

مسابقة الدخول إلى المعهد الوطني
لتكوين مستخدمي التربية و تحسين مستواهم

دورة : 2015

سلك : مفتش التغذية المدرسية

المدة : 03

اختبار مادة : الاختصاص (التغذية)
ساعات

نكتب الإجابة النموذجية على هذه الورقة و ملحقاتها و لا تقبل سواها

الإجابة النموذجية وسلم التقييم

03

عدد الصفحات

العلامة		عناصر الإجابة	محاور الموضوع
كاملة	مجزئة		
03	02	- <u>مقدمة</u> : التغذية هي مجموعة العمليات المختلفة التي بواسطتها يحصل الكائن الحي على الغذاء الضروري . يحتاج الإنسان لعيش بشكل طبيعي إلى تغذية متوازنة يحصل عليها من النبات والحيوان يحولها إلى عناصر مغذية تؤمن له النمو، الصيانة ، الحماية من الأمراض والقيام بمارسة مختلف النشاطات.	ال حاجيات الغذائية الأساسية
	01	- الاحتياجات الطاقوية من السكريات و الدهون - احتياجات البناء والنمو من البروتينات - احتياجات الحماية من الفيتامينات والأملاح المعدنية	

العلامة كاملة مجزئة	عناصر الاجابة	محاور الموضوع
03	<p>المكونات الغذائية الرئيسية التي يمكن أن تسد الحاجيات الوظيفية لأعضاء جسم الإنسان هي : الكاربوهيدرات - الدهون - البروتينات- الفيتامينات - العناصر المعدنية والأملاح - الماء .</p> <p>الاحتياجات الطاقوية : تعد الكاربوهيدرات المصدر الرئيسي للطاقة اذ يحتاج كل (1 كغ) من وزن الجسم الى (5-8) غ منها. أي ما يعادل من ((637-355)) غ في اليوم الواحد تبعا لنوع العمل الممارس. تبلغ نسبة الطاقة التي يكون مصدرها الكاربوهيدرات حوالي 90% من الطاقة الكلية التي يحتاجها الجسم . فالغرام الواحد (1 غ) يعطي 4 سعرات حرارية . تحوّل المواد النشوّية والسكريّة التي تتضمّنها الكاربوهيدرات بوساطة الهضم إلى سكريّات بسيطة ((سُكر العنب) الكلوكوز الذي يمر بالدم ويساعد على : - توليد الطاقة اللازمة لحركة العضلات الإرادية وغير الإرادية . - خلق حيوية الجسم وقيام أعضاءه الداخلية بكافة وظائفها . - الاحتفاظ بحرارة الجسم في درجة حرارة ثابتة ((37)).</p>	
06	<p>الدهون مصدر أساسى من مكونات الغذاء الرئيسية لكونها مصدر للطاقة المخزونة. من العناصر الغذائية الصعبه الهضم فهي تمتص بمعدل أقل من المواد الكاربوهيدراتية 1 غ يعطي 9 سعرات حرارية .</p>	أنواع الحاجيات الغذائية
03	<p>احتياجات البناء والنمو : توجد المواد البروتينية في جميع الكائنات الحية النباتية والحيوانية اذ تمثل المكونات الأساسية للبروتوبلازم في الدم والعضلات والغضاريف كما تدخل في تركيب الشعر والأظافر والقرون والجلد . المواد البروتينية مواد عضوية معقدة التركيب تتحوّل بعد هضمها إلى مواد عضوية تسمى الأحماض الأمينية، اذ ان البروتينات الحيوانية أسهل هضمًا من البروتينات النباتية لاحتواء الأخيرة على السيليلوز . تدخل البروتينات في تركيب الجزء الضروري من النواة ((البروتوبلازم)) في خلايا الجسم وهي المادة المسؤولة عن بناء وتشكيل الأنسجة وتجدد الخلايا في الجسم .تناول البروتينات وساعد على : - منع فقر الدم - زيادة كثافة العضلات وحجم الدم - تعويض الخلايا . 1 غ يعطي 4 سعرات حرارية .</p>	

العلامة	عناصر الاجابة	محاور الموضوع
كاملة	جزئية	
03	<p><u>احتياجات الحماية من والأملاح المعدنية :</u></p> <p><u>الفيتامينات :</u></p> <p>وهي عبارة عن مواد كيميائية أو مركبات عضوية يحتاج إليها الجسم بكميات ضئيلة ، وهي تعمل كمنظم أو مساعد أنزيمات. على الرغم من عدم تشابه الفيتامينات كيميائيا إلا أنها تتشابه وظيفيا.</p> <p>يحصل الجسم البشري على الفيتامينات من مصادر حيوانية ومصادر نباتية اذ تكون داخل الجسم لكنها ضرورية و هي قسمان : - الفيتامينات الذاتية في الماء : C - مجموعة فيتامين B A. D. E. K: - الفيتامينات الذاتية في الدهون :</p>	
08	<p><u>الأملاح المعدنية و المعادن :</u></p> <p>تعد الأملاح المعدنية جزءاً أساسياً و هاماً من مكونات الجسم، ويحتاجها الجسم بكميات قليلة للحفاظ على الصحة و إدامة الحياة وهي تختلف عن العناصر الأخرى بأنها عناصر غير عضوية :</p> <p>الكلسيوم ، الصوديوم ، الحديد ، الفسفور ، اليود.</p> <p>تدخل في تركيب خلايا الجسم من حيث بناء الهيكل العظمي والأسنان (الكلسيوم ، فسفور) بناء كريات الدم الحمراء (الحديد ، الهيemoغلوبين).</p> <ul style="list-style-type: none"> - تقوم بـ : - تنظيم و توازن السوائل بالجسم - تنظيم ضربات القلب - تستخدم كعناصر منتظمة لمستوى الحموضة والسوائل - التحكم في انقباض العضلات (صوديوم ، بوتاسيوم)- تدخل في تركيب الهرمونات . <p>الكلسيوم ، الصوديوم ، الحديد ، الفسفور .</p>	تابع أنواع الحاجيات الغذائية
02	<p><u>الماء :</u></p> <p>بعد الماء ضرورة مهمة من ضروريات الحياة بعد الأوكسجين فالإنسان يستطيع العيش لمدة أسبوع بدون غذاء، لكنه لا يستطيع العيش أيام قليلة بدون ماء، وتكون أهمية الماء للإنسان لتعدد وظائفه.</p> <p>يحتوي الجسم البشري على كمية من الماء تصل إلى 75 % من وزنه .</p>	
03	<ul style="list-style-type: none"> - توفر الوجبات الغذائية على أغذية المجموعات الخمس - العمل بمبادئ الاستبدال - الاستكمال - الإثراء - ضمان التوازنات الغذائية في الراتب الغذائي المتوسط من حيث : <p>- الكمية : 2500 حريرة</p> <p>- السكريات : % 60</p> <p>- الدهون : % 25</p> <p>- البروتينات : % 15</p>	تغطية الحاجيات الغذائية
20	مجموع النقاط	