



ضع دائرة حول رمز الإجابة الصحيحة :

السؤال الأول

أيٌ من الأنواع التالية يُعتبر من أنواع الفطر الزراعي؟

أ) الفطر النفاث ب) فطر العسل ج) فطر المحار د) جميع ما سبق

1. ما هو الفطر الذي يتميز من ثمرات كروية بيضاء تحوي ابواغ عديدة؟

أ) الفطر النفاث ب) فطر العسل ج) الفطر الزراعي د) فطر المحار

2. أيٌ من الأنواع التالية يُعرف بطعمه اللذذ ويصنع في الصلصات التي تضاف إلى المعكرونة؟

أ) الفطر النفاث ب) فطر العسل

ج) فطر المحار د) الفطر الزراعي

4. ما هي الأهمية الاقتصادية لزراعة الفطر الزراعي؟

أ) يوفر مصدراً غذائياً غنياً بالبروتين ب) يسهم في زيادة الدخل القومي

ج) يُستخدم في الصناعات الغذائية د) جميع ما سبق

5. أيٌ من الفوائد الاقتصادية التالية لا ترتبط بزراعة الفطر الزراعي؟

أ) إنتاج مواد دوائية ب) دعم القطاع الزراعي

ج) استخدامه كمصدر للخشب د) تحسين جودة التربة

6. من الاستخدامات الشائعة للفطر الزراعي:

أ) إنتاج المضادات الحيوية ب) تحضير المعجنات

ج) استخراج المعادن د) صناعة العطور

7. يُستخدم الفطر في إنتاج أي نوع من الأدوية؟

أ) أدوية علاج الأمراض القلبية ب) المضادات الحيوية

ج) الفيتامينات الصناعية د) أدوية علاج الكسور

9. أيٌ من الأنواع التالية يُعتبر الأكثر زراعة على نطاق واسع؟

أ) الفطر النفاث ب) الفطر الزراعي

ج) فطر العسل د) فطر المحار

10. أيٌ من الفطر التالي يتميز بأنه ينمو طبيعياً في فصل الشتاء ويمتاز بسهولة زراعته والعناء به؟

أ) الفطر الزراعي ب) فطر المحار

ج) الفطر النفاث د) فطر العسل

11. ما السبب الرئيسي لانتشار زراعة الفطر على نطاق واسع؟

أ) نموه السريع وإنتاجه العالمي ب) اعتماده على مصادر مياه محدودة

ج) حاجته إلى بيئة زراعية كبيرة د) ارتفاع تكاليف إنتاجه





12. ما الطريقة المناسبة للحفظ على الرطوبة داخل الغرفة أثناء الحضانة؟
- أ) وضع المراوح لزيادة تدفق الهواء
ب) رش الماء داخل الغرفة بشكل مستمر
ج) عدم تعريض الأكياس لأشعة الشمس المباشرة
د) إبقاء النوافذ مفتوحة طوال اليوم
13. ما فائدة انخفاض نسبة الدهون في الفطر الطازج؟
- أ) يزيد من استهلاك الطاقة في الجسم
ب) يجعله غذاءً مناسباً للأشخاص الذين يعانون من مشكلات صحية
ج) يقلل من القيمة الغذائية للفطر
14. كيف تسهم زراعة الفطر في زيادة الدخل الزراعي؟
- أ) توفر فرص عمل للعاملين في هذا القطاع
ب) ترفع من نسبة استهلاك المواد الغذائية
ج) تقلل من الطلب على المنتجات الزراعية الأخرى
د) تحد من تصدير المنتجات الغذائية
15. أي من الفوائد التالية تعود على الاقتصاد المحلي من زراعة الفطر؟
- أ) تساهم في توفير المواد الغذائية المهمة للسوق المحلي
ب) تؤدي إلى زيادة استيراد الأغذية من الخارج
ج) تجعل أسعار المنتجات الغذائية مرتفعة
د) تزيد من جودة المحاصيل الزراعية الأخرى
16. كيف يساعد إنتاج الفطر في تقليل نسبة البطالة بين الشباب؟
- أ) من خلال توفير فرص عمل للشباب في مجال زراعة وإنتاج الفطر
ب) من خلال تقليل المشاريع الزراعية الصغيرة
ج) عبر الحد من تصدير المنتجات المحلية
د) من خلال تقليل الدعم الحكومي للمزارعين
17. كيف يُعد مشروع إنتاج الفطر فرصة مناسبة للشباب؟
- أ) لأنه لا يحتاج إلى تكلفة مرتفعة ويمكن تأسيسه بسهولة
ب) لأنه يحتاج إلى مساحات زراعية شاسعة جداً
ج) لأنه يعتمد بالكامل على الاستيراد من الخارج
د) لأنه مشروع موسمي فقط
18. لماذا يُعد الفطر بديلاً مناسباً للبروتين الحيواني؟
- أ) لأنه يحتوي على نسبة مرتفعة من البروتين النباتي
ب) لأنه يحتوي على كميات كبيرة من الدهون
ج) لأنه يقلل من استهلاك الفواكه والخضروات
د) لأنه يُفضل تناوله بشكل حصري بدلاً من اللحوم
19. ما اللون الذي يظهر على البيئة الزراعية خلال مرحلة الحضانة؟
- أ) أبيض
ب)بني
ج) أسود
د) أصفر





