- أ.د. أحمد بدران ٣- أ.د. أحمد الطاهر

تعليمات الإجابة :

١- عدد الصفحات (٢ صفحة)
٢- أجب على جميع الأسئلة

السؤال الأول : (٤٥ درجة)

أ- وضح طريقتين مختلفتين لقياس كل من : (١٥ درجة)

دليل الضرع ، المثابرة على الحليب ، الكفاءة التناسلية

ب- مزرعة مساحتها ٢٠٠ فدان بطريق إسكندرية القاهرة الصحراوى لإ تتبع الدورة الزراعية وجيدة الخصوبة أحسب حمولتها من ماشية الفريزيان التى تربى لإنتاج اللبن ثم وضح الشكل التوزيعى لهذا القطيع (تركيب القطيع) وذلك فى جدول . (٣٠ درجة)

السؤال الثانى : (٤٥ درجة)

أ- وضح مفهومك عن حيوان اللبن الجيد وكيفية إختياره وأسس تقييم كل من الجسم والضرع (١٥ درجة)

ب- قارن بين كل من : (١٥ درجة)

- القطيع المؤقت والقطيع المستديم
- الحيوان المنتظم والغير منتظم الولادات
- الحيوان المثابر والغير مثابر على الحليب

ج- أيهما تختار (A أم B) (١٥ درجة)

بقرة (A) إنتاج اللبن المعدل لها هو ٤٠٠٠ كجم فى الموسم الثانى الذى طوله ٣٠٠ يوماً وتحلب مرتين بنسبة دهن ٣,٨٪ . أم بقرة (B) إنتاج اللبن الكلى لها هو ٤٨٠٠ كجم فى الموسم الثالث الذى طوله ٣٢٠ يوماً وتحلب مرتين بنسبة دهن ٤٪ .

السؤال الثالث : (٤٥ درجة)

أ- عرف السلالة وأذكر فقط أهم سلالات الأغنام المتخصصة فى أنواع الإنتاج المختلفة - ثم إشرح كيفية إستخدام السلالات المتفوقة تناسلياً فى زيادة الإنتاج (١٥ درجة)

ب- ما هى الكفاءة البيولوجية لإنتاج اللحوم ؟ وكيف يمكن زيادتها (١٥ درجة)

ج- أذكر معانى المصطلحات التالية : (١٥ درجة)

Growth capacity, lambing rate, heritability, composite breeds

ثم إشرح أهمية تقييم الذبائح والنظام البريطانى فى التقييم .

السؤال الرابع : (٤٥ درجة)

أ- يعتبر معدل النمو ومعدل تحويل الغذاء أهم المقاييس لنجاح عملية تسمين الأغنام - إشرح هذين المصطلحين وأهم العوامل التى تؤثر عليهما . (١٥ درجة)

ب- كيف تؤثر الهرمونات الجنسية على كل من النمو ومعدل تحويل الغذاء وتركيب الذبيحة - إشرح العوامل التى تحدد جودة الذبيحة والتى تحدد جودة اللحم . (١٥ درجة)

ج- أذكر أهم خصائص الأغنام كحيوان زراعى ثم إشرح نظم الإنتاج المختلفة ثم وضح درجة القرابة بين الأغنام والماشية . (١٥ درجة)

"نهاية أسئلة الإمتحان"

مع خالص الدعاء بالنجاح

جامعة الإسكندرية
كلية الزراعة
قسم: الإنتاج الحيواني
المستوي الثاني: القسم العام

اسم وكود المقرر: إنتاج حيواني ٠٨٢٠١
(أساسيات رعاية الحيوان الزراعي)
مدة الامتحان: ساعتان (١٢.٠٠- ٢.٠٠ ظهرا)
تاريخ وميعاد الامتحان: الأربعاء ١٤/١/ ٢٠١٥
الدرجة الكلية للامتحان: ١٨٠ درجة

العام الجامعي ٢٠١٤/٢٠١٥ الفصل الدراسي الأول

لجنة الممتحنين: د. محمد حسن حمود د. محمد محمود سالم د. داليا قاسم الحديني د.عمرو محمد رشاد

تعليمات الإجابة:

١ – عدد الصفحات (صفحتان)

٢ – أجب عن الأسئلة الآتية:

السؤال الأول - أجب عن كل ما يلي :- (٤٥ درجة)

أ- عرف كل من: الاستئناس - السلالة - علم رعاية الحيوان - التركيب الوراثي - الصفة الكمية. (١٥ درجة)

ب- ماهي وظيفة مربي الحيوان موضحا الوسائل التي يلجا إليها المربي لتحقيق أهدافه. (١٥ درجة)

ج- لماذا يهتم المربي بإختيار الطلوقة عن الأنثي موضحا أسس انتخاب الطلوقة. (١٥ درجة)

السؤال الثاني - اذكر ما تعرفه عن:- (٤٥ درجة)

أ- العوامل المؤثرة علي الخصوبة وطرق قياس الكفاءة التناسلية في حيوانات المزرعة. (١٥ درجة)

ب- مدي ملائمة الجهاز الهضمي للمجترات وطبيعة و نوع الغذاء المأكول. (١٥ درجة)

ج- Breed conservation. (١٥ درجة)

السؤال الثالث - أجب عن كل ما يلي:- (٥٤ درجة)

أ- من العوامل الفسيولوجية المؤثرة علي إنتاج اللبن مرحلة الحليب و الحمل وعمر الحيوان. أشرح ذلك مع الاستعانة بالرسم إن أمكن. **(١٨ درجة)**

ب- "يعتبر مرض التهاب الضرع من أكثر الأمراض المسببة للخسائر في مزارع الالبان" أشرح العبارة السابقة موضحا باختصار أهم مسببات المرض ومراحلة المختلفة والخسائر التي يسببها. **(١٠ درجات)**

ج- أشرح الطرق المختلفة لتأسيس قطيع ماشية لإنتاج الالبان. **(٨ درجات)**

د- عرف فقط كل من: (١٨ درجة)

نسبة التصافي – نسبة التشافي – كفاءة التحويل الغذائي – النمو – التسمين - Marble meat.

السؤال الرابع - اذكر ما تعرفه عن:- (٣٦ درجة)

١- "تعتبر الأغنام حيوان زراعي هام ومن أكثر الحيوانات الزراعية نفعاً للأنسان". (١٠ درجات)

أ- ناقش العبارة السابقة ثم وضح توزيع الأغنام في الكرة الأرضية مع ذكر أهم الدول التي يوجد بها أكبر تعداد لرؤس الأغنام وأهم الدول المنتجة والمصدرة للضأن في العالم. ثم وضح طرق زيادة الضأن والصوف في مصر.

ب- أذكر فقط طرق تقسيم الأغنام المختلفة مع ذكر سلالة أو أكثر لكل قسم. (١٠ درجات)

٢- أ- أذكر فقط أنواع مزارع الأغنام ثم ناقش باختصار طرق رعاية الأغنام في المزارع المكثفة. (٦ درجات)

ب- علل: (١٠ درجات)

- يتميز الماعز بوجود رائحة مميزة ومنفرة.
- يحتوي لبن الماعز علي نسبة عالية من الأحماض الأمينية الكبريتية.
- يتميز لبن الماعز باللون الأبيض.
- أنثي الماعز التي تلد ذكوراً تعطي كمية لبن أعلي من التي تلد أناثاً.
- الأناث في الماعز التي تلد توائم ثلاثية أو رباعية تنتج لبن أكثر من التي تلد توائم ثنائية.
- أعلي كمية لبن يتم الحصول عليها من أناث الماعز في الموسم الثالث أو الرابع.
- يتميز لبن الماعز باجتوائة علي أعلي نسبة من الخلايا الجسدية.
- وجود رائحة غير مرغوبة في لبن الماعز.

مع اطيب التمنيات بالنجاح والتوفيق ،،،

،،،،،،،،،،،،،،،،،،،،،،،،،،،،،،،،،،،،،،،

جامعة الإسكندرية
كلية الزراعة
قسم : الإنتاج الحيوانى والسمكى

القرقة: المستوى الثانى

أسم وكود المقرر: إنتاج حيوانى ٠٨٢٠١
(أساسيات رعاية الحيوان الزراعى)
مدة الإمتحان : ٢ ساعة (١٢-٢)
تاريخ وميعاد الإمتحان : ٢٠١٤/١/٢
الدرجة الكلية للإمتحان : ١٨٠ درجة

الفصل الدراسى الأول للعام الجامعى ٢٠١٣/٢٠١٤

لجنة الممتحنين : ١- أ.د. جمال عبد اللطيف ٢- أ.د. أحمد بدران ٣- أ.د. أحمد الطاهر

تعليمات الإجابة :

١- عدد الصفحات (٢ صفحة)
٢- أجب على جميع الأسئلة .

الجزء الأول (٩٠ درجة)

السؤال الأول :

١- أذكر أهمية تقييم الحيوان الزراعى على أساس مظهر الجسم Body Condition Score (١٥ درجة)

٢- أذكر أهمية المقاييس التالية فى مزارع الألبان : (١٥ درجة)

أ- دليل الضرع Udder Index ب- فترة الجفاف للحيوان الحلاب Dry period

ج- اللبن الأولى Fore milk د- معدل تدفق اللبن Milk flow rate

٣- قارن بين كلا من الآتى : (١٥ درجة)

أ- التوصيل الكهربائى E.C & اختبار C.M.T فى المحلب الآلى .

ب- اللبن السرسوب واللبن الطبيعى .

ج- التطبيع المؤقت والتطبيع المستديم .

٤- قارن بين الحيوانات الزراعية التى درستها من حيث : (١٥ درجة)

أ- الأهمية الإقتصادية لدى المربى .

ب- المراحل التناسلية المتتالية لكلا منها .

٥- بين بالرسم فقط التغييرات فى إنتاج اللبن خلال موسم الحليب . (١٥ درجة)

٦- عرف المصطلحات التالية مع بيان كيفية قياسها : (١٥ درجة)

أ- المثابرة Persistency ب- الفترة بين ولادتين Calving Interval

ج- المكافئ الوراثى لصفة إنتاج اللبن (h^2r) .

الجزء الثانى (٩٠ درجة)

السؤال الأول : (٤٥ درجة)

١- تنتشر الأغنام فى جميع دول العالم – وضح : (١٥ درجة)

- ماهى الظروف المناسبة لإنتاج الأغنام .
- ما هى الدول التى بها أكبر أعداد الأغنام فى قارات أفريقيا – آسيا – أوروبا .
- لماذا تعتبر أستراليا ونيوزيلندا والأرجنتين من أهم الدول المصدرة للحوم الأغنام والصوف .

