

مجلس الخدمة المدنية

إدارة الموظفين

اللجنة الفاحصة

مباراة لبعض الوظائف الشاغرة في ملاك المؤسسة العامة
لإدارة مستشفى بعبد الحكومي الجامعي

لوظيفة : مسؤول حمية

المدة : ساعتان

Therapeutic Nutritiom مسابقة في العلاج بالتغذية

- 1 – Low residue diet, explain its indications, main guidelines and characteristics.
 - 2 – Gastro esophageal reflux disease.
 - Identify main pathological characteristics of the disease.
 - Describe the medical nutrition therapy with typical food to be included & excluded in the diet.
 - 3 – Low animal fat, low cholesterol diet.
 - What are the food typically excluded from this diet.
 - Describe its main characteristics.
 - 4 – What is diabetes?
 - Identify its types.
 - Discuss the main pathological characteristics of the disease.
 - What is the medical nutrition therapy for a type II DM?
 - Give a typical one week diet for a diabetic type II male patient (50 years), dislipidemic, hypertensive.
- | | |
|---------------|-------------------------------|
| TG: 200 mg/dl | HBA _{1c} : 9 |
| LDL: 150mg/dl | Total cholesterol: 250 mg/dl. |

-
- 1 – Expliquez le régime alimentaire pauvre en résidu, ses indications et ses caractéristiques.
 - 2 – Le reflux gastro œsophagien.
 - Identifier les principales caractéristiques pathologiques de cette maladie.
 - Décrire le traitement nutritionnel avec les aliments typiques inclus et exclus.
 - 3 – Régime pauvre en matière grasse animale et cholestérol.
 - Quel sont les aliments typiques exclus de ce régime ?
 - Décrire ses principales caractéristiques.
 - 4 – Définir le diabète.
 - Quel sont les différents types ?
 - Discuter les principales caractéristiques pathologiques de cette maladie.
 - Quel est l'intervention nutritionnel pour les diabétiques du type II (DM)
 - Donnez un régime alimentaire typique pour une semaine pour un diabétique type II, male, 50 ans, dyslipidémie et hypertensive. L'analyse de sang a montré :
- | | |
|---------------|-------------------------------|
| TG: 200 mg/dl | HBA _{1c} : 9 |
| LDL: 150mg/dl | Total cholestérol: 250 mg/dl. |

بيروت ، في ٢٦/١٠/٢٠١١

اللجنة الفاحصة

مباراة لبعض الوظائف الشاغرة في ملاك المؤسسة العامة
لإدارة مستشفى بعبد الحكومي الجامعي

لوظيفة : مسؤول حمية

مسابقة في مبادئ التغذية Basic Nutrition

المدة : ساعتان

- 1 – Donner deux fonctions de chacun des micro-éléments suivants :
 - Vit E
 - Vit C
 - Vit B₁
 - Vit D
 - Vit A
 - 2 – Quels sont les principaux aliments dans lesquels on trouve surtout les micro-éléments suivants :
 - Calcium.
 - Fer.
 - Magnésium.
 - Zinc.
 - Phosphore.
 - 3 – Donner toutes les étapes de l'absorption et de la digestion des lipides.
 - 4 – Quels sont les différents types de glucides, leurs origines, leur fonction et leurs implications sur la santé ?
 - 5 – Donner la nouvelle pyramide nutritionnelle et expliquer chaque partie en détaille.
-
- 1 – Name 2 functions of the following micronutrients:
 - Vit E
 - Vit C
 - Vit B₁
 - Vit D
 - Vit A
 - 2 – What are the major dietary sources of:
 - Calcium.
 - Iron.
 - Magnesium.
 - Zinc.
 - Phosphorous.
 - 3 – Discuss the main steps of absorption and digestion of lipids.
 - 4 – What are the different types of carbohydrates, functions and health consequences?
 - 5 – Discuss the new food guide pyramid, detailing each part.

بيروت ، في ٢٦/١٠/٢٠١١

اللجنة الفاحصة

مجلس الخدمة المدنية

إدارة الموظفين

اللجنة الفاحصة

مباراة لبعض الوظائف الشاغرة في ملاك المؤسسة العامة لإدارة مستشفى بعبد الحكومي الجامعي

لوظيفة : مسؤول حمية

المدة : ساعتان

مسابقة في علم الأحياء المجهرى للغذاء Food Microbiology

- 1 – Définir les termes suivants:
 - Aliments à acidité faible.
 - Stérilité commerciale.
 - Conditionnement aseptique.
 - Temps de stérilisation F0.
 - 2 - *E. Coli*.
 - Morphologie.
 - Caractéristiques physiologiques.
 - Conditions de croissance.
 - Pathogénécité.
 - Isolement et identification.
 - Quels sont les groupes d'aliments susceptibles d'être contaminés et les sources de contamination ?
 - 3 – Expliquer l'activité antimicrobienne des bactéries lactiques.
 - 4 – Pour chacun de procédés de conservation suivants expliquer les principes et l'effet sur la qualité de l'aliment :
 - Pasteurisation.
 - Congélation.
 - Séchage.
 - Procédé de haute pression.
-
- 1 – Define the followings:
 - Low acid food.
 - Commercial sterility.
 - Aseptic packaging.
 - Thermal death time F0.
 - 2 – *E.Coli*.
 - Morphology.
 - Physiology.
 - Growth conditions.
 - Pathogenesis.
 - Isolation and identification.
 - List the most susceptible food groups for contamination and the main sources of contamination.
 - 3 – Explain the antimicrobial activity of lactic acid bacteria.
 - 4 – For each of the following preservation processes, explain the principles and the affect on the food quality:
 - Pasteurization.
 - Freezing.
 - Drying.
 - High pressure process.

بيروت ، في ٢٦ / ١٠ / ٢٠١١

اللجنة الفاحصة