
	القسم / التغذية وعلوم الأطعمة	
	الفرقة / أولى ماجستير	
	مقرر/ الأنظمة الحديثة في مراقبة جودة الأغذية	
	كود المقرر / 61112	
الفصل الدراسي / الأول	العام الدراسي / ٢٠٢٢-٢٠٢٣	
زمن الامتحان: ساعتان (من ١٠ صباحا: ١٢ ظهرا)		
عدد اوراق الامتحان=٥٥	الدرجة الكلية للامتحان/ ٨٠	عدد الأسئلة: ٣
التاريخ : ٢٠٢٣/١/٢٥		
تعليمات خاصة بالإمتحان : أجب على جميع الأسئلة الآتية		

(٢٥ درجة)

السؤال الأول:

أ. عرف الجودة مع ذكر أهم أنواع الجودة للغذاء.

ب. وضح الفرق بين

١. المواصفة القياسية الوطنية - المواصفات القياسية الملزمة.

٢. المراقبة الشاملة على الجودة - مراقبة الجودة ISO.

٣. سلامة الغذاء - الغذاء الأمن.

(٣٠ درجة)

السؤال الثاني:

أ. أذكر الشروط الواجب اتباعها عند تقييم مدى درجة جودة الخضر المجمدة.

ب. اشرح بالتفصيل أهم عوامل جودة البيض الداخلية والخارجية.

ج. وضح العلاقة بين معدل التجميد ودرجة جودة الغذاء.

(٢٥ درجة)

السؤال الثالث:

أ. ماهي الاشتراطات الواجب توافرها في الأغذية المجمدة.

ب. ماهي الطرق المستخدمة لمنع انتشار الأمراض عن طريق الحليب ومنتجاته.

ج. وضح الاختبارات المستخدمة في الكشف عن غش الحليب.

انتهت الأسئلة

مع تمنياتنا بالنجاح والتوفيق

أ.د/ شريف صبري رجب أ.د/ عماد محمد الخولي أ.م.د/ مي محمود خفاجي د. أسماء جمال

