



جامعة الإسكندرية
كلية الزراعة
قسم الخضار
الفرقة:- الرابعة

اسم الكود المقرر:- ١٢٤٩٨
مدة الامتحان:- ساعتان
تاريخ وموعد الامتحان:- ٢٧ / ٦ / ٢٠١١
نوعية الكتاب للامتحان:- ١٨٠ اسئلة

العام الجامعي ٢٠١١/٢٠١٠ الفصل الدراسي الأول

لجنة الممتحنين:- ١- أ.د. مختار منصور دويس ٢- د. عصام سعيد عبد القادر ٣- د. سبهان عبد العزيز الشاذلي

أجب عن الأسئلة التالية:-

- الامتحان يوجد في صحتين

- جميع الأسئلة اجبارية مدة اجابة كل سؤال ٢٠ دقيقة

السؤال الأول:- (الدرجة ٣٤)

أ. أذكر خطوات تحضير محلول مغذي حجمه ٢٠ لتر

200ppm Fe+ 100ppm Zn+50 ppm Mn+0.5 ppm Cu+0.03ppB

باستخدام المواد التالية حدد

الوزن الجزيئي ٣٤٩,٧	والوزن الذري للنحاس = ٦٣,٥٤	كبريتات نحاس
الوزن الجزيئي ٦١,٨	والوزن الذري للبورون = ١٠,٨٢	حمض بوريك
الوزن الجزيئي ٢٨٢,١	والوزن الذري للحديد = ٥٥,٨٥	Fe مخلي EDTA
الوزن الجزيئي ٤٣١,٦	والوزن الذري للزنك = ٦٥,٣٨	Zn مخلي EDTA
الوزن الجزيئي ٣٨١,٢	والوزن الذري للمنجنيز = ٥٤,٩٤	Mn مخلي EDTA

ب. أذكر ما تعرفه عن القطعة التجريبية - التباين - C.V - معادلة تقدير L.S.D

السؤال الثاني:- (الدرجة ٣٥)

أ. في تجربة لدراسة ٣ مستويات من نظم الري (غمر- تنقيط- رش) و ٤ مستويات من تركيز حمض الهيومك علي محصول

الطماطم وضح. أهم الصفات التي يمكن تقديرها وتبنيها أخذ عينات ممثلة؟ وكيفية توزيع المعاملات؟

ب. إذا كانت قيمة الـ $LSD_{0.05}$ للمتوسطات التالية هي 8.08

88.12- 64.12- 86.52- 80.19

102.27- 92.59- 78.13-91.67

111.58- 89.05

ضع الحروف أمام المتوسطات السابقة لتسهل استنتاج تأثير المعاملات من النتائج

السؤال الثالث:- (٤٠ درجة)

من جدول تحليل التباين لأحد التجارب أمكنك الحصول علي البيانات التالية:-

S.O.V	d.f	S.S	M.S	F
Blocks	4	?	?	
Varieties	?	61.75	?	5.6
error	12	?	?	
Total	?	?	?	-

علما بأن:- $\sigma^2_B = 24.75$

أ. أكمل بيانات الجدول مع ذكر اسم التصميم ومعادلة النموذج الرياضي له.

- ب. حساب الكفاءة النسبية لتصميم متارنة بتسميم (CIT).....
- ج. إذا فقدت منك إحدى المشاهدات ولكن زهرها إذا نزل.
- د. إذا كان المتوسط العام لهذه الصفة هو ٢٠ كجم فما هو معامل الاختلاف للتجربة.
- هـ. ماهي الطرق المختلفة لتقدير المقارنات بين المتوسطات وكيفية حسابها.

السؤال الرابع :- (٤٠ درجة)

(أ) طلب منك أعداد تصميم لتجربة لدراسة تأثير أربعة مواعيد زراعية وخمسة أنواع مختلفة من الأسمدة الحيوية على إنتاج محصول البصل.

والمطلوب :- أ. ما هي أهم المعاملات العاملية التي ستقوم بتطبيقها؟

ب. أعداد تصور للتجربة مع رسم المخطط العقلي موزع على المعاملات؟

ج. أذكر أسم التصميم المستخدم مع ذكر سبب استخدامك له وأهم مميزاتة وعيوبه و ذكر معادلة النموذج

الرياضي الخاصة به؟

د. أذكر أهم البيانات التي ستقوم بدراستها وتسجيلها مع ذكر طرق قياسك لها؟

هـ. رضح جدول تحليل التباين موزعا على درجات الحرية؟

السؤال الخامس :- (٣٠ درجة)

كانت بإجراء تجربة حقلية بمزرعة الكلية لحل مشكلة متعلقة بإنتاج أحد محاصيل الخضار مع أعداد تقرير علمي عن هذا الموضوع في ضوء ذلك أجب عما يلي :-

أ. حدد الهدف من هذه التجربة مع ذكر التصميم التجريبي المستخدم.

ب. أذكر فقط أهم الدراسات المورفولوجية التي أخذتها على هذا المحصول خلال مراحل النمو المختلفة.

ج. لخص في نقاط أهم النتائج التي حصلت عليها من هذه التجربة.

د. أذكر فقط الأبواب المختلفة لأعداد تقريرك العلمي مع ذكر أهم المراجع التي استعنت بها في هذا التقرير

مع أطيب التمنيات بالنجاح والتوفيق



جامعة الإسكندرية
كلية الزراعة
قسم الخضر
مرحلة البكالوريوس

اسم وكود المقرر:- 12405 "الزراعة العضوية"
مدة الامتحان:- ساعتان
تاريخ وميعاد الامتحان:- 2015/01/17 من 9-11
الدرجة الكلية للامتحان:- 180 درجة
امتحان نصف الفصل الدراسي الأول- العام الجامعي 2015/2014

لجنة الممتحنين: 1. أ.د. محمد أحمد عبد الفتاح - 2. د. عصام محمد سعيد - 3. د. شيماء محمد رجب

أجب علي جميع الاسئلة التالية:-

السؤال الأول (60 درجة)

- (أ) عرف ما هي الزراعة العضوية مع ذكر أهم أساليب الزراعة العضوية.
(ب) تكلم باختصار عن انواع الاسمدة العضوية.
(ج) ماذا يعني التسميد الحيوي Bio fertilization مع ذكر أهم التأثيرات النافعة التي ثبت نجاح هذه الاسمدة الحيوية في احداثها في مجال انتاج محاصيل الخضر.

السؤال الثاني:- (60 درجة)

- (أ) أذكر طرق مكافحة الحيوية باختصار مع التمثيل بمثال واحد.
(ب) وضح عمليات التسميد والوقاية والعلاج عند زراعة الجزر عضويا.
(ج) عرف فيما لا يزيد عن ثلاثة أسطر ما يلي:-
1. الفرق بين مكافحة الطبيعية والحيوية والمتكاملة (IPM).
2. شاي الكمبوست Tea compost
3. السماد الدودي Vermi compost
4. الأعشاب البحرية واستخداماتها
5. الكائنات الدقيقة الفعالة (EM) Effective Microorganism

السؤال الثالث:- (60 درجة)

- (أ) بين كيفية مكافحة الحشائش في الزراعة العضوية
(ب) ما هي الشروط المنظمة لإنتاج وتداول المنتجات العضوية.
(ج) أذكر خصائص الجودة ومميزات المنتجات العضوية مع ذكر أمثلة.
(د) ما هي الخطوات الاساسية لكيفية التحول الي النظام العضوي

انتهت الأسئلة

مع أطيب الأمناني بالنجاح والتفوق



جامعة الإسكندرية
كلية الزراعة
قسم الخضار
الفرقة:- الرابعة

اسم وكود المقرر:- ١٢٤٩٨
مدة الامتحان:- ساعتان
تاريخ وميعاد الامتحان:- ٢٧ / ٦ / ٢٠١١
لدرجة الكلية للامتحان:- ١٨٠ درجة

العام الجامعي ٢٠١١/٢٠١٠ الفصل الدراسي الأول

لجنة الممتحنين:- ١- أ.د. مختار منصور دوس ٢- د. عصام سعيد عبد القادر ٣- د. جيهان عبد العزيز الشرفاوي

أجب عن الأسئلة التالية:-

- الأمتحان يوجد في صفتين

- جميع الأسئلة اجبارية مدة اجابة كل سؤال ٢٠ دقيقة

السؤال الأول:- (الدرجة ٣٥)

أ. أذكر خطوات تحضير محلول مغذي حجمه ٢٠ لتر

200ppm fe+ 100ppm zn+50 ppm Mn+0.5 ppm cu+0.05ppB

باستخدام المواد التالية حدد

الوزن الجزيئي ٣٤٩,٧	والوزن الذري للنحاس = ٦٣,٥٤	كبريتات نحاس
الوزن الجزيئي ٦١,٨	والوزن الذري للبورون = ١٠,٨٢	حمض بوريك
الوزن الجزيئي ٢٨٢,١	والوزن الذري للحديد = ٥٥,٨٥	Fe مخلي EDTA
الوزن الجزيئي ٤٣١,٦	والوزن الذري للزنك = ٦٥,٣٨	2n مخلي EDTA
الوزن الجزيئي ٣٨١,٢	والوزن الذري للمنجنيز = ٥٤,٩٤	Mm مخلي EDTA

ب. أذكر ما تعرفه عن القطعة التجريبية - التباين - C.V - معادلة تقدير L. S.D

السؤال الثاني:- (الدرجة ٣٥)

أ. في تجربة لدراسة ٣ مستويات من نظم الري (غمر- تنقيط- رش) و ٤ مستويات من تركيز حمض الهيومك علي محصول

الطماطم وضع. أهم الصفات التي يمكن تقديرها وكيفية أخذ عينات ممثلة؟ وكيفية توزيع المعاملات؟

ب. إذا كانت قيمة الـ $LSD_{0.05}$ للمتوسطات التالية هي 8.08

88.12- 64.12- 86.52- 80.19

102.27- 92.59- 78.13-91.67

111.58- 89.05

ضع الحروف أمام المتوسطات السابقة لتسهل استنتاج تأثير المعاملات من النتائج

السؤال الثالث:- (٤٠ درجة)

من جدول تحليل التباين لأحد التجارب أمكنك الحصول علي البيانات التالية:-

S.O.V	d.f	S.S	M.S	F
Blocks	4	?	?	
Varieties	?	61.75	?	5.6
error	12	?	?	
Total	?	?	?	-

علما بأن:- $\sigma^2_B = 24.75$

أ. أكمل بيانات الجدول مع ذكر اسم التصميم ومعادلة النموذج الرياضي له.