٢- عرف المصطلح "سلالة Breed" وإشرح كيف تكونت السلالات المحسنة قديماً وإستمر التحسين فيها حتى الآن .. ولماذا يعتقد أن تحسين السلالات المحلية أصبح الآن أسهل كثيراً عن ذى قبل . (١٥ درجة)

٣- ماهى أهم سلالات الأغنام العالمية المتخصصة فى إنتاج اللحم – إنتاج الصوف – إنتاج اللبن وإشرح ماذا تفعل الدول المتقدمة فى الإنتاج الحيوانى عند إستيرادها لأى من هذه السلالات للتربية بصورة نقية مع إعطاء أمثلة . (١٥ درجة)

السؤال الثانى : (٤٥ درجة)

١- إشرح كيف تكون سلالة مركبة فى الأغنام ووجه الشبه بين ذلك وبين سلالات ماشية اللحم المتخصصة التى تكونت بالمثل . (١٥ درجة)

٢- يتوقف نجاح مشروع الإنتاج الحيوانى على نجاح التناسل – لماذا ؟ إشرح كيف يتحكم الجهاز العصبى والهرمونى فى تنظيم دورة الشياع والتناسل . (١٥ درجة)

٣- تقاس كفاءة تطبيع الأغنام فى إنتاج اللحوم بما يصرف بالكفاءة البيولوجية – عرف الكفاءة البيولوجية – وإشرح العوامل التى تؤثر عليها سلباً أو إيجاباً . (١٥ درجة)

"نهاية أسئلة الإمتحان"

مع أطيب التمنيات بالنجاح والتوفيق

جامعة الإسكندرية
كلية الزراعة
قسم: الإنتاج الحيواني والسمكي

المستوي: الثاني- القسم العام

اسم وكود المقرر: إنتاج حيواني ٠٨٢٠١
(أساسيات رعاية الحيوان الزراعي)
مدة الامتحان: ساعتان (١,٠٠- ٣,٠٠ عصرا)
تاريخ وميعاد الامتحان: الأثنين ٢٠١٦/١/١٨
الدرجة الكلية للامتحان: ١٨٠ درجة

العام الجامعي ٢٠١٥/٢٠١٦ الفصل الدراسي الأول

لجنة الممتحنين: د. محمد حسن حمود د. محمد محمود سالم د. داليا قاسم الحديني د.عمرو محمد رشاد

تعليمات الإجابة:

١- عدد الصفحات (صفحتان).

٢- أجب عن الأسئلة الآتية.

السؤال الأول- ناقش بإيجاز كل ما يلي:- (٤٥ درجة)

أ- أهمية الحيوان الزراعي. **(١٥ درجة)**

ب- معوقات تنمية الثروة الحيوانية في مصر. **(١٥ درجة)**

ج- طرق الانتخاب للإناث في ماشية اللبن. **(١٥ درجة)**

السؤال الثاني- اذكر ما تعرفه عن:- (٤٥ درجة)

أ- التنظيم الهرموني للدورة التناسلية. **(١٥ درجة)**

ب- المشكلة العلفية في مصر وطرق التغلب عليها. **(١٥ درجة)**

ج- الـ Genetic markers وأنواعها المستخدمه في الإنتاج الحيواني. **(١٥ درجة)**

السؤال الثالث - أجب عن كل ما يلي:- (٤٥ درجة)

أ- اذكر مع الشرح طرق تأسيس قطعان اللبن موضحا بمثال رقمي تركيب القطيع المتزن. **(١٥ درجة)**

ب- اشرح مع الرسم تأثير مرحلة الحليب علي إنتاج اللبن. **(١٥ درجة)**

ج-"تعتبر المرحلة التحت حادة هي أهم مراحل مرض التهاب الضرع بالنسبة للمربي" وضح ذلك. **(١٥ درجة)**

باقي الأسئلة في خلف الورقة

<u>السؤال الرابع</u>- أجب عن كل ما يلي:- **(٤٥ درجة)**

أ- "بالمقارنة بالسلالات الأجنبية في الدول المتقدمة نجد أن إنتاجية الأغنام المصرية غير مرتفعة" ناقش العبارة السابقة مع ذكر طرق زيادة إنتاج الضأن والصوف في مصر. **(١٠ درجات)**

ب- أذكر أقسام الأغنام علي حسب طول الصوف ودرجة نعومته، مع ذكر سلالة أو أكثر لكل قسم. **(١٠ درجات)**

ج- أذكر أنواع الأغنام مع توضيح الاختلافات بينها. **(١٠ درجات)**

د- أشرح باختصار العوامل المؤثرة علي إنتاج اللبن في الماعز، مع ذكر أسباب الرائحة غير الجيدة في لبن الماعز وكيفية التخلص منها. **(١٥ درجة)**

(انتهت الأسئلة)

مع اطيب التمنيات بالنجاح والتوفيق ،،،

؛؛؛؛؛؛؛؛؛؛؛؛؛؛؛؛؛؛؛؛؛؛؛؛؛؛؛؛؛؛؛؛؛؛؛؛؛

جامعة الاسكندرية — المقرر :اساسيات الكيمياء الحيوية العامة 15201

كلية الزراعة — مدة الامتحان : ساعتان

المستوى الثانى — تاريخ وموعد الامتحان :(2-12) 12/1/2011

الدرجة الكلية للامتحان: 140 درجة

العام الجامعى 2011/2010 الفصل الدراسى الاول

لجنة الممتحنين : 1- ا.د.على احمد عبد النبى 2- د. اسامة راشد ابوسماحة 3- د. هانىء على ابو غربية

أجب على الاسئلة التالية:

السؤال الاول (70 درجة)

ا-1 اذكر فقط اقسام الانزيمات تبعا لتقسيم IUBMB مع ذكر مثال واحد لكل قسم مما درست (10 درجات)

2- اذكر فقط طرق تكوين ATP فى النظم الحيوية (5 درجات)

3- عرف الميتابوليزم ثم اذكر أهم سمات التفاعلات الميتابوليزمية (9 درجات)

4- قارن بين النشا والسليلوزمن حيث التركيب الكيميائى والخصائص (10 درجات)

ب- **اكتب الصيغ البنائية للمركبات التالية:** (15 درجة)

1-حمض جلوكونيك 2 Gluconic acid-سكر كيتونى خماسى 3-سكر ثنائى غير مختزل

ج- بالمعادلات والصيغ البنائية وضح الدور التحفيزى للانزيمات التالية: (21 درجة)

1- ايزوسترات دى هيدروجينيز Isocitrate dehydrogenase

2-بيروفات دى كربوكسيلاز Pyruvate decarboxylase

3-الالدوليز Aldolase

السؤال الثاني: (40 درجة)

ا-اذكر الاهمية الحيوية لليبيدات (8 درجات)

ب-اكتب الصيغ البنائية للمركبات التالية: (12 درجة)

1-حمض دهنى غير مشبع مع التسمية 2-كحول اسفنجوزين

3- جلسريد ثلاثى بسيط مع التسمية

ج-وضح بالمعادلات الكيماوية تحول الجلسرول فى الجسم (10 درجات)

د-احسب الطاقة الناتجة من الأكسدة الكاملة للحمض الدهنى ستياريك stearic acidمع توضيح خطوات الحساب(10 درجات)

السؤال الثالث: (40 درجة)

أ- اشرح تقسيم الأحماض الأمينية على حسب الأهمية الحيوية.

ب-اذكر الخصائص البيولوجية للبروتين وأهميتها.

ج- اشرح البناء الثانوى للبروتينات.

د- اذكر فقط التحولات الحيوية للأحماض الأمينية شارحا احداها باختصار.

هـ-وضح أقسام البروتينات البسيطة وأهم خصائصها.

مع أطيب الامنيات بالنجاح

انتهت الأسئلة

جامعة الاسكندرية — المقرر :اساسيات الكيمياء الحيوية العامة 15201

كلية الزراعة — مدة الامتحان : ساعتان

المستوى الثانى — تاريخ وموعد الامتحان :(12-2) 12/1/2011

الدرجة الكلية للامتحان: 140 درجة

العام الجامعى 2011/2010 الفصل الدراسى الاول

لجنة الممتحنين : 1- ا.د. على احمد عبد النبى 2- د. اسامة راشد ابوسماحة 3- د. هانىء على ابو غربية

أجب على الاسئلة التالية:

السؤال الاول (70 درجة)

1- اذكر فقط اقسام الانزيمات تبعا لتقسيم IUBMB مع ذكر مثال واحد لكل قسم مما درست (10 درجات)

2- اذكر فقط طرق تكوين ATP فى النظم الحيوية (5 درجات)

3- عرف الميتابوليزم ثم اذكر أهم سمات التفاعلات الميتابوليزمية (9 درجات)

4- قارن بين النشا والسليلوزمن حيث التركيب الكيميائى والخصائص (10 درجات)

ب- اكتب الصيغ البنائية للمركبات التالية: (15 درجة)

1-حمض جلوكونيك 2-سكر كيتونى خماسى Gluconic acid 3-سكر ثنائى غير مختزل

ج- بالمعادلات والصيغ البنائية وضح الدور التحفيزى للانزيمات التالية: (21 درجة)

1- ايزوسترات دى هيدروجينيز Isocitrate dehydrogenase

2-بيروفات دى كربوكسيلاز Pyruvate decarboxylase

3-الالدولايز Aldolase

من فضلك اقلب الصفحة

السؤال الثاني: (40 درجة)

ا-اذكر الاهمية الحيوية الليبيدات (8 درجات)

ب-اكتب الصيغ البنائية للمركبات التالية: (12 درجة)

1-حمض دهني غير مشبع مع التسمية 2-كحول اسفنجوزين

3- جلسريد ثلاثي بسيط مع التسمية

ج-وضح بالمعادلات الكيماوية تحول الجلسرول في الجسم (10 درجات)

د-احسب الطاقة الناتجة من الأكسدة الكاملة للحمض الدهني ستياريك stearic acidمع توضيح خطوات الحساب(10 درجات)

السؤال الثالث: (40 درجة)

أ- اشرح تقسيم الأحماض الأمينية على حسب الأهمية الحيوية.

ب-اذكر الخصائص البيولوجية للبروتين وأهميتها.

ج - اشرح البناء الثانوي البروتينات.

د- اذكر فقط التحولات الحيوية للأحماض الأمينية شارحا احداها باختصار.

هـ-وضح أقسام البروتينات البسيطة وأهم خصائصها.

مع أطيب الامنيات بالنجاح

انتهت الأسئلة

السؤال الثاني: (55 درجة)

ا-اذكر الاهمية الحيوية لليبيدات (10 درجات)

ب-اكتب الصيغ البنائية للمركبات التالية: (15 درجة)

1-حمض دهني غير مشبع مع التسمية 2-كحول اسفنجوزين

3- جلسريد ثلاثي بسيط مع التسمية

ج-وضح بالمعادلات الكيماوية تحول الجلسرول في الجسم (15 درجة)

د-احسب الطاقة الناتجة من الأكسدة الكاملة للحمض الدهني ستياريك Stearic acidمع توضيح خطوات الحساب(15 درجة)

السؤال الثالث: (55 درجة)

أ- اشرح تقسيم الأحماض الأمينية على حسب الأهمية الحيوية.

ب-اذكر الخصائص البيولوجية للبروتين وأهميتها.

ج- اشرح البناء الثانوي للبروتينات.

د- اذكر فقط التحولات الحيوية للأحماض الأمينية شارحا احداها باختصار.

هـ-وضح أقسام البروتينات البسيطة وأهم خصائصها.

مع أطيب الامنيات بالنجاح

انتهت الأسئلة

جامعة الاسكندرية — المقرر : مبادىء الكيمياء الحيوية ١٥٢٠١

كلية الزراعة — مدة الامتحان : ساعتان

المستوى الثانى — تاريخ وموعد الامتحان :الأربعاء ٢٠١٥/١/٢١ من ١٢ -- ٢

الدرجة الكلية للامتحان: ١٢٠ درجة

العام الجامعى ٢٠١٤/٢٠١٥ الفصل الدراسى الاول

لجنة الممتحنين : أ.د/ عماد الدين جمعه - أ. د/ اسامة راشد البرساحة - د/ سعد الخطيط

تعليمات الاجابة : ترقيم الأسئلة اجبارية - اقرأ الأسئلة جيدا - أجب عن جميع الأسئلة فى كراسة الاجابة - لاتضيع وقتك فى كتابة اجابات بديلة

أجب عن الأسئلة التالية:

السؤال الاول : (٣٨ درجة)

أ-أكتب الصيغ البنائية للمركبات التالية (١٥ درجة)

١- مشابهان ابيميريان Epimers لسكر خماسى مع التسمية — ٢- Tyrosinyl – cysteine

٣- حمض دهنى اوميجا-٣ Omega-3 fatty acid مع التسمية — ٤-سكر ثنائى مختزل غير متجانس مع التسمية

٥-حمض أمينى ضرورى أروماتى مع التسمية Essential aromatic amino acid

ب- أجب جمايلى :

١- مستعينا بالرسم التوضيحى اشرح بايجاز ميكانيكيا عمل الهورمونات الستيرويدية Steroid hormones (٨ درجات)

٢- أذكر الأدوية المعوية لفيتامين ج Vitamin C (٥ درجات)

ج-يعتبر الكوليسترول من المركبات الحيوية الهامة- وضح أهميته الحيوية ومخاطره ان وجدت (١٠ درجات)

السؤال الثانى: (٣٢ درجة)

أ-بالمعادلات وضح كل مما يأتى :

١-تأثير انزيم Phospholipase C على الليسيثين (٤ درجات)

٢-الخاصية الامفوتيرية للأحماض الأمينية (٦ درجات)

ب-علل لما يأتى : (١٢ درجه)

١-السرعة العالية للتفاعلات المحفزة انزيميا — ٢-الزيوت سائلة على درجة حرارة الغرفة

من فضلك اقلب الصفحة

Roll No. .....

