

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 2013 – 2014

الزمن: ساعتان

تاريخ الامتحان: 14 مايو 2014
الدرجة النهائية: ستون درجة.

أجب على جميع الأسئلة التالية:

(15 درجة)

السؤال الأول:

- أ- "يلجأ مصنعو الأغذية خلال مسعاهم لتطوير منتجاتهم إلى إجراء تقييم حسي لهذه المنتجات" ... ماذا يعني ذلك، وما هي الاختبارات التي تستخدم لهذا الغرض، وما أهدافها، وما أنواعها؟
ب- "تعتبر خطة الجودة وسيلة مساعدة لتطبيق نظام الجودة ويحتاج كل منتج لوجود خطة منفصلة" ... إذا طلب منك وضع هذه الخطة فما هي المتطلبات الأساسية اللازمة لبناء هذه الخطة؟

(15 درجة)

السؤال الثاني:

- أ- أسندت إليك مهمة إدارة توكيد الجودة في أحد مصانع الأغذية، بين كيف يمكنك تنظيم هذه الوظيفة موضحاً مسؤوليات المشاركين معك في هذه الإدارة.

ب- اشرح المفاهيم التالية:

- | | | |
|--------------------|---------------------|---------------------------|
| 1- جودة الغذاء | 2- سياسة الجودة | 3- دليل الجودة |
| 4- التحسين المستمر | 5- عناصر ضبط الجودة | 6- دستور الأغذية العالمي. |

(15 درجة)

السؤال الثالث:

- "تطبيق نظام الهاسب HACCP من الممارسات الهامة في مصانع الألبان وذلك لضمان سلامة المنتجات المصنعة بها"
في ضوء دراستك لهذا النظام وباستخدام الأشكال التخطيطية فقط قم بتصميم خطة HACCP يمكن تطبيقها عند تصنيع اللبن المبستر.

(15 درجة)

السؤال الرابع:

- وضح كلاً مما يلي باستخدام الأشكال التوضيحية وبدون شرح:
1- العوامل المؤثرة على الجرعة المعدية.
2- المنهج المتكامل لضمان جودة وسلامة الغذاء.

**** مع خالص التمنيات بالتوفيق ****

د/ وليد محمود الشارود

الممتحنون: د/ نعيم عبد اللطيف البرعي