



Fod 201 : كود المقرر
الدرجة الكلية : ٦٠ درجة
زمن الامتحان : ساعتان
العام الأكاديمي : ٢٠١٣ / ٢٠١٤
تاريخ الامتحان : ٢٠١٤/٦/٣

قسم الصناعات الغذائية
الامتحان التحريري النهائي لمقرر: أساسيات
الغذاء والتغذية
المستوى الثاني (البرنامج العام)
الفصل الدراسي: الثاني



يتكون الامتحان من ورقة واحدة -
من فضلك أحب عن جميع الأسئلة التالية

السؤال الأول (٥ درجات)

١. عرف كل مما يأتي:
المادة الغذائية - التمثيل الغذائي القاعدي - النسبة التنفسية - Catabolism - أحماض أمينية قاعدية؟ (٥ درجات)
٢. تعمل الأحماض الدهنية الأساسية:
١-
٢-
٣-
٤- (٤ درجات)
٣. تتبع هضم مادة غذائية بروتينية (٦ درجات)

السؤال الثاني (٥ درجات)

١. للجلوكوز أهمية خاصة في التغذية وضع ذلك؟ (٣ درجات)
٢. المواد الكربوهيدراتية لازم لأحترق الدهون احترقا كاملا... وضع ذلك؟ (٣ درجات)
٣. يعمل الماء على تنظيم درجة حرارة الجسم فسر ذلك؟ (٣ درجات)
٤. يستطيع جسم الإنسان أن يحصل على الماء من عدة مصادر ... وضحها؟ (٣ درجات)
٥. تقسم البروتينات تبعا لمحتواها من الأحماض الأمينية إلى عدة أقسام... وضحها؟ (٣ درجات)

السؤال الثالث (٥ درجات)

١. مالمقصود بكل من:
- Vitamins Bioavailability
- Enrichment
- Fortification
- Macrocytic anemia (٨ درجات)
٢. أذكر فقط طرق تقدير جودة البروتين؟ موضحا الفرق بين كل من:
- معامل الهضم الظاهري - معامل الهضم الحقيقي
- النتروجين المحتجز - النتروجين الممتص (٧ درجات)

السؤال الرابع (٥ درجات)

١. أذكر أهم مدلولات Glycemic Index موضحا أهمية تقديرة بالنسبة للأغذية المختلفة Food Composition Database (٤ درجات)
٢. أذكر فقط الوظائف العامة للأملاح المعدنية .. موضحا العوامل التي تؤثر سلبا وإيجابا على قيمتها الحيوية؟ (٥ درجات)
٣. وضح أهم العناصر الغذائية والغير غذائية اللازمة لتكوين عظام قوية؟ (٦ درجات)

انتهت الأسئلة مع تمنياتنا بالتوفيق ،،،
د. محمد السيد عبد الحميد حفني

أ.د. محمد طه شلبي