



لجنة الامتحان المعدل

بيان ورقة امتحان تحريرية،

الفصل الدراسي الأول للعام الجامعي ٢٠٢٣ / ٢٠٢٤

القسم	التغذية وعلوم الأطعمة	اسم وקוד المقرر	موضوعات حديثة في علوم الأغذية
الفرقـة الشـعبـة	دكتورـة تـغـذـية وـعـلـوم الـاطـعـمـة	تـارـيخ الـامـتحـان	٢٠٢٤ / ١١ / ٢٤
عدد الطـلـاب	(٥)	زـمـن الـامـتحـان	الـزـمـن: سـاعـاتـان

أجب عن جميع الأسئلة الآتية:

السؤال الأول: (٣٠ درجة)

- ١- وضح دور الصبغات في تحسين الصحة ؟
- ٢- اذكر بعض النصائح لحفظ على القيمة الغذائية للفواكه والخضروات بعد تقطيعها؟
- ٣- اذكر فوائد واضرار طهي الخضر ؟

السؤال الثاني : (٢٥ درجة)

استخدام حيوانات التجارب المعملية التي أصبحت من أهم أدوات البحث العلمي وعند ثبات التجارب ونتائجها والتأكد من صحة هذه التجارب يبدأ تجربتها على الإنسان وبذلك فإن هذه الحيوانات تخدم البشرية فـى ضـوء هـذه الـعـبـارـة

- ١- عرفـى التـقـيـيم الـبـيـولـوجـى
- ٢- اذكـرى أنـواع الكـانـنـات الـحـيـة المستـخدـمة فـى التجـارـب الـبـيـولـوجـية (بدون شـرح)
- ٣- كـيفـيـة استـخدـام حـيـوانـات التجـارـب المـعـلـمـيـة فـى مـجـال التـغـذـية
- ٤- طـرـق تمـيـز حـيـوانـات التجـارـب
- ٥- كـيفـيـة اصـابـة حـيـوانـات التجـارـب بـالـمـرـاضـات المـخـلـفـة

السؤال الثالث: (٢٥ درجة)

وضح اهمية المحليات في المجال الغذائي – اضرارها – اقسامها مع ذكر امثلة ؟

مع التمنيات بال توفيق والنجاح

ا.د. نهاد رشاد الطحان ا.د. الفت محمود نصار ا.د. حمديه احمد هلال