



زمن الامتحان : ساعتان
البرنامج : برنامج علوم
وتكنولوجيا الاغذية
الفصل الدراسي : الثاني
العام الأكاديمي : 2017/2016
الدرجة الكلية : 60
تاريخ الامتحان: 24 مايو 2017

قسمي : الصناعات الغذائية والالبان
امتحان : مراقبة جودة و سلامة
الاغذية و الالبان
كود المقرر : FDT 304
المستوي : الثالث
المقرر : اجباري



أجب علي جميع الأسئلة التالية:
السؤال الاول : وضح باستخدام الأشكال التخطيطية فقط وبدون شرح كلاً مما يلي: (18 درجة)

- 1- عناصر المنهج المتكامل لضمان جودة وسلامة الأغذية.
- 2- التصميم الصحي لتوزيع الأقسام الانتاجية في مصانع الألبان.
- 3- خطة لتحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة عند صناعة اللبن المبستر.

(12 درجة)

السؤال الثاني: قارن بين كل مما يلي

- 1- Infectious Dose و Microbiological Criteria.
- 2- ISO 9001 و ISO 9002.
- 3- Corrective Actions و Critical Limits.

(15 درجة)

السؤال الثالث:

- أولاً: من خلال دراستك لنظام HACCP حدد علي أحد خطوط انتاج المواد الغذائية كلاً مما يلي:** (10 درجات)
- 1- نقاط التحكم الحرجة CCPs.
 - 2- HACCP plan مع وصف كامل للمنتج الغذائي المستخدم.

(5 درجات)



(10) ABC123 (21) 0001

- ثانياً:**
- 1- عرف النظام المستخدم أمامك.
 - 2- وضح كيفية عمله، وأهم مميزات استخدامه في مجال الأغذية.

(15 درجة)

السؤال الرابع:

أولاً: صحح الكلمات التي تحتها خط بالعبارات التالية ثم أنقل العبارة كاملة بعد تصحيحها إلي كراسة الاجابة: (5 درجات)

- 1- **جودة الغذاء (Food Quality)** هي المقاييس التي تحدد الاتقان لدي العملاء.
- 2- **Chemical Hazards** ناتجة عن وجود السموم والملوثات الطبيعية بالغذاء.
- 3- المحافظة علي قبول المستهلك للمادة الغذائية هي عملية إدارة الجودة الشاملة TQM.
- 4- **أيزو 14000 (ISO 14000)** مواصفة تختص بتدقيق الجودة.
- 5- **التقييم الحسي للأغذية Sensory Evaluation** يعتمد علي نتائج الاختبارات الكيميائية والبيولوجية لعينات المواد الغذائية.

ثانياً: وضح بمخطط أهم المراحل المستخدمة لتطبيق نظام ISO 22000 لسلامة وأمان المواد الغذائية: (10 درجات)

مع اطيب التمنيات بالتوفيق
لجنة الممتحنين

أ.م.د/ متولي أبو سريع

أ.د/ رانيا الجمال

أ.د/ وليد الشارود

د/ نعيم البرعي