Total No. of Questions : 10

1) Glucose-6-phosphate ⟶ Fructose-6-phosphate

2) Fructose-1,6 bisphosphate ⟶ Glyceraldehyde-3-phosphate + Dihydroxy acetone phosphate

3) Pyruvate ⟶ Acetaldehyde ⟶ Ethanol

4) Pyruvate ⟶ Acetyl-CoA

5) Succinate ⟶ Fumarate ⟶ Malate ⟶ Oxaloacetate

6) Cysteine ⟶ Amino acyl-tRNA ⟶ Trimer unit ⟶ Pyruvic acid

7) NH_3 + bicarbonate+ Aspartate ⟶ Urea + Fumarate

8) Fatty acid + HS-CoA ⟶ Fatty acyl-CoA

9) β-keto acyl-CoA ⟶ Acetyl-CoA + Fatty acyl-CoA

10) Propionyl-CoA + HCO_3 ⟶ Succinyl-CoA

Q. 1) Write the mechanism of DNA replication in detail. (10 Marks)

OR

Write short notes on any two of the following :

1) Okazaki fragments

2) Topoisomerase

3) Gyrase

Q. 2) Write the mechanism of transcription in detail. (10 Marks)

OR

Write short notes on any two of the following :

1) Promoter

2) Rho factor

3) Sigma factor

Q. 3) Write the mechanism of translation in detail. (10 Marks)

OR

Write short notes on any two of the following :

1) Ribosomes

2) Wobble hypothesis

3) Aminoacyl tRNA synthetase

جامعة الاسكندرية — المقرر: اساسيات الكيمياء الحيوية الساعة (1520)

كلية الزراعة — مدة الامتحان : ساعتان

المستوى الثاني — تاريخ موعد الامتحان: (12/1/2011)

الدرجة الكلية للامتحان 70 درجة

العام الجامعي 2010/2011 الفصل الدراسي الاول

لجنة الممتحنين : 1- ا.د.على احمد عبد النبى 2- د. اسامة رشاد ابرسماحة 3- د. هانىء على ابو غربية

أجب على الاسئلة التالية:

السؤال الاول (70 درجة)

1-1 اذكر فقط اقسام الانزيمات تبعا لتقسيم IUBMB مع ذكر مثال واحد لكل قسم مما درست (10 درجات)

2- اذكر فقط طرق تكوين ATP فى النظم الحيوية (5 درجات)

3- عرف الميتابوليزم ثم اذكر أهم سمات التفاعلات الميتابوليزمية (9 درجات)

4- قارن بين النشا والسليلوز من حيث التركيب الكيميائى والخصائص (10 درجات)

ب- اكتب الصيغ البنائية للمركبات التالية: (15 درجة)

1-حمض جلوكونيك Gluconic acid 2-سكر كيتونى خماسى 3-سكر ثنائى غير مختزل

ج- بالمعادلات والصيغ البنائية وضح الدور التحفيزى للانزيمات التالية: (21 درجة)

1- ايزوسترات دى هيدروجينيز Isocitrate dehydrogenase

2-بيروفات دى كربوكسيلاز Pyruvate decarboxylase

3-الالدوليز Aldolase

من فضلك اقلب الصفحة

السؤال الثاني: (20 درجة)

أ- اذكر الصيغة العامة للدهون (3 درجات)

ب- اكتب المعادلة الدالة للتفاعلات التالية: (12 درجة)

1- تصبن دهن غير مشبع مع التسمية 2-تحول اسفنجوزين

3- جلسريد ثلاثي بسيط مع التسمية

ج- وضح بالمعادلات الكيماوية تحول الجلسرول في الجسم (10 درجات)

د-احسب الطاقة الناتجة من الأكسدة الكاملة للحمض الدهني ستياريك Stearic acidمع توضيح خطوات الحساب(10 درجات)

السؤال الثالث: (40 درجة)

أ- اشرح تقسيم الأحماض الأمينية على حسب الأهمية الحيوية.

ب-اذكر الخصائص البيولوجية للبروتين وأهميتها.

ج- اشرح البناء الثانوي للبروتينات.

د- اذكر فقط التحولات الحيوية للأحماض الأمينية شارحا اعداها باختصار.

هـ-وضح أقسام البروتينات البسيطة وأهم خصائصها.

مع أطيب الامنيات بالنجاح

انتهت الأسئلة

Alexandria University

Faculty of Agriculture

Food Sci.&Tech.Dept.

Second level

Subject &code: Biochemistry [S201

Exam duration :2 hr

Date &time : 12/1/2011 (12 – 2)

Exam max. marks : 140

Academic year 2010/2011 – First semester

Examiners Committee : Prof.Dr.El-Iraqi,S.M. and Dr.Abou-Samaha,O.R.

Answer the following questions:

First question: (70 marks)

1- Mention the physiological roles of lipids? (8 marks)

2- Define the following: (5*4=20 marks)

a- Mutarotation b-Hormones c- Protein denaturation

d- Amphoteric properties of protein e- IEP

3- **Write the structure formulas of the following**: (6*4 =24 marks)

a- Ribulose b- Linolenic acid c- Tyrosine

d- Phosphatidyl choline e-ATp f- β-D- fructofuranose

4- Classify proteins according to their composition. Give examples? (9 marks)

5- Differeniate between starch and cellulose, consider the chemical composition and characteristics? (9 marks)

Second question: (70 marks):

A- Biochemistry emphasizes the unity of fundamental life processes. Comment briefly (8marks)

B- Define Gibbs free energy, explain its biological importance.(10 marks)

C- Catabolism of carbohydrates is mainly that of glucose; for lipids it is that of saturated, even number fatty acids; what about proteins? Explain. (12 marks)

D- Indicate the biological role of mutases and dehydrogenases. Write one complete reaction catalyzed by each enzyme group. (20 marks)

E- The first reaction of many catabolic processes is endothermic, why? Write the complete biological reaction of two examples. (20 marks)

End of the questions

Best wishes

Alexandria University

Faculty of Agriculture

Food Sci.&Tech. Dept.

Subject & Code: Biochemistry 201

Exam duration:2 hr

Date & Time: 26/1/2011 (9-11)

Exam max. marks: 300

Grade : Second year (second round)

Academic year 2010 /2011 -- First semester

Examiners Committee: Prof. Dr. El-Iraqi, S.M. and Dr. Abou-Samaha ,O.R.

Answer announcements:

Answer only three points of each part of question number one

Question number one:

First part (50 marks)

1- Define metabolism and its two main classes (16 marks)

2- Lipids are the main storage form of energy in man. Comment briefly? (17marks)

3- Digestion may be described as pre-metabolic process. Declare?(17 marks)

4- What is meant by feed-back inhibition? (16 marks)

Second part (50 marks)

Rewrite the following reactions (in your answer sheet) using chemical formulas; nominate enzymes and other sharing species:

1- Glucose ——————→Fructose- 6 phosphate .(17marks)

2- Citrate ——————→ Isocitrate . (16 marks)

PTO

Cut.question one

3- Glycerol ——————→ Glyceraldehyde -3 phosphate.(16 marks).

4- Activation of a fatty acid.(17)

Third part:(50 marks)

Illustrate using a diagram or table:

1- Catabolism of carbohydrate is mainly catabolism of glucose.(17)

2- Metabolism is transformation of matter and energy.(16)

3- The main sources and fates of amino acids in man.(16)

4- Compare between glycolysis and citric acid cycle.(17)

Question number two:

a- Write the structure formulae of the following wit giving names:(5*10 =50 marks)

1- A keto pentose 2- A non reducing sugar

3-An aromatic amino acid 4- An omega-3 fatty acids-

5-A dipeptide

b- Explain the following:(5*20= 100 marks)

1- Protein denaturation 2- Mutarotation

3-Secondary structure of protein 4- Complementary base bairing

5-Hydrolysis of phospholipids.

End of questions ——— Good Luck

Alexandria University

Faculty of Agriculture

Food Sci.&Tech.Dept.

Second year

Subject &code: Biochemistry 201

Exam duration: 2 hr

Date &time: 12/1/2011 (12 – 2)

Exam max. marks: 180

Academic year 2010/2011 – First semester

Examiners Committee : Prof.Dr.El-Iraqi,S.M. and Dr.Abou-Samaha,O.R.

Answer the following questions:

First question: (90 marks)

1- Mention the physiological roles of lipids? (10 marks)

2- Define the following: (5*5=25 marks)

a- Mutarotation b-Hormones c- Protein denaturation

d- Amphoteric properties of protein e- IEP

3- Write the structure formulas of the following: (6*6 =36 marks)

a- Ribulose b- Linolenic acid c- Tyrosine

d- Phosphatidyl choline e-ATp f- β-D- fructofuranose

4- Classify proteins according to their composition. Give examples? (9 marks)

5- Differentiate between starch and cellulose, consider the chemical composition and characteristics? (10 marks)

Second question: (90 marks):

A- Biochemistry emphasizes the unity of fundamental life processes. Comment briefly (10 marks).

B- Define Gibbs free energy, explain its biological importance.(12 marks)

C- Catabolism of carbohydrates is mainly that of glucose; for lipids it is that of saturated, even number fatty acids; what about proteins?Explain. (16 marks)

D- Indicate the biological role of mutases and dehydrogenases.Write one complete reaction catalyzed by each enzyme group. (25 marks)

E- The first reaction of many catabolic processes is endothermic, why? Write the complete biological reaction of two examples. (25 marks)

End of questions

Best wishes

Alexandria University

Faculty of Agriculture

Food Sci.&Tech. Dept.

Subject & Code: Biochemistry 201

Exam duration:2 hr

Date & Time: 26/1/2011 (9-11)

Grade : Second year (second round)

Exam max. marks: 300

Academic year 2010 /2011 – First semester

Examiners Committee: Prof. Dr. El-Iraqi, S.M. and Dr. Abou-Samaha ,O.R.

Answer announcements:

Answer only three points of each part of question number one

Question number one:

First part (50 marks)

1- Define metabolism and its two main classes (16 marks)

2- Lipids are the main storage form of energy in man. Comment briefly? (17marks)

3- Digestion may be described as pre-metabolic process. Declare?(17 marks)

4- What is meant by feed-back inhibition? (16 marks)

Second part (50 marks)

Rewrite the following reactions (in your answer sheet) using chemical formulas; nominate enzymes and other sharing species:

1- Glucose ——————→Fructose- 6 phosphate .(17marks)

2- Citrate ——————→ Isocitrate . (16 marks)

PTO

Cnt.question one

3- Glycerol ——————→ Glyceraldehyde -3 phosphate.(16 marks).

