



كلية الإقتصاد المنزلى  
كلية معتمدة من الهيئة القومية لضمان الجودة والاعتماد



وحدة القياس والتقويم



وحدة الجودة والاعتماد

- ٨- العمليات الجراحية لإنقاص الوزن تؤثر بشكل سلبي في إمتصاص الفيتامينات ( )  
٩- يمكن استخدام البيتا كاروتين كمضاد للأكسدة في الزيوت الخام والدهون ( )  
١٠- عندإضافة الالياف لتدعيم بعض المواد الغذائية لابد من زيادة الحديد والكالسيوم والمغنسيوم ( )

السؤال الثاني : اذكر ما تعرفه عن :- ( ٢٠ درجة )

- أ- الاستفادة من قشور الفاكهة في تدعيم الأغذية ( ٥ درجات ) .  
ب- الأهمية الغذائية للمنتجات المدعمة بالبروبيوتك ( ٥ درجات ) .  
ت- التدعيم الغذائى بفيتامين د ( ١٠ درجات ) .

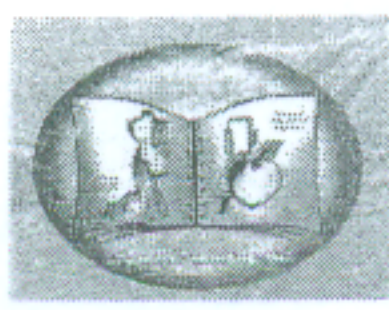
( ٢٠ درجة )

السؤال الثالث:

- أ- اذكر ما تعرفه عن العناصر المعدنية التالية :-  
( الكالسيوم – الماغنسيوم – الصوديوم ) موضحا أهمية كل عنصر – المصادر الغذائية له وكذلك الاحتياجات الغذائية منه ( ١٠ درجة ) .  
ب- وضح أهم المعايير التى ينبغى الاعتماد عليها لاختيار الوسيلة المناسبة لتدعيم الأغذية ( ٥ درجات )  
ت- اذكر أهم التقنيات المستخدمة في تدعيم الاغذية مع توضيح أهم القيود التى قد تواجه عملية التدعيم ( ٥ درجات )

انتهت الأسئلة مع تمنياتنا بالتوفيق

أ.م.د/ الفت محمود نصار      أ.م.د/ نزيهه خليل      أ.م.د/ وفاء احمد رفعت      أ.م.د/ بسمة رمضان خطيب .  
د/ السيد نصار      د/ نزيهه خليل      د/ وفاء احمد رفعت      د/ بسمة رمضان خطيب



كلية الإقتصاد المنزلي  
كلية معتمدة من الهيئة القومية لضمان الجودة والاعتماد



وحدة القياس والتقويم



وحدة ضمان الجودة والاعتماد

	القسم / التغذية وعلوم الاطعمة	الفرقة / دبلومة	
	مقرر / تقوية وتدعيم الاغذية	كود المقرر / 5115	
	العام الدراسي / ٢٠٢٢-٢٠٢٣	الفصل الدراسي / الاول	
	طريقة اجابة الامتحان :- الاسئلة مقالى وتجاب في كراسات اجابة		
التاريخ : ٢٠٢٣-١-٢١	عدد الأسئلة : ثلاث اسئلة	الدرجة الكلية للامتحان : ٦٠	زمن الامتحان : ساعتين
تعليمات خاصة بالامتحان : الامتحان في ورقة واحدة على وجهين			

( ٢٠ درجة )

السؤال الأول :

من خلال دراستك لمقرر تقوية وتدعيم الاغذية اجب عن الاسئلة الاتية :-

أولاً :- يشتمل المختبر المستخدم فى عملية تدعيم الاغذية على معدات متوافقة مع معايير الصناعة ، ويحتوي أيضاً على أدوات معملية هامة اذكر أهم الاشتراطات الواجب توافرها فى المعمل من حيث ( مواصفات المبنى - أدوات المطبخ التعليمى ) ( ٣ درجات )

ثانياً :- تعددت المصطلحات والتعريفات التى توضح معنى تدعيم وتقوية الاغذية .... وضح ذلك ( درجتان )

ثالثاً :- المغذيات يتم إضافتها لأداء وظائف محددة أو مهام تصنيعية اشرح ذلك من خلال توضيح الغرض من عملية تدعيم وتقوية الاغذية ؟ ( ٣ درجات )

رابعاً :- وضح أهم مزايا عملية تدعيم وتقوية الاغذية ؟ ( ٤ درجات )  
خامساً :- معرفة المكونات الكيميائية للطعام هي أول خطوة أساسية فى العلاج للأمراض الغذائية وكذلك تحديد الاغذية التى تحتاج الى تقوية وتدعيم وضح ذلك مع ذكر الطرق المختلفة لدراسة التركيب الكيميائى للغذاء

( ٣ درجات )

سادساً :- صح أم خطأ ( ٥ درجات )

- ١- هنالك علاقة عكسية ما بين نسبة الرطوبة وسرعة تلف المواد الغذائية ( )
- ٢- يمكن تدعيم الحليب السائل بعنصر الحديد ( )
- ٣- بروتين الذرة من البروتينات الكاملة القيمة الغذائية ( )
- ٤- عام ١٩٣٠ تم تدعيم المرجرين بفيتامين (د) كي يصبح معادلاً للزبد ( )
- ٥- مفهوم تدعيم الاغذية بالفيتامينات والعناصر النادرة كان موثقاً منذ أكثر من ٥٠ عاماً ( )
- ٦- يضاف الي كل كغم من الطحين 4 ملغم من النياسين ( )
- ٧- الحد الآمن من تدعيم الاغذية بعنصر الحديد حوالي ١٠ مرات فقط من المقررات اليومية (RDA) ( )