

مباراة لبعض الوظائف الشاغرة في ملاك المؤسسة العامة

لإدارة مستشفى بنت جبيل الحكومي

لوظيفة : مسؤول حمية

مسابقة في مبادئ التغذية

الوقت : ساعتان

عاجل الأسئلة الآتية :

- 1 – Quelles sont les principales fonctions des vitamines ?
Détailier l'origine alimentaire de 3 vitamines et leurs fonctions spécifiques.
- 2 – Discuter le régime végétalien, ses avantages et ses inconvénients.
- 3 – Donner toutes les étapes de l'absorption et de la digestion des glucides,
- 4 – Quels sont les différents types d'acides gras, leurs origines, leurs fonctions et leurs implications sur la santé?
- 5 – Donner la nouvelle pyramide nutritionnelle et expliquer chaque partie en détail.

- 1 – What are the main functions of vitamins, detail 3 vitamins main food origin and specific functions.
- 2 – Discuss the strict vegetarian diet, its advantages and disadvantages.
- 3 – Discus the main steps of absorption and digestion of carbohydrates.
- 4 – What are the different types of fatty acids, their origin, functions and health consequences?
- 5 – Discus the news food guide pyramid, detailing each part.

بيروت ، في ٢٠٠٩/٣/١٢

اللجنة الفاحصة

مباراة لبعض الوظائف الشاغرة في ملاك المؤسسة العامة

لإدارة مستشفى بنت جبيل الحكومي

لوظيفة : مسؤول حمية

مسابقة في علم الأحياء المجهرى للغذاء

الوقت : ساعتان

عاج الأسئلة الآتية :

- 1 – Draw the microbial growth curve and analyze briefly each phase in this curve.
- 2 – What are the regular tests done to check the microbial safety in hospital kitchen?
- 3 – What are the food products that may be contaminated by the following bacteria:
Bacillus cereus, Clostridium botulinum, Listeria monocytogenes, Salmonella typhi, Clostridium perfringens.
- 4 – Write the different preservation methods of food and explain briefly the effect of each one on the microbial growth.

- 1 – Tracer le courbe de croissance microbienne et expliquer brièvement chaque phase dans cette courbe.
- 2 – Quels sont les contrôles de routines effectués dans une cuisine hospitalière pour vérifier la qualité sanitaire?
- 3 – Citer les aliments susceptible d'être contaminés par les bactéries suivantes :
Bacillus cereus, Clostridium botulinum, Listeria monocytogenes, Salmonella typhi, Clostridium perfringens.
- 4 – Citer les différentes méthodes de conservation des aliments et expliquer brièvement l'effet de chaque méthode sur la croissance microbienne.

بيروت ، في ١٢/٣/٢٠٠٩

اللجنة الفاحصة

مباراة لبعض الوظائف الشاغرة في ملاك المؤسسة العامة

لإدارة مستشفى بنت جبيل الحكومي

لوظيفة : مسؤول حمية

مسابقة في العلاج بالتغذية

الوقت : ساعتان

عاج الأسئلة الآتية :

- 1 – Quelles sont les recommandations et les interventions nutritionnelles pour un diabète type II ?
- 2 – L'athérosclérose :
 - a) Ses causes, types et pathologie.
 - b) Recommandations et interventions nutritionnelle.
- 3 – Discuter la relation entre l'ulcère et certain aliments.
- 4 – Donner un exemple d'un régime alimentaire pauvre en protéines et purines.
Quelles sont les indications d'utilisation de ce régime?
- 5 – Quelles sont les recommandations nutritionnelles pour une dysfonction rénale stade terminale.
Donner un régime alimentaire pour 3 jours.

- 1 – What are the dietary guidelines for management of type II diabetes?
- 2 – Atherosclerosis:
 - a) Etiology, stages and pathology.
 - b) Nutritional intervention and guidelines.
- 3 – Discus the relation between peptic ulcer and certain food items.
- 4 – Give a low protein, low purine diet, what are the indications of such a diet.
- 5 – What are the main nutritional guidelines for end stage renal disease.
Give a 3 days diet practical example.

بيروت ، في ١٢/٣/٢٠٠٩

اللجنة الفاحصة