- ب. حساب الكفاءة النسبية للتصميم مقارنة بتصميم CRD.....
- ج. إذا فقدت منك أحدي المشاهدات ولتكن y_{42} فماذا تفعل.
- د. إذا كان المتوسط العام لهذه الصفة هو ٢٠ كجم فما هو معامل الاختلاف للتجربة.
- هـ. ماهي الطرق المختلفة لتقدير المقارنات بين المتوسطات وكيفية حسابها.

السؤال الرابع :- (٤٠ درجة)

(أ) طلب منك أعداد تصميم لتجربة لدراسة تأثير أربعة مواعيد زراعية وخمسة أنواع مختلفة من الأسمدة الحيوية علي إنتاج محصول البصل.

والمطلوب :- أ. ما هي أهم المعاملات العاملة التي ستقوم بتطبيقها؟

ب. أعداد تصور للتجربة مع رسم المخطط الحقلية موزع علي المعاملات؟

ج. أذكر أسم التصميم المستخدم مع ذكر سبب استخدامك له وأهم مميزاتة وعيوبه و ذكر معادلة النموذج الرياضي الخاصة به؟

د. أذكر أهم البيانات التي ستقوم بدراستها بتسجيلها مع ذكر طرق قياسك لها؟

هـ. وضح جدول تحليل التباين موزعا علي درجات الحرية؟

السؤال الخامس :- (٣٠ درجة)

كلفك بإجراء تجربة حقلية بمزرعة الكلية لحل مشكلة متعلقة بإنتاج أحد محاصيل الخضر مع اعداد تقرير علمي عن هذا الموضوع في ضوء ذلك أجب عما يلي :-

أ- حدد الهدف من هذه التجربة مع ذكر التصميم التجريبي المستخدم.

ب- أذكر فقط أهم القياسات المورفولوجية التي أخذتها علي هذا المحصول خلال مراحل النمو المختلفة.

ج- لخص في نقاط أهم النتائج التي حصلت عليها من هذه التجربة.

د- أذكر فقط الأبواب المختلفة لأعداد تقريرك العلمي مع ذكر أهم المراجع التي استعنت بها في هذا التقرير

مع أطيب التمنيات بالنجاح والتوفيق



جامعة الإسكندرية
كلية الزراعة
قسم الخضر
الفرقة الرابعة

اسم ونوع المقرر:- خضر ١٢٤٨٩ الخضر الشتوية
مدة الامتحان:- ساعتان
تاريخ وميعاد الامتحان:- ٢٠١٢/٢١/٢١ (٩-١١ ص)
الدرجة الكلية للامتحان:- ١٨٠ درجة

العام الجامعي ٢٠١٢/٢٠١١ الفصل الدراسي الأول

لجنة الممتحنين: أ.د. مختار منصور دوس - د. هشام عبد الرزاق صالح - د. دعاء يحيى الدين حماد

واللجنة المشتركة

تعليمات عامة:

(١) جميع الأسئلة إجباري (٢) عدد الأسئلة: ثلاثة (٣) عدد صفحات الأسئلة: اثنين

السؤال الأول:- (٣٠ درجة)

اكتب ما تعرفه عن دوائمة البيئة لإنتاج الخضروات ذات الاحتياجات الحرارية المنخفضة في ضوء دراساته علي الخضروات الشتوية.

السؤال الثاني:- (٩٠ درجة)

(١) طلب منك تنفيذ تجربة عقلية لزراعة محصول البطاطس البالية أو البطاطس الجديدة

لغرض التصدير..... في ضوء ذلك اكتب علي الأسئلة التالية:- (٤٠ درجة)

١- ما المقصود بالبطاطس البالية أو New potato. (١٠ درجات)

٢- أهم الأصناف الرئيسية التي يمكنك الاعتماد عليها في الزراعة. (٥ درجات)

٣- أهم ميعاد زراعة أو العروة المناسبة التي سوف تقوم بزراعتها. (٥ درجات)

٤- وضح بالأرقام الميعاد المناسب لجمع الدرنات. (٥ درجات)

٥- أهم عولة سوف تقوم بالتصدير إليها. (٥ درجات)

٦- أذكر فقط أهم مراحل نمو النباتات. (١٠ درجات)

(٢) وضح تأثير حموضة التربة (pH) علي أحد محاصيل الخضر الشتوية. (١٠ درجات)

دعاء يحيى

(٣) كيف تؤثر الظواهر الآتية على القيمة التسويقية لمحاصيل الخضار:- (٤٠ درجة)

(أ) الإزهار المبكر

(ب) تفلق الرؤوس

(ج) التزير

(د) التبييض

(هـ) التمنطق

السؤال الثالث:- (٦٠ درجة)

(١) تلعب العوامل البيئية الخارجية والداخلية أهمية كبيرة في إنتاج محاصيل الخضار

المختلفة في ضوء هذه العبارة السابقة أجب عن الأسئلة التالية:- (٣٠ درجة)

أ- تأثير درجة الحرارة على مراحل النمو المختلفة لكل من نباتات البصل والجزر

والكرفس. (١٥ درجة)

ب- أهمية العناصر الغذائية الكبرى (النيتروجين والفسفور والبوتاسيوم) لكل من البصل

والجزر. (١٥ درجة)

(٢) تكلم باختصار في النقاط التالية (أجب على نقطتين فقط) (٣٠ درجة)

أ- الطرق المختلفة لتكاثر البصل. (١٥ درجة)

ب- صفات الجودة في الجزر مع ذكر العوامل المؤثرة عليها. (١٥ درجة)

ج- أهمية عملية الري في نباتات الكرفس. (١٥ درجة)

مع أطيب الأمنيات بالنجاح والتوفيق

د. كادحي

م. كادحي



جامعة الإسكندرية
كلية الزراعة
قسم الخضر
الفرقة الرابعة

اسم وكود المقرر: فسيولوجي خضر ١٢٤٠٢
مدة الامتحان: ساعتين
تاريخ وميعاد الامتحان: ٢٠١٦/١/١٣ (١٠: ١٢ ص)
الدرجة الكلية للامتحان: ١٨٠ درجة

الفصل الدراسي الأول للعام الجامعي ٢٠١٥/٢٠١٦

لجنة الممتحنين: ١- أ.د. مصطفى نبوي فليفل ٢- د. دعاء يحيى الدين حماد ٣- د. شيماء محمد رجب

تعليمات الإجابة:

١- اجب على جميع الأسئلة ٢- عدد الصفحات الكلية للأسئلة (٢ صفحة) ٣- الإجابة بإيجاز

السؤال الأول: (٨٠ درجة)

١- "يتحكم الضوء في كثير من العمليات الفسيولوجية لنباتات محاصيل الخضر ويسعى كثير من منتجي الخضر لاستفادة من ذلك للحصول على محصول مرتفع و جودة عالية " من خلال ذلك وضح ثلاثة فقط مما يلي: (٣٠ درجة)

- ١) التأثيرات العامة للضوء على نمو نباتات الخضر.
- ٢) تأثير شدة الإضاءة على جودة بعض محاصيل الخضر.
- ٣) تأثير طول الفترة الضوئية ودرجة الحرارة على تحديد طبيعة نمو نباتات الفراولة و البطاطس.
- ٤) علاقة ميعاد الزراعة بالترهيب و انتاج البذور في السبانخ.

٢- " تؤثر درجة الحرارة على نمو نباتات الخضر من خلال تأثيرها على جميع العمليات الكيموحيوية داخل النبات خاصة المتعلقة بالنمو " في ضوء ذلك تكلم عن ثلاثة فقط مما يلي: (٣٠ درجة)

- ١) علاقة التركيب المورفولوجي للأوراق على تحمل بعض أنواع وأصناف الخضر لدرجات الحرارة المنخفضة.
- ٢) الوحدات الحرارية التراكمية و كيفية الاستفادة منها في انتاج محاصيل الخضر.
- ٣) الاسباب الرئيسية لارتفاع اسعار محصول الطماطم خلال شهري سبتمبر و أكتوبر الماضيين و كيفية التغلب على ذلك.
- ٤) تأثير درجة الحرارة على جودة محاصيل الخضر.

٣- " تؤثر العوامل البيئية على التوازن بين النمو الخضري و الزهري في محاصيل الخضر " في ضوء ما درست في اثنان فقط مما يلي قارن بين: (٢٠ درجة)

- ١) طبيعة النمو في نباتات الخضر المحايدة و التي تحتاج للضوء أو الحرارة للإزهار من حيث استهلاكها للمواد الكربوهيدراتية المصنعة.
- ٢) طبيعة النمو في كلا من الطماطم و الفلفل.
- ٣) تأثير الإضاءة على إنتاج وجود الثمار في الطماطم و الفلفل.

