**جـامعة سوهـاج**

**الزمن: ساعه**



**كليـــة الـزراعـة**

اسم الطالب:........................................

**قسم علوم الأغذية والتغذية**

**إمتحان أعمال السنة لمقرر مراقبة جودة وسلامة الاغذية والألبان - طلاب المستوى الثالث (برنامج علوم وتكنولوجيا الأغذية) – الفصل الدراسى الاول للعام الجامعى 2017- 2018 م**

**للعام الجامعى 2014/ 2015 م**

**ــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــ**

**أجب عن الأسئلة الأتية:**

**السؤال الأول: اكمل مايأتى (5 درجات)**

1. أهم الأقسام التى تتكون منها دائرة مراقبة الجودة فى مصانع الأغذية................،.....................،..................،...........
2. عناصر الجودة الحسية فى الأغذية هى...............................،.............................،.....................،.................
3. من أهم الأجهزة المستخدمة لقياس اللزوجة ..........................................،.................................................
4. تتمثل العيوب الموجودة فى الأغذية......................،....................،................................،.............................
5. تتكون ال Flavor من ................................................ ،....................................................................
6. Quality Control هى عبارة عن........................................................................................................**.**
7. من اهم مسئوليات قسم الرقابة على الجودة..................................................................................................
8. من أهم الطرق المستخدمة لتقديرالعيوب ...................................................................................................
9. من أهم فوائد تطبيق نظام الهاسب (HACCP) للدولة ...................................................................................
10. يفضل نظام الهاسب على أساليب التفتيش التقليدية التى تعتمدعلى اختبارالمنتج النهائى وذلك ..........................................

**السؤال الثانى: ضع كلمة صح اوكلمة خطأ أمام العبارات الآتيه: (5 درجات)**

1. يستخدم جهاز الكونستوميتر لقياس اللزوجة ( )
2. تعتبرالمواد المضافة للأغذية من عناصر الجودة الحسية ( )
3. كلما زادت درجة حرارة الغذاء كلما انخفضت اللزوجة ( )
4. يستخدم جهاز بلوم جلوميتر لقياس قوام المادة الغذائية ( )
5. تظهر العيوب الناتجة من مواد غريبة فى المادة الغذائية نتيجة وجود قطع المعادن او الزجاج او الاوراق النباتية ( )

6- تستخدم طريقة الإحلال لتقدير قوام الأغذية ( )

7- تعتبر المبيدات والمعادن الثقيلة من اهم السموم الطبيعية الموجودة فى الغذاء ( )

8- تتم عملية التنظيف بغرض القضاء على كل الميكروبات الموجود بالوسط ( )

9- ممارسة التصنيع الجيد (GMP) هو نظام يستخدم لتحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة ( )

10- تستخدم مصيدة وايلد مان لتقدير حجم المادة الغذائية ( )

**انتهت الأسئلة مع أطيب الامنيات بالتوفيق،،،،**