



مرحلة البكالوريوس

كلية الاقتصاد المنزلي

الفصل الدراسي الثاني للعام الجامعي 2022 - 2023

كود المقرر: N225

القسم	تغذية وعلوم الاطعمة	اسم المقرر	ادارة التغذية في المؤسسات
الفرقة - الشعبة	ثانية-تغذية (نظام قديم)	تاريخ الامتحان	٢٠٢٣ / ٦ / ١٧
عدد الطلاب	٣٣٦	زمن الامتحان	ساعتان من ١٢ - ٢

أجب عن جميع الاسئلة التالية: ( الدرجة الكلية 60 درجة ) (الاسئلة في ورقين/ اربعة صفحات)

الرجاء الإجابة في نفس الورقة

السؤال الأول: هناك سبعة أسباب تم اكتشاف علاقتها بالأمراض المنقولة بالأغذية - اذكر ثلاثة منها (٣ درجات)

السؤال الثاني: هناك عدد من الاشتراطات يجب الالتزام بها عند استخدام ترمومترات قياس حرارة الطعام بشكل صحيح - اذكر خمسة منها (٥ درجات)

السؤال الثالث: اذكر مواصفات الشراء القياسية للمواد الغذائية الخام (٣ درجات)

السؤال الرابع: عدد الخطوات التي يجب ان تتبعها لجنة استلام المواد الغذائية (٥ درجات)

السؤال الخامس: اذكر اربع من العوامل التي تحتم علي لجنة استلام الأغذية رفض استلامها (٤ درجات)



السؤال السادس: يوجد ثلاثة أنواع من القوائم الرئيسية، اذكرهم واكتب نبذة صغيرة عن كل طريقة منهم (٣ درجات)

السؤال السابع: اكمل العبارات التالية (٣ درجات)

- ١- يمكن ان تنمو معظم البكتيريا المسببة للأمراض ضمن نطاق درجة حرارة ٤١ درجة فهرنهايت إلى ١٤٠ درجة فهرنهايت (٥ درجات مئوية إلى ٦٠ درجة مئوية)- ويشار إلى هذا النطاق عادة باسم
- ٢- البكتيريا المسببة للأمراض يمكن ان تنمو فقط في الأطعمة التي لديها
- ٣- البكتيريا المسببة للأمراض تنمو بشكل أفضل عندما تكون درجة حموضة الطعام الذي يتغذون عليه

السؤال الثامن: تعتبر طريقة العامل افضل طريقة لتسعير القوائم الغذائية، وضح ما تعرفه عن هذه الطريقة مع إعطاء مثال بالأرقام عن هذه الطريقة (٢ درجة)

السؤال التاسع: اذكر معني المصطلحات التالية (٢ درجة)

FIFO:

CCP

PHF

CDC

2 | Page

أ.م.د/ نزيهة عبد الرحمن خليل  
2 N 113

لجنة الممتحنين: أ.د/ محمد صالح اسماعيل

2 N 113





السؤال العاشر (كل فقرة بدرجة واحدة و نصف / 15 درجة)

اختر الحرف الصحيح من بين الاقواس وقم بتظليله

1. يقصد بها جميع الاجهزة و المعدات و الالوان التي تستعمل في تداول المواد الغذائية  
(A) التجهيزات (B) الشروط الصحية (C) البطاقة الغذائية (D) جميع ما سبق
  2. من مهام ..... الاشراف على تنظيم العمليات اليومية في المنشآت التي تحضر وتقدم الوجبات  
(A) الطهارة (B) موظفو التقديم (C) مديرو الخدمات الغذائية (D) جميع ما سبق
  3. الأقسام التي تخضع للإدارة و تخدم قسم التغذية:  
(A) الإدارة والمحاسبة (B) استلام المواد الغذائية (C) التحضير والتجهيز (D) جميع ما سبق
- (A) شروط الغذاء الصحي فقط (B) مواصفات الغذاء الصحي فقط (C) اهمية الغذاء الصحي فقط (D) جميع ما سبق
- يجب ان يحصن جميع العاملين ضد ..... مع تحصينات أخرى تراها الجهات الصحية
- (A) التيفويد (B) السخونية (C) A&B (D) جميع ما سبق
  4. المؤسسات الاجتماعية تشمل ..... ولها تقييم لمستوى الخدمة وجودة الطعام لإرضاء النزول  
(A) الفنادق (B) الجامعات (C) السجون (D) جميع ما سبق
  5. طرق استخراج الشهادات الصحية تتم عن طريق اجراء بعض الفحوصات على العامل مثل  
(A) الكشف السريري (B) الفحوصات المخبرية (C) A&B (D) جميع ما سبق
  6. الموقع والمساحة من الاشتراطات الواجب توافرها في مبني .....  
(A) المطبخ (B) المخزن (C) اى مكان بالموسسة (D) جميع ما سبق
  7. يجب توافر ..... لمطبخ اى موسسة  
(A) متطلبات السلامة ومكافحة الحريق (B) مكافحة العدوى (C) التخلص من النفايات (D) جميع ما سبق
- سبق
8. من الشروط الخاصة بظهور اى اعراض مرضية لاي من متداولى الغذاء  
(A) العزل (B) عدم ملامسة الغذاء (C) عدم مخالطة لاي مريض (D) جميع ما سبق

السؤال الحادي عشر	
F/T	قم بتظليل العلامة المناسبة (T) أو (F) امام كل سؤال بورقة الاجابة الالكترونية.
	1. المؤسسات المختصة بخدمات الطعام هي مؤسسات صحية فقط يملكها القطاع الخاص و معدة للعلاج أو التشخيص
	2. الفنادق بها هيكل تنظيمي لوحدات خدمات التغذية مثل المستشفيات
	3. لا يمكن ان يكون كبير الطهارة أو الشيف التنفيذي هو نفسه مالك و مدير المطعم
	4. تشترك عدد من اقسام الموسسة في خدمة قسم التغذية
	5. لا يجب حصول كافة العاملين بجميع أقسام المنشأة او من متداولى الغذاء بالأقسام الملحقة على شهادة صحية سارية المفعول
	6. يجب ابعاد أي عامل تظهرعليه اعراض مرضية فقط او يتضح مخالطه لمريض مصاب بمرض معدي
	7. لا يجب تطبيق نظام سلامة وجودة الغذاء بالمؤسسات الا عند الضرورة و حدوث مشاكل صحية فقط
	8. يعد الحصول على تصريح من الشروط الخاصة بنقل الوجبات الغذائية
	9. من الضروري وضع برامج تدريبية لأسس سلامة وجودة الغذاء لجميع منسوبي أقسام التغذية
	10. تتنوع المستودعات الملحقة بالمؤسسات الخدمية للاطعمة لتشمل تخزين المواد الجافة من بقوليات و اغذية طازجة

انتهد الاسئلة مع أطيب الامنيات بالتوفيق والنجاح

أ.م.د/ نزيهة عبد الرحمن خليل  
طالبة

لجنة الممتحنين: أ.د/ محمد صالح اسماعيل