قسم: الصناعات الغذائية
امتحان: الفرقة الرابعة
الامتحان التحريري النهائي
لمقرر: تداول وتجهيز الأسماك
الفصل الدراسي: الأول
الدرجة الكلية: ٧٠ درجة

زمن الامتحان: ساعتان
البرنامج: الثروة السمكية
العام الأكاديمي: ٢٠١٩ / ٢٠٢٠
تاريخ الامتحان: ٥ / ١ / ٢٠٢٠
كود المقرر: ص س ٤٠٧

اجب عن جميع الأسئلة التالية: **(الامتحان مكون من ٤ صفحات)**

أولا: أسئلة موضوعية – ظلل الإجابة في ورقة التصحيح الإلكتروني

أ- ضع علامة (√) أو (X) أمام العبارات التالية (٢٠ درجة)

١- تتراوح أقل كمية ممكنه من الأكسجين التى تحتاجها أسماك الكارب بين ٢٠-٣٠ ملجم أكسجين فى الساعة / كجم من الوزن في درجة حرارة ١٠ °م.

٢- يحدث في المرحلة الثانية من فساد الأسماك تغير ثانوي ينتج عنه ظهور نواتج الهدم النهائية والتي يظهر معها علامات الفساد.

٣- يؤدي التفاعل بين السكريات والأحماض الأمينية إلي تكوين المركبات المسؤلة عن النكهة اللحمية والطعم المر.

٤- في البرك السمكية تكون كثافة استيعاب السمك عظيمة جدا والتهوية جيده بينما في الأحواض الخشبية تكون كثافة استيعاب الأسماك منخفضة والتهويه بطيئة.

٥- لحم أسماك المياة العذبة يفسد بسرعة أكبر من أسماك المياة المالحة.

٦- تحتوي الأسماك علي سكريات الجلوكوز والريبوز وآثار من الفركتوز.

٧- يعتبر Glucose Phosphate هو المسؤل عن النكهة اللحمية والطعم المر في الأسماك المخزنة قبل تعليبها.

٨- عند حفظ الأسماك الحية بالتبريد يجب أن يكون جو التخزين مشبع ببخار الماء حتي لا يحدث جفاف.

٩- تعتبر الأمينات هي المسؤلة عن الرائحة المميزة للأسماك وكذلك فإن مركب تراي ميثيل أمين يعتبر المكون الرئيسي للرائحة الفاسدة في الأسماك التالفة.

١٠-لم يظهر لعملية الطبخ أي تأثير يذكر علي محتوي العضلات للأسماك من البروتين وكذلك الأنسجة الضامة.

١١-لا تتأثر جودة الأسماك المبردة بخصائص العبوات والصناديق المستعملة في التداول.

١٢-تساعد تصنيفات الأسماك المختلفة علي تشخيص قيمتها الغذائية.

١٣- عند نقل الأسماك بالطرق البرية تكون نسبة السمك إلي الماء في المسافات القصيرة ٣ :١.

١٤-وجد أن الأسماك الدهنية عادة ما تتميز بإرتفاع محتواها من الحامض الأميني الهستدين بينما الأسماك الفقيرة في محتواها من الدهون فتحتوي علي مركب الأنسرين وهو يعطي النكهة المعروفة بالشعور بإمتلاء الفم.

١٥-كلما تقدم الفساد كلما زادت القواعد والنواتج قلوية التأثير وبالتالي فإن التغير في رقم الـ PH يتجه ببطئ للقلوية ثم يزيد بسرعة بتقدم مرحلة الفساد.

١٦-بعد موت الأسماك يكون معدل هدم الأدينوسين ثلاثي الفوسفات أكبر من معدل تكوينه فينخفض مستواه باستمرار ثم تبدأ العضلة في الانقباض.

١٧-يبدأ انقباض العضلات في الأسماك الحية بتنبية عصبي تنتقل اشاراته من المخ إلي العضلات فتفرز أيونات الكالسيوم التي تربط بروتينين الميوسين والاكتين فيتكون بروتين ويحدث حالة الإنقباض.

١٨- عند حفظ الأسماك فترة طويلة أكثر من عدة شهور فإن ٣٠٪ من الفضلات الكلية والفقد في الوزن يحدث في الشهر الأول.

١٩-بتقدم العمر في أسماك Milk Fish تصل الرطوبة إلي ٦٦٪ والدهن ٧٪ في شهر أبريل.

٢٠-تعتبرنواتج تحلل البروتينات والدهون في أول مراحلها دليلا علي فساد الأسماك.

٢١-تزيد نسبة الدهن في العضلات البيضاء لأسماك التونه والماكريل عن العضلات الحمراء.

٢٢-الأسماك البحرية وأسماك المياة العذبة أكثر لحميه وأكثر ارتفاعا في محتواها من الطاقة الحرارية عن الأسماك المهاجرة و النصف مهاجرة.

٢٣-لا تختلف دهون الأسماك البحرية عن دهون أسماك المياة العذبة في نوعية الأحماض الدهنية المكونة لها.

٢٤-لا يؤثر موسم الصيد علي كل من المحتوي البروتيني والمحتوي الدهني في لحم الأسماك.

٢٥-توجد علاقة طردية بين نسبتي البروتين والدهن في جسم السمكة.

٢٦-يزيد المحتوي الدهني ناحية الرأس لتسهيل طفو السمكة.
٢٧-تتكون بروتينات الستروما من الكولاجين والإيلاستين.
٢٨-تعتبر المركبات النيتروجنية اللابروتينية هي التي تتحكم في طعم ورائحة الأنسجة المختلفه في جسم السمكة.
٢٩-تتميز زيوت الأسماك بارتفاع الرقم اليودي لها.
٣٠-توجد المواد السامة في الأسماك عادة في الأعضاء الداخلية وفي الرأس.
٣١-يتميز ثعبان السمك باحتوائه علي نسبة عالية من الفيتامينات وخاصة فيتامين E.
٣٢-يتأثر الإيلا ستين بدرجة الحرارة المستخدمة في الطبخ.
٣٣-توجد أعلي نسبة دهن في الأسماك العذبه.
٣٤-تتراوح نسبه الرماد في الأسماك بوجه عام بين ٣-٦ %.
٣٥-تستطيع البكتريا مهاجمة أنسجة السمكة أثناء مرحلة التيبس الرمي.
٣٦-يتكون المخاط بصفه أساسيه من جلوكوبروتين.
٣٧-تزداد سرعة الفساد البكتيري بزيادة المركبات النيتروجينية اللابروتينية.
٣٨-ينتج عن تبريد الأسماك لمدة أطول في الثلج إلي ظهور روائح غير مرغوب فيها مع فقد الأسماك قوامها المتماسك.
٣٩-يمكن زياده كفاءة الحفظ بالتبريد باستخدام الحفظ بالإشعاع.
٤٠-تحتوي الأسماك المدخنة علي مركبات مسببه للسرطان تعرف بالـ (PAH)

ب- <u>إختار الإجابة الصحيحة من بين القوسين في العبارات التالية (٢٠ درجة)</u>

٤١-... يتم استخدامها مع الثلج بنسبة ٤ جزء في المليون أو ما يقرب من ٤ جم لكل طن سمك فهى تثبط فعل البكتيريا الموجودة علي السطح وتزيد الفعل الحافظ للثلج مما يزيد من مدة حفظه حيث تصل لمدة ٣ اسابيع.
(أ- المضادات الحيوية ، ب- المواد الحافظة ، ج- الحافظة الطبيعيه)