السؤال الثاني: (٥٠ درجة)

اجب عن النقاط الآتية:

- ١- في جدول وضح الصورة التي تمتص عليها العناصر الكبرى و انتقالها وأهميتها لنباتات الخضر. (١٥ درجة)
- ٢- طرق التعرف على حاجة نباتات الخضر لأضافة العناصر الغذائية. (١٠ درجات)
- ٣- الهرمونات المنشطة للنمو (تعريفها- أماكن تخليقها -انتقالها - تأثيراتها على نباتات الخضر). (١٥ درجة)
- ٤- أعراض نقص كلاً من عنصرى (النحاس والزنك) على نباتات الخضر. (٥ درجات)
- ٥- الكائنات الدقيقة ودورها في بيئة نمو نباتات الخضر (مع التوضيح بأمثلة). (٥ درجات)

السؤال الثالث: (٥٠ درجة)

أ- (تسبب الملوحة انخفاض في إنتاجية الأراضي الزراعية) في ضوء ذلك وضح ما يلي:

١- الأنواع المختلفة للتربة المتأثرة بالأملاح مع توضيح خصائص كل منها. (٩ درجات)

٢- مظاهر تأثير الملوحة على محاصيل الخضر المختلفة وكيفية استصلاح الأراضي المتأثرة بالأملاح. (٩ درجات)

ب-أجب بإيجاز عن أربعة نقاط مما يلي على أن تكون النقطة الأولى والثانية إجبارية :

١- وضح الأساس الفسيولوجي لظاهرة *Epinasty*. (٨ درجات)

٢- أسباب سيادة عنصر الألمونيوم في الأراضي الحامضية وسيادة عنصر الصوديوم في الأراضي القلوية. (٨ درجات)

٣- العوامل التي يتحدد على أساسها الإنتاج المحصولي لأي من نباتات الخضر. (٨ درجات)

٤- تأثير نوع وقوام التربة على محاصيل الخضر. (٨ درجات)

٥- أسباب حدوث الذبول الفسيولوجي في نباتات الخضر. (٨ درجات)

٦- عرف *Relative sinstrength* وكيفية حسابها. (٨ درجات)

انتهت الأسئلة

مع أطيب الأمنيات بالنجاح والتوفيق

العام الجامعي ٢٠١٥/٢٠١٦ الفصل الدراسي الأول

لجنة الممتحنين: ١- أ.د. محمد أحمد عبد الفتاح ٢- د. دعاء يحيى الدين حماد ٣- د. أسلام محمددين الفاضلى

أجب على جميع الأسئلة الآتية :-

السؤال الأول: (٦٠ درجة)

١- أذكر باختصار :

(أ) مزايا وفوائد وعيوب أنواع السماد العضوى التقليدى .

(ب) أنواع الأسمدة العضوية الغير تقليدية .

(ج) أنواع الأسمدة العضوية الصناعية.

٢- عرف السماد الحيوى وأذكر أهم التأثيرات النافعة التى تثبتت نجاح هذه الأسمدة فى إحداثها فى مجال الخضر .

٣- أذكر أساليب الزراعة العضوية .

السؤال الثانى: (٦٠ درجة)

تكلم بإيجاز فى النقاط التالية :-

١- المكافحة الحيوية للحشرات فى مزارع الإنتاج العضوى لمحاصيل الخضر .

٢- كيفية مقاومة الحشائش فى مزارع الإنتاج العضوى لمحصول الجزر .

٣- أهم الأسمدة التى يمكن أن تستخدم فى إنتاج الخضر العضوية .

السؤال الثالث: (٦٠ درجة)

تكلم باختصار عن كل مما يلى:

١- تعريف مرحلة التحول إلى الزراعة العضوية ، مراحل التحول للمحاصيل المختلفة وهدف عملية التحول.

٢- أهمية المادة العضوية للأراضى الزراعية مع ذكر عوامل تحلل المادة العضوية .

٣- طرق الوقاية فى الزراعة العضوية .

٤- المواد المستخدمة فى التسميد وكمحسنتات للتربة فى الزراعة العضوية .

٥- معايير الجودة للبذور والمواد النباتية المستخدمة فى الإكثار فى الزراعة العضوية .

(نهاية أسئلة الامتحان)

مع أطيب التمنيات بالنجاح والتوفيق



العام الجامعي ٢٠١٥/٢٠١٦ الفصل الدراسي الأول

لجنة الممتحنين: ١- أ.د. محمد أحمد عبد الفتاح ٢- د. دعاء يحيى الدين حماد ٣- د. أسلام محمد بن الفاضلي

أجب على جميع الأسئلة الآتية :-

السؤال الأول: (٦٠ درجة)

١- أذكر باختصار :

(أ) مزايا وفوائد وعيوب أنواع السماد العضوي التقليدي .

(ب) أنواع الأسمدة العضوية الغير تقليدية .

(ج) أنواع الأسمدة العضوية الصناعية.

٢- عرف السماد الحيوي وأذكر أهم التأثيرات النافعة التي ثبتت نجاح هذه الأسمدة في إحداثها في مجال الخضر .

٣- أذكر أساليب الزراعة العضوية .

السؤال الثاني: (٦٠ درجة)

تكلم بإيجاز في النقاط التالية :-

١- المكافحة الحيوية للحشرات في مزارع الإنتاج العضوي لمحاصيل الخضر .

٢- كيفية مقاومة الحشائش في مزارع الإنتاج العضوي لمحصول الجزر .

٣- أهم الأسمدة التي يمكن أن تستخدم في إنتاج الخضر العضوية .

السؤال الثالث: (٦٠ درجة)

تكلم باختصار عن كل مما يلي:

١- تعريف مرحلة التحول إلى الزراعة العضوية ، مراحل التحول للمحاصيل المختلفة وهدف عملية التحول.

٢- أهمية المادة العضوية للأراضي الزراعية مع ذكر عوامل تحلل المادة العضوية .

٣- طرق الوقاية في الزراعة العضوية .

٤- المواد المستخدمة في التسميد وكمحسنتات للتربة في الزراعة العضوية .

٥- معايير الجودة للبذور والمواد النباتية المستخدمة في الإكثار في الزراعة العضوية .

(نهاية أسئلة الامتحان)

مع أطيب التمنيات بالنجاح والتوفيق

العام الجامعي ٢٠١٥/٢٠١٦ الفصل الدراسي الأول

لجنة الممتحنين: ١- أ.د. محمد أحمد عبد الفتاح ٢- د. دعاء يحيى الدين حماد ٣- د. أسلام محمددين الفاضلي

أجب على جميع الأسئلة الآتية :-

السؤال الأول: (٦٠ درجة)

١- أذكر باختصار :

(أ) مزايا وفوائد وعيوب أنواع السماد العضوي التقليدي .

(ب) أنواع الأسمدة العضوية الغير تقليدية .

(ج) أنواع الأسمدة العضوية الصناعية.

٢- عرف السماد الحيوي وأذكر أهم التأثيرات النافعة التي تثبت نجاح هذه الأسمدة في إحداثها في مجال الخضر .

٣- أذكر أساليب الزراعة العضوية .

السؤال الثاني: (٦٠ درجة)

تكلم بإيجاز في النقاط التالية :-

١- المكافحة الحيوية للحشرات في مزارع الإنتاج العضوي لمحاصيل الخضر .

٢- كيفية مقاومة الحشائش في مزارع الإنتاج العضوي لمحصول الجزر .

٣- أهم الأسمدة التي يمكن أن تستخدم في إنتاج الخضر العضوية .

السؤال الثالث: (٦٠ درجة)

تكلم باختصار عن كل مما يلي:

١- تعريف مرحلة التحول إلى الزراعة العضوية ، مراحل التحول للمحاصيل المختلفة وهدف عملية التحول.

٢- أهمية المادة العضوية للأراضي الزراعية مع ذكر عوامل تحلل المادة العضوية .

٣- طرق الوقاية في الزراعة العضوية .

٤- المواد المستخدمة في التسميد وكمسئلات للتربة في الزراعة العضوية .

٥- معايير الجودة للبذور والمواد النباتية المستخدمة في الإكثار في الزراعة العضوية .

(نهاية أسئلة الامتحان)

مع أطيب التمنيات بالنجاح والتوفيق

العام الجامعي ٢٠١٥/٢٠١٦ الفصل الدراسي الأول

لجنة الممتحنين: ١- أ.د. محمد أحمد عبد الفتاح ٢- د. دعاء يحيى الدين حماد ٣- د. أسلام محمد بن الفاضلي

أجب على جميع الأسئلة الآتية :-

السؤال الأول: (٦٠ درجة)

- ١- أذكر باختصار :
 - (أ) مزايا وفوائد وعيوب أنواع السماد العضوي التقليدي .
 - (ب) أنواع الأسمدة العضوية الغير تقليدية .
 - (ج) أنواع الأسمدة العضوية الصناعية .
- ٢- عرف السماد الحيوي وأذكر أهم التأثيرات النافعة التي ثبتت نجاح هذه الأسمدة في إحداثها في مجال الخضر .
- ٣- أذكر أساليب الزراعة العضوية .

السؤال الثاني: (٦٠ درجة)

تكلم بإيجاز في النقاط التالية :-

- ١- المكافحة الحيوية للحشرات في مزارع الإنتاج العضوي لمحاصيل الخضر .
- ٢- كيفية مقاومة الحشائش في مزارع الإنتاج العضوي لمحصول الجزر .
- ٣- أهم الأسمدة التي يمكن أن تستخدم في إنتاج الخضر العضوية .

السؤال الثالث: (٦٠ درجة)

تكلم باختصار عن كل مما يلي:

- ١- تعريف مرحلة التحول إلى الزراعة العضوية ، مراحل التحول للمحاصيل المختلفة وهدف عملية التحول.
- ٢- أهمية المادة العضوية للأراضي الزراعية مع ذكر عوامل تحلل المادة العضوية .
- ٣- طرق الوقاية في الزراعة العضوية .
- ٤- المواد المستخدمة في التسميد وكمسحات للتربة في الزراعة العضوية .
- ٥- معايير الجودة للبذور والمواد النباتية المستخدمة في الإكثار في الزراعة العضوية .

