

الحساسية الغذائية

الامتحان التحريري النهائي لقرر

الفصل الدراسي الاول 2024/2023

الفرقة الدراسية	دبلوم غذائيات المستشفيات	تاريخ الاختبار	لأثنين الموافق 22 / 01 / 2024 م
القسم العلمي	التغذية وعلوم الأطعمة	الفصل الدراسي	الاول للعام الجامعي 2024/2023 م
المقرر الدراسي	الحساسية الغذائية	رمن الامتحان	ساعتان
كود المقرر	51112	الدرجة الكلية	80 درجة
عدد الطلاب		عدد اوراق الامتحان	ورقة واحدة

السؤال الأول: اجب عن الأسئلة الآتية: (30 درجة)

- 1- اذكر تعريف كلا من :  
ا- الحساسية الغذائية  
ب- ما هي حساسية الطعام ؟  
(5 درجات)
- 2- كيف يتعامل الجهاز المناعي مع الخلايا الضارة ؟  
(10 درجات)
- 3- ماهي الاطعمة التي تسبب تفاعلات الحساسية ؟  
(10 درجات)

السؤال الثاني: اجب عن الأسئلة الآتية: (25 درجة)

- 1 - اشرح كيف يمكن التعايش مع مرض الحساسية في الحالات الآتية:-  
ا- الأطفال في المدرسة.  
ب- التمرينات الرياضية.  
ج- العطلات والسفر.  
(4 درجات)
- 2- ا- كيف يجب ان تظهر الأغذية المسببة للحساسية في البطاقة الغذائية للمنتجات؟  
ب- اذكر ما تعرفه عن حساسية كل من الخردل والترمس وأكسيد الكبريت؟  
(7 درجات)

السؤال الثالث اجب عن الأسئلة الآتية: (25 درجة)

- 1- تعد الحساسية الغذائية من اهم الامراض الموسمية و غير موسمية و ذلك لعدم توافر بعض العناصر اللازمة لهضم او امتصاص بعض العناصر الغذائية ., تكلم عن حساسية البيض مع توضيح المادة التي تتسبب في التحسس؟
- 2- اذكر أعراض ردود الفعل التحسسية تجاه حساسية الجلوتين و الشيكولاتة؟ و كيفية التعامل معها أو علاجها؟
- 3- ما هي أنواع فواكه البحر التي يمكنها ان تسبب الحساسية؟
- 4- تكلم عن حساسية بروتين الحليب البقري؟

نتهت الأسئلة مع تمنياتنا بالتوفيق

أ.م.د/ نزيهه عبدالرحمن

أ.د / هشام حمدي

أ.د/ أيمن العدوي