



البرنامج : علوم وتكنولوجيا الاغذية
زمن الامتحان : ساعتان
العام الأكاديمي : ٢٠١١ / ٢٠١٢
تاريخ الامتحان : ١٢ / ٦ / ٢٠١٢
الفصل الدراسي : الثاني

قسم : الصناعات الغذائية
المستوي : الثالث
امتحان لمقرر : مراقبة جودة وسلامة
الاغذية والالبان
الدرجة الكلية : ٦٠ درجة



الأسئلة في ورقة واحدة

اجب عن جميع الأسئلة التالية

السؤال الأول : (١٥ درجة)

- أ- ناقش العبارة الآتية من وجهة نظرك ومن واقع ما درست
[الجودة ضرورة أساسية لنهضة الاقتصاد المصري وتحقيق التنمية المجتمعية] . (٥ درجات)
ب- ما هي أنواع مراجعات الجودة وكيف يمكن التخطيط لها ؟ (٥ درجات)
ج- كيف تتفهم المبادي الأساسية لشهادة الايزو ؟ (٥ درجات)

السؤال الثاني : (١٥ درجة)

اولا : انقل العبارات إلى كراسة الإجابة ثم ضع علامة (✓) أمام العبارة الصحيحة وعلامة (X) أمام العبارة الغير صحيحة لكل مما يأتي : (٥ درجات)

- ١ يعتبر Bare Hand من الـ Out of control hazards التي لا يمكن التحكم في الاخطار الناجمة عنها بالمواد الغذائية المختلفة . ()
- ٢ Verification عبارة عن خطة زمنية مدروسة للتحقق من كفاءة عمل نظام HACCP ()
- ٣ تعد السموم الطبيعية الموجودة بالغذاء والناجمة من أخطار عمليات الرش والتسميد للمحاصيل الزراعية من الاخطار البيولوجية التي تتحمل المعاملات الحرارية المختلفة. ()
- ٤ Cross Contamination ناتج من استعمال أدوات ملوثة من مادة غذائية الي مادة غذائية أخرى اثناء عمليات الاعداد والتجهيز . ()
- ٥ Danger Zone هو نظام للتأكد من سلامة عمليات المراقبة والمتابعة علي خطوط الانتاج المختلفة . ()
- ٦ Control measure عبارة عن التحكم في نقاط التحكم الحرجة . ()

ثانيا : صمم برنامج لتطبيق نظام الـ HACCP علي أحد خطوط انتاج المواد الغذائية متضمنة اجابتك الآتي : خط انتاج المادة الغذائية - Ccps المحتملة للمنتج - شرح تفصيلي لنوعية Hazards بالمنتج وكيفية السيطرة عليها . (٥ درجات)
ثالثا : من خلال دراستك لمقرر مراقبة جودة وسلامة الاغذية والالبان اكتب فيما لايزيد عن ١٠ أسطر ملخص لأحدالموضوعات التي قدمت بها تقريراً من خلال المقرر .. ؟ (٥ درجات)

السؤال الثالث : (١٥ درجة)

- أ- ما المقصود بجودة الغذاء وكيف يتم تحديد رتبة او جودة المادة الغذائية. ؟ (٤ درجات)
ب- ما المقصود بخطة الجودة ... وما هو اهم ما يجب ان تتضمنه خطة الجودة لكل منتج. ؟ (٥ درجات)
ج- وضح المقصود بالمصطلحات التالية في علم الجودة: - specification - GMP - HACCP (٦ درجات)
السؤال الرابع : (١٥ درجة)

- أ- ما المقصود بالجودة الخفية والجودة الحسية للمنتجات الغذائية. (٤ درجات)
ب- بالرغم من عدم حيادية التقييم الحسي إلا ان هناك بعض الضوابط التي يمكن اتباعها لاجراء تقييم حسي بالتذوق يمكن الاعتماد عليه. عدد هذه الضوابط. (٦ درجات)
ج- ترجع الرائحة المميزة للزبد الي وجود مركب الداوي اسيتيل فقط. (✓ ام ×) دلل علي ما تقول. (٥ درجات)

د/ صبر السحاب

مع أطيب التمنيات بالتوفيق

لجنة الممتحنين

د/ متولي ابو سريع

د/ رانيا الجمال

د/ نعيم البرعي