



كلية الاقتصاد المنزلي
كلية معتمدة من الهيئة القومية لضمان الجودة والاعتماد



وحدة القياس والتقييم



وحدة ضمان الجودة والاعتماد

الامتحان التحريري لمادة المواد المضافة

	القسم العلمي / التغذية وعلوم الاطعمة	الشعبة - الفرقة الدراسية / التغذية وعلوم الاطعمة - أولي دكتوراه
	اسم المقرر / المواد المضافة	كود المقرر / ٧١١٢
	العام الدراسي / ٢٠٢٣-٢٠٢٢	الفصل الدراسي / الأول
	التاريخ / الاحد ٢٠٢٤/١/٢٨	زمن الامتحان / ساعتين
	عدد الأسئلة / ٣ أسئلة	طريقة اجابة الامتحان / في كراسة الاجابة
	عدد اوراق الامتحان / ورقة واحدة	نوع الاسئلة / اجباري (موضوعي ، مقالي)
	عدد الطلاب / ٧	الدرجة الكلية للامتحان / ٨٠ درجة + ٢٠ درجة تطبيقي
تعليمات خاصة بالإمتحان : من فضلك اجب عن جميع الاسئلة		

(٣٠ درجة)

السؤال الاول :

- اذكر أهم أنواع المحليات الصناعية مع ذكر أهم مميزاتها وعيوبها علي صحة الانسان والغذاء ؟

(٣٠ درجة)

السؤال الثاني :-

- تكلم عن انواع المواد الحافظة ودورها في الصناعات الغذائية وآلية عملها في وقف النشاط الميكروبي بالغذاء؟

(٢٠ درجة)

السؤال الثالث :-

- تكلم عن أنواع مكسبات الطعم الطبيعية والصناعية التي تستخدم في الصناعات الغذائية ؟

خالص تمنياتنا لكم بالتوفيق

أساتذة المادة :

- أ.د/ محمد سمير الدشلوطي

- أ.د/ شريف صبرى رجب

- أ.د/ سهام عزيز خصر

- أ.د/ طارق عبد الرحمن عفيفي