



مرحلة البكالوريوس

كلية الاقتصاد المنزلي

الفصل الدراسي الثاني للعام الجامعي ٢٠٢١-٢٠٢٢

كود المقرر : N225

القسم	تغذية وعلوم الاطعمة	اسم المقرر	ادارة التغذية في المؤسسات
الفرقة - الشعبة	ثانية-تغذية	تاريخ الامتحان	الثلاثاء ٦/٢٨ / ٢٠٢٢
عدد الطلاب	٣٣٤	زمن الامتحان	ساعتان من ١١-١ ظهرا

أجب عن جميع الاسئلة التالية: (الدرجة الكلية ٦٠ درجة) (الاسئلة اربعة صفحات)

السؤال الاول (كل فقرة بدرجة واحدة و نصف / ٣٧.٥ درجة)

اختر الحرف الصحيح من بين الاقواس وقم بتظليله في ورقة الإجابة الالكترونية

١- النفايات من أكبر المشاكل التي تواجه اقسام التغذية بالمؤسسات وهناك عدة أسباب تجعل من الضروري تقليل هذه النفايات. كل ما يلي صحيح فيما عدا؟	(A) اللوائح الحكومية المتشددة	(B) النفايات الصلبة بيئة مناسبة لنمو الميكروبات
	(C) تطلعات السكان لبيئة أكثر أمنا	(D) زيادة رسوم التخلص من النفايات
٢- ما يقرب من ----- في المائة من النفايات (الوزن والحجم) المتولدة في عمليات الخدمات الغذائية التجارية وغير التجارية هي نفايات أغذية	(A) ٢٠ الى ٣٥	(B) ٣٥ الى ٥٠
	(C) ٥٠ الى ٦٥	(D) ٦٥ الى ٨٠
٣- يسمي النطاق الحراري من ----- درجة مئوية عاده باسم منطقه درجه الحرارة الخطر (temperature danger zone).	(A) ١٥ الى ٤٩	(B) ٥ الى ٦٠
	(C) ٤٣ الى ٦٥	(D) ٦٥ الى ٨٩
٤- الأطعمة التي يحتمل ان تكون خطره هي تلك التي عاده ما تكون -----	(A) عالية في البروتين أو الكربوهيدرات	(B) لها درجه الحموضة فوق ٤.٦
	(C) لها نشاط مائي فوق ٠.٨٥	(D) جميع ما سبق
٥- في نظام الهاسب تسمي ----- بعملية جمع وتقييم المعلومات المحتملة لوقوع الخطر والظروف المؤدية لوجوده في الغذاء وتحديد مدى تأثيره على سلامة الغذاء وبالتالي تضمينه في خطة الهاسب.	(A) الحد الحرج	(B) تحليل الخطر
	(C) خطة الهاسب	(D) نقطة التحكم الحرجة
٦- تقدم القائمة الانتقائية ثلاثة مزايا واضحة - كل ما يلي صحيح فيما عدا ميزة واحدة	(A) يمكن للمرضى اختيار ما يريدون	(B) يمكن خفض تكاليف الغذاء
	(C) يمكن تقليل عدد العمالة المطلوبة	(D) يمكن خفض كميه النفايات وبقايا الطعام
٧- القائمة هي أكثر قائمة يتم اتباعها ----- في مستشفيات وزارة الصحة في مصر	(A) الاستخدام الواحد	(B) الانتقائية
	(C) الثابته	(D) الدواره
٨- حتى يمكن احكام الرقابة على عمليات استلام المواد الغذائية بالمؤسسات فلا بد من توافر ثلاث شروط أهمها	(A) ان تكون المواد الغذائية طازجة	(B) سيارة نقل الأغذية مطابقة للمواصفات
	(C) كفاءة أعضاء لجنة الاستلام	(D) جميع ما سبق
٩- اول خطوة تقوم بها لجنة استلام المواد الغذائية هي -----		



