**جـامعة سوهـاج**

تاريخ الإمتحان: 27/12/2017 م



**كليـــة الـزراعـة**

**الزمن: ساعتان**

**قسمى علوم الأغذية والتغذية وعلوم الألبان**

**إمتحان مقرر مراقبة جودة وسلامة الأغذية والألبان - طلاب المستوى الثالث (برنامج علوم وتكنولوجيا الأغذية) – الفصل الدراسى الأول للعام الجامعى 2017- 2018 م**

**للعام الجامعى 2014/ 2015 م**

**ــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــ**

**أجب عن الأسئلة الأتية:**

**السؤال الأول: (15 درجة)**

1. ماهى الأساليب المستخدمة للتحكم فى جودة وسلامة الغذاء ؟
2. ماهى علاقة قسم مراقبة الجودة بالأقسام الأخرى بالمصنع ؟
3. ما هى المسئوليات التى تتحملها ادارة مراقبة الجودة؟

**السؤال الثانى: (15 درجة)**

1. أذكر أهم الأمور التى يجب مراعاتها عند اختيار موقع المنشأة ؟
2. تكلم بإيجاز عن سلسلة مواصفات الأيزو 9000 ؟
3. عرف كل من: Quality Control - Quality Assurance – Specification- Flavor – GMP .

**السؤال الثالث: (15 درجة)**

1. ما هونظام الهاسب HACCP ، وما هى أهمية تطبيق هذا النظام فى مصانع الأغذية والألبان؟
2. وضح اهمية تفضيل نظام الهاسب على أساليب التفتيش التقليدية ؟
3. وضح ما هى أساسيات الهاسب HACCP Principles ؟

**السؤال الرابع: (15 درجة)**

1. تكلم عن العيوب الموجودة بالغذاء؟
2. عرف العلامة التجارية، وما هى أنواع العلامات التجارية من حيث الغرض والتكوين؟
3. عرف اللزوجة، وما هى أهم العوامل التى تؤثر على لزوجة المادة الغذائية؟

**مع أطيب الامنيات بالتوفيق،،،**