4- Activation of a fatty acid.(17)

Third part:(50 marks)

Illustrate using a diagram or table:

1- Catabolism of carbohydrate is mainly catabolism of glucose.(17)

2- Metabolism is transformation of matter and energy.(16)

3- The main sources and fates of amino acids in man.(16)

4- Compare between glycolysis and citric acid cycle.(17)

Question number two:

a- Write the structure formulae of the following wit giving names:(5*10 =50 marks)

1- A keto pentose 2- A non reducing sugar

3-An aromatic amino acid 4- An omega-3 fatty acids-

5-A dipeptide

b- Explain the following:(5*20= 100 marks)

1- Protein denaturation 2- Mutarotation

3-Secondary structure of protein 4- Complementary base bairing

5-Hydrolysis of phospholipids.

End of questions ——— Good Luck

Alexandria University

Faculty of Agriculture

Food Sci.&Tech.Dept.

Second level

Subject &code: Biochemistry 3201

Exam duration :2 hr

Date &time : 12/1/2011 (12 – 2)

Exam max. marks : 140

Academic year 2010/2011 – First semester

Examiners Committee : Prof.Dr.El-Iraqi,S.M. and Dr.Abou-Samaha,O.R.

Answer the following questions:

First question: (70 marks)

1- Mention the physiological roles of lipids? (8 marks)

2- Define the following: (5*4=20 marks)

a- Mutarotation b-Hormones c- Protein denaturation

d- Amphoteric properties of protein e- IEP

3- Write the structure formulas of the following: (6*4 =24 marks)

a- Ribulose b- Linolenic acid c- Tyrosine

d- Phosphatidyl choline e-ATp f- β-D- fructofuranose

4- Classify proteins according to their composition. Give examples? (9 marks)

5- Differeniate between starch and cellulose, consider the chemical composition and characteristics? (9 marks)

Second question: (70 marks):

A- Biochemistry emphasizes the unity of fundamental life processes. Comment briefly (8marks)

B- Define Gibbs free energy, explain its biological importance.(10 marks)

C- Catabolism of carbohydrates is mainly that of glucose; for lipids it is that of saturated, even number fatty acids; what about proteins? Explain. (12 marks)

D- Indicate the biological role of mutases and dehydrogenases. Write one complete reaction catalyzed by each enzyme group. (20 marks)

E- The first reaction of many catabolic processes is endothermic, why? Write the complete biological reaction of two examples. (20 marks)

End of the questions

Best wishes

Alexandria University

Faculty of Agriculture

Food Sci.& Tech.Dept.

Second level

Subject & code: Biochemistry 1520

Exam duration :2 hr

Date/time : 12/1/2011 (12 – 2)

Exam mad. marks : 140

Academic year 2010/2011 – First semester

Examiners Committee : Prof.Dr.El-Iraqi.S.M. and Dr.Nabil Ramaha,O.R.

Answer the following questions:

First question: (70 marks)

1- Mention the physiological roles of lipids? (8 marks)

2- Define the following: (5*4=20 marks)

a- Mutarotation b-Hormones c- Protein denaturation

d- Amphoteric properties of protein e- IEP

3- Write the structure formulas of the following: (6*4 =24 marks)

a- Ribulose b- Linolenic acid c- Tyrosine

d- Phosphatidyl choline e-ATp f- β-D- fructofuranose

4- Classify proteins according to their composition . Give examples? (9 marks)

5- Differeniate between starch and cellulose, consider the chemical composition and characteristics? (9 marks)

Second question: (70 marks).

A- Biochemistry emphasizes the unity of fundamental life processes. Comment briefly (8marks)

B- Define Gibbs free energy, explain its biological importance.(10 marks)

C- Catabolism of carbohydrates is mainly that of glucose; for lipids it is that of saturated, even number fatty acids; what about proteins? Explain. (12 marks)

D- Indicate the biological role of mutases and dehydrogenases.Write one complete reaction catalyzed by each enzyme group. (20 marks)

E- The first reaction of many catabolic processes is endothermic, why? Write the complete biological reaction of two examples. (20 marks)

End of the questions

Best wishes

Alexandria University
Faculty of Agriculture
Food Science and Technology Dept.

Time: 2 hrs
First Semester 2015/2016
Date 23/1/2016 Time : (1-3)
Total Score: 120 marks

Subject: Biochemistry 15201
Grade: Second level

Examiner's Committee: Prof.Dr.El –Iraqi ,S., Prof. Dr. Abosamaha, O.R, Dr.Dalia Eshra

---

Questions in two pages.

Question 1

A-**Define the following**:- (5*3 Marks)

1-Specific Rotation 2-Protein denaturation 3-Racimic mixture

4-Isoelectric point (IEP) 5-Primary level of protein structure

B-Write the structural formula of the following with a name if necessary: (6*3 Marks)

1-Aketohexose 2-Lecithin 3-Lysinyl glutamate

4-A reducing non homoginous disaccharide

5-An omega 3-fatty acid 6-An essential amino acid

C-Declare briefly **on one** of the following: (7 Marks)

1- Lipoproteins 2-Phospholipids 3-Glycolipids

4-Cholesterol 5-Pectic substances

D-Classify proteins based on their solubility; give example for each class (10 Marks)

The second question (30 Marks 3*10)

Answer only three parts of the following :

1- Write the most important features of Watson & Crick model of DNA molecule.

2- Illustrate the splicing process of m-RNA.

3- Write the main characteristics of the enzyme active site

4- Mention only the factors affecting the rate of enzymatic reactions. Draw a graph for one of them only.

The third question: **(40 Marks)**

Answer the following:

1- Living organisms share some common attributes on cell or organism and on molecular levels. Mention briefly. (8 Marks)

2- The first reaction of most catabolic processes is irreversible, why? Write two examples.(12 Marks)

3- Write in words the roles of the four most important catabolic enzyme groups. Using cornplete biological equations, give two examples representing two different groups.(12 Marks)

4- What will produce more catabolic energy, as ATP molecules; Catabolism of one molecule of maltose or the saturated fatty acid contained the same number of carbon atoms.. (8 Marks)

End of the questions

GOOD LUCK

Alexandria University

Faculty of Agriculture

Food Sci.&Tech. Dept.

Grade : Second year (second round)

Subject & Code: Biochemistry 201

Exam duration: 2 hr

Date & Time: 26/1/2011 (9-11)

Exam max. marks: 300

Academic year 2010 /2011 – First semester

Examiners Committee: Prof. Dr. El-Iraqi, S.M. and Dr. Abou-Sannaha ,O.R.

Answer announcements:

Answer only three points of each part of question number one

Question number one:

First part (50 marks)

1- Define metabolism and its two main classes (16 marks)

2- Lipids are the main storage form of energy in man. Comment briefly? (17marks)

3- Digestion may be described as pre-metabolic process. Declare?(17 marks)

4- What is meant by feed-back inhibition? (16 marks)

Second part (50 marks)

Rewrite the following reactions (in your answer sheet) using chemical formulas; nominate enzymes and other sharing species:

1- Glucose ----------→Fructose- 6 phosphate .(17marks)

2- Citrate ----------→ Isocitrate . (16 marks)

PTO

Question two:

3- Glycerol ——> Glyceraldehyde-3-phosphate.(16 marks)

4- Activation of fatty acid.(17)

Third part:(50 marks)

Illustrate using a diagram or table:

1- Catabolism of carbohydrate is mainly catabolism of glucose.(17)

2- Metabolism is transformation of matter and energy.(16)

3- The main sources and fates of amino acids in man.(16)

4- Compare between glycolysis and citric acid cycle.(17)

Question number two:

a- Write the structure formulae of the following wit giving names:(5*10 =50 marks)

1- A keto pentose 2- A non reducing sugar

3-An aromatic amino acid 4- An omega-3 fatty acids-

5-A dipeptide

b- Explain the following:(5*20= 100 marks)

1- Protein denaturation 2- Mutarotation

3-Secondary structure of protein 4- Complementary base bairing

5-Hydrolysis of phospholipids.

End of questions ------ Good Luck

جامعة الإسكندرية
كلية الزراعة
قسم الوراثة
الفرقة الثانية

اسم وكود المقرر: وراثة ٢٠١
مدة الامتحان: ساعتان
تاريخ وميعاد الامتحان: ٢٠١١/١/١٩
الدرجة الكلية للامتحان: ١٨٠ درجة

العام الجامعى ٢٠١٠ / ٢٠١١ الفصل الدراسى الاول

لجنة الممتحنين: ١- ا.د. يحى عبد السميع مصطفى ٢- ا.د. محمد محمد ياقوت ٣- ا.د. ياسر محمد مبروك

تعليمات الإجابة:

أجب على الأسئلة التالية

السؤال الاول: (٦٠ درجة)

١- ما هي نتائج الجيل الاول والثانى للتزاوج بين نبات طويل مع نبات قصير الساق؟ (٣٠.. درجة)

٢- اشرح تركيب جزئ مع رسم مبسط له (٣٠.. درجة)

السؤال الثانى: (٦٠ درجة)

١- ما المقصود بالأليلات المتعددة واشرح احد الامثلة عليها؟ (٢٠.. درجة)

٢- أحسب التكرار الجينى للأليلين A و a بناء على البيانات التالية: (٤٠.. درجة)

التركيب الوراثى	aa	Aa	AA
العدد	٢٠	٤٠	٤٠

السؤال الثالث: (٦٠ درجة)

١- وضح كيف يتم تحديد الجنس عن طريق التوازن الجينى؟ (٣٠ درجة)

٢- أذكر ما تعرفه عن الأمراض الوراثية: Tay-Sachs و البول السكرى؟ (٣٠ درجة)

(نهاية أسئلة الامتحان)

مع أطيب التمنيات بالنجاح والتوفيق

جامعة الإسكندرية
كلية الزراعة
قسم الوراثة
الفرقة الثانية

اسم وكود المقرر: وراثة ٢٠١ تخلف
مدة الامتحان: ساعتان
تاريخ وميعاد الامتحان: ٢٠١١/١/٢٧
الدرجة الكلية للامتحان: ٣٠٠ درجة

العام الجامعى ٢٠١٠ / ٢٠١١ الفصل الدراسى الاول

لجنة الممتحنين: ١- ا.د. يحى عبد السميع مصطفى ٢- ا.د. محمد محمد ياقوت ٣- ا.د. ياسر محمد مبروك

تعليمات الإجابة:

أجب على الأسئلة التالية

المجموعة الأولى:- (أجب على سؤالين فقط مما يأتي -- لكل سؤال ٥٠ درجة) ١٠٠ درجه

السؤال الأول:-

١- ما هو الهدف من دراسة علم الوراثة .

٢- قارن بين التفاعل الجينى والسيادة مع ذكر مثالا لكلا منهما.

السؤال الثانى:-

١- اذكر بناء جزىء الدنا كما وصفة واطسون وكرك .

٢- ما هو دور السنترومير فى الانقسام الميتوزى .

السؤال الثالث:-

١- ما هو تعريفك للجينات المميتة وكيف تدور هذه الجينات النسب الوراثية شارحا بمثال واحد مما درست.

٢- مالفرق بين طريقة تحديد الجنس فى الانسان وتحديد الجنس فى الطيور.

السؤال الثانى: (١٠٠ درجة)

١- .تكلم عن التكرار الجينى والعوامل المؤثرة عليه وقانون هاردى وينبرج. (٥٠. درجة)

٢-ما هو تعريف الاليلات المتعددة مع ذكر مثال عليها (٥٠. درجة)

السؤال الثالث: (١٠٠ درجة)

١- ما هى الفروق بين الصفات المقتصرة والمتأثرة بالجنس، مع ذكر أمثلة؟ (٥٠ درجة)

٢- أذكر الأنظمة المعروفة لتحديد الجنس فى الكائنات ، مبينا الأب المسئول عن تحديد جنس النسل؟ (٥٠ درجة)

(نهاية أسئلة الامتحان - مع أطيب التمنيات بالنجاح والتوفيق)

جامعة الإسكندرية
كلية الزراعة
قسم الوراثة
الفرقة الثانية

اسم وكود المقرر: وراثة ٢٠١ تخلف
مدة الامتحان: ساعتان
تاريخ وميعاد الامتحان: ٢٠١١/١/٢٧
الدرجة الكلية للامتحان: ٣٠٠ درجة

العام الجامعى ٢٠١٠ / ٢٠١١ الفصل الدراسى الاول

لجنة الممتحنين: ١- اد. يحى عبد السميع مصطفى ٢- اد. محمد محمد ياقوت ٣- اد. ياسر محمد مبروك

تعليمات الإجابة:

أجب على الأسئلة التالية

المجموعة الأولى:- (أجب علي سؤالين فقط مما يأتي – لكل سؤال ٥٠ درجة) ١٠٠ درجة

السؤال الأول:-

-١- ما هو الهدف من دراسة علم الوراثة .