20. ما الأثر الذي يترتب على اعتماد الفطر كمصدر بروتيني رئيسي؟
أ) تقليل الاعتماد على استهلاك اللحوم
ب) زيادة الحاجة إلى استيراد البروتين الحيواني
ج) تقليل القيمة الغذائية للأطعمة
د) زيادة نسبة الدهون في النظام الغذائي
21. ما هي العوامل الأساسية التي يجب مراعاتها عند تجهيز مكان زراعة فطر المحار؟
أ) توفير إضاءة شديدة لمنع نمو الفطر
ب) الحفاظ على درجة حرارة ورطوبة مناسبة
ج) استخدام الأسمدة الكيماوية
د) وضع الفطر في أماكن مفتوحة
22. أي من العوامل التالية يجب تجنبها في مكان زراعة الفطر؟
أ) تعرض الفطر للهواء النقي
ب) وجود تهوية مناسبة
ج) تعرض الفطر للضوء المباشر لفترات طويلة
د) الحفاظ على بيئة نظيفة ومعقمة
23. لماذا يتم تعقيم البيئة الزراعية عند زراعة فطر المحار؟
أ) لمنع نمو البكتيريا والفطريات الضارة
ب) لزيادة سرعة نمو الفطر
ج) لمنع امتصاص الفطر للمواد الغذائية
د) للحفاظ على درجة الحرارة المنخفضة
24. أي من الخطوات التالية يُعتبر جزءاً من تعقيم البيئة الزراعية؟
أ) استخدام المواد الكيميائية بشكل مكثف
ب) غليان البيئة الزراعية وتعریضها للبخار
ج) تعریض الفطر لأشعة الشمس المباشرة
د) استخدام الأسمدة الصناعية
25. ما هي الخطوة الأولى في زراعة حقن فطر المحار؟
أ) تجهيز البيئة الزراعية
ب) توفير الإضاءة
ج) رش المبيدات الحشرية
د) تعينة الفطر في أكياس
26. ما هي المرحلة الأولى التي يمر بها الفطر بعد زراعته؟
أ) مرحلة الحضانة
ب) مرحلة جني الثمار
ج) مرحلة التغليف
د) مرحلة التعينة
27. أي من العمليات التالية يُعتبر جزءاً من عمليات الخدمة بعد التحفيز؟
أ) ضبط درجة الحرارة والرطوبة
ب) قطع الفطر مباشرة
ج) تعریض الفطر لأشعة الشمس القوية
د) تقليل التهوية تماماً
28. متى يتم حصاد فطر المحار؟
أ) عند ظهور الثمار بشكل واضح
ب) عند تغير لون الفطر إلى الأسود
ج) بعد ذبول الأوراق
د) بعد 3 أشهر من زراعته
29. ما هو الهدف الأساسي من تعينة الفطر بطريقة مناسبة؟
أ) تحسين مظهره
ب) زيادة مدة صلاحيته وحمايته أثناء النقل
ج) رفع جودة المنتج لخفض التكلفة
د) تسهيل تناوله مباشرة دون طهي



