



جامعة الفيوم

كلية الزراعة

مادة: الشروط الصحية في مصانع الاغذية

العام الجامعي: ٢٠١٤/٢٠١٥

الفرقة: الثالثة (نظام قديم)

تاريخ الإمتحان: ٢٠١٥/٦/١

الزمن : ساعتان

قسم: علوم وتكنولوجيا الأغذية الفصل الدراسي: الثاني

أجب على جميع الاسئلة التالية:

- السؤال الأول: ما هي الشروط التي يجب توافرها في تصميم وتركيب معدات تصنيع الاغذية؟ (٦ درجات)
- السؤال الثاني: ما هي مزايا نظام التنظيف بنفس المكان (CIP). (٦ درجات)
- السؤال الثالث: ما هي مميزات تطهير معدات تصنيع الأغذية بواسطة الحرارة العالية. (٦ درجات)
- السؤال الرابع: ما هي مميزات وعيوب الاوزون كمادة تعقيم للماء. (٦ درجات)
- السؤال الخامس: ما هي إستعمالات المياه في مصانع الاغذية. (٦ درجات)
- السؤال السادس: ما هي أهمية نظام التهوية الجيد في مصانع الاغذية. (٦ درجات)
- السؤال السابع: ما هي الإشتراطات التي يجب أن يراعيها العاملين في تصنيع الاغذية في ملابسهم (٦ درجات)
- السؤال الثامن: ما هي الدلائل على وجود الفئران في أماكن تداول وتصنيع الاغذية (٦ درجات)
- السؤال التاسع: وضح خطورة تواجد الصراصير في مصانع وأماكن تداول وتخزين الاغذية (٦ درجات)
- السؤال العاشر: ما هي مميزات المنظفات القلوية عند استخدامها في مصانع الاغذية (٦ درجات)

إنتهت الاسئلة