



كلية الزراعة



جامعة دمنهور

## عناوين الموضوعات البحثية و رابط الرفع لمقرر تكنولوجيا إنتاج دجاج بيض المائدة – المستوى الثالث

المادة	المستوى	البرنامج	أستاذ المادة	عناوين الأبحاث	الرابط
تكنولوجيا إنتاج دجاج بيض المائدة	الثالث	إنتاج الدواجن	أ.د.م / وليد صلاح الطحاوي أ.د.م / أسماء شوقي النجار	١- المفاضلة بين تربية الدجاج لإنتاج اللحم وتربية الدجاج لإنتاج اللحم ٢- القيمة الغذائية للبيض والتاثيرات العسكية للبيض ٣- العوامل المؤثرة على إنتاج البيض ٤- عنابر دجاج البيض ٥- طرق تربية دجاج البيض ٦- الظروف البيئية داخل عنابر دجاج البيض ٧- الادوات داخل عنابر دجاج البيض ٨- دورة انتاج دجاج البيض ٩- عملية تحضين دجاج البيض ١٠- تأثير الاجهاد الحراري علي الدجاج البياض ١١- مشاكل عملية التحضين ١٢- السلالات المنتجة لبيض المائدة بانواعه المختلفه ١٣- السجلات في قطعان دجاج البيض و طرق قياس معدل انتاج البيض ١٤- المشاكل التي تواجه قطعان انتاج البيض ١٥- طرق قياس جودة البيض واسباب فساد البيض ١٦- البيض الشاذ ١٧- تسويق البيض ١٨- تكنولوجيا تصنيع البيض ١٩- تغذية الدجاج البياض ٢٠- الامراض التي تصيب دجاج البيض ٢١- برنامج الرعاية لدجاج البيض ٢٢- برامج الاضاءة لدجاج البيض ٢٣- النقاط الواجب مراعاتها للحفاظ علي جوده البيض حتى وصوله للمستهلك ٢٤- تدريج البيض علي اساس الوزن والرتب المختلفه للبيض علي اساس صفات جوده القشره والغرفه الهوائية والبياض ٢٥- الطرق المختلفه لتكوين سلالة متخصصه في انتاج البيض ٢٦- أهم التحصينات التي تستخدم لدجاج البيض وطرق اجراء التحصينات في القطعان	<a href="https://forms.office.com/Pages/ResponsePage.aspx?id=137-GcoB5kqctD11tSZEII RaCVztNEdLvcjuiMZu-JUNUZRTzAwVEZC VUI1NIAzN1VJTDZIWU9GTC4u">https://forms.office.com/Pages/ResponsePage.aspx?id=137-GcoB5kqctD11tSZEII RaCVztNEdLvcjuiMZu-JUNUZRTzAwVEZC VUI1NIAzN1VJTDZIWU9GTC4u</a>

٢٧- أهم الادوات المستخدمة في عمليات الحكم علي جودة البيض ٢٨- طرق تصنيع البيض ٢٩- العوامل التي تؤثر على محتويات البيضة من العناصر الغذائية ٣٠- مواصفات الموقع المناسب لمشروع الدجاج البياض				
---	--	--	--	--

منسق القسم

د/ أحمد علام عيسى