



كلية الإقتصاد المنزلي
كلية معتمدة من الهيئة القومية لضمان الجودة والاعتماد



وحدة القياس والتقييم



وحدة ضمان الجودة والاعتماد

	القسم / التغذية وعلوم الاطعمة	الفرقة / دبلوم تغذية المستشفيات	
	مقرر / تقوية وتدعيم الاغذية	كود المقرر / 5115	
	العام الدراسي / ٢٠٢٣-٢٠٢٤	الفصل الدراسي / الاول	
	طريقة اجابة الامتحان :- الاسئلة مقالى وتجاب في كراسات اجابة		
التاريخ : ٢٠٢٤-١-٢٨	عدد الأسئلة : خمسة أسئلة	الدرجة الكلية للامتحان : ٦٠	زمن الامتحان : ساعتين
تعليمات خاصة بالامتحان : الامتحان في ورقة واحدة على وجهين			

السؤال الاول :- ضع علامة صح أو خطأ (١٠ درجات)

- ١- من مواصفات معامل الاغذية ان يَكُون ارتفاع سقف قاعة التصنيع اكبر بمقدار ٢ م فوق اقصى ارتفاع لاعلى خزان فى المعمل ()
- ٢- توزيع اجهزة التصنيع الغذائى يَكُون جميعها على شكل مستقيم ()
- ٣- تقوية الاغذية هي اضافة عناصر غذائية غير محددة لتعويض الفاقد أثناء عملية التصنيع أو للوقاية من الاصابه بأمراض سوء التغذية ()
- ٤- يستخدم مصطلح (supplement) مع البطاقات الغذائية عبوات الاغذية المعلبة ()
- ٥- تزداد القيمة الغذائية للماده بزيادة نسبة الرطوبة فيها ()
- ٦- السكريات تسمح بتغيير طعم وقوام العديد من التحضيرات نتيجة أمتزاجها بالماء أو بالحرارة ()
- ٧- يعتبر التدعيم التجاري مثل اضافة قطرات فيتامين د من الأنواع الرئيسية للتدعيم ()
- ٨- تؤدي جميع العمليات التصنيعية الى فقد الفيتامينات لذلك يتم اللجوء الى تدعيم الاغذية بالمغذيات الصغرى لتعويض الفقد وتجنب حدوث المشكلات التغذوية المختلفة ()
- ٩- يتم إضافة البيتاكاروتين إلى منتجات العصائر وذلك لإكسابها النكهه المرغوبه ()
- ١٠- تزداد الوفرة الحيوية للكالسيوم فى وجبة غذائية عند إثرائه بفيتامين أ ()

السؤال الثانى : اختر الاجابه الصحيحه مما يلى (٥ درجات)

- ١- يفقد حوالى % من فيتامين ج خلال العمليات التصنيعيه المختلفه (البسترة)
(٢٠ - ٢٥ - ٣٠ - ٣٥)
- ٢- مستوى تدعيم الأغذية يكون بين% و.....% لكل مكون وهو أقل بكثير من المستويات الحرجة
(١٥، ٢٥ - ٣٠، ١٥ - ٣٥، ٢٥)



كلية الإقتصاد المنزلى

كلية معتمدة من الهيئة القومية لضمان الجودة والاعتماد



وحدة القياس والتقويم



وحدة ضمان الجودة والاعتماد

- ٣- من طرق دراسة التركيب الكيميائى للغذاء كل ذلك .. ما عدا (بيانات مكونات الاغذية - التحليل الكيميائى - قواعد بيانات مكونات الاغذية - جداول تحليل الاطعمة الاقليمية)
- ٤- وتستخدم عملية الاثراء كتعويض للنقص الذي يحدث في العناصر التغذوية خلال عملية تصنيع الحبوب اذ يضاف الي كل كجم من الطحين (٤ ملجم - ٥ ملجم - ٦ ملجم - ٧ ملجم) من فيتامينات ب1.

٥- عند اضافة الالياف لتدعيم بعض المواد الغذائية لابد من زيادة كل ذلك ... ما عدا (الحديد - الكالسيوم - المغنسيوم - فيتامين أ) لان الالياف والفيتامينات لها تأثير متبادل على امتصاص العناصر سابقة الذكر .

السؤال الثالث :- (٥ درجات)

- ١- هناك عدة شروط يجب الالتزام بها عند اجراء عملية تدعيم الاغذية (اذكرى خمسة منها)
- ٢- لتدعيم الاغذية عدة مزايا وضح ذلك .

السؤال الرابع : - (٢٠ درجة)

- أ- اذكر امثلة لتدعيم الألبان ومنتجاتها بالفيتامينات والأملاح المعدنية ؟ (٥ درجات)
- ب- اذكر ما تعرفه عن التدعيم الغذائى للمخبوزات ؟ (٥ درجات) .
- ت- تعد المخلفات الغذائية مصدرا هاما للعديد من المركبات التي يمكن الاستفادة منها . اشرح هذه العبارة مع توضيح اهم استخداماتها وتطبيقاتها في مجال التدعيم الغذائى ؟ (١٠ درجات)

(٢٠ درجة)

السؤال الخامس :

- أ- تكلم عن عملية تدعيم دقيق القمح بكل من :-
دقيق الترمس - دقيق السمسم - دقيق الشعير . (٩ درجة) .
- ب- اذكر أهم التقنيات المستخدمة في تدعيم الاغذية مع توضيح العناصر الرئيسية للتشريع الغذائى لعملية تدعيم الأغذية وتمكينها . (٥ درجات)
- ث- تكلم عن عملية تدعيم كل من :- الأرز - المارجرين (٦ درجات)

انتهت الأسئلة مع تمنياتنا بالتوفيق

أ.د/ الفت محمود نصار أ.م.د/ وفاء احمد رفعت أ.م.د/ بسمة رمضان خطيب د / محمد القبارى