(نهاية أسئلة الامتحان)

مع أطيب التمنيات بالنجاح والتوفيق



العام الجامعي ٢٠١٦/٢٠١٥ الفصل الدراسي الثاني

لجنة الممتحنين: ١- أ.د. علي حسن عبد الرازق ٢- أ.د. محمود عبادي وهب الله ٣- د. انتصار ابراهيم مسعود
تعليمات الإجابة:

١- اجب على جميع الاسئلة ٢- عدد الصفحات الكلية للاسئلة (٢ صفحة)

السؤال الأول: (٣٠ درجة)

اجب عن أحد السؤالين الآتيين

- ١- أذكر الطرق المختلفة لانتاج بذور البصل ومميزات وعيوب كل طريقة، ثم اشرح بالتفصيل في خطوات متتالية من زراعة المشتل حتى تعبئة البذور، الطريقة المناسبة لانتاج بذور أحد أصناف البصل تتخفف فيه نسبة التجانس والنقاوة الوراثية، مع ذكر تاريخ كل خطوة والظروف المناسبة لكل منها.
- ٢- ما هي الطرق المتبعة في استخراج بذور الطماطم، ومميزات وعيوب كل منها، ثم اشرح بالتفصيل خطوات استخراج بذور أحد الأصناف المصاب بالتسوس البكتيري، وذلك بداية من اختيار الثمار المناسبة حتى تعبئة البذور، مع ذكر الظروف والاحتياجات اللازمة لكل خطوة.

السؤال الثاني: (٣٠ درجة)

علل بوضوح مع الشرح أثنان فقط من النقاط الآتية

- ١- أهمية وجود الحشرات الملقحة بكثافة عالية في حقول انتاج بذور كل من البصل والقرعيات.
- ٢- لا تزيد مسافة العزل في حقول انتاج بذور الطماطم والبسلة عن ٢٠٠م، بينما تزيد وتصل الى ١.٥ كم في القرعيات والبصل. ثم وضح طرق التخلص من النباتات الغريبة في كل منهما.
- ٣- انخفاض نسبة انبات بذور الفاصوليا وتشوه البادرات النامية منها وضعف النمو الخضري لهذه البادرات وانخفاض انتاجيتها. ولماذا لا يفضل انتاج بذور محصول بقولي في أرض سبق زراعتها بنفس المحصول في العام السابق.

السؤال الثالث: (٦٠ درجة)

اجب عن خمسة أسئلة فقط من الاسئلة التالية

- ١- تتوقف مسافة العزل على طريقة التلقيح السائدة وكذلك وسيلة حدوث التلقيح. اشرح هذه العبارة مع التمثيل؟ (١٢ درجة)
- ٢- ترجع نشأة النباتات المخالفة للصفة وراثيا الى العديد من الأسباب. وضح هذه الأسباب مع ذكر طرق تجنبها ومعالجتها؟ (١٢ درجة)
- ٣- وضح كل من أهداف وأهمية إنتاج بذور الخضروات محليا؟ (١٢ درجة)
- ٤- وضح النقاط التي يجب مراعاتها عند انتاج تقاوي البطاطس محليا لمختلف العروات؟ (١٢ درجة)
- ٥- أذكر الغرض من إجراء عمليتي العلاج التجفيفي و التثبيت الأخضر لدرنات البطاطس؟ (١٢ درجة)
- ٦- أذكر الطرق المستخدمة لانتاج تقاوي كل من الخرشوف والفرولة؟ (١٢ درجة)

الامتحان من صفحتان

أنظر خلفه ←

"تم تعيينك من قبل احدى وكالات اعتماد وتصديق البذور كمفتش حقلى"

من خلال وظيفتك أجب فى نقاط عن الأسئلة التالية

- أ- أهم نشاطات وكالة تصديق واعتماد البذور مع توضيح أهم النقاط التى يجب أن يتضمنها تقريرك كمفتش حقلى (١٠ درجة)
- ب- وضع للمزارع مراحل التخلص من النباتات الغريبة فى حقل انتاج بذور كلا من البنجر، القنبيط، الخس والسبانخ (٢٠ درجة)
- ج- أهم المشاكل التى تواجه انتاج بذور محاصيل كلا من السبانخ والجزر (١٠ درجة)
- د- هل هناك فرق بين انتاج بذور الأصناف البلدية والأجنبية لكل من محاصيل الجزر، الكرفس والكرنب مع التوضيح (٢٠ درجة)

(نهاية أسئلة الامتحان)

مع أطيب التمنيات بالنجاح والتوفيق



العام الجامعي 2016/2015 الفصل الدراسي الثاني

لجنة الممتحنين: 1- أ.د/ فتحي ابراهيم الأدهم 2- أ.د. سناء مرسى العربي 3- د. شيماء رجب

السؤال الأول:

1- أجب عن الأسئلة الآتية :- (60 درجة)

- أ- أذكر باختصار العوامل البيئية والبيولوجية المتعلقة بتدهور ثمار المحاصيل البستانية (مع ذكر أمثلة) (12 درجة)
- ب- أذكر تقسيم محاصيل الخضرتبعاً لطبيعة التنفس - إنتاج الأثلين- الحساسية لأضرار التبريد (مع ذكر أمثلة) (12 درجة)
- 2- أ- ماهي العوامل التي تؤدي إلى تقليل معدل التلف في المحاصيل البستانية لما بعد الحصاد . (12 درجة)
- ب- عرف مايلي :-
- الحرارة الحيوية - الوحدات الحرارية - الثمرة الحقيقية - Vivipary - Pre- cooling (12 درجة)
- ج- ماهي دلائل وطرق الحصاد (مع ذكر أمثلة) (12 درجة)

السؤال الثاني: (60 درجة)

(أ) فسر ما يلي :-

1. تلون أقراص القرنيبيط باللون البني وحدوث تجوف للسيفان وتشققها . (2.5 درجة)
2. نقص جودة أبصال البصل وانفصال القشرة عنها. (2.5 درجة)
3. اصفرار الأوراق في السبانخ. (2.5 درجة)
4. احتراق حواف الأوراق في الخس. (2.5 درجة)

(ب) قارن ما بين :- (30 درجة)

1. عملية التبريد والتخزين المبرد. (6 درجات)
2. القيمة الوظيفية والقيمة الغذائية لمحاصيل لخضر . (6 درجات)
3. التأثيرات ائنافة والتأثيرات الضارة للأثلين . (6 درجات)
4. تأثيرات درجة الحرارة المرتفعة ودرجة الحرارة المنخفضة على جودة محاصيل الخضرة. (6 درجات)
5. تأثير زياده التسميد النتروجين وزيادة التسميد البوتاسي على جودة بعض محاصيل الخضرة. (6 درجات)

(ج) أجب عن اثنين فقط مما يلي :- (20 درجة)

- مالمقصود بالتبريد المبدئي وماهو أهم فوائده وطرق اجراءه والعوامل المؤثرة على كفاءه التبريد . (5 درجات)
- العوامل المؤثرة على معدل تنفس الثمار . (5 درجات)
- الهدف من قياسات الجودة في محاصيل الخضرة وإسباب تغير صفاتها بعد الحصاد. (5 درجات)
- وضع العلاقة بين المراحل المختلفة من عمر الثمار وسرعة تنفسها مع توضيح تلك العلاقات بالرسم البياني . (5 درجات)

السؤال (أ) أجب على ستة أسئلة فقط على أن يكون السؤال الأول إجباري

- 1- تأثير انخفاض تركيز الأوكسجين وزيادة ثاني أكسيد الكربون مع ذكر العيوب الفسيولوجية المصاحبة لذلك أثناء التخزين في الجو المتحكم . (6 درجات)
- 2- الأسس التي يجب مراعاتها عند اختيار عبوات التعبئة الخاصة بمحصول ما . (6 درجات)
- 3- ماهي ظاهرة sweating وأسباب حدوثها . (6 درجات)
- 4- إجراءات الصحة العامة في محطات التعبئة . (6 درجات)
- 5- عيوب الشحن المختلط وما هي الاحتياطات التي يجب مراعاتها . (6 درجات)
- 6- أذكر أنواع العبوات حسب الغرض من الأستعمال . (6 درجات)
- 7- أهم الصفات لعبوات السكك الحديدية المستخدمة في عملية نقل الحاصلات البستانية . (6 درجات)

السؤال (ب) أجب على الأسئلة الآتية

- 1- أرسم رسم تخطيطي لحصاد وتداول كلا من نبات الفاصوليا الخضراء و نبات الخرشوف . (6 درجات)
- 2- ما يجب مراعاته عند حصاد نبات البطاطس مع ذكر ماهي عملية العلاج التجفيفي وأسباب إجرائها . (6 درجات)
- 3- ماذا تعرف عن استخدام طرق النقل ؟ (6 درجات)

(نهاية أسئلة الامتحان)

مع أطيب التمنيات بالنجاح والتوفيق



العام الجامعي 2016/2015 الفصل الدراسي الثاني

لجنة الممتحنين: 1- أ.د/ فتحي ابراهيم الأدهم 2- أ.د. سناء مرسى العربي 3- د. شيماء رجب

السؤال الأول:

1- أجب عن الأسئلة الآتية :- (60 درجة)

- أ- أذكر باختصار العوامل البيئية والبيولوجية المتعلقة بتدهور ثمار المحاصيل البستانية (مع ذكر أمثلة) (12 درجة)
- ب- أذكر تقسيم محاصيل الخضرتبعاً لطبيعة التنفس - إنتاج الأثلين- الحساسية لأضرار التبريد (مع ذكر أمثلة) (12 درجة)
- 2- أ- ماهي العوامل التي تؤدي إلى تقليل معدل التلف في المحاصيل البستانية لما بعد الحصاد . (12 درجة)
- ب- عرف مايلي :-
- الحرارة الحيوية - الوحدات الحرارية - الثمرة الحقيقية - Vivipary - Pre-cooling (12 درجة)
- ج- ماهي دلائل وطرق الحصاد (مع ذكر أمثلة) (12 درجة)

السؤال الثاني: (60 درجة)

(أ) فسر ما يلي :-

1. تلون أفراس القرنيط باللون البني وحدوث تجوف للسيقان وتشققها . (2.5 درجة)
2. نقص جودة أبصال البصل وانفصال القشرة عنها. (2.5 درجة)
3. اصفرار الأوراق في السبانخ. (2.5 درجة)
4. احتراق حواف الأوراق في الخس. (2.5 درجة)

(ب) قارن ما بين :- (30 درجة)

