



جامعة القادسيه

كلية الزراعة

قسم علوم وتكنولوجيا الاغذية

المادة: مراقبة جودة الاغذية (٢٠١٤ - ٢٠١٥)

الفرقة : الرابعه (برنامج علوم وتكنولوجيا الاغذية)

التاريخ : ٢٨ مايو ٢٠١٥ الزمن : ساعتان

السؤال الاول (٢٠ درجة)

- ا- ارسم دائره تحتوى جميع بنود الحوده الرئيسية
- ب- قارن بين اربعة مميزات وعيوب لمكاتب التفتيش الدولية
- ج- اذكر اربعة منتجات صناعية تم تأسيس جودتها في المجالات المختلفة
- د- بين فائدة كتابة عقود للمشتريات مع توضيح البنود الفنية والقانونية
- هـ- وضح فائدة وجود معمل مراقبة جودة في حل المشكلات المرتبطة بالمواصفات القياسية

السؤال الثاني (٢٠ درجة)

- ا- ما هو اساس تشكيل وعمل لجان الفحص
- ب- قارن بين استخدام الجاروف الاوتوماتيكي - مع استخدام الطرق العادية في اخذ العينات
- ج- ما هي اهم مقومات معمل الاختبارات الحسية
- د- بين اهم قراءات جهازى الفارينوجراف والاكستنسوجراف
- هـ- تكلم عن اهمية ضبط الاجهزة الضوئية

السؤال الثالث (٢٠ درجة)

ا- تكلم باختصار عن التالى (موضحا اجابتك بالامثلة) :

- ١- ضبط والتحكم في عينة المنتج الثانى المقدمة للمحكمين لاجراء التقييم الحسى (٥ درجات)
- ٢- اهمية تقدير الرطوبة في العينات (٤ درجات)
- ب- وضح في جدول انواع مصادر الخطر الفيزيائيه مع ذكر الضرر الذى قد تسببه (٦ درجات)

ج- اكمل ما ياتى (٥ درجات)

- ١- يجب ان تكون كل وحده من وحدات التقييم الحسى منفصله ومزوده ب.....
- ٢- من طرق غش الاغذية و..... و.....
- ٣- يمكن تقسيم مصادر الخطر البيولوجيه الى و.....
- ٤- من انواع مصادر الخطر الكيميائيه - الكيماويات الزراعية و..... و.....