٤٢-... يعتبر عامل مهم للحفاظ علي الأسماك التي تنقل حية ، حيث تقل كمية الأكسجين المذاب في الماء مع زيادة الحرارة وتحتاج إلي أكسجين أكثر لذا يجب زيادة حجم الماء لبقائها حية.
(أ- درجة الحرارة ، ب- الأكسجين ، ج- زيادة الحموضة)

٤٣-... تجهز عادة في الأجزاء المحجوزة من الخزانات الطبيعية مثل الخلجان وتقسم بأسلاك أو أعمدة أو شباك وتكون قسم من البرك اصطناعية وغير عميقة قرب الساحل وتستعمل كحفر في الأرض وتملاء بالماء.
(أ- أحواض السمك ، ب- أحواض خشبية ، ج- البرك السمكية)

٤٤-تحتوي عضلات الأسماك علي مركب كيميائي يعزي إليه تكوين غاز كبرتيت الهيدروجين ويعزي إليه رائحة السالمون المعلب. (أ- القواعد النتروجينية ، ب- مركبات الكبريت ، ج- السكريات)

٤٥-تصل مدة صلاحية الأسماك الدهنية الصغيرة إلي ... . (أ- ٥-٨ أيام ، ب- ٤-٨ أيام ، ج- ٦-٩ أيام ، د- ٥-٦ أيام)

٤٦-يعرف ... بأنه العملية التي تتحطم فيها دهون وبروتينات الأنسجة بفعل الإنزيمات الداخلية.
(أ- التيبس الرمي ، ب- التحلل الذاتي ، ج- الهدم البكتيري ، د- المعاملة الحرارية)

٤٧-يعتبر مركب ... هو المسؤل عن نكهة الأسماك الطازجة.
(أ- T.M.A ، ب- Fructose-1,6-diphosphate ، ج- T.M.A.O ، د- Isosine-5-phosphate)

٤٨-من أنواع البكتيريا التي تسبب ظهور روائح غير مرغوبة في الأسماك المخزنة تحت ظروف التبريد.
(أ- *Pseudomonas* ، ب- *Aeromonads* ، ج- *Clostridium* ، د- *Salmonella*)

٤٩-تفسد الخصائص الحسية للأسماك المجففة خلال فترة التخزين نتيجة ... .
(أ- تاكسد الليبيدات ، ب- التعرض لهجوم من قبل الحشرات ، ج- المحتوي المائي)

٥٠-تحتوي الأسماك علي هرمون ... الهام للحوامل والذي له دور حيوي في سرعة نمو الأطفال وزيادة معدل ذكائهم.
(أ- السيروتونين ، ب- البرولاكتين ، ج- الدستارولاندين)

٥١-تعرف ... بأنها التي تعيش في البحر وتذهب إلي الأنهار للتناسل أو العكس.
(أ- الأسماك البحرية ، ب- الأسماك شبة المهاجرة ، ج- أسماك المياة العذبة ، د- الأسماك المهاجرة)

٥٢-تعتبر ... من طرق نقل الأسماك حية.
(أ- النقل بالماء ، ب- النقل بالجو ، ج- النقل بالسكك الحديدية ، د- جميع ما سبق)

٥٣-عرفت ... بأنها عبارة عن صناديق كبيرة مصنوعة من عوارض ودفات.
(أ- البرك السمكية ، ب- الأحواض الخشبية الثابتة ، ج- الأحواض الخشبية ، د- لايوجد إجابه صحيحة)

٥٤-تعتبر ... من طرق النقل الحديثة لنقل الأسماك الحية. (أ- حمل الأسماك في حالة مبردة بدون ماء ، ب- احاطة الأسماك بهواء يمنع جفاف الجلد ، ج- صعق الأسماك ، د- جميع ما سبق)

٥٥-يحتوي الثلج المحضر من ماء البحر على ... % ملح. (أ- ٢٠٪ ، ب- ٢٥٪ ، ج- ٣٠٪)

٥٦- يتكون اللون الأصفر الذهبي في الأسماك باستخدام خشب ... . (أ- البلوط ، ب- شجر الجميز ، ج- القش)

٥٧- تعزي رائحة السالمون المعلب إلي ... . (أ- غاز كبريتيد الهيدروجين ، ب- غاز الأمونيا ، ج- اختزال مركب M.A.O).

٥٨-عند حدوث الفساد في الأسماك يتجه الـ pH إلى ... . (أ- الحامضيه ، ب- القاعديه ، ج- التعادل ، د- لاتوجد إجابة صحيحة)

٥٩-تتراوح أفضل درجة حرارة لنمو وحياة أسماك المناطق الباردة بين ... °م. (أ- ٣-٥ ، ب- ٦-٨ ، ج- ١٠-١٢)

٦٠-من اهم العوامل المؤثره في التركيب الكيماوي للأسماك ... . (أ- العوامل الذاتية ، ب- تأثير الجنس والعمر ، ج- الإختلافات الموسمية ، د- جميع ماسبق)

٦١-من المكونات الرئيسية لأنسجة الأسماك ... .
(أ- البروتينات ، ب- المستخلصات النيتروجينية ، ج- الليبدات ، د- جميع ما سبق)

٦٢-تكون بروتينات ... الأنسجة الضامة والرابطه في الأسماك.
(أ- الستروما ، ب- اللويفات ، ج- الساركوبلازم ، د- الميوسين)

٦٣-تتكون زيوت الاسماك من ... .
(أ- الجلسريدات ، ب- المركبات الهيدروكربونيه ، ج- الاستيرولات والفسفوليبيدات- ، د- جميع ما سبق)

٦٤-يستخدم النقل بالـ ... عندما يتطلب الأمر توصيل الأسماك بصورة مستعجلة جدا ولمسافات طويلة.
(أ- الطرق البرية ، ب- الطرق الحديثة ، ج- الجو ، د- جميع ما سبق)

٦٥- ... من المركبات الكيماوية التي تستخدم كعامل حفظ لاطالة صلاحية الأسماك المبردة.
(أ- كبريتات الماغنسيوم ، ب- سوربات البوتاسيوم ، ج- بيروكسيد الهيدروجين ، د- جميع ما سبق)

٦٦- أول أنواع الفوسفات التي يحدث لها تحلل هي ... .
(أ- أدينوزين ثلاثي الفوسفات ، ب- أدينوزين ثنائي الفوسفات ، ج- فوسفات الكرياتين ، د- أ و ب معا)

٦٧-من التغيرات التي تحدث في الأسماك بعد موتها ... .
(أ- افراز المخاط علي جسم السمكة ، ب- التيبس الرمي ، ج- التحلل الذاتي ، د- جميع ما سبق)

٦٨-تقسم الأسماك طبقا لطريقة معيشتها وعاداتها إلي ... .
(أ- الأسماك البحرية ، ب- الأسماك المهاجرة ، ج- أسماك المياة العذبة ، د- جميع ما سبق)

٦٩- ... من أسماك المياة البحرية الغاطسة. (أ- سمك موسي ، ب- الكود ، ج- السمك الاحمر ، د- جميع ما سبق)

