



زمن الامتحان : ساعتان
البرنامج : علوم وتكنولوجيا
الاغذية
كود المقرر : Fod415
العام الأكاديمي : ٢٠١٤/٢٠١٥ م
تاريخ الامتحان : ٢٠١٥/٥/٣٠ م

قسم : الصناعات الغذائية
امتحان : المستوى الرابع
الامتحان التحريري النهائي
لمقرر: تكنولوجيا الحبوب ومنتجاتها
الفصل الدراسي: الثاني
الدرجة الكلية : ٦٠ درجة



يتكون الامتحان من (ورقه واحد)
أجب من فضلك عن جميع الأسئلة التالية :

السؤال الأول (١٥ درجة)

- ١- ما اهمية فصل القشره والجنين اثناء طحن القمح ؟ (٥ درجة)
- ٢- اشرح كيف تتم عملية طحن القمح ،،،، مع ذكر الاسطوانات المستخدمه فى عملية الطحن؟ (١٠ درجة)

السؤال الثانى (١٥ درجة)

- ١- حدد الغرض من عملية التخمير اثناء صناعة الخبز؟ (٥ درجة)
- ٢- اشرح اهم العوامل التى تؤثر على سره عملية التخمير اثناء صناعة الخبز؟ (١٠ درجة)

السؤال الثالث (١٥ درجة)

- ١- اذكر اهم العوامل التى تؤثر فى نسبه تصافى التبييض فى الارز؟ (٥ درجة)
- ٢- وضح برسم تخطيطى مبسط صناعة نشا الذره؟ (١٠ درجة)

السؤال الرابع (١٥ درجة)

- ١- اشرح اهم التغيرات التى تحدث اثناء انبات الشعير؟ (٥ درجة)
- ٢- ماذا تعرف عن:
الارز الجلاسيه - الارز المقشور الكارجو - الارز الكامولينو - عملية نقع الحبوب فى صناعة البيره - عملية بستره البيره؟ (١٠ درجة)

انتهت الأسئلة مع تمنياتنا بالتوفيق ،،،

أسماء لجنة الممتحنين :

١.د/ مسعد عبد العزيز ابو ريه

د/ جيهان على غنيم