-٢- قارن بين التفاعل الجينى والسيادة مع ذكر مثالا لكلا منهما.

السؤال الثاني:-

-١- اذكر بناء جزىء الدنا كما وصفة واطسون وكرك .

-٢- ما هو دور السنترومير فى الانقسام الميتوزى .

السؤال الثالث:-

١- ما هو تعريفك للجينات المميتة وكيف تحور هذه الجينات النسب الوراثية شارحا بمثال واحد مما درست.

٢- مالفرق بين طريقة تحديد الجنس فى الانسان وتحديد الجنس فى الطيور.

السؤال الثاني: (١٠٠ درجة)

١- .تكلم عن التكرار الجينى والعوامل المؤثرة عليه وقانون هاردى وينبرج. (٥٠. درجة)

٢-ما هو تعريف الاليلات المتعددة مع ذكر مثال عليها (٥٠. درجة)

السؤال الثالث: (١٠٠ درجة)

١- ما هى الفروق بين الصفات المقتصرة والمتأثرة بالجنس، مع ذكر أمثلة؟ (٥٠ درجة)

٢- أذكر الأنظمة المعروفة لتحديد الجنس في الكائنات ، مبينا الأب المسئول عن تحديد جنس النسل؟ (٥٠ درجة)

(نهاية أسئلة الامتحان – مع أطيب التمنيات بالنجاح والتوفيق)

جامعة الإسكندرية
كلية الزراعة
قسم الوراثة
الفرقة الثانية

اسم وكود المقرر: وراثة ٢٠١
مدة الامتحان: ساعتان
تاريخ وميعاد الامتحان: ٢٠١١/١/١٩
الدرجة الكلية للامتحان: ١٨٠ درجة

العام الجامعى ٢٠١٠ / ٢٠١١ الفصل الدراسى الاول

لجنة الممتحنين: ١- ا.د. يحى عبد السميع مصطفى ٢- ا.د. محمد محمد ياقوت ٣- ا.د. ياسر محمد مبروك

تعليمات الإجابة:

أجب على الأسئلة التالية

السؤال الاول: (٦٠ درجة)

١- ما هى نتائج الجيل الاول والثانى للتزاوج بين نبات طري مع نبات قصير الساق؟ (٣٠.. درجة)

٢- اشرح تركيب جزئ مع رسم مبسط له (٣٠.. درجة)

السؤال الثانى: (٦٠ درجة)

١- ما المقصود بالأليلات المتعددة واشرح احد الامثلة عليها؟ (٢٠.. درجة)

٢- أحسب التكرار الجينى للأليلين A و a بناء على البيانات التالية: (٤٠.. درجة)

التركيب الوراثى	aa	Aa	AA
العدد	٢٠	٤٠	٤٠

السؤال الثالث: (٦٠ درجة)

١- وضح كيف يتم تحديد الجنس عن طريق التوازن الجينى؟ (٣٠ درجة)

٢- أذكر ما تعرفه عن الأمراض الوراثية: Tay-Sachs و البول السكرى؟ (٣٠ درجة)

(نهاية أسئلة الامتحان)

مع أطيب التمنيات بالنجاح والتوفيق

جامعة الإسكندرية
كلية الزراعة
قسم علوم وتقنيه الأغذية
الفرقة : المستوى الثاني

اسم وكود المقرر : كيمياء حيوية ١٥٢٠١
مدة الامتحان : ساعتان (١-٣)
تاريخ وميعاد الامتحان : ٢٠١٦/١/٢٣
الدرجة الكلية للامتحان : (١٢٠ درجة)

العام الجامعي ٢٠١٥ / ٢٠١٦ الفصل الدراسي الاول

لجنة الممتحنين: ١- أ.د. عماد الدين جمال جمعة ٢- أ.د. على أحمد عبد النبى ٣- أ.د. السيد محمد أبو طور

تعليمات الإجابة :-

١- الامتحان صفحتان .
٢- الامتحان ثلاثة أسئلة .
٣- الأسئلة إجبارية .

السؤال الأول:- (٤٠ درجة)

أ- **مستعينا بالصيغ البنائية علل لما يأتى** :- (١٢ درجة)

١- لا يعتبر المانوز والجالاكتوز مشابهان إبميران Epimers .

٢- هناك مشابه فراغى للجليسرالدهيد بينما لا يوجد للداى هيدروكسى اسيتون .

٣- هناك قيمتان لثابت إنحلال للاحماض الامينية .

ب- **أكتب الصيغ البنائية للمركبات الأتية** :- (١٢ درجة)

ATP , Glutamine , α – D-Galactoseamine , Lysine, Methionine , Sucrose

جـ- **أذكر ما تعرفه عن ما يأتى** :- (١٦ درجة)

١- النشاط الضوئى فى السكريات .
٢- الـ DNA، RNA.
٣- مستويات بناء البروتين والروابط المسؤلة عن كل بناء .
٤- الرابطة الجليكوسيدية .

السؤال الثاني:- (٤٠ درجة)

أ- **وضح بالصيغ البنائية الفرق بين** :- (١٢ درجة)

١- ثلاثي بالمتين ، ثلاثي أولين .
٢- حامض الأوليك ، حامض الأيروسيك .
٣- حامض الفوسفاتيديك ، السفنجوزين .

ب- **أذكر فقط مع عدم كتابة الصيغ البنائية :** (١٦ درجة)

١- مثالا واحداً لحامض دهنى يتبع كل من أوميجا -٣ ، أوميجا – ٦ ، أوميجا – ٧ .

٢- الأقسام الستة للأنزيمات مع أعطاء مثال لكل قسم .

٣- العوامل التى تؤثر على سرعة التفاعل الأنزيمى .

٤- مثالاً واحداً لفيتامين ذائب فى الدهن وأخر ذائب فى الماء وهرمون نباتى .

جـ- **وضح ما المقصود بكل مما يأتى :-** (١٢ درجة)

١- وحدة الانزيم ، النشاط النوعى للأنزيم .

٢- الأقسام العامة للهرمونات حسب تركيبها الكيماوى .

٣- أقسام المثبطات الأنزيمية مع اعطاء مثال لكل قسم.

السؤال الثالث:- (٤٠درجة)

قارن بين التفاعلات التالية تبعاً لما هو مبين بين الاقواس .

١- أول تفاعل مستهلك للطاقة – أول تفاعل منتج للطاقة فى مسار التحلل الجليكولى
(مستخدماً المعادلات الكيماوية والصيغ البنائية) .

٢- اتحاد مرافق أنزيم ـ أ مع البيروفات – حامض دهنى زوجى مشبع
(مستخدماً المعادلات الكيماوية والصيغ البنائية) .

٣- النواتج النهائية للتحلل الكبريتى للأحماض الدهنية المشبعة الزوجية – الفردية
(أسم النواتج- تركيبها – عددها).

٤-الازالة التأكسدية لمجموعة الأمين فى وجود أنزيمات متخصصة – وأخرى غير متخصصة
(دون استخدام معادلات).

٥- مصير الفيومارات Fumarate من خلال دورة حامض الستريك - ودورة اليوريا
(مستخدماً المعادلات الكيماوية والصيغ البنائية).

٦-نواتج إزالة مجموعة الكربوكسيل لكل من الهستدين – وحامض الجلوتاميك
(مستخدماً المعادلات الكيماوية والصيغ البنائية).

٧- الجليكوجين – ثلاثى أسيل الجليسرول
(الخواص- المميزات – كمصادر للطاقة)

٨- الفعل التحفيزى لأنزيم Isomerase فى إحدى خطوات مسار التحلل الجليكولى – وإحدى خطوات تحلل الدهون بفعل أنزيم الليبيز (مستخدماً المعادلات الكيماوية والصيغ البنائية) .

(نهاية أسئلة الامتحان)

مع أطيب التمنيات بالنجاح والتوفيق

جامعة الإسكندرية
ALEXANDRIA UNIVERSITY
كلية الزراعة

القسم:علوم وتقنيه الأغذية
المستوى: الثانى
اسم وكود المقرر:١٥٢٠٢ اساسيات تصنيع وحفظ الغذاء
مدة الامتحان: ساعتان
تاريخ وميعاد الامتحان: ٢٠١٦/٥/٣٠
الدرجة الكلية للامتحان: ١٨٠ درجة

العام الجامعي ٢٠١٥/٢٠١٦ الفصل الدراسي الثانى

لجنة الممتحنين: ١- أ.د. محمد خليل محمد ٢- ا.د. هانىء على أبو غربية ٣- أ.د. السيد محمد ابو طور

تعليمات الإجابة:

١- الأمتحان من صفحتان.
٢- الأمتحان من خمسة أسئله .
٣- جميع الأسئله أجبارية

السؤال الأول: (٣٠ درجة)

عرف فيما لا يزيد عن ثلاثة أسطر خمسه " فقط " من الاتى :-

علم الأغذية - اللون – الفساد الحيوى للأغذية - العبوة الاولية – الأجلزة – القطبان – نسبة أستخلاص الدقيق نكهة الغذاء – الألوان الأساسية

السؤال الثاني: (٤٥ درجة)

أذكر ما تعرفة بأختصار عن ثلاثة " فقط " من الأتى :-

١- الطعوم الأساسية للأغذية .
٢- الفساد الكيماوى .
٣- عملية الطحن فى تكنولوجيا الحبوب .
٤- العبوات المعقمه تجارياً
٥- التركيب البنائى للعضلات المخططة .
٦- أجهزة التجفيف الصناعية.

السؤال الثالث: (٣٠ درجة)

وضح بالرسم مع وضع البيانات كاملة ثلاثة " فقط " من الأتى :-

١- أحدى أجهزة تجفيف الأغذية بالرزاز .
٢- منحنى التجميد البطىء للاغذية .
٣- جهاز السلق بالماء الساخن .
٤- أحدى أجهزة التدريج على أساس الحجم .
٥- مواقع الاحساس بالطعوم على سطح اللسان .
٦- منحنى الأبادة الحرارية للبكتريا .

الأمتحان من صفحتان

أنظر خلفه ←

السؤال الرابع :- (٣٠ درجة)

علل لثلاثة " فقط " من الأتى :-

١- استخدام الماء أثناء عملية التقشير بالكربوراندم .

٢- تبريد الأسماك فى جو مشبع تماماً بالرطوبة .

٣- التجفيف الصناعى أفضل من التجفيف الشمسى .

٤- ضرورة أجراء عملية السلق للخضروات قبل التصنيع .

٥- يعتبر الغسيل بالرزاز أكفاء من طرق الغسيل الأخرى .

٦- أسوداد لون بعض الخضروات أثناء الأعداد والتجهيز .

السؤال الخامس :- (٤٥ درجة)

أذكر أهمية ثلاثة " فقط " من العمليات الأتية :-

١- اجراء عملية التدريج للمواد الغذائية .

٢- أجراء عملية الخلخلة خلال تعليب الأغذية .

٣- أستخدام الورنيش فى تغطية ألواح الصلب .