٧٠- تساهم مصايد جنوب شرق المحيط الهادي بنحو ... % من الإنتاج العالمي من الأسماك.
(أ- ٨,٤ ، ب- ١٩,٤ ، ج- ٨,٩ ، د- ٧,٦)

٧١- ... من المصايد التي عانت في نهاية حقبة الستينات من الصيد الجائر. (أ- مصايد جنوب شرق المحيط الهادي ، ب- مصايد منطقة غرب المحيط الهادي ، ج- مصايد منطقة شمال المحيط الهادي ، د- جميع ما سبق)

٧٢-يصل عرض الرصيف القاري أمام الساحل الغربي للولايات المتحدة الامريكية إلي حوالي ... .
(أ- ٣٠ كم ، ب- ٣٥ كم ، ج-٤٠ كم ، د- ٤٦ كم)

٧٣- التفاعل ما بين السكريات الاحادية المختزلة كالجلكوز مع الأحماض الأمينية في أثناء الطهي وارتفاع الحرارة فيتكون معقدات كثيره تساهم في تكوين نكهة الأسماك المطهية.
(أ- مركب هفومان ، ب- تفاعل الأنسرين ، ج- تفاعل ميلارد ، د- لاتوجد إجابه صحيحة)

٧٤- ... تعرف بأنها مجموعة من المركبات الغير قابله للتصبن في زيوت الاسماك.
(أ- الفوسفوليبيدات ، ب- الجلسريدات ، ج- المركبات الهيدروكربونية ، د- الإستيرولات)

٧٥- تعتبر بروتينات ... هي المسئولة عن إعطاء العضلة القدرة علي الحركة.
(أ- الستروما ، ب- الميوجين ، ج- اللويفات ، د- الساركوبلازم)

٧٦- تتراوح النسبه المئويه للرطوبه في الاسماك بين... %. (أ- ١-٣ ، ب- ٦٠-٧٠ ، ج- ٦٦-٨٤ ، د- ٢-٦)

٧٧- ... من العوامل التي تؤثر في سرعة بدء التيبس الرمي. (أ- توقف النظام العصبي والهرموني ، ب- ارتفاع درجة الحرارة أثناء فترة الموت ، ج- زيادة النشاط الحيوي في عضلات الأسماك في الفترة التي تسبق الموت ، د- ب و ج معا)

٧٨- من وسائل التنمية الرأسية للثروة السمكية في مصر ... . (أ- استغلال البرك والمنخفضات في زراعة الأسماك ، ب- الإهتمام بأعمال تطهير البحيرات ، ج- تحسين وسائل تداول الأسماك وحفظها ، د- ب وج معا)

٧٩- تمثل الأحماض الدهنيه غير المشبعه الداخلة في تركيب الجلسريدات حوالى ... .

(أ- ٩٠٪ ، ب-٨٥٪ ، ج- ٨٠٪ ، د- ٧٠٪)

٨٠-تساهم المصايد البحريه الخمسه بنحو حوالى ... من الإنتاج العالمي للأسماك.

(أ- ٦٠٪ ، ب- ٤٠٪ ، ج- ٨٠٪ ، د- لا توجد إجابه صحيحة)

ثانيا: أسئلة مقالية – أجب في كراسة الإجابة

السؤال الأول (١٥ درجة)

١- اكمل مايأتى تتميز الأسماك بقيمتها الغذائية العالية والتى ترجع بصفة أساسية إلى ... ، ... ، ... ، ... .

٢- ما هو كلا من التداول – التداول الصحى الجيد – التداول السيء.

٣- ما هي النصائح الخاصة بالتداول الجيد أثناء تبريد الأسماك.

٤- وضح بالرسم التخطيطى أقسام الصفات الطبيعية للأسماك - مع ذكر الفرق بين الصفات الحرارية والقيمة الحرارية لعضلات الأسماك موضحا بمثال.

السؤال الثاني (١٥ درجة)

١- ما هو المقصود بالفقد أثناء النقل والقيد.

٢- كيف يمكن تقدير دفعات السمك المصاد.

٣- ما هي تكنولوجيا طريقتى :- ١) نقل الأسماك باستخدام رذاذ المحلول الملحى أو ماء البحر ، ٢) نقل الأسماك مع التبريد بالثلج المجروش.

٤- ما هو الفرق بين التركيب الوزنى والتركيب الكيميائى الجزيئى والتركيب الكيميائى العنصرى.

مع أطيب التمنيات بالنجاح والتوفيق

ا.د / فاطمة زايط **ا.د / حسن شحاتة**

القسم العلمى : الهندسة الزراعية
الفرقة : الرابعة
الامتحان النظري لمقرر: هندسة تصنيع الاسماك
الفصل الدراسي : الاول
الدرجة الكلية : ٧٠ درجة

زمن الامتحان : ساعتين
البرنامـــج : ثروة السمكية
كود المقرر : هـ.س ٤٠٩
العام الأكاديمي: ٢٠١٩/٢٠٢٠
تاريخ الامتحان : ٢٠٢٠/١/٩

يتكون الامتحان من ٤ ورقات
أجب من فضلك عن جميع الأسئلة التالية (الدرجات موزعة بالتساوي)

قم بتظليل الدائرة (أ) للعبارة الصحيحة وتظليل الدائرة (ب) للعبارة الخاطئة في ورقة الإجابة

١. عند اختيار الموقع لانشاء مصنع للاغذية والاسماك يفضل البعيد عن اماكن اقامة العمال.
٢. عند اختيار الموقع لانشاء مصنع للاغذية والاسماك تفضل الاراضي الملاصقة للطرق والكباري.
٣. عند اختيار الوحدات الانتاجية يراعي الايخرج انتاج من جهاز سعته كبيرة الي جهاز سعته اقل.
٤. يوجد تخطيط عام للمباني الخاصة بمشروعات التصنيع الغذائي علي هيئة حرف U او حرف Z .
٥. يفضل الاستعانة بالاجهزة المتقدمة تكنولوجيا عن البسيطة في تشغيلها.
٦. يفضل اختيار الاجهزة التي تحتاج في عملها الي قوة محركة او استهلاك كهربي كبير.
٧. للتصنيع الناجح فان المواد الخام الداخلة=المواد المصنعة - فضلات التصنيع+المواد المخزنة
٨. الطاقة المستخدمة فى إنتاج الغذاء الذى يتم تصنيعه تشمل الطاقات المباشرة ولا تشمل الغير مباشرة.
٩. المراوح تستخدم لتحريك أو سحب أو دفع الهواء تحت ضغوط منخفضة.
١٠. فى المراوح القطرية يدخل الهواء موازيا لمحور الدوران ويخرج فى اتجاه محيط المروحة.
١١. مضخات النافورة تستخدم الطاقة الناتجة عن سرعة مرور السائل فى ماسورة لدفعه.
١٢. المراوح المحورية الأنبوبية لا يوجد بها ريش توجيه.
١٣. مضخة النافورة يمكن استخدامها فى دفع بعض السوائل المحتوية على مواد صلبة أو مواد كيميائية.
١٤. المضخات الترددية لا تلائم دفع السوائل المختلطة بأجسام صلبة.
١٥. المضخة الترددية هى احد انواع مضخات الازاحة الايجابية ذات الكفاءة الميكانيكية المنخفضة.
١٦. لا تعمل المضخة الطاردة المركزية إلا إذا كان جسمها خالى تماما من الماء.
١٧. المراوح المحورية تكون حركة الهواء موازية لعمود الدوران المركبة علية الريش.
١٨. مضخات دفع الهواء تستخدم هواء مضغوط فى دفع السائل بعد أن يختلط به.
١٩. الكفاءة الحجمية للمضخة الترسية أقل من الكفاءة الحجمية للمضخة الترددية.
٢٠. تستخدم المراوح الطاردة المركزية ذات الريش المستقيمة فى نقل المواد المختلفة.
٢١. عدد الريش فى المراوح الطاردة المركزية ذات الريش المنحنية للخلف يبلغ من ٥- ١٢ ريشة.
٢٢. يتناسب الرفع الكلى للمراوح تناسبا طرديا مع مربع عدد اللفات للمراوح.
٢٣. تتناسب القدرة الحصانية للمراوح تناسبا طرديا مع مكعب عدد اللفات للمراوح.
٢٤. تستخدم المضخة الترسية فى دفع السوائل ذات اللزوجة العالية مثل الزيوت.
٢٥. تستخدم المضخة الطاردة المركزية فى دفع الألبان والزيوت.
٢٦. من عيوب السيور الناقلة تعرض المادة المنقولة بواسطتها للتلف.
٢٧. توجد حركة نسبية بين المادة المنقولة والسير في حالة استخدام السيور كوسيلة للنقل.
٢٨. يجب ان يتناسب عرض السير مع كمية وطبيعة ونوع المادة المنقولة.
٢٩. مقطع التحميل لسير مسطح هو مثلث متساوي الساقين قاعدته تقل عن عرض السير الحقيقي
٣٠. تمتاز السيور الناقلة بالكفاءة الميكانيكية العالية والسعة الكبيرة المرتبطة بسرعة السير.

