



زمن الامتحان : ساعتان
البرنامج : علوم وتكنولوجيا
الأغذية
كود المقرر :Fod415
العام الأكاديمي : ٢٠١٥/٢٠١٦م
تاريخ الامتحان : ١١/٦/٢٠١٦م

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



يتكون الامتحان من (ورقة واحدة)
أجب من فضلك عن جميع الأسئلة التالية :

السؤال الأول (١٠ درجة)

١- اشرح العوامل التي تؤثر على سرعة عملية التخمير الكحولي أثناء صناعة الخببز ؟

السؤال الثاني (٢٠ درجة)

تكلم عن :

- ١- المكونات البروتينية لحبة القمح .
- ٢- عملية تكييف القمح أثناء الطحن .
- ٣- العناصر التي تحدد مدى قوه الدقيق .
- ٤- خواص و عيوب المكرونة .

السؤال الثالث (١٥ درجة)

- ١- اذكر اهم صفات الارز المعامل بالحرارة؟ (٥ درجة)
- ٢- اشرح اهم التغيرات التي تحدث اثناء انبات الشعير؟ (٥ درجة)
- ٣- عدد اهم العوامل التي تؤدي الى تلف الحبوب؟ (٥ درجة)

السؤال الرابع (١٥ درجة)

- ١- وضح برسم تخطيطي مبسط صناعه نشا الذرة؟ (١٠ درجة)
- ٢- ماذا تعرف عن: (٥ درجة)

الارز الكامولينو - الارز Mepameidins - المولت المتكرمل - Doughs – Batters ؟

انتهت الأسئلة مع تمنياتنا بالتوفيق ،،،

أسماء لجنة الممتحنين :

١.د/ مسعد عبد العزيز ابو ريه

د/ جيهان على غنيم