



قائمة الاسئلة

امتحان نهاية الفصل الدراسي الثاني - للعام الجامعي 1446 هـ - الموافق -2025/2024م-كلية الزراعة والاغذية والبيئة :: تقويم جودة الأغذية - أ.د./ عبدالجليل درهم سعيد غالب - د. / عامر علي مهدي

(1) إذا ارتبط مفهوم الجودة بالتطابق، فتعرف على أنها :

- (1) - مجموعة من الخصائص يمكن من خلالها تمييز منتج ما عن آخر
  - (2) - تحقيق ما يرغب أن يجده المستهلك من خصائص للسلعة
  - (3) + مدى مطابقة السلعة لمواصفات سبق تحديدها
  - (4) - الوفاء بمتطلبات المواصفة، بالإضافة إلى الخلو من العيوب
- (2) جودة المنتج الغذائي على وجه العموم، يمكن أن يشار لها بأنها :

- (1) - تحقيق أعلى قدر من الربحية للمنتج
  - (2) - تحقيق اشتراطات ومتطلبات المواصفات القياسية المعتمدة للمنتج
  - (3) - ما يحقق أعلى قدر من الربح للشركة المنتجة
  - (4) + تحقيق أعلى قدر من توقعات المستهلك المعقولة
- (3) من أهم نظم الجودة التي تُطبق في منشآت التصنيع الغذائي :

- (1) - مراقبة الجودة Control Quality
- (2) - توكيد الجودة Assurance Quality
- (3) - ممارسات التصنيع الجيد GMP
- (4) + الإجابات جميعها صحيحة

(4) نظام الجودة الذي يهدف إلى ضمان تحقيق الجودة في المنتج من خلال ضبط جودة مدخلات الإنتاج هو :

- (1) - Quality Control
- (2) + Quality Assurance
- (3) - Good Manufacturin Practices (GMP)
- (4) - الاختبارات جميعها صحيحة

(5) على الرغم من تميزه في بتطبيق أساليب فحص عمليات الإنتاج ضمن سلسلة خطوات التصنيع، إلا أنه لم يتضمن تقديم حلول ناجعة لمنع حدوث أخطاء التصنيع.

- (1) + نظام ضبط/مراقبة الجودة "Control Quality"
- (2) - نظام توكيد الجودة Assurance Quality
- (3) - نظام ممارسات التصنيع الجيد GMP
- (4) - نظام الهاسب HACCP

(6) الجهة المخول لها منح شهادات الجودة (الأيزو) للمستفيد، في الغالب هي:

- (1) - منظمة التقييس الدولي (الأيزو)
- (2) - جهات الرقابة الوطنية على مستوى البلد
- (3) + طرف وسيط معتمد من قبل منظمة التقييس الدولي (الأيزو)
- (4) - هيئة الكودكس الوطنية في بلد المستفيد

(7) تعريف للجودة، على الرغم من سمة العمومية فيه، إلا أنه متضمن للمفاهيم (مراقبة الجودة، وتوكيد الجودة).

- (1) - تحقيق أعلى قدر من الربحية للمنتج
- (2) + تلبية حاجيات وتوقعات المستهلك المعقولة
- (3) - مطابقة المنتج لاشتراطات لاشتراطات المواصفة
- (4) - الإجابات جميعها غير صحيحة

(8) جودة، ومأمونية منتجات الغذاء، يتحقق بحال أفضل من خلال الأخذ بتطبيق :

- (1) - نظام ممارسات التصنيع الجيد (GMP)
- (2) - نظام توكيد الجودة (Assurance Quality)
- (3) + نظام الهاسب (HACCP)
- (4) - نظام الأيزو

(9) حتى يتأتى لأي منشأة تحقيق الفوائد المتاحة عند تطبيق برنامج إدارة الجودة الشاملة لابد من توفير المتطلب التالي :

- (1) - نشر وتعزيز مفهوم إدارة الجودة الشاملة بين العاملين في المنشأة
- (2) - تبني تنفيذ برامج التعليم والتدريب الموجّه حول الجودة للعاملين لدى المنشأة
- (3) - تشكيل فرق العمل المعنية بإدارة الجودة الشاملة
- (4) + الإجابات جميعها صحيحة





(10) نشاط تنظيمي إلزامي لإنفاذ النصوص، تُنفذه سلطات مخولة بغرض ضمان سلامة وجودة منتجات الأغذية المُعدة للاستهلاك الأدمي.

