



زمن الامتحان: ساعتان
البرنامج: علوم وتكنولوجيا الأغذية
كود المقرر: DER 306
العام الأكاديمي: ٢٠١٣ / ٢٠١٤
تاريخ الامتحان: ١١ / ٥ / ٢٠١٤

قسم: الألبان
امتحان: المستوى الثالث
الامتحان التحريري النهائي
لمقرر: الثنننن الصحية لمصانع الألبان
الفصل الدراسي الثاني ٢٠١٤
الدرجة الكلية: ٦٠ درجة



أجب من فضلك عن جميع الأسئلة التالية باختصار:

السؤال الأول: (١٥ درجة) ما هو الفرق بين ؟

- ١- Sanitation و Hygiene ؟ (٣ درجة)
- ٢- الأمراض المنقولة والغير منقولة مع ذكر أمثلة ؟ (٣ درجة)
- ٣- العصر الوقتي والعصر الدائم ؟ (٣ درجة)
- ٤- أضرار الميكروبات المرضية و الغير مرضية ؟ (٣ درجة)
- ٥- التسمم الحاد والتسمم المزمن ؟ (٣ درجة)

السؤال الثاني: (١٥ درجة) اذكر فقط مايتى ؟

- ١- الشروط الواجب توافرها فى الماء الصالح للشرب والتصنيع الغذائى ؟ (٣ درجة)
- ٢- الطرق المختلفة للتخلص من فضلات مصانع الأغذية ؟ مع ترتيبها بحسب اقلها تكلفة ؟ (٣ درجة)
- ٣- خواص المنظف الجيد ؟ (٣ درجة)
- ٤- طرق التعقيم الطبيعى و عيوبها ؟ (٣ درجة)
- ٥- طرق ووسائل الإصابة بالأمراض ؟ (٣ درجة)

السؤال الثالث: (١٥ درجة) اذكر ما تعرفه عن ؟

- ١- اللبن المتحجر ؟ (٣ درجة)
- ٢- دور المطهرات فى القضاء على الكائنات الحية الدقيقة ؟ (٣ درجة)
- ٣- محتويات بطاقة Check list لعمل تقرير الفحص الصحى الروتينى ؟ (٣ درجة)
- ٤- طريقة التنظيف المركزى CIP لأجهزة الألبان ؟ (٣ درجة)
- ٥- الترشيح الحيوى للتخلص من فضلات المصانع ؟ (٣ درجة)

السؤال الرابع: (١٥ درجة) وضح الاتى ؟

- ١- طرق المقاومة العامة للفرن ؟ (٣ درجة)
- ٢- كيفية الاستفادة من فضلات المصانع ؟ (٣ درجة)
- ٣- كيفية حدوث التنقية الذاتية للمياه ؟ (٣ درجة)
- ٤- الاحتياطات التى يجب مراعاتها عند استخدام المبيدات الحشرية ؟ (٣ درجة)
- ٥- أضرار استخدام المياه العسرة فى الصناعات الغذائية ؟ (٣ درجة)

انتهت الأسئلة مع تمنياتنا بالتوفيق ،،،،

أسماء لجنة الممتحنين :