

بسم الله الرحمن الرحيم



برنامج علوم وتكنولوجيا الأغذية
كلية الزراعة
جامعة المنصورة

امتحان مادة "مراقبة جودة وسلامة الأغذية والألبان"
المستوي الثالث – برنامج علوم وتكنولوجيا الأغذية (ساعات معتمدة)
الفصل الدراسي الثاني من العام الجامعي 2012 – 2013
تاريخ الامتحان: 28 مايو 2013
الدرجة النهائية: ستون درجة.
الزمن: ساعتان

أجب على جميع الأسئلة التالية:

السؤال الأول:

(15 درجة)

- أ- ثقافة الجودة من المصطلحات الهامة - إشرح هذا من حيث المفهوم والمعني والقيم العامة المتعلقة بهذا المصطلح.
- ب- قسم Kramer في عام 1966م الجودة الكلية إلى ثلاثة فئات رئيسية وضحاها وبين مفهوم ومعني مصطلح "معيير الجودة".
- ج- إشرح العوائق التي يمكن أن تواجه تطبيق نظم الجودة.

السؤال الثاني:

(15 درجة)

- أ- "تعد الأخطار الميكروبيولوجية والبكتيرية بالذات من أهم الأخطار المرتبطة باستهلاك الغذاء ويُعزى إليها أكثر من 90% من حالات التسمم والعدوي" - ماذا تستخلص من هذا وأنت تحضر لبرنامج خاص بنظام هاسب.
- ب- نقاط التحكم الحرجة من الأمور الهامة في نظام الهاسب - فما هي؟ وكيف يمكن تحديدها؟

السؤال الثالث:

(15 درجة)

- إشرح بإختصار مع إستخدام الأشكال التوضيحية كلما وجدت ذلك مناسباً كلاً مما يلي:
- 1- المقصود بمفهوم "Infectious Dose" والعوامل المؤثرة عليها.
 - 2- أوجة الاختلاف بين Single Use CIP و Re-Use CIP.
 - 3- أوجة الاختلاف بين ISO 9001 و ISO 9003
 - 4- أوجة الاختلاف بين SOP و GMP.

السؤال الرابع:

(15 درجة)

- بإستخدام الأشكال التوضيحية فقط وبدون شرح وضح كلاً مما يلي:
- 1- المنهج المتكامل لضمان جودة وسلامة الغذاء.
 - 2- خطة هاسب (HACCP) يمكن تطبيقها عند تصنيع اللبن المبستر.

**** مع خالص التمنيات بالتوفيق ****

المتحون: د/ نعيم عبد اللطيف البرعي
د/ وليد محمود الشارود