٣١. فى نظام النقل بالسيور يجب أن تكون الطارة التابعة ناحية التفريغ.
٣٢. ميل السيور يجب ألا يزيد عن ° 22 – 20 عند نقل المساحيق.
٣٣. من عيوب النقل بواسطة الجنازير انه ذو كفاءة ميكانيكية منخفضة.
٣٤. من عيوب الجنزير الجارف ارتفاع تكاليف الصيانة.
٣٥. تستخدم السيور فى تداول المواد ذات الزوجة العالية والنصف سائلة وكذلك المواد المسخنة.
٣٦. يمكن استخدام البريمة في النقل الافقي الي مسافات محدودة وكذلك النقل بميل حتي 20^{o}
٣٧. لا يمكن للجنزير التروللى أن يغير اتجاهه بمقدار ١٨٠ درجة
٣٨. يمكن استخدام الجنزير التروللي فى النقل الافقي وكذلك النقل بزاوية ميل على الافقى.
٣٩. عند تصميم الحواجز للجنزير الجارف يجب أن ألا يزيد ارتفاع الحاجز عن ٤٠% من طوله.
٤٠. توجد حركة نسبية بين المادة المنقولة والقواديس في النقل باستخدام الاوعية الرافعة.
٤١. طرق التغذية والتفريغ تعتبر من اهم أعتبارات الاسس التصميمية للنقل باستخدام الاوعية الرافعة.
٤٢. الخواص الطبيعية للمادة المنقولة من الاعتبارات التى تتحكم فى الأسس التصميمية للسواقى.
٤٣. فى حالة النقل بالبريمة لا يمكن التغذية من أكثر من مكان فى حالة خلط المواد أثناء النقل.
٤٤. النواقل الأفقية تستخدم في نقل المواد فى مستوى أفقى أو أفقى بميل بسيط.
٤٥. يمكن اعتبار ان السير نهائي في حركته.
٤٦. عملية التداول لاتزيد من قيمة المادة المنقولة إلا أنها تساعد على نقل المواد.
٤٧. العلاقة بين درجة حرارة غليان الماء والضغط علاقة عكسية.
٤٨. درجة حرارة البخار الرطب والبخار الجاف هى درجة حرارة التشبع
٤٩. يقوم صمام الأمن بحفظ البخار داخل الغلاية تحت ضغط ثابت.
٥٠. تقدر جودة البخار بنسبة وزن البخار الجاف إلى وزن مخلوط البخار الرطب.
٥١. تمتاز الغلايات ذات أنابيب اللهب بالكفاءة العالية فى إنتاج البخار فى زمن قصير بالمقارنة بانابيب الماء.
٥٢. درجة حرارة البخار المحمص اقل من درجة حرارة التشبع.
٥٣. تعرف الطاقة اللازمة لتحويل البخار الجاف إلى بخار محمص بالحرارة الكلية للتبخير.
٥٤. من مميزات البخار ثبات درجة حرارته بتغير الضغط الواقع عليه.
٥٥. توجد صعوبة في نقل البخار الي مختلف اجزاء المصنع.
٥٦. تعرف الحرارة الكلية للماء بانها الطاقة اللازمة لرفع درجة حرارته الي درجة حرارة التشبع.
٥٧. يستخدم البخار الرطب في ادارة المحركات البخارية.
٥٨. يوجد نوعان فقط من البخار هما البخار الرطب والبخار المحمص .
٥٩. المرحلة الثانية لتوليد البخار تبدأ بالبخار الرطب وتنتهى بالبخار الجاف.
٦٠. يمكن استخدام البخار الناتج من جهاز تبخير بسيط في التسخين لجهاز تبخير أخر.
٦١. المرحلة الاولي لتوليد البخار ترتفع فيها درجة حرارة الماء الي درجة حرارة التشبع.
٦٢. البخار الرطب يتكون في المرحلة الثانية لتوليد البخار.
٦٣. الحرارة الكلية للتبخير يرمز لها بالرمز h_{fg} والحرارة الكلية للبخار الجاف المشبع يرمز لها بالرمز h_g
٦٤. زجاجة البيان تقوم بقياس ضغط البخار المانومتري داخل الغلاية
٦٥. يقوم الحاقن بحفظ البخار داخل الغلاية تحت ضغط ثابت.
٦٦. طريقة التغذية الامامية فى المبخرات تستخدم عادة مع المواد عالية اللزوجة.
٦٧. المبخر المركب له نفس سعة المبخر البسيط الذى يعمل على نفس فرق درجة الحرارة.
٦٨. طريقة التغذية الأمامية هى أكثر طرق التغذية شيوعا فى المبخرات.
٦٩. تستخدم المجففات الدوارة فى تجفيف أعلاف الحيوانات والدواجن
٧٠. مرحلة معدل التجفيف المتناقص تبدأ بالمحتوى الرطوبى الحرج وتنتهى بالمتوازن.
٧١. يعتمد التبريد الصناعى على خاصية امتصاص المادة للحرارة لتغير حالتها من الصلابة إلى السيولة.
٧٢. يشترط فى السوائل المبردة أن تكون ذات حجم نوعى كبير.
٧٣. لا يشترط فى الثلاجات التجارية التحكم في الرطوبة النسبية للهواء داخلها.

٧٤. تبقي الاسماك الصغيرة على سطح اجهزة التدريج الحجمى وتنفذ الاسماك الكبيرة من ثقوب جهاز الفصل.
٧٥. تزال القشور من الاسماك نتيجة الحركة النسبية بين السمك واسطوانة من المعدن الخشن.

