



کد محصول
ES1348



آخرین بروزرسانی
۱۷ اردیبهشت ۱۴۰۴

سوالات استخدامی

فرآیند مدیریت خدمات غذایی در بیمارستان

ویژه آزمون استخدامی کارشناس تغذیه

نسخه رایگان شامل ۲۰ سوال (تعداد کمتر و تنها برخی دارای پاسخ)

برای تهیه نسخه اصلی، با ۴۰ سوال به همراه پاسخنامه تشریحی، به سایت ایران عرضه مراجعه نمایید.



لینک های مفید آزمون استخدامی کارشناس تغذیه

خرید این محصول	خرید سوالات کارشناس تغذیه
خرید سوالات استخدامی تامین اجتماعی	خرید سوالات استخدامی وزارت بهداشت
منابع آزمون وزارت بهداشت	منابع آزمون کارشناس تغذیه
خرید سوالات استخدامی ۱۰ سال اخیر	اخبار تامین اجتماعی
اخبار آزمون وزارت بهداشت	شبکه های اجتماعی ایران عرضه (فایل های رایگان + تخفیفات هفتگی + اخبار)

(برای مشاهده هر بخش روی آن بزنید )

آخرین بروزرسانی ها:

۱۴۰۴/۰۲/۱۷: سوالات موجود آپدیت شد

۲ سوال ابتدایی این فایل، دارای پاسخنامه تشریحی می باشد. در صورت تمایل به دریافت سوالات بیشتر با جواب تشریحی می توانید این محصول را از سایت ایران عرضه خریداری نمایید.

خرید محصول

❖ سوالات فرآیند مدیریت خدمات غذایی در بیمارستان تالیف ایران عرضه

۱- ارائه خدمات تغذیه ای به بیماران چه نوع مسئولیتی محسوب می شود؟

(۱) مسئولیت گروهی

(۲) مسئولیت سازمانی

(۳) مسئولیت چندرشته ای

(۴) مسئولیت دولتی

❑ پاسخ سایت ایران عرضه: گزینه ۳ ⇐ در واقع، ارائه خدمات تغذیه ای به بیماران یک مسئولیت چندرشته ای (multi-disciplinary) است. تجربه کشورهای پیشرو در زمینه تغذیه بالینی نشان داده است که ایجاد واحد تغذیه بالینی در بیمارستان ها در کاهش هزینه های بیمارستانی، افزایش کارآیی بالینی و افزایش رضایتمندی بیماران از خدمات بیمارستانی نقش مهمی دارد و لازم است به عنوان بخشی از برنامه های بیمارستانی هم راستا با اجرای حاکمیت بالینی (clinical governance) ارائه خدمت نماید.

۲- کدام یک از موارد زیر جزء اثرات نهایی (Impact) پیاده سازی فرآیندهای خدمات غذایی در بیمارستان ها است؟

(۱) استانداردسازی فرآیندهای خدمات غذایی

(۲) بهبود روند درمان بیماران

(۳) بهبود فرآیند تهیه، طبخ و توزیع غذا در بیمارستان

(۴) کاهش هزینه های درمانی

❑ پاسخ سایت ایران عرضه: گزینه ۴ ⇐ اثرات نهایی (Impact)

اثرات و نتایج بلندمدت پیاده سازی فرآیندهای خدمات غذایی در بیمارستان ها شامل موارد ذیل خواهد بود:

- پیشگیری از بروز، پیشرفت و عود بسیاری از بیماری ها، به ویژه سوءتغذیه ناشی از بیماری
- ارتقاء سطح سلامت جامعه
- بهره مندی تیم درمانی از دانش متخصصین تغذیه در درمان بیماری ها
- کاهش هزینه های درمانی
- افزایش بهره وری بیمارستان با افزایش کارآیی بالینی و کاهش طول مدت بستری، کاهش عوارض بیماری ها و تسریع بهبود بیماری
- افزایش رضایتمندی بیماران از خدمات بیمارستانی

۳- کدام یک از موارد زیر، از جمله اهداف اصلی مدیریت خدمات غذایی در بیمارستان ها می باشد؟

۱) بهره مندی تیم درمانی از دانش متخصصین تغذیه در درمان بیماری ها

۲) بهبود فرآیند تهیه، طبخ و توزیع غذا در بیمارستان

۳) آموزش و توانمندسازی کارکنان خدمات غذایی

۴) تأمین غذای مناسب برای کارکنان بیمارستان در شیفت های مختلف کاری.

