



كلية معتمدة من الهيئة القومية لضمان الجودة والاعتماد
كلية الاقتصاد المنزلي



وحدة القياس والتقويم



وحدة ضمان الجودة والاعتماد

الفصل الدراسي الأول للعام الجامعي ٢٠٢٣ - ٢٠٢٤ م

	القسم / التغذية وعلوم الأطعمة	الفرقة / دكتوراة (دور يناير)	
	مقرر /سمية الغذاء	كود المقرر /٧١١١٣	
	للعام الدراسي / ٢٠٢٣ - ٢٠٢٤	الفصل الدراسي / الأول	
	طريقة اجابة الامتحان: الاجابة في كراسة الاجابة		
التاريخ : ٢٠٢٤/١/ ١٧	عدد الأسئلة: ٢	الدرجة الكلية للامتحان: ٦٠	عدد اوراق الامتحان: ١٠

تعليمات خاصة بالإمتحان : الاجابة في كراسة الاجابة

أجب عن جميع الأسئلة الآتية: -

(٣٠ درجة)

السؤال الأول: اكتب عن ٣ من الموضوعات التالية

- ١- كيفية تكون السموم أثناء طهي وتصنيع الاغذية وما هي التأثيرات الضارة للسموم الغذائية .
- ٢- أنواع السموم الفطرية ومضارها وكيفية تجنب مخاطرها علي الصحة العامة .
- ٣- السموم الناتجة عن التلوث البكتيري وكيفية الوقاية منها .
- ٤- التسمم الغذائي الناتج عن البكتريا والانواع المختلفة من البكتريا ومخاطرها .
- ٥- السموم مثل الفيروسات وأهم انواعها ومخاطرها .

(٣٠ درجة)

السؤال الثاني:

أ- حدث تسمم لشخص بعد تناول أسماك البوري المملح. وضح نوع التوكسين المفرز - اسم الميكروب المفرز- وصف الميكروب - المعاملة الحرارية - فترة الحضانة - أعراض المرض - العوامل التي تساعد على حدوث المرض - وجوده في الأغذية.

ب- أذكر أهم التوصيات الواجب اتباعها للحد من التلوث بالأمينات الحيوية مع ذكر أهم طرق الكشف عنها في الأغذية.

ج- وضح الفرق بين كلا مما يأتي:

Cold sterilization – Commercial sterilization

Pollution – Contamination

انتهت الأسئلة

مع أطيب التمنيات بالنجاح والتوفيق

أ.د/ فاطمة الزهراء أ.د/ عماد الخولي أ.د / سهام عزيز