



كلية الاقتصاد المنزلي

بيان ورقة امتحان تحريرية  
الفصل الدراسي الأول للعام الجامعي ٢٠٢٣ / ٢٠٢٤

القسم	التغذية وعلوم الأطعمة	أسم وكود المقرر	مراقبة جودة أغذية
الفرقة-الشعبة	دبلوم تغذية مستشفيات ومؤسسات	تاريخ الامتحان	٢٠٢٤ / ١ / ١٤
عدد الطلاب	(٢١)	زمن الامتحان	الزمن: ساعتان

أجب عن جميع الأسئلة الآتية:-

(٢٠ درجة)

السؤال الأول :

- ١-ماذا يقصد بضبط الجودة في الانتاج الغذائي؟ اشرح ذلك؟ وما هي مميزات برامج توكيد الجودة تبعا لمواصفات منظمة الفاو (FAO)؟
- ب- وضح الفرق بين سلامة الغذاء وجودة الغذاء؟
- ج- ما هي اسس تطبيق نظام HACCP في التصنيع الغذائي والهدف منه؟

(٢٠ درجة)

السؤال الثاني :

- أ- وضح بالرسم فقط دائرة الجودة داخل مصانع الأغذية ثم تكلم عن كيفية إنشاء نظام متكامل لضبط الجودة بمصانع الأغذية .
- ب- فرق بين الأغذية المغشوشة والأغذية الخاطئة البيان .

(٢٠ درجة)

السؤال الثالث :

- أ-اذكر فوائد واضرار المضافات الغذائية وكيفية الوقاية من تلوث المضافات الغذائية
- ب- اذكر مظاهر الفساد في اللحوم واسبابه؟
- ج- ما هي الشروط الواجب توافرها في الماء المستخدم في مصانع الحلويات والشيكولاته؟

مع أطيب التمنيات بالنجاح والتوفيق

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