٧٦. لا يفضل المستهلك شرائح الاسماك لزيادة جهده المبذول فى عمليات الغسيل والتنظيف.

٧٧. في حالة تجفيف الاسماك الصغيرة تقطع السمكة الى نصفين طوليين.
٧٨. من انواع المجففات الصناعية التى تستخدم لتجفيف الاسماك مجففات الرذاذ.
٧٩. المجففات الصناعية لتجفيف الاسماك تكون ثابتة في درجة حرارة ورطوبة نسبية للهواء الداخل.
٨٠. درجة حرارة الاسماك اثناء عملية التجفيف تظل منخفضة نسبيا حتى تتبخر حوالى نصف الرطوبة.
٨١. ينصح بأن تكون الرطوبة النسبية فى هواء تجفيف الاسماك المملحة من ٤٥-٦٥%
٨٢. من عيوب الاسماك المجففة ارتفاع تكاليف الانتاج لها.
٨٣. يتم تبريد الاسماك بخلط الاسماك مع الثلج المجروش فى طبقات متبادلة بنسبة ١:١
٨٤. نسبة الفقد فى الأغذية المجمدة تعتبر منخفضة إذا ما قورنت بالأغذية الطازجة.
٨٥. التجمد البطئ فيه يتم تجميد المادة الغذائية فى مدة لا تقل عن ٢٠ ساعة.
٨٦. معدل التجميد هو الفرق بين درجة الحرارة الابتدائية والنهائية.
٨٧. يعتمد زمن التجميد على العديد من العوامل منها درجة الحرارة الابتدائية والنهائية وسمك المنتج.
٨٨. تتم عملية التجميد بسرعة جداً حيث لا يتعدى وقت التجميد من (١ - ٥ دقائق).
٨٩. الاسماك اللحمية تتحمل التخزين بصورة اطول عن الاسماك الدهنية.
٩٠. في التجميد السريع يكون حجم بلورات الثلج المتكون كبيرة وتسبب تلف الانسجة.

اختار الإجابة الصحيحة من الاختيارات المتاحة وظلل رقم العبارة في ورقة اجابتك.

٩١- من انواع التبريد الطبيعي

أ- الطريقة المباشرة
ب- التبريد بالثلج
ج- التبريد بالامتصاص
د- كل الإجابات السابقة

٩٢- لكي يتصهر واحد كيلو جرام من الثلج الجاف فانه يلزمه

أ- 334.5 kJ
ب- 572.3 kJ
ج- 235.4 kJ
د- 433.5 kJ

٩٣- تستخدم المخاليط المبردة عندما يراد احداث التبريد

أ- الي الصفر المئوي
ب- اكثر من الصفر المئوي
ج- اقل من الصفر المئوي
د- ولا واحدة من الاجابات السابقة

٩٤- من شروط سوائل التبريد

ا- ذات حجم نوعى صغير
ب- ارتفاع درجة التبخر (الغليان) والتكثيف.
ج- تتأثر بالرطوبة.
د-كمية حرارة التبخير الازمة لتبخيرها صغيرة.

٩٥- من انواع سوائل التبريد

أ- كلوريد البوتاسيوم ب- السيلتون

ج- كلوريد الميثيل د- كلوريد الكالسيوم

٩٦- من انواع المواد العازلة المستخدمة في التبريد

أ- الفريون ب- كلوريد الماغنسيوم

ج- النشادر د- السيلوتكس

٩٧- عملية تبخير الرطوبة من السوائل تتم باستخدام

أ- الغلايات ب- المجفف الشمسي

ج- المبخرات د- المجففات الدوارة

٩٨- من انواع اجهزة التبخير التقليدية او البسيطة

أ- ذات انابيب اللهب ب- ذات انابيب الماء

ج- الافقية د- المبخرات الدوارة

٩٩- من طرق غسيل الاسماك

أ- استخدام اجهزة الغسيل البرميلية ب- استخدام اجهزة الغسيل بالفرش.

ج- استخدام اجهزة الغسيل بالفرش. د- كل الاجابات السابقة

١٠٠- من آلات نزع جلد الاسماك

أ- السكاكين المهتزة (المتذبذبة) ب-السكين الثابت.

ج- السكاكين الثابتة والمهتزة د- كل الاجابات السابقة

انتهت الاسئلة مع أجمل الامنيات بالتوفيق

ا.د/ شريف محمد عبد الحق رضوان

لجنة الممتحنين

أ.د/شريف محمد عبد الحق رضوان أ.د/ محمد علي عبد الهادي د/ محمد ابو زيد رشاد د/سامح سعيد كشك

قسم:الإنتاجالحيوانىوالثروةالسمكية
امتحان : الفرقة الرابعة
لمقرر: تغذية اسماك
الفصل الدراسي الاول

زمن الامتحان : ساعتان
البرنامـــج: شعبة الثروة السمكية
كود المقرر: ح س ٤٠٥
العام الأكاديمي: ٢٠١٩٧-٢٠٢٠
تاريخ الامتحان: ٢٠٢٠/١/١٥

اجب على الاسئلة الاتيه:

ألسؤال الاول **(٣٠ درجة)**

اضع علامة √ او × امام العبارات الاتيه

١. البروتين هو المكون الرئيسي لمعظم الأنسجة الحيوانية ومنهم الأسماك.
٢. يدخل البروتين في تركيب الهرمونات.
٣. طرق تقدير الأحيتاجات الغذائية من الأحماض الأمينية الأساسية دراسة دراسة النمو .
٤. معامل التحويل الغذائى الزيادة فى الوزن /الغذاء الماكول.
٥. معامل الاستفادة من الغذاء هو الغذاء الماكول/ الزيادة فى الوزن
٦. معامل الاستفادة من البروتين هو البروتين الماكول/ الزياده فى الوزن.
٧. الهضم الحقيقى = الماده الموجوده فى الغذاء/ المادة الممتصة
٨. البروتين الغير حقيقى البيورين والبرميدين
٩. الدهون مصدر تدخل فى تركيب الاستراديولات.
١٠. تحنوى الدهون على ٥.٦ كبلوكالورى/كجم.
١١. من اعراض نقص الدهون انخفاض تركيز الهيموجلوبين في الدم .
١٢. من الاحماض الدهنيه المشبعة حمض الاوليك
١٣. من الاحماض الدهنيه الغير مشبعة حمض البيوتريك
١٤. تعتير الكربوهيدرات ماده جاذبة للاسماك.
١٥. فيتامين أ من الفيتامينات الذائبة فى الدهون
١٦. فيتامين سى من الفيتامينات الذائبة فى الدهون
١٧. فيتامين أ يلعب دور فى افراز الانزيمات الهاضمة للبروتين
١٨. اعراض نقص فيتامين د زياده نسبة الكالسيوم فى الجسم
١٩. فيتامين ه يلعب دور فى تكوين اليموجلوبين فى الدم
٢٠. فيتامين ك يلعب دور فى عملية تجلط الدم.
٢١. مضادات التاكسد من الاضافات الغذائية.
٢٢. سوربات البوتاسيوم من مضادات الفطريات
٢٣. كربوكسى مثيل سليلوز من المواد الرابطة