٤- أجراء عملية التكيف والترطيب أثناء أعداد الدقيق

(نهاية أسئلة الأمتحان)

مع أطيب التمنيات بالنجاح والتوفيق

جامعة الإسكندرية
ALEXANDRIA
UNIVERSITY
كلية الزراعة

القسم : علوم وتقنية الأغذية
المستوى: الثانى
اسم وكود المقرر: الكيمياء الحيويه (١٥٢٠١)
مدة الامتحان: ساعتان
تاريخ وميعاد الامتحان: ٢٠١٦/٨/٢٧ (١ -٣)
الدرجة الكلية للامتحان: ٢٠٠ درجة

العام الجامعي ٢٠١٥/٢٠١٦ الفصل الدراسي الصيفى

لجنة الممتحنين: ١ـ أ.د. عماد الدين جمعة ٢ـ أ.د. على أحمد عبد النبى ٣ـ أ.د. السيد محمد أبو طور

تعليمات الإجابة:

السؤال الأول: (٦٥درجة)

أ-أذكر ماتعرفة عن خمسة فقط من الأتى :- (٣٠ درجة)

١-الخاصية الأمفويتيرية للأحماض الأمينية والبروتينات .
٢-التشابة الضوئى فى السكريات .
٣-الأحماض الامينية الضرورية وغير الضرورية .
٤ـ تفاعل الكاربامينو .
٥ـ تفاعل من خلالة يتخلص الكائن الحى من الأمونيا الزائدة .
٦ـ مستويات بناء البروتين والروابط المسؤلة عن كل بناء .
٧-الفرق بين DNA ، RNA.
٨ـ الفرق بين النيوكليوسيد والنيوكليوتيد .

ب- أكتب الصيغ البنائية لستة من المركبات الأتية :- (٣٥ درجة)

1- Tyrosine	2-Methionine	3-Dipeptide	4- Ribose
5-Lysine	6- ATP	7-Maltose	8-Sucrose
9-α-D-Glucopyranose			

السؤال الثاني: (٦٥درجة)

١-وضح الصيغ البنائية للمركبات الأتية مع التسمية . (٤٢درجة)

أـ حامض دهنى مشبع .
ب- حامض دهنى غير مشبع يتبع كل من :-
١-أوميجا -٣ . ٢ـ أوميجا -٦. ٣ـ أوميجا -٩.
جـ-جليسرين أحادى . د- جليسرين ثلاثى مختلط . هـ- أحد مشتقات الفوسفوليبيدات .

٢-أجب بأختصارعن الأسئلة التالية : (٢٣درجة)

أ-عرف وحدة الأنزيم موضحاً العوامل التى تؤثر على سرعة التفاعل الأنزيمى .
ب-أذكر فقط الأقسام العامة للهرمونات حسب تركيبها الكيماوى .
جـ- أذكر فقط مثالاً لفيتامين ذائب فى الماء وأخر ذائب فى الدهن وأيضا هرمون نباتى .

الأمتحان من صفحتان

أنظر خلفه ←

السؤال الثالث: (٧٠درجة)

حول المعادلات الكيمائية التالية الى صيغ بنائية مع توضيح الأنزيمات المشاركة فى التفاعل ومساعدتها . (٧٠درجة)

(1) l-Glucose ⟶ Glucose-6-phosphate

(2) Fructose -6-phosphate ⟶ Fructose 1,6-biphosphate.

(3) 2Phosphoenol pyruvate ⟶ Enolpyruvate ⟶ pyruvate

(4) Pyruvate ⟶ Acetaldhyde ⟶ Ethanol

(5) Pyruvate ⟶ Acetyl Co-A

(6) Succinate ⟶ Fumarate

(7) α- Amino acid ⟶ Imino acid ⟶ α- Kato acid +Ammonia

(8) Glutamic acid ⟶ Butryic acid ⟶ γ -butryic acid

(9) 2Mono acyl glycerol ⟶ 1Mono acyl glycerol + Fatty acid.

(10) β -Keto acyl Co-A ⟶ Acetyl Co-A+Fatty acyl Co-A .

(نهاية أسئلة الأمتحان)

مع أطيب التمنيات بالنجاح والتوفيق

جامعة الإسكندرية
ALEXANDRIA UNIVERSITY
كلية الزراعة

القســـم : علوم وتقنية الأغذية
المستوى : الثاني
اسم وكود المقرر : أساسيات حفظ وتصنيع الأغذية (١٥٢٠٢)
مدة الامتحان : ساعتان
تاريخ وميعاد الامتحان : ٢٠١٦/٨/٢٣ (١ – ٣)
الدرجة الكلية للامتحان : (٣٠٠ درجة)

لجنة الممتحنين: ١- أ٠د٠محمد خليل محمد ٢- أ٠د٠ هانئ علي أبو غربية ٣- أ٠د٠ السيد محمد أبو طور

امتحان الفصل الدراسي الصيفي للعام الجامعي ٢٠١٥٠ ٢٠١٦/٢

تعليمات الإجابة:-
١- الامتحان صفحة واحدة من وجهين ٠
٢- عدد الأسئلة ثلاثة ٠
٣- جميع الأسئلة إجبارية ويوجد أسئلة اختيارية داخل كل سؤال ٠

- السؤال الأول:- (١٠٠درجة)

أ - أذكر باختصار ما تعرفه عن أربعة فقط من ما يأتي :-

١- خواص الغذاء التي يتم الإحساس بها عن طريق الفم وأصابع اليد ٠
٢- الطرق المستخدمة في منع حدوث التلون البني الأنزيمي ٠
٣- تفاعل ميلارد ٠
٤- العوامل المؤثرة على نمو الكائنات الحية الدقيقة ٠
٥- العوامل المؤثرة علي كل من : ١- عصيرية اللحم ٠ ٢- قوام اللحم ٠
٦- أنواع العضلات الموجودة في جسم الحيوان وأهم الصفات المميزة لكل نوع ٠
٧- عوامل سرعة فساد الأسماك ٠
٨- الأجلزة Glazing ٠

ب – بالرسم فقط مع وضع البيانات كاملة وضح إثنين فقط من الآتي :-

١- ميكانيكية الإحساس بلون الغذاء ٠
٢- منحني الإبادة لميكروب السالمونيللا ٠
٣- قطاع عرضي في العضلات المخططة ٠
٤- ميكانيكية الإحساس برائحة الغذاء ٠

- السؤال الثاني : (١٠٠درجة)

أ - أذكر أهمية العمليات التالية فى مجال التصنيع الغذائى : (أجب عن أثنين فقط) :

١- التدريج ٠ ٢- الترطيب أو التكييف للدقيق
٣- السـلـق ٠ ٤- إضافة طبقة الورنيش لمعدن العلبة ٠

ب – أذكر باختصار ما تعرفه عن إثنين من الآتي :-

١- طرق تدريج الأغذية علي أساس الحجم ٠ ٢- مميزات وعيوب العبوات المعدنية ٠
٣- خطوة إنضاج العجين في صناعة الخبز ٠ ٤- خطوات طحن حبوب القمح ٠

- السؤال الثالث : (١٠٠ درجة)

- أذكر ما تعرفه عن الآتي : أجب عن أربعة فقط :

١- مميزات وعيوب التجفيف كطريقة لحفظ الأغذية .
٢- مميزات استخدام النتروجين السائل في حفظ الأغذية بالتجميد .
٣- المنطقة الحرجة للتجميد مع رسم المنحني .
٤- عملية الخلخلة والفراغ القمي في الأغذية المعلبة .
٥- طرق انتقال الحرارة أثناء تعقيم الأغذية .
٦- أهم الفروق ما بين كل من تبريد وتجميد الأغذية وكذلك البسترة والتعقيم التجاري .

(نهاية أسئلة الامتحان)

مع أطيب التمنيات بالنجاح والتوفيق

Department: Food Science and Technology
Class: Second level.
Subject name & code: Biochemistry (15201)
Exam duration: 2 hrs.
Exam date & time: 28/8/2016. (1-3)
Total exam grade: (200 grades).

جامعة الإسكندرية
ALEXANDRIA
UNIVERSITY
FACULTY OF AGRICULTURE

Academic Year: 2015/2016. **Academic Semester:** Summer.

Examiner's Committee: Prof.Dr. Samir El- Iraki, Prof.Dr.Osama Abosamaha, Dr. Dalia Eshra

Answer Instructions:

1. Questions are written in two pages.
2. All questions are obligatory.

First Question: **(80 Marks)**

A-Write the structural formula of the following (with its name) : (35 Marks)

1. A reducing sugar.
2. A nonreducing sugar.
3. An Omega-3 fatty acid.
4. Simple triglyceride.
5. Glycylalanine.
6. α – D fructofuranose.
7. A sulphur containing amino acid.

B-Define the following: (20 Marks)

1. Specific activity.
2. Mutarotation.
3. Protein denaturation.
4. Primary structure of protein.

C- Write short notes on: (25 Marks)

1. Biological function of proteins. (9 Marks)
2. Isoelectric point (IEP). (8 Marks)
3. Glycogen. (8 Marks)

Examination of the two pages

Seen his behind →

Second Question: **(70 Marks)**

1. Nominate the two main enzyme groups catalyze transformation of phosphate groups in metabolic reactions. Write one complete reaction for one of them. (15 Marks)

2. What are the two main catabolic processes of glucose in man? Write; (20 Marks)
   a- The reaction which connecting them together.
   b- The main features of one of them.

3. Lipids are the major source of catabolic energy storage in man. Explain. (15 Marks)

4. Write four only of the following: (20 Marks)
   a- Common attributes of living organism.
   b- Main character marks of metabolic processes.

Third Question: **(50 Marks)**

1-Illustrate the splicing process of m-RNA.

2-Protein is the qualified molecule to form the enzyme molecules. Declare.

3-Compare between competitive and non-competitive inhibition.

4-The unique reading frame of any gene is specified by some restrictions. Mention them.

(The end of exam)

Best wishes

Department: Food Science and Tech.

Class:. Second

Subject name & code: Food Processing and Preservation (15202)

Exam duration : 2 hrs

Exam date & time: 23/8/2016 (1 – 3)

Total exam grade: (300 Marks)

جامعة الإسكندرية

ALEXANDRIA UNIVERSITY

FACULTY OF AGRICULTURE

Academic Year : 2015 / 2016 . **Academic Semester : Summer**

Examiner's Committee 1- Dr.Mohamed Khalil M. 2- Dr. Hany Abou-Gharbia 3- Dr. El - Sayed M.Abu -Tor

Answer Instructions:

1- Questions are written in two pages.
2- Number of questions: 3
3-All questions are obligatory.

First Question: **(100 grades)**

A-Answer the following questions:-

1-What are the differences between:-

a- Sorting & Trimming.

b- Corrosion & Rust.

c- Hot water blanching &Steam blanching

d- Friction peeling & Collision peeling.

2- What are the parameters used for grading; give an example (s) for each?

3- What are the parameters should be presence in the food raw materials ?

4- What are the factors affecting selection the method of peeling ?

5- What are the factors affecting the efficiency of spray washing?

Second Question: **(100 grades)**

Explain each of the following :-

a- The three components of colour.

b- Different chemical deterioration.

c- Factors affecting tast sensation.

d- The role of food processing.

e- Factors affecting enzymatic deterioration.

<u>Third Question:</u> (100 grades)

1-What are the methods and aims of Exhausting in canned foods?

2- What is critical zone of Freezing –Draw the typical curve of freezing?

3- What are the methods of moisture and heat transfere during dehydration and canning ; respectively ?

4- What are the mode of action and aims of using benzoic acid and its salts?

5- What are the different mechanisms of tunnel driers. (Whith draw) ?