30. لماذا يفضل أن يكون مكان زراعة فطر المحار بعيداً عن مصادر التلوث؟
- أ) لحفظ الرطوبة المطلوبة
ب) لمنع تلوث الفطر بالكائنات الدقيقة الضارة
ج) لتوفير تهوية جيدة
د) لزيادة إنتاج الفطر
31. أي من العوامل التالية يجب توفرها في المكان المناسب لزراعة فطر المحار؟
- أ) الإضاءة المستمرة طوال اليوم
ب) التهوية الجيدة والتحكم في درجة الحرارة
ج) استخدام الأسمدة الكيميائية المكثفة
د) تعرض الفطر لأشعة الشمس المباشرة
32. ما نوع الفعازات الذي يجب استخدامها أثناء عملية حقن فطر المحار؟
- أ) الفعازات البلاستيكية
ب) الفعازات القطنية
ج) اليد المجردة
د) الملقظ المعدني
33. ما درجة الحرارة المناسبة لعملية زراعة (حقن) فطر المحار؟
- أ) أكثر من 30°C
ب) أقل من 10°C
ج) أقل من 25°C
د) أكثر من 15°C
34. ما نسبة الرطوبة المطلوبة أثناء عملية زراعة فطر المحار؟
- أ) $50\% - 60\%$
ب) $80\% - 90\%$
ج) $30\% - 40\%$
د) 100%
35. أين توضع الأكياس البلاستيكية بعد حقن فطر المحار؟
- أ) على الأرض فقط
ب) في مكان مكشوف
ج) على صناديق بوليستر أو في سقف المكان
د) في الثلاجة
36. ما حجم الثقوب التي يتم عملها في الأكياس البلاستيكية أثناء زراعة فطر المحار؟
- أ) (4-5) سنتيمترات
ب) (3-2) سنتيمترات
ج) (8-10) سنتيمترات
د) (0.5-1) سنتيمتر
37. لماذا يتم إغلاق مكان الزراعة بعد عملية الحقن؟
- أ) لحفظ على مستوى الحرارة والرطوبة المناسبين
ب) لمنع الضوء من الوصول للفطر
ج) لمنع دخول الحشرات
د) لحفظ على الشكل الجمالي للمكان
38. ما الهدف الرئيسي من مرحلة الحضانة في زراعة فطر المحار؟
- أ) تعزيز النمو الأولي للفطر
ب) تحسين اللون النهائي للفطر
ج) تقليل نسبة الرطوبة في البيئة الزراعية
د) تحضير الفطر للتغليف





.39

كيف يمكن تحسين جودة الفطر أثناء مرحلة التحفيز؟

أ) زيادة مستوى الرطوبة تدريجياً

ب) تقليل الإضاعة إلى الحد الأدنى

ج) تجنب التهوية تماماً

د) تقليل درجة الحرارة إلى أقل من 5 درجات مئوية

أي من العمليات التالية تعتبر جزءاً من عمليات الخدمة بعد التحفيز؟

أ) اقطف الثمار الناضجة من غير تأخير ب) زيادة استخدام الأسمدة الكيميائية

ج) تعريض الفطر لأشعة الشمس المباشرة د) تجفيف البيئة الزراعية تماماً

.40. ما هي الطريقة الصحيحة لتعبئة فطر المحار بعد جني الثمار؟

أ) في عبوات مكمة التهوية لحفظ على جودته ب) في أكياس بلاستيكية مغلقة تماماً

ج) في عبوات معدنية للحماية من التلف د) في صناديق خشبية مفتوحة

.41. ما الهدف الأساسي من مرحلة التحفيز (الصدمة الحرارية) في زراعة فطر المحار؟

أ) منع نمو ميسيليلوم الفطر ب) تحفيز نمو ميسيليلوم الفطر وانتشاره داخل الأكياس

ج) تقليل نسبة الرطوبة داخل الأكياس د) إيقاف نمو الفطر خارج الأكياس

.42. كيف يظهر ميسيليلوم الفطر داخل الأكياس خلال مرحلة التحفيز؟

أ) على شكل بقع سوداء ب) على شكل خيوط قطنية بيضاء

ج) على شكل سائل لزج د) على هيئة مسحوقبني

.43. ما التغيير الحراري المطلوب في مرحلة التحفيز؟

أ) رفع درجة الحرارة إلى (12-14°C)

ب) تقليل درجة الحرارة إلى (20-25°C)

ج) الحفاظ على درجة الحرارة ثابتة عند (30°C)

د) تجميد البيئة الزراعية عند (0°C)