٢٤. الاحتياجات الغذائية من البروتين لاصبعيات سمك القاروص ٤٠%
٢٥. الاحتياجات الغذائية ليرقات سمك البلطى النيلى ٢٥%
٢٦. مسحوق السمك المستورد يحتوى على ٥٠% بروتين.
٢٧. الدهون مصدر رئيسى للاحماض الامينيه الاساسية.
٢٨. الارجنين من الاحماض الامينيه الغير اساسيه
٢٩. تحنوى الدهون الغير مشبعة على اكثر من رابطة زوجيه
٣٠. مسحوق الريش مصدر رئيسى للبروتين الحقيقى.
٣١. الكالسيوم من العناصر المعدنيه الصغرى
٣٢. الحديد والزنك من العناصر المعدنية الصغرى
٣٣. يعتقد بان الكالسيوم ضروري في امتصاص فيتامين ب١٢ من القناة الهضمية للأسماك .
٣٤. اعراض نقص الكالسيوم إنخفاض كمية الرماد في الجسم فى سمك القراميط
٣٥. يدخل الفوسفور فى تركيب.في تركيب العظام والغضاريف والغطاء الخارجي للقشريات- الفوسغوليبدات
٣٦. تستطيع الاسماك ان تمتص الكالسيوم والفوسفور عن طريق الجلد والخياشي
٣٧. الصوديوم والبوتاسيوم يلعب في تنظيم الpH فى جسم الاسما
٣٨. الحديد مكون رئيسي للهيموجلوبين وميوجلوبين
٣٩. اعراض نقص الحديد الانيميا
٤٠. يعتقد ان الزنك يلعب دوراً فى التئام الجروح.
٤١. . المنجنيز - يدخل في تركيب العظام وكرات الدم الحمراء.
٤٢. النحاس ضروري لتمثيل الحديد وتكوين الهيموجلوبين وكرات الدم الحمراء .
٤٣. الكوبلت يدخل في تكوين فيتامين ب ١٢ .
٤٤. اليود مكون رئيسي في فيتامين ب.
٤٥. السلينون يؤثر في امتصاص فيتامين هـ (E).
٤٦. الكروميوم هام في تمثيل البروتين.
٤٧. الذرة والرده والرجيع من مصادر البروتين فى علائق الاسماك.
٤٨. الدهون تحتوى على كمية كبيرة من الطاقة ٩.١ كيلوكلورى/جم عليقة.
٤٩. من العوامل التى تؤثر على الاحتياجات الغذائية من الطاقة جودة الماء.
٥٠. الطاقة المهضومة عباره عن الطاقه الكليه مطروحا منها الطاقه الغير مهضومة.
٥١. الطاقه الحافظة هو الجزء من الطاقة اللازم للنمو .
٥٢. الطاقه الصافيه هى الطاقه الممثله بعد خصم الطاقة المفقودة داخليا.
٥٣. تضاف الكاروتينات فى علائق الاسماك لزيادة المناعة الطبيعية.
٥٤. سوربات البوتاسيوم تمنع تاكسد علائق الاسماك.
٥٥. الاحتياجات من الطاقه تتوقف على نشاط الاسماك.
٥٦. من العوامل التى تؤثر على كمية الغذاء المتناول فى اليوم نوع الغذاء.
٥٧. تتميز الاسماك بوجود ٣ انواع من الاسنان فكيه وفميه وبلعومية .

٥٨. يتحد تجويف الفم مع البلعوم ويكون تكوين فمى بلعومى فى سمك البلطى.
٥٩. ملحقات القناه الهضمية فى الاسماك الامعاء الدقيقة.
٦٠. انزيم التربسين والكيموتربسين تختص بتحليل الكربوهيرات.

السؤال الثانى (٢٠ درجة)

اختار العبارة الصحيحة مماياى:

٦١. من الاحماض الامينيه الاساسيه (الانين- ليوسين- برولين)
٦٢. عدد جرامات الغذاء/الزيادة فى الوزن جم(الكفاءه الغذائية- معامل التحويل الغذائى – معدل النمو النسبى).
٦٣. الزيادة في وزن الجسم/عدد جم البروتين المستهلك (معامل الاستفادة من البروتين- القيمة البيولوجيه للبروتين- معامل التحويل الغذائى).
٦٤. المادة الغذائية الممتصة/المادة الموجودة فى الغذاء (العضم الظاهرى- الهضم الحقيقى- معامل امتصاص الغذاء).
٦٥. البروتين الغير حقيقى (احمض الارجنين- الكرياتينين- التربتزفان).
٦٦. تخزن الطاقه فى جسم الاسماك في صورة (نشا-دهن- جلوكوز)
٦٧. من الاحماض الدهنيه المشبعة (الارجنين- حمض البيوتريك- حمض الاوليك) حمض البيوتريك
٦٨. لبفيتامينات التى تذوب فى الماء (فيتامين أ- فيتامين د-فيتامين سى)
٦٩. فيتامين ك يلعب دور فى (تجلط الدم- زيادة المناعة- زيادة النمو).
٧٠. اعراض نقص فيتامين ج (تاكل الجلد والزعانف- خلل فى التمثيل الغذائى-الكبد الدهنى).
٧١. الكالسيوم يوجد في (القشور- الراس- البطن).
٧٢. اعراض نقص المغنسيوم في سمك القراميط (عدم القدرة على الحركة- تاكل العظام-زيادة الدهن في الامعاء).
٧٣. الكبريت يدخل فى تركيب (حمض المثيونين-الغطاء الخيشومى- زيل السمكه).
٧٤. الزنك يدخل فى تركيب (الكالين فوسفاتيز- الهيموجلوبين-الجلد).
٧٥. المنجنيز يدخل فى تركيب (كرات الدم الحمراء- كرات الدم البيضاء-الكبد).
٧٦. النحاس ضرورى لكثير من (الانزيمات المؤكسده- كرات الدم البيضاء- الهيموجلوبين).
٧٧. اليود مكون رئيسى (للراس- الغدة الدرقيه- الامعاء الدقيقة).
٧٨. تمتص الاسماك العاناصر المعدنيه عن طريق (المعده- المرىء- الجلد).
٧٩. من المضادت الحيوية (كربوكسى مثيلسليولوز-سوربات البوتاسيوم- الكلورمفينكول).
٨٠. تقاس الطاقه ب (الجرام – الكالورى – الكيلو).

قسم:الإنتاجالحيوانىوالثروةالسمكية
امتحان : الفرقة الرابعة
لمقرر: تغذية اسماك
الفصل الدراسي الاول

زمن الامتحان : ساعتان
البرنامـــج: شعبة الثروة السمكية
كود المقرر: ح س ٤٠٥
العام الأكاديمي: ٢٠١٩٧-٢٠٢٠
تاريخ الامتحان: ٢٠٢٠/١/١٥

السؤال الثالث (١٠ درجة)

كون عليقة لبرقات سمك القاروص علما بان مواد العلف المتوفرة الاتى

	سعر الكيلو	كمية الطاقة كيلوكالورى/جم
مسحوق سمك	٢٦ جنيه	
كسب فول الصويا	٦ جنيه	
كسب قطن	٥جنيه	
ذرة اصفر مجروش	٤	٤٢٠٠
ردة ناعمه	٣.٥	٣٢٠٠
رجيع كون	٤.٢٠	٢٨٠٠

مره باستخدام مصدر واحد بروتين واخر كربوهيدرات

ومره اخرى باستخدام مادتين ومره ثالثه باستخدام ٣ مواد بروتينيه و٣ مصادر للكربوهيدرات.

