

تم التحميل من مجتمع اخصائى المكتبات

<https://librarians.me>

زوروا موقعنا لمتابعة كل جديد
فى مجال المكتبات

ويمكنكم تحميل التطبيق الخاص بنا



مذكرة فى المهارات المهنية

(الصف الخامس الإبتدائى)

الفصل الدراسي الثانى ٢٠٢٣



إعداد

د / مروه سامى القاضى

معلم أول

دكتوراه الإقتصاد المنزلى

أسئلة المحور الثالث

١. تعتبر الخضراوات الورقية الخضراء نوعًا من البروتين الحيواني. ()
٢. الوجبة الغذائية الصحية لا بد أن تحتوي على البروتين الحيواني والنباتي. ()
٣. الأشخاص النباتيون المتوازنون يأكلون منتجات الألبان. ()
٤. مكسرات البندق من البدائل النباتية التي تعتبر مصدرًا جيدًا للبروتين. ()
٥. تحتوي المنتجات الحيوانية على دهون غير صحية. ()
٦. تساعد اللحوم على عملية الهضم. ()
٧. الوجبات السريعة تحتوي على نسبة كبيرة من الدهون. ()
٨. شرب الشاي بعد الأكل مباشرة يسبب الإصابة بالأنيميا. ()
٩. يوجد العديد من البدائل الصحية التي يمكن تناولها بدلا من الوجبات السريعة. ()
١٠. يُفضل تناول الأطعمة المقلية لأنها صحية. ()
١١. تحتوي الوجبات السريعة على سرعات حرارية منخفضة. ()
١٢. تناول كميات كبيرة من نوع واحد من الطعام صحي لأجسامنا. ()
١٣. تحتوي الوجبات السريعة على نسبة عالية من الدهون. ()
١٤. الإفراط في تناول الفاكهة يسبب أمراض القلب. ()
١٥. الإعلانات عن الوجبات السريعة لا تجذب انتباه المجتمع لشرائها. ()
١٦. توفر الخضراوات الفيتامينات والمعادن والألياف. ()
١٧. المكسرات والخضراوات تُعتبر من البدائل النباتية. ()
١٨. الوجبة المغذية لا بد أن تحتوي على بروتين حيواني أكثر من البروتين النباتي. ()
١٩. يمكن حفظ الأطعمة النيئة مع الأطعمة المطهية في نفس الوعاء. ()
٢٠. عرض الطعام بشكل جذاب يحتاج إلى بعض التفكير الإبداعي. ()
٢١. يتم تخزين جميع الأنواع من السلع بنفس الشكل والطريقة. ()
٢٢. وجود الشهادة الصحية للمقصف غير ضرورية. ()
٢٣. ترتيب الرفوف بشكل جذاب من طرق عرض السلع الناجحة. ()

٤٨. مادة النشا تُعتبر من المواد الحافظة التي تُضاف للبن. ()
٤٩. لا بد من تسخين العصير لقتل الميكروبات. ()
٥٠. يضاف الماء للألبان للحفاظ عليها طازجة. ()
٥١. لإطالة فترة صلاحية الشراب يتم إضافة السكر للشراب. ()
٥٢. الفورمالين مادة حافظة قوية قد تكون ضارة عند إضافتها للألبان. ()
٥٣. تتسبب الميكروبات الموجودة في الزجاجات بتخمير المشروبات وفسادها. ()
٥٤. يدخل اللبن في العديد من الصناعات مثل صناعة الزبادي والأجبان. ()
٥٥. عملية حفظ الطعام تتم في المصانع فقط. ()
٥٦. التجفيف والتجميد أحد طرق حفظ الطعام. ()
٥٧. معاملة التصنيع تقوم بإضافة المواد الحافظة عند تخزين الطعام. ()
٥٨. المنتج الغذائي الصحي هو الذي له رائحة سيئة. ()
٥٩. يجب التحقق من تاريخ انتهاء الصلاحية قبل شراء المنتجات. ()
٦٠. يُعدّ التجفيف في الشمس أحد طرق تجفيف الأطعمة في المنزل. ()
٦١. الخطأ الذي يحدث عند حفظ الطعام يتسبب في نمو العفن. ()
٦٢. عند وجود عيوب في المنتج يجب التوجه للمتجر لإعادة هذا المنتج. ()
٦٣. يمكن استخدام الأدوات الكهربائية بالقرب من الماء. ()
٦٤. لا بد من فتح النوافذ أثناء القيام بعملية الطلاء. ()
٦٥. عند استخدام الشاكوش يجب أن نحرص على عدم إيذاء أيدينا. ()
٦٦. يمكننا تغيير ريشة المثقب أثناء توصيله بالكهرباء. ()
٦٧. أثناء ثقب قطعة من الخشب يمكن استخدام المسامير لتثبيتها على الطاولة. ()
٦٨. ارتداء نظارة السلامة ضروري عند القيام بنشر الخشب. ()
٦٩. تقدير الوضع هو الخطوة الأولى لتقديم الإسعافات الأولية للشخص المصاب. ()
٧٠. يجب مساعدة الشخص المصاب مهما كانت خطورة إصابته دون انتظار سيارة الإسعاف تستخدم حقيبة الإسعافات الأولية لعلاج الجروح البسيطة. ()

