



زمن الامتحان : ساعتان
الفرقة الرابعة لبرنامج علوم
وتكنولوجيا الأغذية
العام الأكاديمي : ٢٠١٣/٢٠١٤
تاريخ الإمتحان : ١٣/٥/٢٠١٤
الدرجة الكلية : ٦٠ درجة

قسم : الصناعات الغذائية
إمتحان : مرحلة البكالوريوس
الإمتحان التحريري النهائي لمقرر :
تكنولوجيا الحبوب ومنتجاتها
الفصل الدراسي الثاني



يتكون الإمتحان من ورقة واحدة
أجب من فضلك على جميع الأسئلة التالية

السؤال الأول (٢٠ درجات)

مالمقصود بتكليف القمح (تعديل الرطوبة) مع شرح أهداف هذا التكليف وذكر أهم الطرق المتبعة في تكليف القمح ؟

السؤال الثاني (٢٠ درجات)

ماهى إسطوانات الطحن مع شرح أنواعها وذكر العوامل التى تؤثر على معدل الطحن ؟

السؤال الثالث (٢٠ درجات)

أذكر مع الشرح أهم التغيرات التى تحدث للعجين أثناء عملية الخبيز ؟

السؤال الرابع (٣٠ درجة)

تعلم من :-

- ١- مميزات الأرز المعامل بالحرارة
- ٢- التغيرات التى تحدث أثناء إنبات الشعير
- ٣- إستعمالات الذرة
- ٤- عناصر قوة الدقيق
- ٥- الأسس التكنولوجية لصناعة الخبيز
- ٦- لماذا يفضل إستخدام السيمونينا فى صناعة المكرونة مع سرد لأهم صفات المكرونة الجيدة .

إنتهت الأسئلة مع تمنياتنا بالنجاح والتوفيق

أسماء لجنة الممتحنين

١. د/ محمد محمد العزيز أبو ريه + اللجنة المشتركة

محمد أبو ريه