

اجب من فضلك عن جميع الاسئلة التالية باختصار :

السؤال الاول (٢٠ درجة) عرف الاتى٥

- | | | |
|-----|--|------------|
| ١ - | الشئون الصحية طبقاً لمنظمة WHO , FAO ؟ | (٣ درجة) |
| ٢ - | الاحصاء الصحى العام ؟ | (٢ درجة) |
| ٣ - | المرض الوبائى ؟ | (٢ درجة) |
| ٤ - | حاملى المرض ؟ | (٢ درجة) |
| ٥ - | العسر الدائم والعسر الوقتى ؟ | (٣ درجة) |
| ٦ - | المنظفات ؟ | (٢ درجة) |
| ٧ - | المطهر او المعقم ؟ | (٢ درجة) |
| ٨ - | المبيد الحشرى ؟ | (٢ درجة) |
| ٩ - | الحد الامين للمبيد ؟ | (٢ درجة) |

السؤال الثاني (٢٠ درجة) اذكر فقط

- ١ - كمية المياه المستخدمة في مصانع الالبان ؟ (٢ درجة)
- ٢ - مصادر المياه ؟ (٢ درجة)
- ٣ - الشروط الواجب توافرها في الماء الصالح لمصانع الالبان ؟ (٢ درجة)
- ٤ - المعاملات التي تجرى على المياه لتنقيتها ؟ (٢ درجة)
- ٥ - خواص ائمنظف ائجيد ؟ (٢ درجة)
- ٦ - الحشرات التي توجد في مصانع الاغذية ؟ (٢ درجة)
- ٧ - ترتيب معاملات التخلص من فضلات المصانع بحسب تكلفتها ؟ (٢ درجة)
- ٨ - اهم اسباب تلف وفساد الغذاء وكذلك حالات التسمم الغذائي؟ (٢ درجة)
- ٩ - المصادر المختلفة لتلوث اللبن بالكائنات الحية الدقيقة ؟ (٢ درجة)
- ١٠ - اضرار زيادة عدد الميكروبات في لبن الشرب ؟ (٢ درجة)

السؤال الثالث : (٢٠ درجة) اذكر ما تعرفه عن

- ١ - طرق الاختبار والفحص للاحصاء الصحي لمصانع الانذنية ؟ (٢ درجة)
- ٢ - الطرق العامة فى مقاومة الامراض المتنقله ؟ (٢ درجة)
- ٣ - اللبن المتخمر ؟ (٢ درجة)
- ٤ - مميزات ودور المطهرات فى القضاء على البكتريا ؟ (٢ درجة)
- ٥ - تصنيف المبيدات الحشرية ؟ (٢ درجة)
- ٦ - طرق المقاومة العامة للفئران ؟ (٢ درجة)
- ٧ - طريقة الترشيح الحيوى لمعالجة فضلات المصانع ؟ (٢ درجة)
- ٨ - كيفية الاستفادة من فضلات المصانع ؟ (٢ درجة)
- ٩ - الاحتياطات التى تتخذ لمنع حالات التسمم الغذائى ؟ (٢ درجة)
- ١٠ - الممارسات الصحية فى صناعة الالبان ومنتجاتها ؟ (٢ درجة)

انتهت الاسئلة . . . مع تمنياتي بالتوفيق والتفوق ،،،،

اسماء لجنة الممتحنين

۴. د. د. الله محمد ابراهيم — د. محمود د. د. محمد د. د. حامی