



كلية الاقتصاد المنزلي
كلية معتمدة من الهيئة القومية لضمان الجودة والاعتماد

وحدة القياس والتقويم

وحدة ضمان الجودة والاعتماد

الامتحان التحريري النهائي لقرر مبادئ علوم الأطفعة

الفصل الدراسي الأول 2023/2022 (طلاب الدمج)

الأحد الموافق 2023/01/01م	تاريخ الاختبار	المستوى الأول	الفرقة الدراسية
الأول للعام الجامعي 2023/2022	الفصل الدراسي	شعبه عامة	القسم العلمي
ساعتان	زمن الامتحان	مبادئ علوم الأطفعة	المقرر الدراسي
80 درجة	الدرجة الكلية	113	كود المقرر
صفحة واحدة	عدد اوراق الامتحان	3	عدد الطلاب

(80 درجة)

أجب عن ثمانية اسئلة فقط من الأسئلة التالية:

1. تناول بالشرح المصادر الرئيسية للمخاطر الكيميائية للغذاء.
2. ما هي العوامل التي تؤثر على نمو البكتيريا؟
3. ما المقصود بالفساد الحيوي للأغذية مع التوضيح بأمثلة.
4. ما هي الشروط الواجب توافرها في المواد الحافظة الكيماوية للأغذية، وما هو تأثير المواد الحافظة (طبيعية وكيماوية) على الميكروبات.
5. عرف التسمم الغذائي، وأنواعه بحسب إصابة الإنسان بالمرض، وأذكر فقط أهم أنواع البكتيريا التي تسبب تسممات غذائية.
6. وضح أهمية عملية تجميد الاغذية؟
7. اذكر اهم وظائف كل من (الكالسيوم -فيتامين أ -الحديد)؟
8. تكلم عن دور المواد الكربوهيدراتية مع توضيح اقسامها؟
9. اذكر في نقاط مميزات ثم عيوب حفظ الاغذية بالتجفيف؟
10. ما أهداف الرقابة علي الاغذية؟

انتهت الأسئلة مع تمنياتنا بالتوفيق

د/ ليلى دياب

د/ بسمة الخطيب

د/ محمد مهران