



قسم : الالبان
امتحان : المستوى الثالث
الامتحان التحريري النهائي
لمقرر: الشؤون الصحية لمصانع الالبان
الفصل الدراسي الثاني ٢٠١٢
الدرجة الكلية : ٦٠ درجة

زمن الامتحان : ساعتان
البرنامج : (برنامج علوم وتكنولوجيا الاغذية)
كود المقرر : DER 306
العام الأكاديمي : ٢٠١١ / ٢٠١٢
تاريخ الامتحان : ٢٦ / ٦ / ٢٠١٢



أجب من فضلك عن جميع الأسئلة التالية باختصار :

السؤال الأول (١٥ درجة) ماهو الفرق بين : -

- ١- تعريف علم الشئون الصحية الغذائية طبقا لمنظمة WHO , FAO ؟ (٣ درجة)
- ٢- المرض الوبائي والامراض المنتقلة ؟ (٣ درجة)
- ٣- العسر الوقتي للماء والعسر الدائم ؟ (٣ درجة)
- ٤- المنظف والمطهر ؟ (٣ درجة)
- ٥- التسمم الحاد والتسمم المزمن ؟ (٣ درجة)

السؤال الثاني (١٥ درجة) وضح كيف يمكن ؟

- ١- مقاومة الامراض المنتقلة ؟ (٥ درجة)
- ٢- تعقيم اواني اللبن مع توضيح دور المطهرات في اباداة الكائنات الدقيقة؟ (٥ درجة)
- ٣- الاستفادة من فضلات مصانع الاغذية ؟ (٥ درجة)

السؤال الثالث (١٥ درجة) اذكر فقط ما ياتي ؟

- ١- المعاملات التي تجري على المياه لتتقيتها مع الشرح لاحداها ؟ (٥ درجة)
- ٢- المصادر المختلفه لتلوث اللبن بالكائنات الحية الدقيقة واضرار زياده عدد الميكروبات في لبن الشرب ؟ (٥ درجة)
- ٣- الوسائل المستخدمه لانتاج اللبن النظيف ؟ وما الهدف منها ؟ (٥ درجة)

السؤال الرابع (١٥ درجة) وضح ما ياتي ؟

- ١- خواص المنظف الجيد ؟ (٥ درجة)
- ٢- الوسائل التي تتخذ في المقاومة المستمرة للحشرات ؟ (٥ درجة)
- ٣- اهم اسباب تلف وفساد الغذاء وكذلك حالات التسمم الغذائي ؟ (٥ درجة)

انتهت الأسئلة مع تمنياتنا بالتوفيق ،،،،

أسماء لجنة الممتحنين :