

لجنة الممتحنين: ١- أ.د./ صبرية بدوي ابو السعود، ٢- أ.د./ يحيى زكريا عيد، ٣- د./ عيبر عبد العاطي
أكتب في واحد من الموضوعات البحثية الآتية:

الموضوع الاول :

التغيرات التي تطرأ على لحوم الدواجن ومنتجاتها بعد التجهيز ، في ضوء ذلك اكتب في النقاط الآتية:

١. تأثير التخزين
٢. تأثير التجميد على الدهون
- ٣- تأثير التجميد على البروتينات
- ٤- تأثير التجميد على الفيتامينات

الموضوع الثاني :

تدرج الطيور الحية والطيور المذبوحة على عدة اسس ومعايير، في ضوء ذلك اكتب في النقاط الآتية:

- ١-مقاييس الفحص الفردي للطائر
- ٢- مواصفات الطيور الحية الغير صالحة للاستهلاك
- ٣- مواصفات الذبائح الغير صالحة للاستهلاك

الموضوع الثالث

تأثير عوامل الانتاج والتسويق والتجهيز على رتبة الذبيحة، في ضوء ذلك اكتب في النقاط الآتية:

- ١- مواصفات المسكن الجيدة
- ٢- مراحل الذبح والتجهيز والتعبئة
- ٣- تحميل ونقل الطيور في العربات
- ٤- عوامل التخزين

الموضوع الرابع

السلامة ومعايير الجودة للحوم الدواجن وقواعد نظام الهاسب ، في ضوء ذلك اكتب في النقاط الآتية:

- ١- المعايير الطبيعية والكيميائية لمنتجات الحوم
- ٢- مزايا نظام الهاسب
- ٣- القواعد السبع لنظام الهاسب

الموضوع الخامس

أهمية عملية تصنيع مخلفات الذبح كمصدر بروتيني جيد لتغذية الدواجن وأهميته الاقتصادية، في ضوء ذلك اكتب في النقاط الآتية:

- ١- خطوات ذبح وتجهيز الدواجن
- ٢- مخلفات عملية الذبح(مخلفات المجازر)
- ٣- إستخدامها في علائق الدواجن كمساحيق
- ٤- العائد الاقتصادي لهذه الصناعة

انتهت الموضوعات مع تمنياتنا بالتوفيق والنجاح....."