

٦/٤٨



مرحلة البكالوريوس



كلية الاقتصاد المنزلي

2021-2022

الفصل الدراسي الثاني للعام الجامعي

القسم	تغذية وعلوم الاطعمة	اسم المقرر	شئون صحية ومراقبة جودة
الفرقة	الرابعة	تاريخ الامتحان	2022-6-28
كود المقرر	N421	زمن الامتحان	ساعتان

(الامتحان يشمل ست صفحات و جميع الأسئلة اجبارية)

(80 درجة)

اجب عن الأسئلة التالية (الاجابة في نفس ورقة الاسئلة)

السؤال الأول (كل فراغ بدرجة / 20 درجة)

املأ الفراغات الاتيه:-

١- يصنف الحفظ بالتجميد ضمن طرق الحفظ وذلك بالمقارنة بالحفظ بالتبريد

٢- ينشأ التلوث الحرارى للمياة عن طريق

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

٤- من أهم وسائل التبريد الطبيعى و..... و.....

٥- تجرى عملية الكبرتة لتحقيق عدة أهداف منها :

أ-

ب-

ج-

٦- من أهم عيوب استخدام الثلج العادى فى عملية التبريد

أ-

ب-

ج-

انظر خلف الورقه

٦٥١٣

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

٨- يرجع ارتفاع درجة غليان الماء وكذلك درجة تجمده الى.....

٩- يعتبر.....،.....، من أهم مواد التعبئة المستخدمة في الأغذية المعاملة حراريا

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

السؤال الثاني : (كل فقرة بخمس درجات / 20 درجة)

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

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

2- قارن بين التجميد البطيء والتجميد السريع.

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

3- تكلم عن المعايير الفيزيائية التي يتم من خلالها قياس جودة الماء

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

انظر للتالى

٤- وضح المقصود بزمن التجمد وما هي العوامل التي تتحكم في زمن التجمد

السؤال الثالث (40 درجة)

أ- ما هو الفرق بين كل من الهاسب وسلامة الغذاء (10 درجات)

انظر خلف الورقة ...

ب- ما هي المخاطر التي يتعرض اليها الغذاء (10 درجات)

انظر للتالى

ج- وضح أهم الاجراءات لتطبيق نظام الهاسب فى الغذاء (20 درجة)

انظر خلف الورقة