- (1) + الرقابة على منتجات الغذاء
  - (2) - تطبيق ممارسات التصنيع الجيد GMP
  - (3) - التفقيش على منتجات الغذاء
  - (4) - تأكيد مستوى جودة منتجات الغذاء
- (11) وثيقة تصدر نتيجة إجماع يحدد المتطلبات التي يجب أن يفى بها الغذاء وتصادق عليها جهة معتمدة.
- (1) - شهادة المطابقة
  - (2) - علامة المطابقة
  - (3) - علامة الجودة
  - (4) + معيار جودة الغذاء

(12) المعايير التي تُقرر بقصد تحديد عوامل جودة المواد الخام الأولية التي تدخل في تصنيع منتجات الغذاء.

- (1) + المعايير الصناعية
  - (2) - المعايرة القانونية
  - (3) - معايير المستهلك
  - (4) - معايير بطاقة بيان المنتج الغذائي
- (13) يُشار لها أحياناً بأنها المعايير الاختيارية لمكونات الغذاء وتركيبه.

- (1) + معايير بطاقة بيان المنتج
- (2) - المعايير القانونية
- (3) - المعايير الصناعية
- (4) - المعايير الخاصة بالمستهلك

(14) وثيقة تصدر بموجب قواعد نظام الشهادة تعطي الثقة بأن المنتج مطابق لمواصفة قياسية

- (1) - وثيقة علامة الجودة
  - (2) + وثيقة شهادة المطابقة
  - (3) - علامة المطابقة
  - (4) - وثيقة شهادة الأيزو
- (15) طرائق قياس الجودة من خلال استعمال تجهيزات ملائمة في المختبر يطلق عليها :

- (1) - الطرائق الشخصية
- (2) - الطرائق المعتمدة
- (3) - الطرائق النظامية
- (4) + الطرائق الموضوعية

(16) من المتطلبات الأساسية لتشغيل نظام علامة الجودة لمنتجات الغذاء في منشأة ما :

- (1) - وجود نظام أو قانون لعلامة الجودة ووجود مختبر مؤهل فنياً
- (2) - وجود مواصفات قياسية للمنتج المراد منحه علامة الجودة
- (3) - وجود نظام فعال لضبط الجودة لدى المنشأة المتقدمة بالطلب
- (4) + كل الإجابات صحيحة

(17) لما يتم السماح بطباعة علامة جودة ضمن بطاقة بيان منتجات الغذاء، يُوصى بـ :

- (1) - طباعة علامة الجودة في مكان محدد على البطاقة
- (2) - استعمال أكثر من علامة جودة
- (3) + استعمال علامة جودة واحدة فقط
- (4) - عدم استعمال الحروف ضمن علامة الجودة

(18) وجود علامة جودة على بطاقة بيان منتج الغذاء يمكن أن يحمي المستهلك من الغش والخداع

- (1) - العبارة غير صحيحة
- (2) + العبارة صحيحة

(19) الغذاء المعيب، في كل الأحوال :

- (1) - يكون غير صالح للاستهلاك الأدمي
- (2) + قد يكون صالح للاستهلاك الأدمي
- (3) - قد يكون مطابق لمواصفة غذائية
- (4) - يكون غير مطابق للمواصفات البيئية

(20) لا يمكن أن يتأنى الشروع بالغش في حال :





