



برنامج : علوم وتكنولوجيا الأغذية
الطلاب المنتظمون
كود المقرر : ٢٠٢ Dar
العام الأكاديمي : ١٤٣٧/١٤٣٨ هـ
(٢٠١٦/٢٠١٧ م)
تاريخ الامتحان : الأحد ١١/٦/٢٠١٧
زمن الامتحان : ساعتان

قسم الألبان
الإمتحان التحريري النهائي
لمقرر اللبن وأغذية الإنسان
(مادة مؤهلة)
الفصل الدراسي : الثاني
الدرجة الكلية : ٦٠ درجة



الأسئلة في ورقة واحدة

السؤال الأول : (١٥ درجة)

- ١ - ما هي فوائد الرضاعة الطبيعية للطفل ؟ (٦ درجات)
- ب - كيف يمكنك حساب القيمة الحرارية (السعيرة) الناتجة من مخلوط (٩ درجات)
- المثلجات القشدية التي تحتوى ١٢,٥% دهن ، ١١% جوامد لبنية لادهنية s.n.f ، ١٥% سكر للتحلية ، ٣% جيلاتين كمادة رابطة .

السؤال الثاني : (١٥ درجة)

- ١ - ما هي أهمية لبن الماعز للمرأة الحامل وللجنين ؟ (٨ درجات)
- ب - ما هي وسائل الوقاية من تسوس الأسنان ؟ (٧ درجات)

السؤال الثالث : (١٥ درجة)

- وضح في جدول الفروق في الصفات بين الفيتامينات الذائبة في الدهن وتلك الذائبة في الماء . (١٥ درجة)

السؤال الرابع : (١٥ درجة)

- قل ما تعرفه عن العوامل التي تؤثر على قيمة طاقة التمثيل الغذائى (الميتابولزم) القاعدى (١٥ درجة)

لجنة الممتحنين

FF

د . محمد صبرى مصطفى

د . د . عبد الوهاب الشاذلى خليل