1. عملية التبريد والتخزين المبرد. (6 درجات)
2. القيمة الوظيفية والقيمة الغذائية لمحاصيل لخضر . (6 درجات)
3. التأثيرات النافعة والتأثيرات الضارة للأثلين . (6 درجات)
4. تأثيرات درجة الحرارة المرتفعة ودرجة الحرارة المنخفضة على جودة محاصيل الخضرة. (6 درجات)
5. تأثير زيادة التسميد النيتروجيني وزيادة التسميد البوتاسي على جودة بعض محاصيل الخضرة. (6 درجات)

(ج) أجب عن اثنين فقط مما يلي :- (20 درجة)

- مالمقصود بالتبريد المبدئي وماهو أهم فوائده وطرق اجراءه والعوامل المؤثرة على كفاءه التبريد . (5 درجات)
- العوامل المؤثرة على معدل تنفس الثمار . (5 درجات)
- الهدف من قياسات الجودة في محاصيل الخضرة واسباب تغير صفاتها بعد الحصاد. (5 درجات)
- وضع العلاقة بين المراحل المختلفة من عمر الثمار وسرعة تنفسها مع توضيح تلك العلاقات بالرسم البياني . (5 درجات)

السؤال الثالث: (60 درجة)

السؤال (أ) أجب على ستة أسئلة فقط على أن يكون السؤال الأول إجباري

- 1- تأثير انخفاض تركيز الأوكسجين وزيادة ثاني أكسيد الكربون مع ذكر العيوب الفسيولوجية المصاحبة لذلك أثناء التخزين في الجو المتحكم . (6 درجات)
- 2- الأيسس التي يجب مراعاتها عند اختيار عبوات التعبئة الخاصة بمحصول ما . (6 درجات)
- 3- ماهي ظاهرة sweating وأسباب حدوثها . (6 درجات)
- 4- إجراءات الصحة العامة في محطات التعبئة . (6 درجات)
- 5- عيوب الشحن المختلط وما هي الإحتياطات التي يجب مراعاتها . (6 درجات)
- 6- أذكر أنواع العبوات حسب الغرض من الأستعمال . (6 درجات)
- 7- أهم الصفات لعربات السكك الحديدية المستخدمة في عملية نقل الحاصلات البستانية . (6 درجات)

السؤال (ب) أجب على الأسئلة الآتية

- 1- أرسم رسم تخطيطي لحصاد وتداول كلا من نبات الفاصوليا الخضراء و نبات الفرشوف . (6 درجات)
- 2- ما يجب مراعاته عند حصاد نبات البطاطس مع ذكر ماهي عملية العلاج التجفيفي وأسباب إجرائها . (6 درجات)
- 3- ماذا تعرف عن استخدام طرق النقل ؟ (6 درجات)

(نهاية أسئلة الامتحان)

مع أطيب التمنيات بالنجاح والتفوق



اسم وكود المقرر: إنتاج بذور الخضر (12404)
مسدة الامتحان: ساعتان
تاريخ وميعاد الامتحان: 2015/6/4 (11-9)
الدرجة الكلية للامتحان: 180 درجة

جامعة الإسكندرية
كلية الزراعة
قسم الخضر

العام الجامعي 2015/2014 الفصل الدراسي الثاني

لجنة الممتحنين: أ.د. علي حسن عبد الرزاق، أ.د. مصطفى نبوي فليفل، د جيهان عبد العزيز الشرقاوي

تعليمات الامتحان

- 1- أجب عن الأسئلة التالية مع مراعاة تناسب درجة كل سؤال مع وقت الإجابة.
- 2- الإجابة في نقاط محددة مع التقيد بالمطلوب في كل سؤال

السؤال الأول (60 درجة)

- أ- وضح في خطوات متتالية (من الزراعة حتى تعبئة البذور) الطريقة المناسبة لإنتاج بذور أحد اصناف البصل تنخفض فيه نسبة النقاوة والتجانس الوراثي، مع مراعاة ذكر مواعيد كل خطوة من الزراعة حتى حصاد النورات. (15 درجة).
- ب- أشرح الخطوات المتبعة في استخلاص بذور الطماطم في حالة الإصابة ببيكتريا التسوس (15 درجة)
- ت- ماهي الأشكال المختلفة للأضرار الميكانيكية التي تتعرض لها بذور الفاصوليا وماهي الأسباب المسببة لها؟ وما هو تأثير كل منها على النمو والمحصول البذري (10 درجات)
- د- ماذا يعن مصطلح الأزهار الثمرية (الأزهار المثمرة) في حالة محاصيل العائلة القرعية، ثم وضح نظام ظهور الأزهار المثمرة في القاون ؟ (10 درجات)
- هـ- وضح أهمية وجود الحشرات الملحقة في حقول كل من القرعيات والبصل، المخصصة لإنتاج البذور. (5 درجات)
- و- ماهي عيوب إنتاج بذور البصل بطريقة (البذرة الى البذرة) (Seed to seed) (5 درجات)

السؤال الثاني (60 درجة)

- أ- باختصار وضح العوامل التي تؤثر على عقد ثمار محاصيل الخضر مع التمثيل. (15 درجة)
- ب- في ضوء دراستك لهذا المقرر ضع تصور عام لتقسيم محاصيل الخضر طبقا لاحتياجاتها للإزهار (15 درجة).
- ج- أذكر ما تعرفه عن (30 درجة):

1. العوامل التي تؤثر على الأزهار في الطماطم والبصل.
2. ظاهرة سقوط الثمار العاقدة في القاون.
3. اختلاف نباتات السبانخ في درجتها الجنسية وعلاقة ذلك بميعاد الزراعة وإنتاج البذرة.
4. العوامل التي تؤثر على الإزهار في الجزر، مبينا طبيعة الإزهار في الجزر بالرسم فقط.
5. أهم التغيرات المصاحبة مرحلة عقد الثمار.

السؤال الثالث (60 درجة)

أ- أذكر باختصار ما تعرفه عن: (40 درجة)

- 1- العوامل التي يجب توافرها لنجاح عملية إنتاج البذور.
- 2- أنواع العزل في نباتات الخضر و أهم العوامل المؤثرة عليه.
- 3- طرق إنتاج التقاوي في الخرشوف و البطاطا.
- 4- نقاط محددة لإنتاج تقاوي البطاطس المحسنة في مصر.

ب- أذكر أسباب كلا مما يأتي: (20 درجة)

- 1- يجب تجفيف بذور الكوسة جيدا قبل الزراعة و تقليل الرش بالكالسيوم في الفاصوليا المنتجة بغرض إنتاج البذور و تخزين بذور الكرفس بعد حصادها لعدة اشهر.
- 2- يختلف ميعاد تلقيح شتلات الفراولة الفريجو عن الشتلات الطازجة.
- 3- استخدام مزارع القمة المرستيمية عند اكنار تقاوي البطاطس و الفراولة.
- 4- استخدام الكوليشيسين عند إنتاج الهجن اللابذرية في البطيخ.

مع التمنيات الطيبة بالتوفيق و النجاح



اسم وكود المقرر: زراعة محميات (12409)
مدة الامتحان: - ساعتان (2-12)
تاريخ وميعاد الامتحان: - 2015/6/3
الدرجة الكلية للامتحان: - 180 درجة

جامعة الإسكندرية
كلية الزراعة
قسم الخضر
الفرقة الثالثة

الفصل الدراسي الثاني العام الجامعي 2015/2014

لجنة الممتحنين: ، أ.د. إبراهيم محمد غنيم ، د. دعاء يحي الدين حماد ، د. شيماء محمد رجب
تعليمات عامة للإجابة

1- أجب على جميع الأسئلة 2- عدد الصفحات الكلية للأسئلة (2 صفحات)

السؤال الأول (60 درجة)

أ) اجب في نقاط محددة على 6 ستة نقاط فقط مما يلي على أن تكون الأربعة الأولى منها (35 درجة) :-

- 1) طلب منك اعداد بيانات عن مواعيد زراعة الفلفل والخيار تحت الصوب وكمية التقاوى ومسافة الزراعة وكمية الانتاج للمتر المربع وللصوبة القياسية- ماذا تكون اجابتك؟ (10 درجات)
- 2) ارسم شكل تخطيطي لإقامة المصاطب بصوبة قياسية موضحا الابعاد وطريقة وضع انابيب الري بالتنقيط على المصاطب؟ (5 درجات)
- 3) اشرح اهم العوامل التي تؤدي الى التنفيل في نباتات الخيار تحت الصوب؟ (5 درجات)
- 4) ما هي المواد المستخدمة لإقامة فدان من الانفاق المنخفضة؟ مع ذكر اهم الخضر التي تتجح زراعتها تحت الانفاق؟ (5 درجات)
- 5) قارن باختصار بين طريقة التربية الاسبانية والهولندية في الفلفل الالوان؟ (5 درجات)
- 6) بين اسباب ظهور الثمار المفلطحة (الزراير) في الفلفل؟ (5 درجات)
- 7) لاصناف الصوب صفات معينة - اذكرها وبين كيف يمكنك زيادة عقد الثمار تحت الصوب؟ (5 درجات)
- 8) بالرسم المعنون فقط وضح احد طرق تربية الخيار تحت الصوب؟ (5 درجات)

ب) بين السبب فقط في الظواهر (5 نقاط فقط) الاتية (25 درجات) :-

- 1) صغر حجم ثمار الخيار والتوائها .
- 2) سقوط الأزهار والعقد الصغير في الفلفل .
- 3) تشوه الثمار في الخيار وتصبح معوجة على شكل حرف واو .
- 4) ظهور خطوط طولية بيضاء في ثمار الخيار .
- 5) تشقق ثمار الطماطم والكانتلوب والبطيخ تحت الانفاق .
- 6) الشكل الكثرى لثمار الخيار .
- 7) اصابة ثمار الفلفل بعفن القمة الزهري .
- 8) سرولة نباتات الخيار والطماطم .