- (1) + عدم وجود طرف مقصود بالغش
- (2) - وجود مواصفة قياسية منظمة لتداول منتجات الغذاء
- (3) - تطبيق نظام الأيزو
- (4) - غياب الأمية في المجتمع
- (21) أحد أمثلة الأفعال المؤثرة للركن المعنوي لجريمة الغش في الغذاء :
- (1) - التغيير في ذاتية السلعة
- (2) - التغيير في مصدر السلعة
- (3) + توفر النية للأضرار بالغير
- (4) - التغيير في قدر السلعة (كيل أو وزن)
- (22) أي مما يلي هي سلسلة مواصفات أنظمة إدارة سلامة الغذاء - نظام سلامة الأغذية؟
- (1) - أيزو 9001
- (2) - أيزو 9002
- (3) + أيزو 22000:2005
- (4) - أيزو 9001:2000
- (23) من أمثلة النظم التي شملها نظام الأيزو لإدارة الجودة الشاملة :
- (1) - نظام مراقبة الجودة
- (2) + نظام الهسب
- (3) - نظام توكيد الجودة
- (4) - نظام تحفيز العاملين في إدارة الجودة
- (24) يشار لها على أنها من أوائل المصانع التي بدأت في تطبيق نظام الهسب :
- (1) + مصانع الأغذية المعلبة
- (2) - مصانع منتجات الألبان
- (3) - مصانع اللحوم والدواجن
- (4) - مصانع صناعة الأغذية البحرية
- (25) لضمان التنفيذ العام وتحقيق الاستفادة القصوى من نظام "الهاسب" لدى أية منشأة غذائية، لابد أن :
- (1) - يكون لدى المنشأة رأسمال كبير
- (2) - لا يقل عدد العاملين في المنشأة عن 100
- (3) + تكون إدارة المنشأة مقتنعة تماما بضرورة تطبيقه
- (4) - يكون لدى المنشأة مختبر تقويم حسي لمنتجات الغذاء
- (26) نظام يسهم بفاعلية في الحد من و/أو التقليل من الأخطار التي يمكن أن يحملها الغذاء، من خلال توقع مصادرها المحتملة :
- (1) - الـ GMP
- (2) + الـ HACCP
- (3) - الـ ISO 9000
- (4) - الـ Assurance Quality
- (27) يشدد نظام الهسب قبل الشروع في تطبيقه في المنشأة الغذائية على أهمية :
- (1) - تحديد الحد الأدنى لرأسمال المنشأة
- (2) - تحديد عدد أعضاء فريق الهسب
- (3) - تحديد نقاط التحكم الحرجة في خطوط إنتاج منتجات الغذاء بالمنشأة
- (4) + تقييم برامج الجودة الأولية مع تنفيذها على وجه مقبول
- (28) من أساسيات تطبيق نظام الهسب في منشآت تصنيع منتجات الغذاء :
- (1) - وصف المنتج
- (2) - إعداد مخطط تصنيع المنتج
- (3) + اعتماد الحدود الحرجة لنقاط التحكم
- (4) - تشكيل فريق الهسب
- (29) نظام محدود الفاعلية في تحقيق الجودة بمفهومها الحديث، لكنه أحد البرامج الأولية التي تسبق تطبيق الهسب
- (1) - نظام ضبط الجودة (Control Quality)
- (2) - توكيد الجودة (Assurance Quality)
- (3) + ممارسات التصنيع الجيد (GMP)
- (4) - نظام الأيزو 9000 - 1994م





- (30) متطلب من متطلبات تطبيق نظام الهسب في تصنيع وإنتاج الأغذية
- (1) + معرفة القصد من استعمال المنتج
  - (2) - تعريف وتحديد الاخطار المحتملة في المنتج
  - (3) - اعتماد إجراءات الرقابة عند كل نقطة حرجة
  - (4) - اعتماد تصحيح الانحرافات
- (31) قيم كمية أو خصائص نوعية لمعيار ما، تستعمل للتمييز بين ما هو مقبول وما هو غير مقبول في نظام الهسب.
- (1) + الحدود الحرجة
  - (2) - نقاط التحكم الحرجة
  - (3) - الإجراءات التصحيحية
  - (4) - بيانات التوثيق والسجلات
- (32) تنوع تخصصات أفراد فريق الهسب في المنشأة يعتمد على :
- (1) - نوع المنتج الغذائي الذي تنتجه المنشأة
  - (2) - نوع العملية المستهدفة، مثال ذلك بستر، تعقيم، تدخين .... الخ.
  - (3) - طبيعة الأخطار المستهدفة
  - (4) + الإجابات كلها صحيحة
- (33) أحد نظم الأيزه 9000 : 1994 الذي يتضمن ضرورة تطبيق 19 شرطاً
- (1) - نظام أيزو 9001
  - (2) + نظام أيزو 9002
  - (3) - نظام أيزو 9003
  - (4) - نظام أيزو 22000
- (34) كمية و حجم عينات الغذاء المحضرة لاختبارات التفضيل مقارنة بتلك التي تُحضر لاختبارات الفرق يُفضل أن تكون :
- (1) - النصف
  - (2) - أقل ما يمكن
  - (3) + الضعف
  - (4) - أكثر من الضعف
- (35) استبعاد الأفراد الذين شاركوا في إعداد وتحضير العينات للتقويم الحسي يساعد في تجنب :
- (1) - الخطأ المنطقي
  - (2) - خطأ الإجمال
  - (3) - خطأ التنبيه
  - (4) + خطأ التوقع
- (36) اختبار تقويم حسي ملائم استعماله عند إجراء استبدال آلات في خط إنتاجه.
- (1) + اختبار المثلث
  - (2) - اختبار قياس درجة اللذة
  - (3) - اختبار الترتيب
  - (4) - اختبار المستهلك
- (37) يفضل استعماله بدلاً عن اختبار المثلث لما يكون للعينات المحضرة للاختبار مذاق أو رائحة قوية
- (1) - اختبار المقارنات الزوجي البسيط
  - (2) + الاختبار الثنائي الثلاثي
  - (3) - الاختبار الزوجي المتعدد
  - (4) - اختبار التفضيل
- (38) اختبار تقويم الحسي يستعمل بالأساس لقياس مستوى تفضيل المستهلك لمنتجات الغذاء.
- (1) - اختبار المثلث
  - (2) - اختبار التدرج
  - (3) + اختبار مقياس درجة اللذة
  - (4) - اختبار القياس النسبي
- (39) طرائق قياس أو اختبار خصائص جودة منتجات الغذاء من خلال استعمال حواس الإنسان تسمى بالطرائق الموضوعية.
- (1) + العبارة غير صحيحة
  - (2) - العبارة صحيحة
- (40) اختبارات تقويم حسي لمنتجات الغذاء ليس بالضرورة أن يزيد عدد المحكمين عند إجرائها عن 5 محكمين