تحديد وتدقيق الاصناف الموردة مع أوامر الشراء	(A)	فتح العبوات المغلقة للتأكد من مطابقتها للمواصفات	(B)
وزن الاصناف ومطابقتها للعدد المطلوب في الكيلو الواحد	(C)	وزن البضاعة المشتراة بالعدد يجب عدها بحرص	(D)
١٠- يجب عند استلام ----- أن تكون اللحوم نظيفة وخالية من الدم والشعر والشوائب الأخرى			
اللحم البتلو	(A)	اللحم البقري	(B)
اللحم الجاموسي	(C)	اللحم الضأن	(D)
١١- ما المقصود بنظام FIFO؟ هل هو -----			
نظام استلام الاغذية	(A)	نظام انتاج الاغذية	(B)
نظام تخزين الأغذية	(C)	نظام توصيل الاغذية	(D)
١٢- ما الذي يدل عليه وجود مياه وقطع ثلج داخل ثلاجة السيارات التي تنقل الأغذية المجمدة؟			
درجة التجميد بالسيارة غير كافية	(A)	حدوث تسييح ثم إعادة تجميد للمواد الغذائية	(B)
سقوط مياه او مشروبات داخل الثلاجة	(C)	الثلاجة غير مخصصة لنقل المواد الغذائية	(D)
١٣- مع اي خطه وجبه، لا يجب ان يمر أكثر من ----- ساعة بين الوجبة الأخيرة من اليوم الفائت والوجبة الاولى من اليوم المقبل			
٩	A	١٢	B
١٥	C	١٨	D
١٤- عند التخطيط للقائمة، يجب ان نحدد أولاً			
أنواع الحساء والمرق	A	السلطات والمقبلات	B
اللحوم والطيور والاسماك	C	الخضراوات واطباق الكربوهيدرات	D
١٥- في نظام التسعير بطريقه العامل إذا كانت تكلفة الوجبة ٥٠ جنيها فإنها تباع ب ----- جنيها			
١٠٠	A	١٥٠	B
٢٠٠	C	٢٥٠	D
١٦- تشمل الفنادق والجامعات و لها تقييم لمستوى الخدمة وجودة الطعام لإرضاء النزيل			
المؤسسات الاجتماعية	A	المجمع الطبي	B
المستشفى	C	غير ذلك	D
١٧- من مهام الاشراف على تنظيم العمليات اليومية في المنشآت التي تحضر وتقدم الوجبات			
الطهارة	A	موظفو التقديم	B
مديرو الخدمات الغذائية	C	غير ذلك	D
١٨- الأقسام التي تخضع للإدارة و تخدم قسم التغذية			
الإدارة والمحاسبة	A	استلام المواد الغذائية	B
التحضير والتجهيز	C	جميع ما سبق	D
١٩- يمكن توعية وتثقيف العاملين في أقسام التغذية وعند تداول الغذاء بشروط ومواصفات الغذاء الصحي عن طريق:			
الكتيبات	A	المطبوعات والملصقات	B
الدورات	C	جميع ما سبق	D
٢٠- يحصن جميع العاملين ضد و أي تحصينات أخرى تراها الجهات الصحية المختصة			
التيفوئيد	A	الحمى الشوكية	B
A&B	C	غير ذلك	D
٢١- طرق استخراج الشهادات الصحية تتم عن طريق اجراء بعض الفحوصات على العامل مثل			
الكشف السريري	A	الفحوصات المخبرية	B
A&B	C	غير ذلك	D
٢٢- من الاشتراطات الواجب توافرها في مبنى المطبخ			
الموقع والمساحة	A	المبنى	B
تقسيم المكان إلى أقسام مختلفة	C	جميع ما سبق	D
٢٣- يجب توافر للمطبخ			
متطلبات السلامة ومكافحة الحريق	A	مكافحة العدوى	B
التخلص من النفايات	C	جميع ما سبق	D



٢٤- من المستودعات الملحقة بالمطبخ			
A	الأغذية الجافة والطازجة	B	ثلاجة التجميد
C	تخزين الفحم ومواد الوقود الأخرى	D	جميع ما سبق
٢٥- من الشروط الخاصة بنقل الوجبات الغذائية			
A	الحصول على تصريح	B	التزويد بميزان لوزن الوجبات
C	الموقع الجيد	D	جميع ما سبق

السؤال الثاني: ضع علامة صح أو علامة خطأ امام العبارات التالية (٢٢.٥ درجة - درجة ونصف لكل سؤال)

الاجابة	العبرة
١	في معظم إدارات الخدمات الغذائية، هناك حاجة إلى ثلاث نوبات (وردية كل منها ٨ ساعات) لتغطيه فتره خدمه الوجبات للمرضى وغير المرضى
٢	البكتيريا المسببة للأمراض يمكن ان تنمو فقط في الأطعمة التي لديها نشاط المياه اعلى من ١.٠
٣	يجب أن تكون وسيلة النقل المخصصة للمواد الغذائية التي تخزن على درجة حرارة الغرفة (٢٥م) غير مكشوفة
٤	اخر شيء في تخطيط قوائم المستشفيات هو تخطيط قوائم الإفطار
٥	يجب عند استخدام خطه الأربع أو الخمس وجبات ان يتم زيادة عدد الموظفين اللازمين في الصباح الباكر وفي وقت متأخر من المساء
٦	تعد الوجبات الغذائية أي مادة غذائية أو مجموعة أجهزة ومحضرة ومعاملة/غير معاملة حراريا صالحة للاستهلاك البشري
٧	تحتوى بطاقة بيان المادة الغذائية بعبوة الغذاء على علامة تصويرية أو وصفية و لا يوضع عليها اى مطبوعات أو رسومات
٨	المؤسسات المختصة بخدمات الطعام هي مؤسسات صحية فقط يملكها القطاع الخاص و معدة للعلاج أو التشخيص
٩	الفنادق بها هيكل تنظيمي لوحدات خدمات التغذية مثل المستشفيات
١٠	كبير الطهاة أو الشيف التنفيذي قد يكون هو نفسه مالك و مدير المطعم
١١	يتولى قسم المحاسبة الإشراف الكامل على تطبيق نظام سلامة وجودة الغذاء
١٢	ليس ضروريا وضع برامج تدريبية على أسس سلامة وجودة الغذاء لجميع منسوبي أقسام التغذية خاصة عمالة المتعهدين
١٣	لا يجب حصول كافة العاملين بجميع أقسام المنشأة او من متداولي الغذاء بالأقسام الملحقة على شهادة صحية سارية المفعول
١٤	يجب ابعاد أي عامل تظهر عليه اعراض مرضية فقط او يتضح مخالطته لمريض مصاب بمرض معدي
١٥	يجب ان يكون مبنى المطبخ بجميع مرفقاته مانع لارتفاع درجات الحرارة داخله حتى اذا استخدمت التهوية الصناعية.

مع أطيب الامنيات بالتوفيق والنجاح

انتهت الاسئلة