السؤال الثاني (60 درجة)

أ - وضح باختصار خمسة فقط مما يلي (35 درجة):

1. أهم العوامل التي تؤخذ في الاعتبار عند اختيار السماد الأزوتي.
2. أهم العوامل التي يركز عليها انتاج الخضر.
3. الفرق بين النسبة السمادية و تحليل السماد.
4. الفرق بين الفنشوري و التناك التحويلي .
5. الفرق بين ممارسات التسميد من خلال مياه الري في الاراضي الطينية الثقيلة و الاراضي الرملية .

6. الفرق بين بخر نتح المحصول و البخر نتح القياسي.

7. الهدف من الزراعة المحمية .

ب- صوبة عرضها 32 متر وطولها 30 متر المطلوب : تحديد عدد المصاطب - حساب أطوال خطوط الري بالتنقيط - عدد النقاطات (المنقطات) - ثم أحسب تصرف شبكة الري في الساعة.(15 درجة)

ج- احسب كمية كبريتات البوتاسيوم (50%) اللازمة لتغذية نبات خيار بمحلول تركيزه من أوكسيد البوتاسيوم 150 ppm اذا كانت كمية مياه الري 4 متر مكعب . (10 درجة)

السؤال الثالث (60 درجة)

أجب عن خمسة أسئلة فقط على ان يكون الأول والثاني إجباريا:

- 1- ما هي العوامل التي تؤثر على تدفق الأشعة الشمسية والطاقة الناتجة بداخل الصوب؟(15 درجة)
- 2- ما هي المزايا والعيوب للبيوت المحمية مع ذكر الشروط التي يجب مراعاتها عند إنشاء البيوت المحمية؟(15 درجة)
- 3- أذكر مع الشرح وسائل التبريد داخل الصوب الزراعية؟(10 درجات)
- 4- ما هي أهم المشاكل والتحديات التي تواجه الزراعة المحمية في مصر؟(10 درجات)
- 5- قارن بين أغطية البوليثلين العادي وأغطية البولي فينايل كلوريد؟(10 درجات)
- 6- أذكر مع الشرح الطرق المختلفة لتعقيم التربة تحت نظام المحيات؟(10 درجات)

مع التمنيات الطيبة بالتوفيق و النجاح.....

عل

الإجابة



Alexandria University
Faculty of Agriculture
Vegetable Department

Course Code No: Vegetables protected Agriculture 12409
Exam period: 2 Hours
Date: 2/1/2013

First Semester 2013/2014

Examiner's committee: Prof Dr: Ibrahim Ghoneim- Dr: Doaa Yahya- Dr: Shima Mohamed

First Question:-

Write in certain points what you know about the following: (108 Degree)

- 1) General plant responses to UV-B radiation. (18 Degree)
- 2) Signs of *Botrytis gray mold* infection in strawberries under low tunnel and methods of control. (18 Degree)
- 3) The training and pruning of cucumber under green house. (18 Degree)
- 4) The advantages of low tunnels. (18 Degree)
- 5) Greenhouse type based on utility. (18 Degree)
- 6) Possible mechanisms of Plant Response to UV radiation. (18 Degree)

Second Question:-

Compare between the following; (72 Degree)

1. Symptoms of nitrogen and potassium deficiency of cucumber under green house. (18 Degree)
2. Differences between polyethylene film and polyvinyl chloride film. (18 Degree)
3. The advantages and disadvantages of computerized control system. (18 Degree)
4. Differences between Fan-Pad cooling system and Fog cooling system. (18 Degree)

الإجابة

Good Luck!

أسم وكود المقرر: انتاج بذرة (12404)
مدة الامتحان: ساعتين
تاريخ وميعاد الامتحان : 2014 /5/5
الدرجة الكلية للامتحان: 180 درجة



جامعة الإسكندرية
كلية الزراعة
قسم الخضر
الفرقة الرابعة

الفصل الدراسي الثاني للعام الجامعي 2014/2013

لجنة الممتحنين: أ.د. على حسن عبد الرازق، أ.د. طلعت حسن سليمان، د. انتصار ابراهيم مسعود .. واللجنة المشتركة
تعليمات عامة للاجابة

1- أجب على جميع الأسئلة (جميع الأسئلة اجبارية) 2- عدد الصفحات الكلية للأسئلة (2 صفحات)

السؤال الأول:- (الدرجة = 60)

أجب عن الأسئلة الآتية

- 1- اشرح الخطوات المتبعة في انتاج بذور أحد أصناف البصل يتميز بانخفاض نسبة التجانس والتقاوه الوراثية، بداية من الزراعة حتى تعبئة البذور وتخزينها. (25 درجة)
- 2- تعتبر طريقة التخمير للثمار الكاملة للطماطم أحد الطرق المتبعة للحصول على بذورها. اشرح هذه الطريقة في خطوات ممثالية حتى تعبئة وتخزين البذور، ثم أذكر أهم عيوب هذه الطريقة مقارنة بطريقة استخلاص البذور باستخدام الأحماض. (25 درجة)
- 3- يعتبر كل من المحتوى الرطوبي للبذور ودرجة التخزين من أهم العوامل المؤثرة على حيوية بذور الخضر وقدرتها على التخزين. اشرح هذه العبارة بالتفصيل، وكيف تفسر فقد البذور لحيويتها مهما طالت فترة تخزينها. (10 درجات)

السؤال الثاني:- (الدرجة = 60)

أجب عن الأسئلة الآتية

- 1- أذكر مفهوم ظاهرة عدم التوافق الذاتي والطرق المستخدمة في التغلب عليها. (20 درجة)
- 2- أذكر باختصار طريقة انتاج وحصاد واستخلاص بذور كل من الكرنب، القرنبيط، الجزر مع ذكر كل من نوع التلقيح السائد، مسافة العزل اللازمه، نوع الثمرة، نوع النورة، نوع الثمرة في كل منها. (20 درجة)
- 3- أختار اثنين من محاصيل الخضر خضرية الاكثار ثم أذكر خطوات انتاج التقاوى في كل منها باختصار. (20 درجة)

السؤال الثالث:- (الدرجة = 60)

" التحقت للعمل باحدى وكالات تصديق (اعتماد) البذور وطلب منك التفتيش على أحد حقول الطماطم لاعتماده كحقول انتاج بذره "

في ضوء ما درست:

- 1- وضح مدى أهمية عملية اعتماد البذور من عدمه. (5 درجة)
- 2- أهداف التفتيش الحقلى الذى تقوم به وكيفية اجراءه. (10 درجة)
- 3- ما يتضمنه التقرير الذى قمت باعداده عن نتائج التفتيش الحقلى. (10 درجة)

كيف يمكنك كمنتج بذرة التخلب علم المشاكل التالية (الدرجة = $3 \times 5 = 15$)

- الرقاد - انتشار البذور - انبات بذور بعض الثمار اللحمية

اذكر ما تعرفه عن كل من (الدرجة = $4 \times 5 = 20$)

- عملية التذرية - عملية الدراس - المواد المجففة - مادة السيليكا جل

نهاية الاسئلة

مع التمنيات بالنجاح والتوفيق...



جامعة الإسكندرية
كلية الزراعة
قسم الخضر
المستوي الرابع

اسم وكود المقرر:- تجهيز وتداول وتخزين محاصيل الخضر ١٢٤٠٨
مدة الامتحان:- ساعتان
تاريخ وميعاد الامتحان:- الاثنين ١٢ / ٥ / ٢٠١٤
الدرجة الكلية للامتحان:- ١٨٠ درجة
الفصل الدراسي الثاني للعام الجامعي ٢٠١٣/٢٠١٤

لجنة الممتحنين:- ١- أ.د/سناء مرسى العربى ٢- أ.د/ابراهيم محمد غنيم ٣- د.شيماء محمد رجب

تعليمات عامة للاجابة

استعن بالله أحب على جميع الأسئلة (جميع الأسئلة اجبارية) ٢- عدد الصفحات الكلية للأسئلة (صفحة واحدة)

السؤال الأول:- (٣٠ درجة)

أحب عن فقرتين فقط مما يلي (كل فقرة ١٥ درجة)

١. ما هي أهم أسباب فاقد ما بعد الحصاد لمحاصيل الخضر في مصر
٢. وضح عن العوامل البيئية المؤدية لتدهور ثمار محاصيل الخضر.
٣. ناقش عن إنتاج الاثيلين كعامل بيولوجي مؤثر علي ثمار محاصيل الخضر بعد حصادها

السؤال الثاني:- (٣٠ درجة)

ناقش ما يعرف بذروة التنفس Climacteric مع ذكر التغيرات التي تحدث بالثمار نتيجة تنفسها خلال مراحل النمو المختلفة وتمثيل ذلك بيانياً؟

السؤال الثالث:- (٣٠ درجة)

قرن بين

١. الفاقد الكمي والفاقد التسويقي (٦ درجات)
٢. سرعة التنفس ومعدل التنفس (٦ درجات)
٣. أضرار التجمد وأضرار البرودة (٦ درجات)
٤. الأضرار الميكانيكية والتدهور المرضي (٦ درجات)
٥. التنفس الهوائي والتنفس اللاهوائي (٦ درجات)

السؤال الرابع:- (٤٥ درجة)

١. أرسم شكلاً توضيحياً يبين خطوات تداول محصولي الفراولة والطماطم. (١٥ درجة)
٢. أرسم شكلاً توضيحياً يبين السلسلة التبريدية لتداول الحاصلات البستانية. (١٥ درجة)
٣. عرف التبريد المبدئي مع ذكر الفرق بين التخزين المبرد والتبريد المبدئي واهم العوامل المؤثرة على كفاءة عملية التبريد. (١٥ درجة)

السؤال الخامس:- (٤٥ درجة)

وضح في نقاط محددة ما تعرفه عن ٥ فقرات فقط مما يلي (كل فقرة ٩ درجات):-

١. المشاكل والمعوقات التي تواجه تنمية الصادرات الزراعية من حيث المعوقات العامة؟ و معوقات انتاجية وتسويق محاصيل الخضر؟
٢. المقصود بعملية العلاج التجفيفي لدرنات البطاطس وأهداف هذه العملية؟
٣. ما هي مجمل عمليات التداول التي تجرى على نباتات الخضر المختلفة؟
٤. وضح بالرسم التخطيطي كيفية حصاد وتداول نبات الخرشوف؟
٥. أهم المواصفات التي يجب أن تتوفر في العبوات؟
٦. الشروط التي يجب مراعاتها عند التعبئة لمحاصيل الخضر المختلفة؟

مع أطيب الأمنيات بالنجاح والتفوق ...