مع اطيب التمنيات بانجاح والتوفيق

أجب عن الاسئلة الاتية

السؤال الأول: اختيار من متعدد:

١. قطاع الثروة السمكية في مصر يمثل ..... من قيمة الإنتاج المحلي.
أ- ٢٠% ب- ٥: ١٠% ج- ٣٠%

٢. قطاع الإنتاج النباتي في مصر يمثل ..... من قيمة الإنتاج المحلي.
أ- ٥٥: ٦٠% ب- ٣٠: ٣٥% ج- ٥: ١٠%

٣. قطاع الإنتاج الحيواني في مصر يمثل ..... من قيمة الإنتاج المحلي.
أ- ٥٥: ٦٠% ب- ٣٠: ٣٥% ج- ٥: ١٠%

٤. إنشاء الهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية سنة .....
أ- ١٩٨٣ ب- ١٩٩٣ ج-٢٠٠٣

٥. تحتل المرتبة الأولي في انتاج الأسماك على مستوى العالم.....
أ-أمريكا ب-روسيا ج-الصين

٦. تحتل المرتبة الأولي في انتاج الأسماك على مستوى العالم العربي.....
أ-مصر ب-السعودية ج-المغرب

٧. مصر تحتل المرتبة ..... على مستوى الدول العربية انتاجا للاسماك.
أ-الثانية ب-الثالثة ج-الرابعة

٨. الشيء الذي يشبع الرغبة البشرية يسمي.....
أ-سلعة ب-خدمة ج-الاثنين معا

٩. الوسيلة التي يتم مزج عناصر الإنتاج في صورتها الخام تسمي .....
أ-تكاليف ب-مورد ج-أسلوب انتاجي

١٠. المشقة التي تتحملها لتحقيق قدر معين من الإنتاج تسمي .....
أ-تكاليف نقدية ب-تكاليف حقيقية ج-تكاليف ثابتة

١١. الكفاءة الإنتاجية تعنى.....
أ-زيادة الإنتاج وتدنية الموارد ب-زيادة العائد وتدنية التكاليف ج- الاثنين معا

١٢. الكفاءة الاقتصادية تعني.....
أ-زيادة الإنتاج وتدنية الموارد ب-زيادة العائد وتدنية التكاليف ج- الاثنين معا

١٣. قانون الطلب علاقة ..... بين السعر والكمية المطلوبة.
أ-طردية ب- عكسية ج- ثابتة

بقية الأسئلة في الخلف

١٤. قانون العرض علاقة ..... بين السعر والكمية المعروضة.

أ-طردية ب- عكسية ج- ثابتة

١٥. من العوامل المؤثرة على سعر السمك .....

أ-دخل المستهلك ب-أسعار السلع البديلة ج-الاثنين معا

١٦. إذا زاد سعر اللحم فأن الكمية المطلوبة من اللحم.....

أ-تزداد ب-تقل ج-ثابتة

١٧. وفقا لرقم (١٦) فأن منحني الطلب على السمك ينتقل إلى.....

أ-اليمين ب-اليسار ج-ثابت

١٨. وفقا لرقم (١٦)، (١٧) فإن الكمية المطلوبة من السمك.....

أ-تزداد ب-تقل ج-ثابتة

١٩. من العوامل المؤثرة على عرض الأسماك.....

أ-تكاليف الانتاج ب-أسعار السلع الأخرى ج-الاثنين معا

٢٠. زيادة أسعار البلطي يؤثر في الكمية المعروضة .....

أ-بالزيادة ب-بالانخفاض ج-بالثبات

٢١. وفقا لرقم (٢٠) يؤدي ذلك إلى انتقال منحني عرض سمك المبروكة جهة.....

أ-اليمين ب-اليسار ج-ثابته

٢٢. وفقا لرقم (٢٠)، (٢١) أثر ذلك على الكمية المطلوبة من سمك المبروكة.....

أ-تقل ب-تزداد ج-ثابتة

٢٣. زيادة أسعار سمك البوري يؤثر على الكمية المعروضة منه .....

أ-بالزيادة ب-بالانخفاض ج-بالثبات

٢٤. وفقا لرقم (٢٣) يؤثر ذلك على منحني عرض البطارخ بالانتقال جهة.....

أ-اليمين ب-اليسار ج-ثابت

٢٥. وفقا لرقم (٢٣)، (٢٤) يؤثر ذلك على الكمة المعروضة من البطارخ.....

أ-بالزيادة ب-بالانخفاض ج-بالثبات

٢٦. سعر التوازن يتحدد .....منحني الطلب والعرض

أ-تقاطع ب-تماس ج-الاثنين معا

٢٧. عندما يكون سعر السوق أعلي من سعر التوازن يعبر ذلك عن.....

أ-الفائض السوقي ب-العجز السوقي ج-الاثنين معا

٢٨. وفقا لرقم (٢٧) فأن الكمية المعروضة تكون ..... الكمية المطلوبة.

أ-أكبر من ب- أقل من ج-تساوي

٢٩. وعندما يكون السعر أقل من سعر التوازن يعبر ذلك عن .....

أ-الفائض السوقي ب-العجز السوقي ج-الاثنين معا

بقية الأسئلة في الصفحة التالية

٣٠. وفقا لرقم (٢٨) فأن الكمية المعروضة تكون.....الكمية المطلوبة.

أ-أكبر من ب-أقل من ج-تساوي

٣١. زيادة الطلب مع ثبات العرض تؤدى إلى .....

أ-زيادة السعر ب-انخفاض السعر ج-ثبات السعر

٣٢. زيادة العرض بمعدل أكبر من زيادة الطلب يؤدى إلى .....

أ-زيادة السعر ب-انخفاض السعر ج-ثبات السعر

٣٣. انخفاض العرض بمعدل يساوى انخفاض الطلب يؤدى إلى .....

أ-زيادة السعر ب-انخفاض السعر ج-ثبات السعر

٣٤. زيادة الطلب مع انخفاض العرض يؤدى إلى .....

أ-زيادة السعر ب-انخفاض السعر ج-ثبات السعر

٣٥. إذا علمت أن سعر كيلو سمك البلطي في المزرعة ٢٠ جنيه، وسعر الجملة ٣٠ جنيه، وتاجر التجزئة ٣٥ جنيه. فإن نسبة التعلية السعرية الذي أحدثها تاجر التجزئة في سعر كيلو السمك هي.....

أ-٥٠% ب-٧٥% ج-٩٠%

٣٦. وفقا لرقم (٣٥) فإن تاجر الجملة يحصل على..... من جنيه المستهلك.

أ-٢٨,٦% ب-٣٨,٦% ج-٤٨,٦%

٣٧. وفقا لرقم (٣٥) فإن تاجر التجزئة يحصل على ..... من جنيه المستهلك.

أ-٢٤,٣% ب-١٤,٣% ج-٣٤,٣%

٣٨. وفقا لرقم (٣٥) فإن المزرعة السمكية تحصل على ..... من جنيه المستهلك.

أ-٤٧,١% ب-٥٧,١% ج-٦٧,١%

٣٩. وفقا لرقم (٣٦)، (٣٧)، (٣٨) فإن الوسطاء يحصلوا على ..... من جنيه المستهلك.

