



مرحلة البكالوريوس



كلية الاقتصاد المنزلي

٢٠٢٣-٢٠٢٢

الفصل الدراسي الثاني للعام الجامعي

القسم	تغذية وعلوم الاطعمة	اسم المقرر	شئون صحية ومراقبة جودة
الفرقة	الرابعة	تاريخ الامتحان	٢٠٢٣-٦-٥
كود المقرر	N421	زمن الامتحان	ساعتان

(الامتحان يشمل ست صفحات و جميع الأسئلة اجبارية )

(٨٠ درجة)

اجب عن الأسئلة التالية (الاجابة في نفس ورقة الاسئلة )

السؤال الأول (كل فراغ بدرجة / ٢٠ درجة)

املأ الفراغات الاتيه:-

١- من أهم الاضرار الناتجة عن التلوث الكيميائي للماء:-

- أ- .....
- ب- .....
- ج- .....

٢- من أهم العوامل التي يتوقف عليها نجاح عملية الرقابة على جودة الأغذية

.....؛

٣- تجرى عملية الفرز الأولى عند تجهيز الثمار لعمليات التصنيع أو الحفظ بغرض :-

.....

٤- تشمل وسائل التبريد الطبيعي .....و.....و.....

٥- تجرى عملية الكبرتة لتحقيق عدة أهداف منها :

- أ- .....
- ب- .....
- ج- .....

٦- يصنف الحفظ بالتجميد ضمن طرق الحفظ ..... وذلك بالمقارنة بالحفظ بالتبريد

انظر خلف الورقة

٧- يوجد العديد من طرق التثشير المستخدمة عند تجهيز الثمار منها : - .....  
و.....

٨- من أهم الشروط الواجب توافرها فى البطاقات الموجودة على العبوة الغذائية  
.....،.....،.....

٩- تعتبر مجمدات الانفاق ومجمدات الكبائن من أهم وسائل التجميد .....

السؤال الثانى : (كل فقرة بخمس درجات / ٢٠ درجة)

١- اذكر أهم هيئات الرقابة على الاغذية مع شرح احداها بالتفصيل

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

٢- قارن بين التجميد البطيء والتجميد السريع.

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

٣- اذكر أهم مسؤوليات قسم الرقابة على جودة الأغذية

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

انظر التالى.....





ج- ما هي خطوات ممارسة الشئون الصحية الجيدة ( ٨ درجات )

د- ما هو تعريف المخاطر مع ذكر أنواعها مع التوضيح بأمثلة ( ٨ درجات )

انظر التالي