.44. ما الوسيلة المستخدمة في خفض درجة الحرارة خلال الصدمة الحرارية؟

أ) استخدام مراوح هوائية

ب) إضافة ثلج أو أجهزة تبريد

ج) ترك الماء البارد داخل الأكياس

د) رش الماء البارد داخل الأكياس

.45. ما أهمية التحكم في مستوى التهوية أثناء مرحلة التحفيز؟

أ) لتقليل كمية الأكسجين داخل الأكياس

ب) لحفظ على بيئة مناسبة لنمو الفطر

ج) لضمان تجفيف الأكياس سريعاً

د) لضمان تجفيف الأكياس سريعاً

السؤال الثاني

ضع ص ح امام العبارة الصحيحة و العبارة الخاطئة امام العبارة الخاطئة

1. الفطر النفاث ينمو فقط في البيئات الصناعية ولا يوجد في الطبيعة.

2. من الفوائد الاقتصادية لزراعة الفطر تحسين جودة التربة وزيادة الدخل القومي .

3. فطر المحار يُعد من الأنواع النادرة التي لا يمكن زراعتها تجارياً.





4. الفطر النفاث يتميز بسطحه الملمس وشكله الكروي
5. زراعة الفطر الزراعي لا تؤثر على جودة التربة
6. عند نضج الفطر النفاث، يقوم بإطلاق مسحوق يحتوي على الأبوااغ ليساعد في انتشاره
7. يمتاز فطر العسل بملمس ناعم ويمكن استخدامه في تحضير صلصات المعرونة
8. فطر المحار يعد من الأنواع غالية التكلفة وصعبة الإنتاج

اذكر أنواع من الفطر الزراعي مع وصف لكل نوع

السؤال الثالث

ما الأهمية الاقتصادية والغذائية والصحية للفطر؟

السؤال الرابع

ما الفرق بين الفطر الزراعي وفطر المحار؟

السؤال الخامس

ما الشروط التي يجب توافرها عند تجهيز المكان لزراعة فطر المحار؟

السؤال السادس

لماذا تعتبر عملية تعقيم البيئة الزراعية ضرورية عند زراعة فطر المحار؟

السؤال السابع





اذكر خطوات زراعة فطر المحار

السؤال الثامن

ما هي العمليات الأساسية التي يتم تنفيذها خلال عملية الخدمة بعد التحفيز؟

السؤال التاسع

ما هي النقاط الأساسية التي يجب الالتزام بها خلال مرحلة التعبئة والتغليف؟

السؤال العاشر

.1

اذكر بعض الفوائد الطبية للفطر الزراعي؟

السؤال الحادي عشر



ضع دائرة حول رمز الإجابة الصحيحة :

السؤال الأول

أيٌ من الأنواع التالية يُعتبر من أنواع الفطر الزراعي؟

أ) الفطر النفاث ب) فطر العسل ج) فطر المحار د) جميع ما سبق

3. ما هو الفطر الذي يتميز من ثمرات كروية بيضاء تحوي ابواغ عديدة؟

أ) الفطر النفاث ب) فطر العسل ج) الفطر الزراعي د) فطر المحار

4. أيٌ من الأنواع التالية يُعرف بطعمه اللذذ ويصنع في الصلصات التي تضاف إلى المعكرونة؟

أ) الفطر النفاث ب) فطر العسل

ج) فطر المحار د) الفطر الزراعي

6. ما هي الأهمية الاقتصادية لزراعة الفطر الزراعي؟

أ) يوفر مصدراً غذائياً غنياً بالبروتين ب) يسهم في زيادة الدخل القومي

د) جميع ما سبق ج) يُستخدم في الصناعات الغذائية

7. أيٌ من الفوائد الاقتصادية التالية لا ترتبط بزراعة الفطر الزراعي؟

أ) إنتاج مواد دوائية ب) دعم القطاع الزراعي

ج) استخدامه كمصدر للخشب د) تحسين جودة التربة

8. من الاستخدامات الشائعة للفطر الزراعي:

أ) إنتاج المضادات الحيوية ب) تحضير المعجنات

ج) استخراج المعادن د) صناعة العطور

9. يُستخدم الفطر في إنتاج أي نوع من الأدوية؟

أ) أدوية علاج الأمراض القلبية ب) المضادات الحيوية

ج) الفيتامينات الصناعية د) أدوية علاج الكسور

11. أيٌ من الأنواع التالية يُعتبر الأكثر زراعة على نطاق واسع؟

أ) الفطر النفاث ب) الفطر الزراعي

ج) فطر العسل د) فطر المحار

12. أيٌ من الفطر التالي يتميز بأنه ينمو طبيعياً في فصل الشتاء ويمتاز بسهولة زراعته والعناء به؟