أ-٤٢,٩% ب-٥٢,٩% ج-٦٢,٩%

٤٠. بلغ اجمالي الاستزراع السمكي في مصر عام ٢٠١٦ حوالي.....

أ-أكثر من مليون وثلث ب-أكثر من مليون ونصف ج-مليون

٤١. وفقا لرقم (٤٠) بلغ نسبة الاستزراع السمكي في مصر من إجمالي الإنتاج السمكي المصري عام ٢٠١٦ حوالي.....

أ-٥٠% ب-٨٠% ج-٩٠%

٤٢. بلغ إنتاج البحار من الأسماك عام ٢٠١٦ حوالي.....

أ-١٠٠ ألف طن ب-٢٠٠ ألف طن ج-٣٠٠ ألف طن

٤٣. وفقا لرقم (٤٢) يمثل اجمالي انتاج البحار من اجمالي انتاج المصادر الطبيعية من الأسماك حوالي.....

أ-٢٥% ب-٥٠% ج-٦٠%

بقية الأسئلة في الخلف

٤٤. في حين يمثل إجمالي انتاج البحار عام ٢٠١٦ من اجمالي الإنتاج السمكي المصري حوالي.....

أ-٥.٨% ب-٨.٨% ج-١٠.٨%

٤٥. ويمثل انتاج بحيرة المنزلة عام ٢٠١٦ من اجمالي انتاج المصادر الطبيعية حوالي.....

أ-١٠.٥% ب-٢٠.٥% ج-٣٠.٥%

٤٦. في حين يمثل إنتاج بحيرة المنزلة ..... من إجمالي الإنتاج السمكي المصري.

أ-٢.٥% ب-٥.٥% ج-١٠.٥%

٤٧. بلغت نسبة الاكتفاء الذاتي من الأسماك في مصر عام ٢٠١٦ حوالي.....

أ-٧٥: ٨٠% ب-٩٠: ٩٥% ج-٤٥: ٥٠%

٤٨. التسويق يخلق المنافع.....

أ-زمنية ب-مكانية ج-الاثنين معا

٤٩. من الخدمات التسويقية السمكية.....

أ-الفرز ب-التعبئة ج-الاثنين معا

٥٠. مزرعة تربح.....

أ-الايراد الكلي > التكاليف الكلية ب-الايراد الكلي < التكاليف الكلية ج-الايراد الكلي = التكاليف الكلية

٥١. مزرعة تستمر في العملية الإنتاجية عندما .....

أ-السعر >م.ت.م ب- السعر > م.ت.ك ج-السعر= م.ت.م

٥٢. نقطة التعادل هي كمية الإنتاج التي عندها .....

أ-ربح ب-خسارة ج-لا ربح ولا خسارة

٥٣. القيمة الحالية للجنيه المستقبلي (بعد ٢ سنة) إذا علمت أن سعر الفائدة مدعم ٧%.....

أ-٨٧% ب-٧٧% ج-٦٧%

٥٤. أكبر بند في التكاليف المتغيرة للمزرعة السمكية .....

أ-الأرض ب-العلف ج-العمالة

٥٥. الطلب المرن تكون المرونة.....

أ- > -١ ب- < -١ ج- = ١

السؤال الثاني: ضع علامة صح أو خطأ:

٥٦. المشكلة الاقتصادية نتيجة ندرة الموارد والحاجات غير المحدودة أ-صح ب-خطأ

٥٧. منحنى الطلب سالب الميل أ-صح ب-خطأ

٥٨. منحنى العرض موجب الميل أ-صح ب-خطأ

٥٩. السلعة والخدمة هي التي تشبع الرغبات البشرية أ-صح ب-خطأ

٦٠. عناصر الإنتاج هي الأرض ورأس المال فقط أ-صح ب-خطأ

بقية الأسئلة في الصفحة التالية

٦١. ندرة المورد تعني أن عرض المورد أكبر من الطلب عليه أ-صح ب-خطأ

٦٢. الأسلوب الإنتاجي تعني طريقة مزج عناصر الإنتاج لتحويلها إلى سلعة. أ-صح ب-خطأ

٦٣. علم الاقتصاد هو القواعد والنظريات التي تساعد على حل المشكلة الاقتصادية. أ-صح ب-خطأ

٦٤. لحل المشكلة الاقتصادية يجب تنمية الموارد واختيار أسلوب انتاجي كفء. أ-صح ب-خطأ

٦٥. الإنتاج الزراعي يمثله الإنتاج النباتي فقط. أ-صح ب-خطأ

٦٦. الهيئة العامة للثروة السمكية هي المسئولة عن قطاع الأسماك في مصر. أ-صح ب-خطأ

٦٧. ليس هناك فرق بين الإنتاج والانتاجية. أ-صح ب-خطأ

٦٨. ليس هناك علاقة بين الإنتاج والتكاليف. أ-صح ب-خطأ

٦٩. الفرق بين الكفاءة الإنتاجية والاقتصادية هي الاسعار. أ-صح ب-خطأ

٧٠. قيمة النقود تقل عبر الزمن. أ-صح ب-خطأ

٧١. السوق هو القوي المتفاعلة بين البائعين والمشترين والتي تحدد السعر. أ-صح ب-خطأ

٧٢. المنفعة هي صلاحية الشيء لإشباع رغبة. أ-صح ب-خطأ

٧٣. فائض في الميزان التجاري السمكي يعني صادراتنا من الأسماك أكبر من واردتنا. أ-صح ب-خطأ

٧٤. المشروع تكون فيه تدفقات نقدية داخلة وخارجة. أ-صح ب-خطأ

٧٥. الصادرات تعني الطلب الأجنبي على المنتج المحلي أو عرض المنتج المحلي في الأسواق الاجنبية.
أ-صح ب-خطأ

٧٦. عند الاقتراض يجب السؤال على سعر الفائدة فقط. أ-صح ب-خطأ

٧٧. مرونة الطلب السعرية هي العلاقة بين التغير في الكمية المطلوبة والتغير في السعر. أ-صح ب-خطأ

٧٨. عرض لانهائي المرونة يكون المنحنى أفقي تماما. أ-صح ب-خطأ

٧٩. الجزء الصاعد من التكاليف الحدية يقطع متوسط التكاليف المتغيرة. أ-صح ب-خطأ

٨٠. شرط معظمة الإنتاج السعر = التكاليف الحدية. أ-صح ب-خطأ

السؤال الثالث: **(٢٠ درجة)**

١- ناقش مع رسم كروكي المسلك التسويقي للأسماك في مصر. (١٠ درجات)

٢-قارن بين كلا مما يأتي: (١٠ درجات)

(أ) مزرعة تخسر وتستمر & مزرعة تخسر وتتوقف (٤ درجات)

(ب) زيادة الطلب بمعدل أكبر من زيادة العرض & انخفاض الطلب = انخفاض العرض (٣ درجات)

(ج) الإنتاج & الإنتاجية (٣ درجات)

انتهت الأسئلة

ضرب درجة السؤال الأول والثاني*٦٢٥ر٠ = ٥٠

درجة السؤال المقالي الثالث = ٢٠

اجمالي الدرجة=٧٠

لجنة الممتحنين

أ.د/ محمد الجبلي أ.د/ احمد الشاعر

أ.د/إبراهيم بدر أ.د/احمد حبش