_____ (The end of exam) _____

Best wishes

M. Khelil

Abu-Tor

Alexandria University
Faculty of Agriculture
Department of Food Science and Tech.
Year: Second

Name and Code : Food Tech. 202
Time: 2 hours(12-2)
Date and time of exam : Sat. 18/6/2011
Total Marks : 180

Second Semester 2010/2011

Examiner's Committee : Prof. Dr. Esam K.Moustafa Dr. Hany A. Abou -Gharbia

---

Instruction :- 1- Questions are written in two pages.
2- All questions are obligatory

Answer the following questions :-

First question:- (60 marks)

A- Define the following terms : Food scientist --Internal characteristics -- Gloss --
Food Infection -- Primary containers. 15 marks

B- Explain briefly the following : 45 marks

1- The three components of color .

2- Food scientist activity.

3- Different types of chemical deterioration .

Second Question : (85 marks)

A- Give short notes for each of the following :- 45 marks

1- The role of processing .

2- Principles of texture measurements .

3- Factors affecting enzymatic deterioration .

B- Explain each of the following statements : 40 marks

1- Importance of color.

2- Different mechanisms of tunnel driers .

Third Question : (35 marks)

1- As a food scientist, explain giving examples, how could you develop the food industries in your country and improve food quality .

Best wishes

القسم: ..علوم وتقنية الالبان ..
المستوى: ...الثاني
اسم وكود المقرر: أساسيات علوم الألبان(٠٦٢٠١)
مدة الامتحان: .ساعتين
تاريخ وميعاد الامتحان: .٨/ ٦ / ٢٠١٦ من ١-٣
الدرجة الكلية للامتحان: .١٨٠ درجة

جامعة الإسكندرية
ALEXANDRIA UNIVERSITY
كلية الزراعة

العام الجامعي ٢٠١٥./.٢٠١٦ الفصل الدراسي الثاني

لجنة الممتحنين: ١- أ.د.محمود طاحون ٢- أ.د. ابراهيم عطية ٣- أ.د. طارق النمر ٤- أ.د. ايمان الدخاخني

تعليمات الإجابة:

.الاجابة بالقلم الجاف وواضحة

السؤال الأول: (٣٠درجة) كل جزء ٦ درجات .

أجب عن السؤال الاتي بايجاز شديد جدا: اذكر ما تعرفة عن:

١- النسبة المئوية لمكونات دهن اللبن الرئيسية

٢- قسم الاحماض الدهنية لدهن اللبن الى مجموعاتها المختلفة وأذكر انواع الاحماض التي تقع تحت كل قسم

٣- ماذا تعرف عن الفوسفوليبيدات وماهي اقسامها والانواع تحت كل قسم

٤- أذكر اهمية كلا من الاحماض الدهنية قصيرة السلسلة والاحماض غير المشبعة واسماء الاحماض الدهنية تحت كل قسم

٥- انزيمات اللبن تشكل نسبة بسيطة من البروتين الكلي للبن الا انها ذات اهمية من حيث استخدامها لتحديد جودة اللبن السائل

السؤال الثاني: (٥٠ درجة)

أ- مستعينا بالمعلومات الموضحة بالجدول التالي أختر لكل رقم في العمود الاول (أ) ما يناسب كلا من رقمي العمود الثاني (ب) والعمود الثالث (ج) ثم سجل اجابتك في الجدول التالي له(٤٠ درجة) لكل رقم درجه واحده

م	أ	م	ب	م	ج
١	Ivanowski	١	*Lactoccus*	ا	*casei*
٢	يستخدم في تسوية جبنة القالب	٢	*Enterobacter*	٢	*repens*
٣	تسبب تكوين الازرار في اللبن المكثف المحلى	٣	*Candida*	٣	*candidum*
٤	من ضمن بادنات الزبادي	٤	*Bifidobacterium*	٤	*camemberti*
٥	فطر ينمو على سطح الاجبان والقشدة	٥	*Corynebacterium*	٥	*thermophilus*
٦	بكتيريا موجبة لجرام بعضها ينتج التيسين	٦	*Brevibacterium*	٦	في عام ١٨٩٢
٧	ميكروب يسبب مرض حمى الضرع	٧	*Propionibacterium*	٧	*tuberculosis*

٨	بكتيريا تسبب التجبن الحلو في الالبان	٨	*Aspergillus*	٨	*burnetii*
٩	بكتيريا تسبب الالتهاب الرئوي	٩	*Bacillus*	٩	*lactis subsp lactis*
١٠	ميكروب يسبب الاجهاض والالتهاب السحائي	١٠	*Streptococcus*	١٠	*coagulans*
١١	من الخمائر المحلله لسكر ودهن اللبن	١١	*Mycobacterium*	١١	*lipolytica*
١٢	بكتيريا تسبب تزنخ دهن اللبن	١٢	*Streptococcus*	١٢	*monocytogenes*
١٣	تستخدم كبادئ في صناعة الجبن الريكفور	١٣	*Listeria*	١٣	*bifidum*
١٤	بكتيريا متجرثمة تسبب التسمم الغذائي	١٤	*Geotricum*	١٤	*niger*
١٥	بكتيريا عصوية متجرثمة تسبب الحمى الفحمية	١٥	*اول من اكتشف الفيرس*	١٥	*freudenrichii*
١٦	بكتيريا موجبة لجرام فى عناقيد و تسبب التسمم الغذائي	١٦	*Lactobacillus*	١٦	*roqueforti*
١٧	ميكروب يسبب الحمى المالطية	١٧	*Leuconostoc*	١٧	*typhosa*
١٨	بكتيريا كروية مختلطة التخمر وقد تكون مواد لزجة من السكروز	١٨	*Micrococcus*	١٨	*dysenteria*
١٩	ميكروب يسبب تلون سطح الجبن باللون الاحمر او القرمزى	١٩	*Staphylococcus*	١٩	*abortus*
٢٠	يستخدم كبادئ في تصنيع الاجبان السويسرية ويمكنها النمو على ٤٨ م	٢٠	*Bacillus*	٢٠	*aureus*
	----------	٢١	*Pseudomonas*	٢١	*roseus*
		٢٢	*Brucella*	٢٢	*mesentroides*
		٢٣	*Bacillus*	٢٣	*bifidum*
		٢٤	*Penicillium*	٢٤	*cereus*
		٢٥	*Aspergillus*	٢٥	*fragi*
		٢٦	*Salmonella*	٢٦	*anthracis*
		٢٧	*Shigella*	٢٧	*suis*
		٢٨	*Propionibacterium*	٢٨	*helviticus*
		٢٩	*Escherichia*	٢٩	*agalactiae*

أ	١	٢	٣	٤	٥	٦	٧	٨	٩	١٠	١١	١٢	١٣	١٤	١٥	١٦	١٧	١٨	١٩	٢٠
ب																				
ج																				

جامعة الإسكندرية
ALEXANDRIA
UNIVERSITY
كلية الزراعة

القسم: الزهور ونباتات الزينة وتنسيق الحدائق
المستوى: الثاني
اسم وكود المقرر: 13201
مدة الامتحان:ساعتان
تاريخ وميعاد الامتحان: 2016/8/24 من 1-3
الدرجة الكلية للامتحان: ٨٥ درجة

العام الجامعي 2015-2016 الفصل الدراسي الصيفي

لجنة الممتحنين : 1- أ.د.علي حسن النجار 2- د. هاني النجار 3- د. حسام الأنصاري

تعليمات الاجابة:

1- عدد الصفحات (1)

2- جميع الاسئلة اجبارية

السؤال الاول (٣٠ درجة)

1- اذكر الطرق المختلفة لإكثار الزهور ونباتات الزينة مستعينا بأمثلة نباتية كلما أمكن ذلك؟
2- عرف التطويش والسرطنة والغرض منهم؟
3- اذكر أنواع الصوب؟
4- اذكر تأثير الضوء على عملية الازهار؟

السؤال الثاني (٢٥ درجة):

اذكر ما تعرفه عن طرق التكاثر- التربة المناسبة – طريقة الزراعة – التطويش- السرطنة – الري – التسميد – التدعيم – درجة الحرارة المناسبة – طول النهار المناسب- قطف الازهار- اهم المشاكل لثلاثة محاصيل من المحاصيل الزهرية التالية:
الورد – القرنفل – الاراولا- الجلاديولس- الليليم

السؤال الثالث (٢٥ درجة):

اختار ثلاثة مواضيع فقط من المواضيع التالية وتحدث عنها مع التوضيح بالرسم كلما أمكن:

1- الطرز المختلفة لتنسيق الحدائق
2- خمسة من العناصر البنائية للحديقة
3- ثلاثة من اساسيات انشاء الحديقة
4- الحديقة الفرعونية

(نهاية أسئلة الأمتحان)

مع أطيب التمنيات بالنجاح والتوفيق

Alexandria University **Floriculture 13201**
Faculty of Agriculture **Time: 2 hrs**
Second Semester Exam for the Academic year 2010-2011
Dr. Ashraf Shebata, Dr. Hany El-Naggar

Question 1:

A- Define Floriculture, and then list the names of different groups of ornamental plants.
B- Compare between pinching and disbudding explaining the purpose of practicing each.
C. Compare between symptoms of Nitrogen and Sulfur deficiency.
D- Briefly, differentiate among greenhouses concerning their structures and uses.
E- List the internal and external factors affecting growth of flowers and ornamental plants.

Question 2:

A. Compare between each of the following:
1- Rose flowers produced in spring and those produced in autumn.
2- Methods used to produce blue flowers and methods used to produce pink flowers in Hydrangea.
3- Propagation methods in Poinsettia and in Zinnia.

B. Explain briefly the reasons for the following:
1- Exposing Poinsettia plants to short days at the end of the vegetative growth.
2- Preventing the fluctuation of temperature, irrigation and fertilization in Dianthus
3- Digging Gladiolus and Tuberose corms out of the soil after harvesting the flowers.

C. Explain how to produce Chrysanthemum flowers all around the year?

Question 3:

A. Differentiate between:
1- Formal gardens and natural gardens.
2- Pharos design and Japanese design.

B. Write brief short notes (in not more than 4 lines) about:
1- Children garden.
2- Pergolas, stairs and seats as garden constituents.
3- Roof garden.

Good Luck ☺

ALEXANDRIA UNIVERSITY

FACULTY OF AGRICULTURE
Animal & Fish Production Department
Level: 2

Subject: Animal Prod.: 08201
(Principles of farm animal husbandry)
Time allowed: 2 hours (1-3)
Date: 18/1/2016
Total mark: 180 marks

First Semester Exams

Academic year 2015/2016

Examiner: Prof. Dr. G. Abd El-Latif, Prof. Dr. M. Sharaby, Dr. A. Rashad

Instructions:
1- Answer all questions:
2- Two pages.

First question: (60 marks)

1- Dairy production has many advantages, on the other hand, it is a challenging profession. **Discus.** (20 marks)

2- In a table list the names of 4 worldwide known breeds of: (a) Dairy cattle (b) European beef cattle, (c) Sheep-meat breeds, and then **describe** how pure breeds were formed. (20 marks)

3- **Give an example** to increasing productivity of sheep-meat by crossbreeding (the three-way cross). (20 marks)

Second question: (60 marks)

1- **Describe** the reproductive organs of the cow and what are the hormones that control estrus cycle in the cow and the role of each hormone? (20 marks)

2- **Define:** Flushing – steaming-up – colostrum – embryo and fetus – calving interval – Mastitis – breeding season. (20 marks)

3- Quality milk can be produced only when the producer pay special attention to several factors. **What are these factors?** (20 marks)

Third question: (60 marks)

1- **Give** the zoological scheme showing the position of the domesticated cow and sheep in the animal kingdom. (20 marks)

2- **Write short notes on:** the nutritional value of meat – Red meat and white meat. (20 marks)

3- Sheep are produced in the globe by 4 systems – **Describe** these systems. (20 marks)

End of the questions

Wish you luck.