- (1) - اختبارات الفرة/التمييز
- (2) - اختبارات المستهلك
- (3) + اختبارات الوصف
- (4) - اختبارات التقييس
- (41) يتعين عند إجرائها الاستعانة بمجموعة من المحكمين المدربين إلى حد ما :
- (1) - اختبارات الوصف Descriptive
- (2) + اختبارات الفرة/التمييز Defference
- (3) - اختبارات المستهلك Consumer
- (4) - اختبارات المقارنات الزوجية المتعددة
- (42) لا يشترط عند إجرائها الاستعانة بمحكمين على قدر عال من التدريب
- (1) - اختبارات الوصف testing Descriptive
- (2) - اختبارات الفرة/التمييز testing Defference
- (3) + اختبارات المستهلك tests Consumer
- (4) - اختبارات المقارنة الزوجي المتعدد
- (43) اختبارات يتم توظيفها بالأساس لإجراء تقويم حسي لمنتجات الغذاء محل التطوير من قبل منشآت إنتاج الغذاء
- (1) - اختبارات الفرق
- (2) - اختبارات المستهلك
- (3) + اختبارات الوصف
- (4) - اختبارات التقييس
- (44) يُشار لها على أنها إجراءات تنفيذ التخطيط للجودة
- (1) - توكيد الجودة
- (2) - الرقابة على الجودة
- (3) - إدارة الجودة
- (4) + ضبط الجودة
- (45) يُشرع في تنفيذها مع بدء الإنتاج وليس قبل بدء الإنتاج
- (1) - إجراءات ضبط الجودة
- (2) + إجراءات توكيد الجودة
- (3) - عمليات إدارة الجودة
- (4) - إجراءات الرقابة على الجودة
- (46) يشترط في خطرها أن لا يُزال خلال المرحلة أو المراحل التالية من الإنتاج
- (1) + نقطة التحكم الحرجة
- (2) - نقطة التحكم
- (3) - الأخطار البيولوجية
- (4) - الأخطار الكيميائية
- (47) توضح الفرق بين منتج سليم أو غير سليم في نقطة التحكم الحرجة
- (1) - نقاط التحكم
- (2) - إجراءات الرقابة عند كل نقطة حرجة
- (3) + الحدود الحرجة
- (4) - إجراءات تصحيح الانحرافات
- (48) يُستعمل مؤشراً على تطابق الإجراءات مع خطة الهسب
- (1) - تشكيل فريق الهسب
- (2) + نظام حفظ السجلات
- (3) - تصحيح الانحرافات
- (4) - اعتماد الحدود الحرجة
- (49) سمة تكون هي الغالبة بين إدارتي التقويم الحسي، والتسويق في منشآت التصنيع الغذائي.
- (1) + التنافس
- (2) - التعاون
- (3) - التنسيق
- (4) - الإجابات جميعها غير صحيحة





(50) دراسات تكمن أهميتها في الدور الذي تلعبه في تحديد المستهلك الهدف للمنتج الغذائي

- |     |   |                     |
|-----|---|---------------------|
| (1) | - | الدراسات السعرية    |
| (2) | - | الدراسات الإحصائية  |
| (3) | + | دراسات التسويق      |
| (4) | - | الدراسات الاجتماعية |

