



كلية الأمتداد المنزلي

بيان ورقة امتحان تحريرية
الفصل الدراسي الأول للعام الجامعي ٢٠٢٢ - ٢٠٢٣ م

القسم	التغذية وعلوم الأطعمة	اسم وكود المقرر	مراقبة جودة أغذية
الفرقة-الشعبة	دبلوم تغذية مستشفيات ومؤسسات	تاريخ الامتحان	٢٣ / ٠١ / ٢٣
عدد الطلاب	(١١)	زمن الامتحان	الزمن: ساعتان

أجب عن جميع الأسئلة الآتية: -

(٣٠ درجة)

السؤال: الأول :

- ١- ما الفرق بين مفهوم سلامة الغذاء ومعايير الجودة؟
٢- ما هي الخواص الطبيعية والكيميائية للمياه المستخدمة في مصانع الاغذية وتأثيرها على جودة التصنيع الغذائي؟

(٣٠ درجة)

السؤال: الثاني :

- ١- وضح بالرسم دائرة الجودة داخل مصانع الأغذية مع بيان كيفية إنشاء نظام لضبط الجودة بالمصانع .
٢- ما المقصود بتكاليف الجودة مع تحديد أنواعها ؟

(٢٠ درجة)

السؤال: الثالث :

- ١- اذكر مظاهر الفساد في اللحوم واسبابه-وكيفية التحكم والحفاظ على جودة اللحوم ومنتجاتها؟
٢- اذكر فوائد واضرار المضافات الغذائية مع توضيح دور الرقابة الغذائية في ذلك ؟

مع أطيب التمنيات بالنجاح والتوفيق

أ.د/ ليلي البديوي أ.د/ ماجدة الشاعر د / فتحية عبد العزيز شبل