ش. محمد

ش. محمد

First term - Final Exam 2014/2015

Examiners: Prof Dr Ahmed Gaber Moussa - Prof Dr Fathy Eladgham - Dr Eslam Elfadly

First question: Discuss the following points:

(40 marks)

- 1- Light affects plant growth and development in three dimensions.
- 2- Internal factors affect growth and development of the vegetable plants.
- 3- Not all of the plant pigments are photosynthetic.

Second question:

(40 marks)

- (A) Define: Water - Seed dormancy - Fruit set - Parthenocarpy - Seed priming
(B) Mention the factors affecting seed germination and water requirement.
(C) Classify the growth regulators, its application and effects on some vegetable crops.

Third question:

(40 marks)

(A) Define: Essential element - Photoperiodism - Vernalization.

(B) Draw a diagram shows:

- 1- The relationship between day length and flowering percent in both LDPs and SDPs.
- 2- The time of night break from beginning of dark period and percentage of maximum flowering.

(C) Write in short notes what you know about:

- 1- Plant classification by their photoperiodic responses
- 2- Effects of gibberellins (GA) in flowering
- 3- Influence of soil pH on the availability of nutrient elements in organic soils (give examples).
- 4- Role of Nitrogen and Potassium in plant nutrition.

Good luck.



Course Code No: Vegetable12408
Exam period: 2 Hours (9-11Am)
Date: 15 /6 / 2015



Alexandria University
Faculty of Agriculture
Vegetable Department

Second Semester 2014/2015

Examiner's committee: Prof Dr: Fathy AL-adgam - Dr: Doaa Yehia - Dr: Shimaa Mohamed

Please answer all the following questions.

Number of page(1 page)

First question: (60 marks)

- 1- Mention briefly the biological or environmental factors and explain two of them(15 marks)
- 2- Define:- (15 marks)
- 3- Vital- heat- climacteric fruit- non climacteric fruit (Give examples) – pre-cooling-true fruits
- 4- What is harvesting systems (the advantages and disadvantages)? (15 marks)
- 5- What is the changes of fruits during ripening? (15 marks)

Second question: (60 marks)

(A) Explain the following statements: (15 marks)

- 6- The picking and packing in (strawberry –cucumber- pepper-tomato). (15 marks)
- 7- The storage and shipping condition in (potato –lettuce-eggplant). (15 marks)
- 8- The postharvest diseases in(watermelon and tomato) . (15 marks)

B: Underline the correct answer of the following choices: (15 marks)

- 1- It is recommended to stop irrigation days before harvest to promote the wilting of vegetative part and the formation of the skin of the tuber.
(14-21 – 7-10 – 20-30)
- 2- Eggplant is a non –climacteric fruit with ethylene production ranging from $\mu\text{L kg}^{-1}\text{h}^{-1}$.
(0.1-0.3 - 0.1-0.7 - 0.5-01.0)
- 3- The workers clean strawberry fruits by rubbing with dry soft brush and cutting fruit peduncle to suitable lengthcm.
(1-2 - 2-3 - 0.5-1.0)
- 4- Eggplant fruits should be stored or transported at $^{\circ}\text{C}$ and 90-95 % RH.
(10 to12– 5to8– 8to10)
- 5-is blackening of the tissue resulting from a physical impact to the tuber and the stem end of the tuber is the most sensitive.
(Black heart – Black spot – Greening)

Third question: : (60 marks)

Explain the following statements:

- 1- What are the general proper storage practices? (15 marks)
- 2-what are the advantages and disadvantages of modified atmosphere packaging ? (15 marks)
- 3-How can overcome ethylene effect? (15 marks)
- 4-Mention the properties of 1- MCP? (15 marks)

Good luck.

12408

اسم وكود المقرر:- 12408
مدة الامتحان:- ساعتان
تاريخ وميعاد الامتحان:- 2015/6/15 من
الدرجة الكلية للامتحان:- 180 درجة



جامعة الإسكندرية
كلية الزراعة
قسم الخضار
الفرقة الرابعة

الفصل الدراسي الثاني العام الجامعي 2015/2014

لجنة الممتحنين: أ.د/سناء مرسى العربي ، أ.د./ إبراهيم محمد غنيم ، د. شيماء محمد رجب

السؤال الأول:- (55 درجة)

1. تكلم عن تأثير التنفس كعامل بيولوجي مؤثر علي ثمار محاصيل الخضار بعد حصادها. (10 درجات)
2. تكلم عن العوامل المؤدية الي التدهور في ثمار محاصيل الخضار بعد الحصاد (10 درجات)
3. عرف كل من:- (12 درجة)
 - أ. الفاقد الغذائي
 - ب. معامل التنفس
 - ج. ذروة التنفس
 - د. حرارة الحقل
4. ما هي أهم مقاييس النضج في الثمار (8 درجات)
5. التأثيرات النافعة والضارة للثليين (8 درجات)
6. العلاقة بين مراحل نمو الثمار وصلاحيتها للحصاد (7 درجات)

السؤال الثاني:- (80 درجة)

1. ناقش باختصار:- (50 درجة)

- أ. اهم النقاط الواجب مراعاتها عند حصاد محاصيل الخضار الجذرية. (10 درجات)
- ب. دلائل الجودة في البصل الاخضر. (6 درجات)
- ج. عملية العلاج التجفيفي لدرنات البطاطس والهدف منها. (4 درجات)
- د. اضرار البرودة للباذنجان والفلفل والخيار. (12 درجات)
- هـ. مراحل اكتمال نمو ثمار الطماطم وعلاقتها بالتصدير. (9 درجات)
- و. الشروط الواجب مراعاتها عند حصاد محاصيل الخضار. (9 درجات)

2. ارسم شكل تخطيطي فقط لمرحلة تداول 3 محاصيل فقط من الاتي :- (3 نقاط x 10 درجات = 30 درجة)

أ. الفراولة ب. الخرشوف ت. الخس او الكرنب ث. الطماطم ج. الفاصوليا الخضراء

السؤال الثالث:- (45 درجة)

أجب عن الأسئلة التالية: (أجب عن خمسة أسئلة فقط على أن يكون السؤال الأول والثاني منها).

- 1- وضح الفرق بين طرق التبريد الأتية (التبريد بدش الماء المثلج -الهواء البارد المدفوع -طريقة التبريد في الغرفة) مع توضيح ذلك بالرسم البياني . (12 درجة)
- 2- أهدى العلماء إلى العديد من النظريات العلمية والتي تفسر السبب الفسيولوجي للإصابة بإضرار البرودة- وضح تلك العبارة مع ذكر ما يجب إتباعه لتقليل حساسية الثمار لأضرار البرودة . (12 درجة)
- 3- أذكر الطرق والوسائل التي بها يمكن تحديد درجة القطف المثلى للثمار ؟. (7 درجات)
- 4- ما هي أعراض وأسباب التخمر والتلف الكامل للثمار في المخزن؟ . (7 درجات)
- 5- أذكر الفرق بين السموم الطبيعية والسموم الصناعية للحاصلات البستانية ؟. (7 درجات)
- 6- أذكر مع الشرح العوامل القياسية لقياس الجودة من حيث (المظهر -التكوين الحسى) موضحا ذلك بأمثلة؟ (7 درجات)

مع اطيب التمنيات بالنجاح والتوفيق



جامعة الإسكندرية
كلية الزراعة
قسم الخضر
الفرقة:- الرابعة

اسم وكود المقرر:- خضر ١٢٤٠٤
مدة الامتحان:- ساعتان
تاريخ وميعاد الامتحان:- الاربعاء ٢٠١١/٠٦/٢٢
الدرجة الكلية للامتحان:- ١٨٠ درجة

الامتحان التحريري النهائي

العام الجامعي ٢٠١١/٢٠١٠ الفصل الدراسي الثاني

لجنة الممتحنين:- ١- أ.د. طلعت حسن سليمان ٢- د. جيهان عبد العزيز الشرقاوي ٣- د. انتصار ابراهيم مسعود
... و اللجنة المشتركة

تعليمات عامة للاجابة

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

السؤال الأول:- (٤ x ١٥ = ٦٠)

- ١- اعتمدت معظم النباتات في تطورها وانتشارها على انتاج البذور.....كذلك تلعب البذور دورا هاما في حياة الإنسان والحيوان..... في ضوء ذلك ناقش هذه العبارة موضحا هذا الدور.
- ٢- ماهى علاقة التربية بانتاج البذور؟ مع ذكر خطوات انتاج التقاوى فقط ؟
- ٣- ماهو الاساس في اجراء اختبارات البذور؟ مع ذكر أهم الاختبارات السريعة لتقدير حيوية البذور.
- ٤- قارن بين كلامن Stratification and Scarification --- Embryo and Double dormancy

السؤال الثاني:- (٣ x ٢٠ = ٦٠)

اكتب باختصار ما تعرفه عن :

- أ) تعريف الارتباع ومكان الاستجابة له في النبات واهم العوامل التي تؤثر على الارتباع في النبات واهم محاصيل الخضر التي يتأثر ازهارها بالارتباع وكيف يمكن إحلال تأثيره .
- ب) أهم العوامل المؤثرة على عقد الثمار في محاصيل الخضر
- ج) اذكر ميعاد الزراعة و اهم عامل بيئي مؤثر على انتاج بذور كلامن : (السبانخ - الشليك - الخس - الكرنب البلدي - البصل - الكوسة)،

السؤال الثالث:- (٤ x ١٥ = ٦٠)

" التحقت للعمل باحدى وكالات تصديق (اعتماد) البذور وطلب منك التفتيش على أحد حقول الطماطم لاعتماده كحقل انتاج بذره"

في ضوء ما درست:

- ١- أهداف التفتيش الحقلى الذى تقوم به وكيفية اجراءه.
 - ٢- ما يتضمنه التقرير الذى قمت باعداده عن نتائج التفتيش الحقلى.
- قارن في نقاط محددة بين كل من:

- ١- استخلاص البذور من الثمار الطرية - استخلاص البذور من الثمار الجافة
 - ٢- الحصاد اليدوى - الحصاد الآلى
- فسر الجمل التالية:

- ١- فى حقول انتاج البذرة لابد من التخلص من النباتات الغريبة.
- ٢- يجب زيادة مسافة العزل بين حقول انتاج بذور أصناف الفلفل وما يجاورها من أصنافه الحريفة.
- ٣- لا يفضل استخلاص بذور الشمام بطريقة التخمر.