جامعة الإسكندرية
ALEXANDRIA
UNIVERSITY
كلية الزراعة

القسم: الإنتاج الحيوانى والسمكى
المستوى: .الثاني.(القسم العام)
اسم وكود المقرر: إنتاج حيواني ٠٨٢٠١ (اساسيات رعاية الحيوان)
مدة الامتحان: ساعتان. (١-٣ ظهراً)
تاريخ وميعاد الامتحان: الثلاثاء ٢٠١٦/٨/١٦م
الدرجة الكلية للامتحان: ٣٠٠. درجة

العام الجامعي ٢٠١٥/٢٠١٦ الفصل الدراسي الصيفي

لجنة الممتحنين: ١- د. محمد حسن حمود ٣- د. محمد محمود سالم ٣- د. داليا قاسم الحديني ٤- د.عمرو رشاد

تعليمات الإجابة:

١- عدد الصفحات (صفحتان).
٢- أجب عن الأسئلة الآتية
٣- كل الأسئلة اجبارية

السؤال الأول - أجب عن كل ما يلي :- (٧٥ درجة)

أ- عرف كل من: الاستئناس - النوع - علم رعاية الحيوان - السلالة - الصفة الكمية. (٢٥ درجة)

ب- ماهي أهداف مربي الحيوان موضحا الوسائل التي يلجا إليها المربي لتحقيق أهدافه (٢٥ درجة)

ج- لماذا يهتم المربي بإختيار الطلوقة عن الأنثي موضحا طرق انتخاب الطلوقة. (٢٥ درجة)

السؤال الثاني - اذكر ما تعرفه عن:- (٧٥ درجة)

أ- الهضم في المجترات. (٢٥ درجة)

ب- التنظيم الهرموني للدورة التناسلية. (٢٥ درجة)

ج- مزايا وعيوب التلقيح الصناعي في حيوانات المزرعة. (٢٥ درجة)

السؤال الثالث - أجب عن كل ما يلي:- (٧٥ درجة)

أ- اشرح طرق تأسيس قطعان اللبن موضحا بمثال رقمي تركيب القطيع المتزن. (٢٥ درجة)

ب- اشرح مع الرسم تأثير مرحلة الحليب علي إنتاج اللبن. (٢٥ درجة)

ج-"تعتبر المرحلة التحت حادة هي أهم مراحل مرض التهاب الضرع بالنسبة للمربي" وضح ذلك. (٢٥ درجة)

الأمتحان من صفحتان

أنظر خلفه ←

السؤال الرابع- أجب عن كل ما يلي:- **(٧٥ درجة)**

أ- " إنتاجية الأغنام المصرية غير مرتفعة بالمقارنة بالسلالات الأجنبية في الدول المتقدمة " ناقش العبارةلسابقة مع ذكر طرق زيادة إنتاج الضأن والصوف في مصر. **(٢٥ درجة)**

ب- أذكر أقسام الأغنام علي حسب طول الصوف ودرجة نعومته، مع ذكر سلالة أو أكثر لكل قسم. **(٢٥ درجة)**

ج- أشرح بإيجاز العوامل المؤثرة علي إنتاج اللبن في الماعز، مع ذكر أسباب الرائحة غير الجيدة في لبن الماعز وكيفية التخلص منها. **(٢٥ درجة)**

**ـــ

مع أطيب التمنيات بالنجاح والتوفيق

Department: Animal & Fish Production
Level: 2 Anim. Prod. English section
Subject: Principles of farm animal husbandry (08201)
Date and Time: 16/8/2016 (1-3 p.m.)
Total marks: 100

جامعة الإسكندرية
ALEXANDRIA
UNIVERSITY
FACULTY OF AGRICULTURE

Academic Semester: Summer **Academic Year: 2015/2016**

Examiner's Committee: 1-Prof. Dr. Gamal Abdel Latif
2-Prof. Dr. Mahmoud Sharaby

Instructions:

1. Answer all questions.
2. Tow pages.

Question 1: (30 marks)

a) Write the taxonomy of sheep and cattle and explain the strong relationship between sheep, goat, cattle and buffalo. **(10 marks)**

b) Give examples to "pure breeding" in sheep and in cattle and then describe in details how pure breeds of farm animals were formed and how they are kept improving till to-day. **(10 marks)**

c) Crossbreeding is an important means of commercial sheep-meat production, give examples. **(10 marks)**

Question 2: (30 marks)

a) Any meat-animal should have 4 main characteristics, what are they? Give only the names of 4 sheep-meat breeds, 4 British beef breeds, and 4 continental beef breeds. **(10 marks)**

b) Dairy-cattle industry is an important component of the national income in many developed countries. Discuss the main features of that industry. **(10 marks)**

c) Meat, regardless its source (sheep, goat, cattle ... etc.) should be included in man's diet. Discuss in details this statement. **(10 marks)**

Please turn the page. →

Question 3: (40 marks)

a) Define: Flushing – Steaming-up – Colostrum – Breeding-season – Mastitis. **(10 marks)**

b) Name the reproductive organs of the cow and then give the names of the hormones that control reproduction in the female animal. **(10 marks)**

c) Describe the 4 systems of sheep production in the world. **(10 marks)**

d) Quality milk is produced when producer pay attention to several factors. What are these factors?

(The end of exam)

Best wishes

ALEXANDRIA UNIVERSITY

FACULTY OF AGRICULTURE
Animal & Fish Production Department
Level 2 (English section)

Subject: Animal Prod.: 08201
(Principles of farm animal husbandry)
Time allowed: 2 hours (12-2)
Date: 2/1/2014
Total mark: 180 marks

First Semester Exams

Academic year 2013/2014

Examiner: Prof. Dr. Gamal Abd El-Latif
and the committee

Instructions:
1- Answer all questions:
2- Two pages.

Part I (90 marks)

First question: (45 marks)

a) Sheep exist in almost all parts of the globe. **What** are the environments suitable for sheep breeding? **What** are the major sheep keeping countries in Africa, Asia and Europe? **Why** Australia, New-Zealand and Argentina are considered the major exporters of sheep-meat and wool? (15 marks)

b) **What** is a breed? **Describe how** improved breeds of cattle and sheep were formed long time ago and their development continued until now. **Why** genetic improvement of local breeds of cattle and sheep has become easier and more effective at present than 30 years ago? (15 marks)

c) **What** are the world-wide known improved sheep breeds kept for (1) meat production (2) wool production (3) milk production. Developed countries when they import a breed they change its genetic, **how and why**? **Give examples.** (15 marks)

Second question: (45 marks)

a) **Describe how** composite sheep breeds were formed and **why**? Some of the well-known beef breeds were formed earlier in a similar **why**. **Discuss and give examples.** (15 marks)

b) The profit from most animal production operations depends on successful reproduction. **Describe** the neuro-hormonal control of the estrous cycle in cattle. (15 marks)

c) **Define** the "biological efficiency" of meat production and **discuss** the factors that positively or negatively affect it. (15 marks)

Part II (90 marks)

Write short notes on the following:

1- Zoological classification of cattle. (15 marks)

2- Improved breeds of dairy cattle and British beef cattle. (15 marks)

3- The reproductive organs of the cow and accessory glands in the bull. (15 marks)

4- Care of the newly born calf. (15 marks)

5- Pregnancy, days open, dry period and stage of lactation affect milk yield. (15 marks)

6- Identification – dehorning – removing of extra teats. (15 marks)

End of the questions

Wish you luck.

ALEXANDRIA UNIVERSITY

FACULTY OF AGRICULTURE
Animal & Fish Production Department
Level: 2ed year (English section)

Subject: Animal Prod.: 08201
(Principles of farm animal husbandry)
Time allowed: 2 hours
Date: 18/1/2012
Total mark: 180 marks

First Semester Exams

Academic year 2011/2012

Examiner: Prof. Dr. Gamal Abd El-Latif
and the committee

Instructions:
1- Answer the following questions:

I- Define the following terms: (30 marks)

Breed of animal – Synthetic breed – Lactation – AI – Calving interval – Days open – Dry period – Breeding season – Prolificacy – Corpus luteum.

II- Write notes on the following: (150 marks)

1- Systems of sheep production. (15 marks)

2- Meat-type sheep breeds and wool-type sheep breeds. (15 marks)

3- The important countries in sheep production in terms of sheep numbers, meat export and wool export. (15 marks)

4- Zoological classification of sheep. (15 marks)

5- The advantages and disadvantages of AI. (15 marks)

6- Milk yield is affected by genetic, physiological and nutritional factors. (15 marks)

7- The factors affecting reproductive efficiency in cattle. (15 marks)

8- The important beef cattle breeds developed by crossbreeding. (15 marks)

9- Milk and meat production from water buffaloes in Egypt. (15 marks)

10- Pregnancy diagnosis in cattle and sheep. (15 marks)

End of the questions

Wish you luck.

Alexandria University
Agriculture College

First semester of 2010/2011

Subject: Animal and Poultry Production 201 (Previous Curriculum)
Examiner Committee: Prof. Dr. Nabeel Abdelaziz Time : 2 Hours
Prof. Dr. Farid Nassif Kamel

Answer the following questions:

Part 1 (Animal Production) (120 Marks)

1. Write notes about the following : (60 marks)
   a. **World Systems of sheep production.**
   b. **Highly prolific sheep breeds.**
   c. **Classification of sheep according to the length and fines of their wool fibers.**
2. a. Write about the importance of : (60 marks)
   (1) Dairy cattle. (2) Dual purpose cattle breeds.
   (3) Dry Period. (4) Days open.
   b. Define reproduction efficiency of a cow and write briefly on the factors which decrease it, and explain to improve it.

Part 2 (Poultry Production) (120 Marks)

1- (a) Draw the chicken digestive system. (15marks)
(b) Describe how the bird molt their feather. (15 marks)
2- (a)Classify only the feedstuffs for Poultry diets. (30 marks)
(b) Mention the different types of chicken farms. (30 marks)
3- Write or give definition for 3 points from the following: (30 marks)
- **Roosts.**
- **Debeaking.**
- **Blood and meat spots.**
- **Nutritive value of poultry products.**

ALEXANDRIA UNIVERSITY
FACULTY OF AGRICULTURE
Animal & Fish Production Department
Level: 2 (2nd year)

Subject: Animal Prod.: 08201
Time: 2 hours
Date: Sat. 15/1/2011
Total mark: 180 marks

Academic year 2010/2011 - First semester

Examiners committee: 1- Prof. Dr. Nabil abdelaziz
2- Prof. Dr. M. Sharaby 3- Prof. Dr. H. Karam

Instructions:

1- Answer all questions
2- The questions: one page

Question 1: Write notes about the following: (50 marks)

a- Highly prolific sheep breeds. (10 marks)
b- World systems of sheep production. (10 marks)
c- Fur breeds, Hair breeds and short wool breeds. (10 marks)
d- The preparation of sheep flock for mating. (10 marks)
e- The advantages of zero grazing as the management of meat goats. (10 marks)

Question 2: (40 marks)

a) **Mention only** the factors affecting: (20 marks)
1- Growth of lambs after birth. (10 marks)
2- Feed conversion efficiency. (10 marks)

b) The efficiency of meat production from any flock depends on some factors, **discuss briefly**. (20 marks).

Question 3: (55 marks)

a) **Write briefly** about: (30 marks)
1- The importance of dual purpose cattle and name their breeds. (15 marks)
2- Types of buffaloes. (15 marks)

b) **Define** reproductive efficiency of a cow **and explain** how to improve it. (25 marks)

Question 4: Mention only: (35 marks)

a- The normal gestation period of a cow. (7 marks)
b- The range of days open in cows. (7 marks)
c- The range of dry period in cows. (7 marks)
d- The standard lactation season of good milking cows. (7 marks)
e- The environmental and physiological factors affecting the secretion of milk (milk production) in dairy cattle. (7 marks)

Best wishes