



زمن الامتحان : ساعتان

الفصل الدراسي الثاني

العام الأكاديمي : ٢٠١٣ / ٢٠١٢

تاريخ الامتحان: ٢٠١٣ / ٦ / ١٣

الدرجة الكلية : ٦٠ درجة

برنامج علوم و تكنولوجيا الأغذية

الامتحان التحريري النهائي لمقرر:

التعنة و التقليف للأغذية و الالبان

+ دراسات عليا تكميلي

كود المقرر : FDT 305



يتكون الامتحان من (ورقة واحدة)

أجب عن جميع الأسئلة التالية :

السؤال الأول: (١٥ درجة)

- ١- صمم في ديجرام دور العبوه فى منظومه الانتاج الغذائى مع التوضيح باختصار. (٨ درجات)
- ٢- اشرح خطوات اعداد البرتقال للتصدير؟ (٧ درجات)

السؤال الثاني: (١٥ درجة)

- ١- اذكر ووضح مظاهر الفساد المختلفه التي تصيب الحبوب ومنتجاتها ؟ (٥ درجات)
- ٢- اذكر الشروط الواجب توافرها في العبوات المستعمله في تعليب المواد الغذائية ؟ (٥ درجات)
- ٣- هناك طرق عديده للتخلص من المخلفات الصلبه لمواد التعنة و التقليف. بين الاتجاهات المستخدمة للحد من تراكمها ؟ (٥ درجات)

السؤال الثالث: (١٥ درجة)

- ١- وضح اهم ما تتوفره الاختيارات المعدنيه المرئه للغذاء مع ذكر امثله للمواد المستخدمه في صناعتها ؟ (٨ درجات)
- ٢- التصنيع المعقم من طرق التصنيع المتبعه مع الاغذيه التي تتضرر بسهوله من الحراره لذلك من خلال رسم توضيحي بين عملية دول ؟ (٧ درجات)

السؤال الرابع: (١٥ درجة)

- ١- اذكر اهم الاختبارات التي من شأنها الحكم على جوده العبوات المرئه ؟ (٧ درجات)
- ٢- قل ما تعرفه عن النفاذه النسبية لمادة التعنة ؟ (٨ درجات)

انتهى الأسئلة مع تمنياتي بال توفيق ،،،

لجنة وضع الأسئلة :

د/ ممدوح محمد ربيع
د/ فاتن يوسف ابراهيم
د/ محمد الدسوقي عبد العزيز