



زمن الامتحان: ساعتان  
البرنامج: علوم وتكنولوجيا الأغذية  
كود المقرر: DER 306  
العام الأكاديمي: ٢٠١٦ / ٢٠١٧  
تاريخ الامتحان: ٢٠١٧ / ٦ / ١

قسم: الألبان  
امتحان: المستوى الثالث  
الامتحان: التحريرى النهائى  
لمقرر: الشئون الصحية لمصانع الألبان  
الفصل الدراسي الثانى ٢٠١٧  
الدرجة الكلية: ٦٠ درجة



أجب من فضلك عن جميع الأسئلة التالية باختصار:

**السؤال الأول: ( ٣ درجة ) عرف الاتى ..... ؟ ( لكل جزء نصف درجة )**

١- الجودة للمادة الغذائية .

٢- فساد الغذاء .

٣- ملوث .

٤- غذاء امن .

٥- فترة الصلاحية .

٦- النظافة والصحة الشخصية .

**السؤال الثانى: ( ١١ درجة ) أكمل العبارات الآتية ..... ؟ ( لكل جزء نصف درجة )**

١- تشمل المراقبة الغذائية فرعين أساسيين هما ، .....

٢- ..... ، ..... ، ..... ، ..... تعنى أن سلعة الغذاء قد أنتجت فى ظروف ..... عند ..... ، ..... بالقدر الذى يحقق لها الصفات التى يستهدفها ..... وتسعى لها ..... وأيضا توفر مقتضيات ..... عند الاستخدام .

٣- تمر المواصفات الدولية التى تصدر عن لجنة ..... ب ..... خطوات أو مراحل إلى ان يتم اعتمادها ..... ومقر اللجنة ..... ويتم تمويل سكرتارية الكودكس من قبل هيئة ..... ، ..... بمعدل ..... ، ..... على الترتيب

٤- تقدير حالة النظافة بالمصنع يجب أن يعضد بالأدلة الكافية وهى ..... ، ..... ، .....

**السؤال الثالث: ( ٢٠ درجة ) اذكر فقط ..... ؟ ( لكل جزء درجتان )**

١- هدف لجنة دستور الأغذية ( CODX ) ؟

٢- اختصاصات الهيئة المصرية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج ؟

٣- الأقسام الرئيسية لمواد التنظيف ؟

٤- طرق التعقيم الطبيعى ؟

٥- خواص المنظف الجيد ؟

٦- طرق التخلص من فضلات المصانع ؟

٧- الاحتياطات التى تراعى عند التخلص من فضلات المصانع ؟

٨- أنواع مصادر الخطر البيولوجية فى الأغذية ؟

٩- أنواع مصادر الخطر الكيميائية فى الأغذية ؟

١٠- أنواع مصادر الخطر الفيزيائية فى الأغذية ؟

أنظر خلفه

السؤال الرابع : ( ٦ درجة ) : ( لكل جزء درجتان )

- ١- لقد تغير مفهوم مراقبة الجودة فلم يعد يقتصر على فحص جودة المنتج النهائي بالاختبارات العملية ولكنه أصبح يشمل العوامل التي تؤثر على جودة المنتج النهائي . وضح ذلك ؟
- ٢- تستخدم بعض المركبات الكيميائية للتعقيم فى الصناعات الغذائية . وضح دورها فى إبادة الميكروبات ؟

٣- يعتبر اللبن المتحجر مصدر لتلوث الألبان ومنتجاتها . وضح ذلك ؟

السؤال الخامس : ( ١٠ درجة ) : وضح الآتى .... ؟ ( لكل جزء درجتان )

- ١- الهدف من البرنامج الخاص بعمليات النظافة والتطهير فى مصانع الأغذية ؟
- ٢- الاشتراطات القانونية والتوصيات الخاصة بالعاملين فى مصانع الأغذية ؟
- ٣- الشروط الصحية الواجب توافرها عند إنشاء مصانع الأغذية ؟
- ٤- النواحي الهامة التى يجب تؤخذ فى الاعتبار عند إجراء الإحصاء الصحى ؟
- ٥- كيف يمكن القضاء على الكائنات الحية الدقيقة ذات الأثر على الصحة العامة ؟

السؤال السادس : ( ١٠ درجة ) : ( لكل جزء ٥ درجات )

- ١- فى صورة رسم تخطيطى كيف يمكنك إعداد خطة هاسب مبسطة عند تصنيع اللبن المبستر ؟
- ٢- ما هو الهدف من تطبيق نظام الهاسب ؟

انتهت الأسئلة مع تمنياتنا بالتوفيق ،،،،

أسماء لجنة الممتحنين :