

	القسم / التغذية وعلوم الأطعمة	الفرقة / دبلوم (تغذية مستشفيات) دورة فبراير	
	مقرر / إدارة خدمات التغذية في المستشفيات	كود المقرر ٥١١٢	
	العام الدراسي / ٢٠٢٢-٢٠٢٣	الفصل الدراسي / الأول	
	عدد الأسئلة : ٣	الدرجة الكلية للامتحان / ٨٠	
التاريخ : ٢٠٢٣/٦/٢١	عدد الأوراق الامتحان (٤)	الدرجة الكلية للامتحان / ٨٠	

اجب عن الأسئلة التالية:

السؤال الاول : (٣٠ درجة)

- ١- اذكر اهم المواصفات القياسية الواجب توافرها في اللحوم التي يتم شراؤها للاستخدام في اعداد الوجبات في قسم التغذية بالمستشفيات
- ٢- وضح ما هي اهم الاشتراطات التي يجب فحصها في سيارة نقل الأغذية والعاملين
- ٣- اذكر ما تعرفه عن القوائم ليوم واحد والقوائم الدوارة والقوائم المنطوقة
- ٤- وضح اهم الاشتراطات والطرق التي يجب استخدامها في مخازن الأطعمة سواء كانت مخازن جافة او ثلاجات وغيرهما

السؤال الثاني : (٢٥ درجة)

- ١- ماهي المهارات اللازمة لخبراء التغذية في المستشفيات؟
- ٢- وضح تصنيف المستشفيات من حيث أنماط الإشراف والملكية والسعة السريرية ؟
- ٣- ما هي الاعتبارات الواجب مراعاتها عند إنشاء قسم التغذية بالمستشفى ؟

السؤال الثالث : (٢٥ درجة)

- ١- عرف التخطيط ثم أذكر مراحل التخطيط لإقامة مستشفى جديد أو توسعة مستشفى قائم (١٥ درجات)
- ٢- تكلم عن أهداف التشغيل الاختباري للمستشفى. (١٠ درجة)

انتهت الأسئلة مع تمنياتنا بالنجاح و التوفيق،،،،  
لجنة الممتحنين

أ.د/محمد صالح اسماعيل أ.م.د/مي محمود خفاجي د/أسماء جمال نور الدين د/سماح محمود البنا  



