



قسم : الألبان
امتحان : المستوى الثالث
الامتحان التحريري النهائي لمقرر:
الشنون الصحية لمصانع الالبان
الفصل الدراسي الثاني
الدرجة الكلية : ٦٠ درجة
زمن الامتحان : ساعتان
البرنامج : علوم وتكنولوجيا الاغذية
كود المقرر : DER 306
العام الأكاديمي : ٢٠١٣
تاريخ الامتحان : ٢٠١٣/٦/١١



اجب عن الاسئلة التالية جميعها باختصار :

السؤال الاول : عرف الاتي : (١٥ درجة)

- ١ - الشنون الصحية طبقا لمنظمة WHO , FAO ؟ (٥ درجة)
- ٢ - المنظف والمطهر مع توضيح دور المطهرات في اباداة الكائنات الحية الدقيقة ؟ (٥ درجة)
- ٣ - الاحصاء الصحي مع وضع نموذج لبطاقة الفحص اليومية Check List في مصانع الاغذية؟ (٥ درجة)

السؤال الثاني : ما هو الفرق بين : (١٥ درجة)

- ١ - الامراض المتنقلة والغير متنقلة ؟ (٥ درجة)
- ٢ - التسمم الحاد والتسمم المزمن ؟ (٥ درجة)
- ٣ - العسر الدائم والعسر الوقتي ؟ (٥ درجة)

السؤال الثالث : اذكر فقط (١٥ درجة)

- ١ - طرق التخلص من فضلات المصانع مع ترتيبها بحسب اقلها تكلفه؟ (٥ درجة)
- ٢ - اهم حالات التسمم الغذائي والعوامل التي تساعد عليه ؟ (٥ درجة)
- ٣ - طرق التعقيم الطبيعي وعيوبها ؟ (٥ درجة)

السؤال الرابع (١٥ درجة)

- ١ - ماهي اهم اسباب تلف وفساد الغذاء مع ذكر العوامل التي تؤدي الى تلف الغذاء ؟ (٥ درجة)
- ٢ - ماهو الهدف من ممارسة الناحية الصحية في صناعة الالبان وكيفية الوصول الى ذلك ؟ (٥ درجة)
- ٣ - ما هي الطرق العامة لمقاومة الفئران ؟ (٥ درجة)

مع تمنياتي بالتوفيق ؟؟؟