مع أطيب التمنيات بالنجاح والتوفيق ،



جامعة الإسكندرية
كلية الزراعة
قسم الخضار
الشرق - الرابعة

اسم وكود المقرر: خض ١٢٤٠٤
مدة الامتحان:- ساعتان
تاريخ وميعاد الامتحان:- ابتداء ٢٠١١/٠٦/٢٢
الدرجة الكلية للامتحان:- ١٨٠ درجة

الامتحان التحريري النهائي

العام الجامعي ٢٠١١/٢٠١٠ الفصل الدراسي الثاني

لجنة الممتحنين:- ١- أ.د. طلعت حسن سليمان ٢- د. جيهان عبد العزيز الشرفاوي ٣- د. انتصار ابراهيم مسعود
و اللجنة المشتركة

تعليمات عامة بالاجابة

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

السؤال الأول:- (٤ x ١٥ = ٦٠)

- ١- اعتمدت معظم النباتات في تطورها وانتشارها على انتاج البذور.....كذلك تلعب البذور دورا هاما في حياة الإنسان والحيوان.... في ضوء ذلك ناقش هذه العبارة موضعا هذا الدور.
- ٢- ماهي علاقة التربية بانتاج البذور؟ مع ذكر خطوات انتاج التقاوي فقط؟
- ٣- ماهي الاساس في اجراء اختبارات البذور؟ مع ذكر أهم الاختبارات السريعة لتقدير حيوية البذور.
- ٤- قارن بين كلامن Embryo and Double dormancy --- Stratification and Scarification

السؤال الثاني:- (٣ x ٢٠ = ٦٠)

اكتب باختصار ما تعرفه عن :

- أ) تعريف الارتجاع ومكان الاستجابة له في النبات وأهم العوامل التي تؤثر على الارتجاع في النبات وأهم محاصيل الخضار التي يتأثر ازهارها بالارتجاع وكيف يمكن إحلال تأثيره .
- ب) أهم العوامل المؤثرة على عقد الثمار في محاصيل الخضار
- ج) أكثر مبيدات الزراعة و أهم عامل بيئي مؤثر على انتاج بذور كلامن : (السبانخ - الشليك - الخس - الكرنب البادي - البصل - الكوسة)،

السؤال الثالث:- (٤ x ١٥ = ٦٠)

" التحقت للعمل باحدى وكالات تصديق (اعتماد) البذور وطلب منك التفتيش على أحد حقول الطماطم لاعتماده كحقول انتاج بذره"

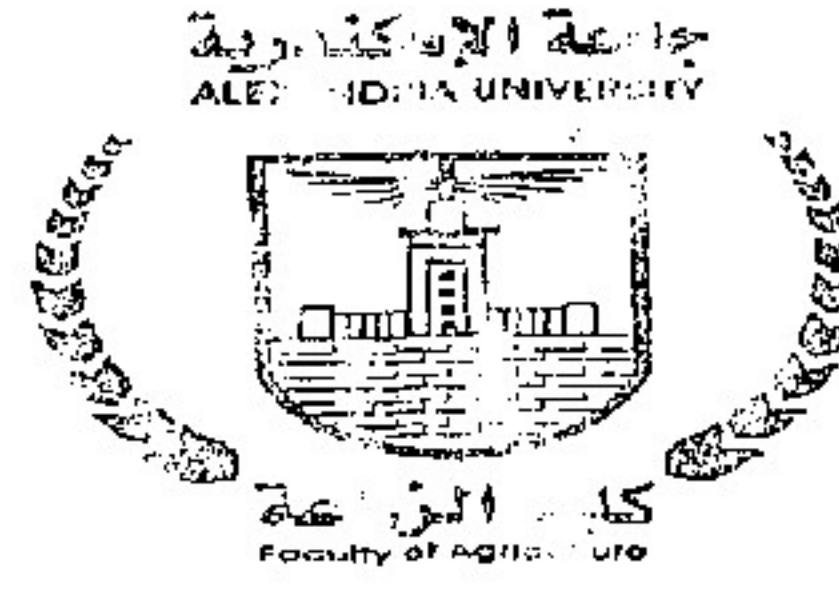
في ضوء ما درست:

- ١- أهداف التفتيش الحقلى الذى تقوم به وكيفية اجراءه.
 - ٢- ما يتضمنه التقرير الذى قمت باعداده عن نتائج التفتيش الحقلى.
- قارن في نقاط محددة بين كل من:

- ١- استخلاص البذور من الثمار الطرية - استخلاص البذور من الثمار الجافة
 - ٢- الحصاد اليدوى - الحصاد الآلى
- فسر الجمل التالية:

- ١- فى حقول انتاج البذرة لابد من التخلص من النباتات الغريبة.
- ٢- يجب زيادة مسافة العزل بين حقول انتاج بذور أصناف الفلفل وما بجاورها من أصنافه الحريفة.
- ٣- لا يفضل استخلاص بذور الشمام بطريقة التخمر.

مع أطيب التمنيات بالنجاح والتوفيق ،



جامعة الإسكندرية
كلية الزراعة
قسم الخضر
الفرقة الرابعة

اسم وكود المقرر :- خضر ١١٤٠١
مدة الامتحان :- ساعتان
تاريخ وميدان الامتحان :- ٢٠١١/٦/٢٥ (٩-١١ ص)
الدرجة الكلية للامتحان :- ١٨٠ درجة
العام الجامعي ٢٠١٠/٢٠١١ الفصل الدراسي الثاني

لجنة الممتحنين :- ١- أ/د/ علي حسن عبد الرزاق ٢- أ/د/ محمد أحمد عبد الفتاح ٣- د/ هشام عبد الرزاق صالح

أجب عن الأسئلة الآتية مع مراعاة المطلوب في كل سؤال

السؤال الأول :- (ستون درجة)

أجب عن ثلاثة نقاط فقط من الأسئلة التالية (٢٠ درجة لكل سؤال) :-

(أ) - قسم أصناف الطماطم تبعاً للصفات التالية:

طبيعة النمو - مدى تغطية النمو الخضري للثمار - شكل الورقة - الثبات الوراثي.

ما هي المواصفات العامة الواجب توافرها في الصنف الجيد من الطماطم -

و كذلك الصفات الواجب توافرها في أصناف التصنيع.

(ب) اشرح بالتفصيل أسس تقسيم أصناف البطاطس تبعاً لمواصفات الدرنة المختلفة -

وما هي أهم مواصفات الصنف الجيد من البطاطس سواء للاستهلاك أو للتصنيع.

(ج) - اذكر بوضوح تام أهم الاعتبارات الواجب أخذها في الاعتبار عند إجرائك أحد التجارب لتقييم مجموعة من

أصناف أحد محاصيل الخضر - وما هي أسس تقسيم أصناف الكرنب.

(د) ما هي الأسس المختلفة المستخدمة لتقسيم أصناف البسلة المختلفة - وأهمية معرفة طول الساق وعلاقتها بكل من:

كمية التقاوي - مسافة الزراعة - التبيكير في نضج القرون.

السؤال الثاني :- (ستون درجة - عشرون درجة لكل سؤال)

(أ) "يمكن إتباع أفضل المعاملات الزراعية المناسبة لكل صنف من أصناف محاصيل الخضر بالتعرف علي مواصفات

هذا الصنف" اذكر خمسة أمثلة واضحة لهذه العلاقة.

(ب) وضح باختصار أهم مواصفات أصناف البصل المستخدمة لغرض التجفيف.

(ج) ما هي المجاميع النباتية التابعة للجنس *Lactuca* موضحاً إجابتك بذكر اسم صنف واحد فقط يمثل كل مجموعة

منها.

السؤال الثالث :- (ستون درجة - عشرون درجة لكل سؤال)

(أ) تتفاوت جذور أصناف البطاطا في ألوانها وأحجامها والغرض من استخدامها - في ضوء هذه العبارة أجب عن كل

ما يأتي :-

١- أهم الألوان الشائعة في جذور البطاطا من الخارج والداخل.

- ب- أهم استخدامات الجذور تبعاً لحجمها.
ج- أهم الأغراض الصناعية التي تستخدم فيها جذور البطاطا.
د- أهم الأصناف الثمائع زراعتها في جمهورية مصر العربية.

(٢) قارن في جدول ما بين كل من أصناف الخضر التالية:-

- أ- الثوم البلدي - الثوم الصيني
ب- الفراولة البلدي - الفراولة الأمريكي
ج- الباميا البلدي - الباميا الإسكندراني أو الرومي.
د- القلقاس المصري - القلقاس الأمريكي

(٣) أ- ما المقصود بظاهرة التمنطق Zoning في جذور البنجر.

- ب- أذكر أهم الصبغات المسؤولة عن تلون الجذور في كل من البنجر و الجزر.
ج- عن طريق عمل قطاع عرضي في الجذر فقط كيف يمكنك الحكم علي جودة الصنف الجيد في كل من البنجر و الجزر.

مع أطيب الأمنيات بالنجاح و التوفيق