أ) الفطر الزراعي ب) فطر المحار

ج) الفطر النفاث د) فطر العسل

11. ما السبب الرئيسي لانتشار زراعة الفطر على نطاق واسع؟

أ) نموه السريع وإنتاجه العالي ب) اعتماده على مصادر مياه محدودة

ج) حاجته إلى بيئة زراعية كبيرة د) ارتفاع تكاليف إنتاجه





12. ما الطريقة المناسبة للحفظ على الرطوبة داخل الغرفة أثناء الحضانة؟

- أ) وضع المراوح لزيادة تدفق الهواء
ب) رش الماء داخل الغرفة بشكل مستمر

ج) عدم تعريض الأكياس لأشعة الشمس المباشرة

د) إبقاء النوافذ مفتوحة طوال اليوم

19. ما فائدة انخفاض نسبة الدهون في الفطر الطازج؟

أ) يزيد من استهلاك الطاقة في الجسم

ب) يجعله غذاء مناسباً للأشخاص الذين يعانون من مشكلات صحية

ج) يقلل من القيمة الغذائية للفطر

20. كيف تسهم زراعة الفطر في زيادة الدخل الزراعي؟

أ) توفر فرص عمل للعاملين في هذا القطاع

ب) ترفع من نسبة استهلاك المواد الغذائية

ج) تقلل من الطلب على المنتجات الزراعية الأخرى

د) تحد من تصدير المنتجات الغذائية

21. أي من الفوائد التالية تعود على الاقتصاد المحلي من زراعة الفطر؟

أ) تساهم في توفير المواد الغذائية المهمة للسوق المحلي

ب) تؤدي إلى زيادة استيراد الأغذية من الخارج

ج) تجعل أسعار المنتجات الغذائية مرتفعة

22. كيف يساعد إنتاج الفطر في تقليل نسبة البطالة بين الشباب؟

أ) من خلال توفير فرص عمل للشباب في مجال زراعة وإنتاج الفطر

ب) من خلال تقليل المشاريع الزراعية الصغيرة

ج) عبر الحد من تصدير المنتجات المحلية

د) من خلال تقليل الدعم الحكومي للمزارعين

23. كيف يُعد مشروع إنتاج الفطر فرصة مناسبة للشباب؟

أ) لأنه لا يحتاج إلى تكلفة مرتفعة ويمكن تأسيسه بسهولة

ب) لأنه يحتاج إلى مساحات زراعية شاسعة جداً

د) لأنه مشروع موسمي فقط

ج) لأنه يعتمد بالكامل على الاستيراد من الخارج

24. لماذا يُعد الفطر بديلاً مناسباً للبروتين الحيواني؟

أ) لأنه يحتوي على نسبة مرتفعة من البروتين النباتي

ب) لأنه يحتوي على كميات كبيرة من الدهون

د) لأنه يفضل تناوله بشكل حصري بدلاً من اللحوم

ج) لأنه يقلل من استهلاك الفواكه والخضروات

19. ما اللون الذي يظهر على البيئة الزراعية خلال مرحلة الحضانة؟

أ) أبيض

ب)بني

ج) أسود

د) أصفر





32. ما الأثر الذي يترتب على اعتماد الفطر كمصدر بروتيني رئيسي؟
أ) تقليل الاعتماد على استهلاك اللحوم
ب) زيادة الحاجة إلى استيراد البروتين الحيواني
ج) تقليل القيمة الغذائية للأطعمة
د) زيادة نسبة الدهون في النظام الغذائي
33. ما هي العوامل الأساسية التي يجب مراعاتها عند تجهيز مكان زراعة فطر المحار؟
أ) توفير إضاءة شديدة لمنع نمو الفطر
ب) الحفاظ على درجة حرارة ورطوبة مناسبة
ج) استخدام الأسمدة الكيماوية
د) وضع الفطر في أماكن مفتوحة
34. أي من العوامل التالية يجب تجنبها في مكان زراعة الفطر؟
أ) تعرض الفطر للهواء النقي
ب) وجود تهوية مناسبة
ج) تعرض الفطر للضوء المباشر لفترات طويلة
د) الحفاظ على بيئة نظيفة ومعقمة
35. لماذا يتم تعقيم البيئة الزراعية عند زراعة فطر المحار؟
أ) لمنع نمو البكتيريا والفطريات الضارة