۴- در بیمارستان، اگر تعداد مشاورین تغذیه محدود باشد، مسئولیت مدیریت خدمات غذایی به عهده چه کسی خواهد بود؟

۱) کارشناس بهداشت محیط ۲) مدیر بخش بیمارستان

۳) کارشناس تغذیه ۴) مشاور تغذیه

۵- صاحبان فرآیندهای خدمات غذایی در بیمارستان شامل کدام یک از گروه های زیر هستند؟ (منبع ایران عرضه)

۱) پزشکان مشاور تغذیه و مدیر بیمارستان ۲) پیمانکار شرکت خصوصی، کارشناس تغذیه، آشپز

۳) کارشناس بهداشت محیط و سرآشپز ۴) کلیه موارد

۶- در چه زمینه ای کارشناس تغذیه با معاونت درمان دانشگاه تعامل دارد؟

۱) برآورد نیروی انسانی مورد نیاز ۲) نظارت بر قراردادهای بخش خصوصی

۳) برنامه ریزی های مرتبط با تغذیه ۴) ارائه گزارش عملکرد ماهانه

۷- کدام گزینه از وظایف کارشناس تغذیه در صورت فقدان مشاور تغذیه مجزا نمی باشد؟ (تالیف توسط سایت ایران عرضه)

۱) برنامه ریزی و آموزش تغذیه به کارکنان و بیماران بخش ها

۲) ارائه مشاوره تغذیه و رژیم درمانی در صورت درخواست های مشاوره موردی

۳) نظارت بر وضعیت سردخانه و انبار نگهداری مواد غذایی

۴) سیاست گذاری تغذیه ای بیمارستان در پاسخ به مشکلات داخلی و خارجی

۸- کارشناس بهداشت محیط در خصوص دفع پسماندهای غذایی بیمارستانی چه وظایفی بر عهده دارد؟

۱) فقط نظارت بر جمع آوری و تفکیک پسماندها

۲) نظارت بر تمام مراحل

۳) فقط نظارت بر دفع بهداشتی پسماندها

۴) همکاری با شرکت های بازیافت پسماندهای غذایی

۹- متصدی واحد تغذیه تحت سرپرستی چه کسی فعالیت می کند؟

۱) کارشناس تغذیه ۲) مسئول آبدارخانه

۳) مسئول واحد تغذیه ۴) نماینده پیمانکار

۱۰- سرآشپز برای تهیه و تدارک مواد غذایی مورد نیاز با چه کسی هماهنگی می کند؟

۱) مسئول واحد تغذیه ۲) نماینده پیمانکار

۱۱- غذاهای یخ زده باید در چه درجه حرارتی در فریزر نگهداری شوند؟

(۲) ۱۰- درجه سانتی گراد

(۱) ۱۸- درجه سانتی گراد

(۴) ۱۰+ درجه سانتی گراد

(۳) ۰ تا ۴ درجه سانتی گراد

۱۲- یکی از وظایف انباردار مواد غذایی چیست؟ (iranarze)

(۲) نوشتن حواله انبار و تأیید آن توسط مسئول شرکت پیمانکاری

(۱) خرید مواد غذایی

(۴) تحویل مواد اولیه درخواست شده به آشپزخانه

(۳) نظارت بر کیفیت غذاهای آماده

۱۳- برای نگهداری چه موادی باید سه فضای یخچالی مجزا در آشپزخانه وجود داشته باشد؟

(۲) گوشت، مرغ، ماهی

(۱) گوشت، لبنیات، میوه ها و سبزیجات

(۴) میوه ها، سبزیجات، ترشیجات

(۳) لبنیات، تخم مرغ، سبزیجات

۱۴- تأیید حواله انبار در موارد برون سپاری بر عهده چه کسی است؟

(۴) مدیر بیمارستان

(۳) نماینده پیمانکار

(۲) انباردار

(۱) سرآشپز

۱۵- نظارت کارشناس تغذیه بر خشکبار شامل چه مواردی است؟

(۲) شستشو و پوست گیری

(۱) فقط شستشو

(۴) یخ زدایی و پاک کردن

(۳) خرد کردن

۱۶- تعیین نوع میان وعده ها بر عهده چه کسی است؟ (منبع سوالات سایت ایران عرضه)

(۴) پرستار بخش

(۳) کارشناس تغذیه

(۲) مسئول بخش

(۱) مسئول آشپزخانه

۱۷- "غذای دور ریز سرو نشده" به چه غذایی اطلاق می شود؟

(۱) غذای باقی مانده در ترالی غذا در بخش

(۲) غذای خورده نشده توسط بیمار

(۳) غذای فاسد شده در آشپزخانه

(۴) غذای آماده نشده در آشپزخانه

۱۸- چه کسی می تواند با طراحی چارت غذایی، مصرف غذای هر بیمار را پایش نماید؟

(۲) مدیریت بیمارستان

(۱) مسئول خدمات غذایی

(۴) مشاور تغذیه

(۳) بهداشت محیط

۱۹- در میان وعده ها، کدام یک از گزینه های زیر منع استفاده ندارد؟

(۲) بیسکویت های شیرین

(۱) شیر و میوه

(۴) فست فود

(۳) تنقلات

۲۰- در طبخ غذا از و در صورت عدم دسترسی، از روغن با اسید چرب ترانس پایین تر از استفاده شود.

(۲) روغن مایع / ۵ درصد

(۱) روغن جامد / ۵ درصد

(۴) روغن نیمه مایع / ۳ درصد

(۳) روغن گیاهی / ۵ درصد

