

 جامعة المنوفية		
القسم: -تغذية وعلوم الاطعمه	NPH222/كود المقرر	تقييم :اسم المادة اطعمه
الفرقة :-اولى دكتوراه تغذيه	فصل دراسي ثاني ٢٠٢٣	تاريخ الامتحان: ٦/٢٦
عدد الطلاب: - واحد	طريقة اجابة الامتحان مقال	
عدد اوراق الامتحان واحد ورقه	الدرجة الكلية للامتحان	درجة <b>سقوط</b>
تاريخ الامتحان: ٢٠٢٣/٦/٢٦ ليوم الاثنين		١ لبرت ساعات

السؤال الاول: (15) درجة

- ١- تعددت التطبيقات والتعريفات التي توضح توكيد الجوده تبعاً لـ ASQC وضح هذه التعريفات؟
- ٢- ما هي العوامل المميزه لجوده وامان الغذاء؟

السؤال الثاني: ١٥ درجة

- وضح باختصار خطوات تطبيق نظام الـ HACCP ؟ على المنتج الغذائي- وكيفيه تحديد المخاطر وأنواعها؟

السؤال الثالث:- ثلاثون درجة

- ١- تعرف على هذه الاجهزه التاليه:مع توضيح الهدف من استخدام و طرق القياس لها"

١- Spectrophotometer

2- FARINOGRAPH

3- VISCOMETER

- 2-- تعتبر القدره على امسك الماء من إحدى علامات للحكم على جوده الاطعمه وضح ((مع التعريف والاثبات بالتجربه ؟.

السؤال الرابع: عشره درجة

- 1-- اذكر المركبات الكيميائيه المسؤله عن الرائحة للاطعمه وما شروطها.؟

- ٢-- عرف الطعوم الاربعه مع توضيح عمل براعم التذوق ؟.

١٠٤ د. الفتنه فاخر / م.ج / وفاء مرفعت

مع أطيب الامنيات بالتوفيق  
اد/ ليلي البديوي / اد/ سحر عثمان

سحر عثمان