ب) لزيادة سرعة نمو الفطر
ج) لمنع امتصاص الفطر للمواد الغذائية
د) للحفاظ على درجة الحرارة المنخفضة
36. أي من الخطوات التالية يعتبر جزءاً من تعقيم البيئة الزراعية؟
أ) استخدام المواد الكيميائية بشكل مكثف
ب) غليان البيئة الزراعية وتعريفها للبخار
ج) تعريض الفطر لأشعة الشمس المباشرة
د) استخدام الأسمدة الصناعية
37. ما هي الخطوة الأولى في زراعة حقن فطر المحار؟
أ) تجهيز البيئة الزراعية
ب) توفير الإضاءة
ج) رش المبيدات الحشرية
د) تعبيئة الفطر في أكياس
38. ما هي المرحلة الأولى التي يمر بها الفطر بعد زراعته؟
أ) مرحلة الحضانة
ب) مرحلة جني الثمار
ج) مرحلة التغليف
د) مرحلة التعبيئة
39. أي من العمليات التالية يعتبر جزءاً من عمليات الخدمة بعد التحفيز؟
أ) ضبط درجة الحرارة والرطوبة
ب) قطع الفطر مباشرة
ج) تعريض الفطر لأشعة الشمس القوية
د) تقليل التهوية تماماً
40. متى يتم حصاد فطر المحار؟
أ) عند ظهور الثمار بشكل واضح
ب) عند تغير لون الفطر إلى الأسود
ج) بعد ذبول الأوراق
د) بعد 3 أشهر من زراعته
41. ما هو الهدف الأساسي من تعبيئة الفطر بطريقة مناسبة؟
أ) تحسين مظهره
ب) زيادة مدة صلاحيته وحمايته أثناء النقل
ج) رفع جودة المنتج لخفض التكلفة
د) تسهيل تناوله مباشرة دون طهي



42. لماذا يفضل أن يكون مكان زراعة فطر المحار بعيداً عن مصادر التلوث؟
- أ) للحفاظ على الرطوبة المطلوبة
ب) لمنع تلوث الفطر بالكائنات الدقيقة الضارة
ج) لتوفير تهوية جيدة
د) لزيادة إنتاج الفطر
43. أي من العوامل التالية يجب توفرها في المكان المناسب لزراعة فطر المحار؟
- أ) الإضاءة المستمرة طوال اليوم
ب) التهوية الجيدة والتحكم في درجة الحرارة
ج) استخدام الأسمدة الكيميائية المكثفة
د) تعرض الفطر لأشعة الشمس المباشرة
32. ما نوع الفعازات الذي يجب استخدامها أثناء عملية حقن فطر المحار؟
- أ) **الفعازات البلاستيكية**
ب) الفعازات القطنية
ج) اليد المجردة
د) الملقظ المعدني
33. ما درجة الحرارة المناسبة لعملية زراعة (حقن) فطر المحار؟
- أ) أكثر من 30°C
ب) أقل من 10°C
ج) أقل من 25°C
د) أكثر من 15°C
34. ما نسبة الرطوبة المطلوبة أثناء عملية زراعة فطر المحار؟
- أ) $50\% - 60\%$
ب) $80\% - 90\%$
ج) $30\% - 40\%$
د) 100%
35. أين توضع الأكياس البلاستيكية بعد حقن فطر المحار؟
- أ) على الأرض فقط
ب) في مكان مكشوف
ج) على صناديق بولسترين أو في سقف المكان
د) في الثلاجة
36. ما حجم الثقوب التي يتم عملها في الأكياس البلاستيكية أثناء زراعة فطر المحار؟
- أ) (4-5) سنتيمترات
ب) (3-2) سنتيمترات
ج) (8-10) سنتيمترات
د) (0.5-1) سنتيمتر
37. لماذا يتم إغلاق مكان الزراعة بعد عملية الحقن؟
- أ) للحفاظ على مستوى الحرارة والرطوبة المناسبين
ب) لمنع الضوء من الوصول للفطر
ج) لمنع دخول الحشرات
د) للحفاظ على الشكل الجمالي للمكان
42. ما الهدف الرئيسي من مرحلة الحضانة في زراعة فطر المحار؟
- أ) تعزيز النمو الأولي للفطر
ب) تحسين اللون النهائي للفطر
ج) تقليل نسبة الرطوبة في البيئة الزراعية
د) تحضير الفطر للتغليف





43.

