

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 2014 - 2015

الزمن: ساعتان

تاريخ الامتحان: 27 مايو 2015
الدرجة النهائية: ستون درجة.

أجب على جميع الأسئلة التالية:

السؤال الأول:

(15 درجة)

أ- ماذا تعرف عن كل مما يلي:

1- وظائف الإدارة الخمسة.

2- Codex Alimentarius & FDA.

3- Mission & Vision.

ب- PDCAI إصطلاح يحدد خريطة طريق للنجاح في المؤسسات الصناعية الغذائية... إشرح معني ذلك.

ج- إختبارات التحكيم آلية للحكم علي جودة المنتجات الغذائية...وضح في ضوء ذلك أقسام إختبارات التقييم الحسي وإشرح إحداها تفصيلاً.

السؤال الثاني:

(15 درجة)

أ- قارن بين تأكيد الجودة ومراقبة الجودة، وإشرح من وجهه نظرك المعوقات التي تعرقل تطبيق نظام الجودة الشاملة، وكيف يمكن التغلب عليها.

ب- القوانين والتشريعات الغذائية وضعت لحماية المنتج والمستهلك والدولة، وضح ذلك في ضوء ما درست، مع ذكر مثال لهذه القوانين.

السؤال الثالث:

(15 درجة)

" نظام الهاسب (HACCP) هو نظام متطور لضمان سلامة الغذاء"

في ضوء هذه العبارة ومن خلال دراستك وضح النقاط التالية:

1- الخطوات السبعة لتطبيق نظام الهاسب (بدون شرح).

2- كيفية إعداد خطة هاسب عند تصنيع اللبن المبستر (باستخدام الأشكال التخطيطية وبدون شرح).

السؤال الرابع:

(15 درجة)

وضح بإختصار أوجه الاختلاف بين كل مما يلي:

1- ISO 9001 و ISO22000.

2- Outbreak و Infectious Dose.

3- SOP و GMP.

**** مع خالص التمنيات بالتوفيق ****

د/ وليد محمود الشارود

الممتحون: د/ نعيم عبد اللطيف البرعي