كيف يمكن تحسين جودة الفطر أثناء مرحلة التحفيز؟

أ) زيادة مستوى الرطوبة تدريجياً

ب) تقليل الإضاءة إلى الحد الأدنى

ج) تجنب التهوية تماماً

د) تقليل درجة الحرارة إلى أقل من 5 درجات مئوية

44.

أي من العمليات التالية تُعتبر جزءاً من عمليات الخدمة بعد التحفيز؟

أ) اقطف الثمار الناضجة من غير تأخير

ب) زيادة استخدام الأسمدة الكيميائية

ج) تعریض الفطر لأشعة الشمس المباشرة

د) تجفيف البيئة الزراعية تماماً

ما هي الطريقة الصحيحة لتعبئة فطر المحار بعد جني الثمار؟

45.

أ) في عبوات مكمة التهوية لحفظ على جودته

ب) في أكياس بلاستيكية مغلقة تماماً

ج) في عبوات معدنية للحماية من التلف

د) في صناديق خشبية مفتوحة

43. ما الهدف الأساسي من مرحلة التحفيز (الصدمه الحراريه) في زراعة فطر المحار؟

أ) منع نمو ميسيليوم الفطر

ب) تحفيز نمو ميسيليوم الفطر وانتشاره داخل الأكياس

ج) تقليل نسبة الرطوبة داخل الأكياس

44. كيف يظهر ميسيليوم الفطر داخل الأكياس خلال مرحلة التحفيز؟

أ) على شكل بقع سوداء

ب) على شكل خيوط قطنية بيضاء

ج) على شكل سائل لزج

د) على هيئة مسحوقبني

45. ما التغيير الحراري المطلوب في مرحلة التحفيز؟

أ) رفع درجة الحرارة إلى $(20-25^{\circ}\text{C})$

ب) تقليل درجة الحرارة إلى $(12-14^{\circ}\text{C})$

ج) الحفاظ على درجة الحرارة ثابتة عند (30°C)

د) تجميد البيئة الزراعية عند (0°C)

46. ما الوسيلة المستخدمة في خفض درجة الحرارة خلال الصدمة الحرارية؟

أ) استخدام مراوح هوائية

ب) إضافة ثلج أو أجهزة تبريد

ج) رش الماء البارد داخل الأكياس

د) ترك الأكياس في الهواء الطلق

47. ما أهمية التحكم في مستوى التهوية أثناء مرحلة التحفيز؟

أ) لتقليل كمية الأكسجين داخل الأكياس

ب) لحفظ على بيئة مناسبة لنمو الفطر

ج) لمنع تكون الفطريات الضارة

د) لضمان تجفيف الأكياس سريعاً

ضع ص ح امام العبارة الصحيحة و العبارة الخاطئة امام العبارة الخاطئة

السؤال الثاني

9. الفطر النفاث ينمو فقط في البيئات الصناعية ولا يوجد في الطبيعة. خطأ

10. من الفوائد الاقتصادية لزراعة الفطر تحسين جودة التربة وزيادة الدخل القومي. ص

11. فطر المحار يُعد من الأنواع النادرة التي لا يمكن زراعتها تجارياً. خطأ





- الفطر النفاث يتميز بسطحه الملمس وشكله الكروي **صح** .12
- زراعة الفطر الزراعي لا تؤثر على جودة التربة **خطأ** .13
- عند نضج الفطر النفاث، يقوم بإطلاق مسحوق يحتوي على الأبوااغ ليساعد في انتشاره **صح** .14
- يتميز فطر العسل بملمس ناعم ويمكن استخدامه في تحضير صلصات المعكرونة **صح** .15
- فطر المحار يُعد من الأنواع غالية التكلفة وصعبة الإنتاج **خطأ** .16

اذكر أنواع من الفطر الزراعي مع وصف لكل نوع

السؤال الثالث

الفطر الزراعي (الأجاريكسوس):

- تنتشر زراعته في جميع أنحاء العالم، وهو شائع جداً.
- ينمو في الغابات ويكون من ثمار تحمل أبوااغاً عديدة.

فطر العسل:

- يجمع من الغابات يتميز بطعمه اللذيد ورائحته الزكية.
- يتمتع بملمس ناعم.
- يدخل في تحضير العديد من الأطعمة مثل صلصات المعكرونة.

الفطر النفاث:

- يتميز بسطحه الملمس وشكله الكروي.
- يستخدم في الأغراض الطبية بعد تجفيفه، ويمكن تسويقه طازجاً
- عند نضجه، يقوم بإطلاق مسحوق يحتوي على الأبوااغ ليساعد في انتشاره.

فطر المحار:

- يُعرف بالفطر البلدي.
- يشبه المحار في شكله.
- امكانية تسويقه طازج ، كلفة انتاجه منخفضة
- غني بالبروتينات ويُستخدم في العديد من الأطعمة والمستحضرات الطبية

ما الأهمية الاقتصادية والغذائية والصحية للفطر؟

السؤال الرابع

- الأهمية الاقتصادية: زيادة الدخل الزراعي وتوفير فرص عمل للعاملين في هذا القطاع.
- الأهمية الغذائية: يُعد الفطر مصدراً غنياً بالبروتين النباتي وبأسعار مناسبة.

الأهمية الصحية: يحتوي على نسبة منخفضة من الدهون، مما يجعله مناسباً للأشخاص الذين يعانون من مشكلات صحية





السؤال الخامس

ما الفرق بين الفطر الزراعي وفطر المحار؟

الفطر الزراعي هو الأكثر انتشاراً ويستخدم على نطاق واسع في الطهي والتغذية.
فطر المحار يتميز بملمسه الإسفنجي ويستخدم في الأطعمة والمستحضرات الطبية

السؤال السادس

ما الشروط التي يجب توافرها عند تجهيز المكان لزراعة فطر المحار؟

1. احدد المكان المناسب من حيث امكانية التحكم بالطوبة والتهوية ودرجة الحرارة.
2. اعمق المكان محلول الكلور المركز بنسبة (10%).
3. ازود المكان وسائل لتعليق الأكياس أو صناديق.
4. التأكد من نظافة المكان وخلوه من الملوثات.

السؤال السابع

لماذا تعتبر عملية تعقيم البيئة الزراعية ضرورية عند زراعة فطر المحار؟

لأن التعقيم يساهم في القضاء على الكائنات الحية الدقيقة الضارة التي قد تؤثر على نمو الفطر.
يساعد في توفير بيئة مناسبة لنمو الفطر دون منافسة من الكائنات الأخرى.

اذكر خطوات زراعة فطر المحار

السؤال الثامن

- افرغ اكياس التبن المعقم على الارض باستخدام القفازات البلاستيكية
- تأكد من درجة حرارة التبن هي (25°C) ، ونسبة الرطوبة تتراوح بين (80% - 90%)
- اضع ابواغ الفطر في وعاء ، وانشرها على التبن مع الخلط الجيد
- يُعبأ التبن في الأكياس البلاستيكية إلى ثلثي حجم الكيس
- ثُعلق الأكياس في السقف أو توضع على صناديق.
- يتم ضبط الحرارة النسبية والرطوبة المناسبة.
- مراعاة إغلاق مكان الزراعة لضمان نجاح العملية



ما هي العمليات الأساسية التي يتم تنفيذها خلال عملية الخدمة بعد التحفيز؟

السؤال التاسع

- ضبط نسبة الرطوبة والإضاءة ودرجة الحرارة.
- توفير التهوية المناسبة.
- اقطف الثمار الناضجة من غير تأخير
- الحفاظ على نظافة البيئة الزراعية لمنع حدوث أي إصابات أو أمراض

ما هي النقاط الأساسية التي يجب الالتزام بها خلال مرحلة التعبئة والتغليف؟

السؤال العاشر

2. استخدام عبوات محكمة التهوية للحفاظ على جودة الفطر.
3. اثبت بطاقة بيان اسفل الاطباق.
4. تخزين الفطر في ظروف مناسبة للحفاظ على نضارته.

اذكر بعض الفوائد الطبية للفطر الزراعي؟

السؤال الحادي عشر

- يحتوي على مضادات الأكسدة التي تساعد في تقليل خطر الإصابة بالأمراض.
- يعزز الجهاز المناعي ويساعد في مقاومة الالتهابات.
- يستخدم في إنتاج بعض الأدوية، مثل المضادات الحيوية.
- يسهم في تقليل نسبة الكوليسترول الضار في الدم.