٧١. وضعية الإفاقة مناسبة للأشخاص المصابة بنزيف. ()
٧٢. يجب الاتصال برقم ١٢٣ لاستدعاء سيارة الإسعاف عند الإصابة الخطيرة. ()
٧٣. يجب الضغط برفق على الجرح الذي ينزف بقطعة قماش نظيفة. ()
٧٤. لا يمكن مساعدة شخص فاقد للوعي وبتنفس. ()
٧٥. يُستخدم حمض النتريت أو الكبريتيك كمواد حافظة للطعام. ()
٧٦. التجفيف والبسترة هي الطرق الوحيدة لحفظ الطعام. ()
٧٧. يجب التأكد من تاريخ الإنتاج فقط عند شراء أي منتج. ()
٧٨. طريقة تجفيف الطعام في الشمس ليست طريقة مثلى لحفظ الطعام. ()
٧٩. يجب استخدام الشاكوش عند دق المسامير بعيدا عن اليد. ()
٨٠. يجب غلق الشبابتك عند طلاء المنزل. ()
٨١. يجب التخطيط للتدخل عند إصابة شخص بإصابة خطيرة. ()
٨٢. لا يمكن علاج الجروح الطفيفة إلا بالذهاب إلى المستشفى. ()
٨٣. تنظيف الجرح من أساسيات وقف النزيف. ()
٨٤. تساعد الفواكه والخضراوات على عملية الهضم. ()
٨٥. الأشخاص النباتيون هم الذين يختارون بدائل نباتية بدلا من البروتينات الحيوانية. ()
٨٦. تعتبر الدواجن أحد البدائل النباتية التي يمكن تناولها. ()
٨٧. تحتوي الوجبات السريعة على نسبة قليلة من الدهون والأملاح. ()
٨٨. لتناول وجبات صحية، يجب اختيار الوجبات التي تحتوي على نسبة منخفضة من السكر. ()
٨٩. الأطعمة المقلية تحتوي على طاقة أقل من الأطعمة المشوية. ()
٩٠. صورة الشهادة الصحية تضمن سلامة الطعام والعاملين في المقصف المدرسي. ()
٩١. استخدام الأكياس لتغليف الطعام أحد طرق تخزين السلع في المقصف المدرسي. ()
٩٢. لا بد من وضع الطعام وتجهيزه داخل المقصف بشكل عشوائي. ()
٩٣. الشراب الطبيعي الطازج هو نوع الشراب الوحيد الذي يمكن تناوله. ()

٩٤. أولى خطوات تصنيع الشراب هي بيع الفاكهة وتحويلها لعصير. ()
٩٥. الشراب الطبيعي المعلب له مذاق الفاكهة ولكنه ليس طازجا . ()
٩٦. للحفاظ على سلامة العمّال داخل المصانع يجب الحذر عند استخدام الحرارة العالية. ()
٩٧. أولى خطوات تحضير العصير الطبيعي تعبئة علب العصير. ()
٩٨. إضافة المواد الحافظة للشراب يطيل من فترة صلاحيته. ()
٩٩. يدخل اللبن في الكثير من المنتجات والمشروبات المصنعة. ()
١٠٠. يحتوي اللبن على نسبة منخفضة من العناصر الغذائية. ()
١٠١. طعم ورائحة اللبن النفاذة يدلان على أنه طازج وصحي. ()
١٠٢. لا يوجد أي طرق للتحقق من جودة اللبن وصمته. ()
١٠٣. التجميد والتعليب من طرق حفظ الطعام في المصنع والمنزل. ()
١٠٤. حمض الأسكوربيك من المواد الحافظة التي يتم إضافتها لحفظ الطعام. ()
١٠٥. يُستخدم الملح والسكر في تخليل الخضراوات وحفظها. ()
١٠٦. تحتاج عملية تجفيف الطعام إلى نسبة رطوبة عالية. ()
١٠٧. غسل الخضراوات ضروري قبل عملية التجفيف فقط. ()
١٠٨. ارتداء نظارات السلامة أمر ضروري عند القيام بعملية الطلاء. ()
١٠٩. يجب فتح النوافذ عند استخدام الغراء أثناء الطلاء للحفاظ على الصحة. ()
١١٠. عليك الانتباه جيدا عند استخدام الأدوات الكهربائية مثل المثقب ()
١١١. يمكن تقديم الإسعافات الأولية دون تقييم وضع الشخص المصاب. ()
١١٢. الضغط على جرح شخص مصاب بقطعة قماش يساعد على وقف النزيف. ()
١١٣. وضعية الإفاقة تساعد الأشخاص المصابة بكسور بسيطة. ()
١١٤. قام الدكتور محمد أحمد غنيم بإجراء أول عملية زراعة كلى في م مصر. ()
١١٥. الإفراط في تناول المواد السكرية يؤدي إلى الإصابة بالسمنة. ()
١١٦. لاتباع نمط حياة صحي يجب على البالغين والأطفال ممارسة الرياضة يوميا. ()
١١٧. زيادة مساحة الأراضي الزراعية أمر مهم للاقتصاد المصري. ()

١١٨. ملصق المُنتَج يتضمن معلومات خاصة بالمنتج. ()
١١٩. لا توجد أي معايير تقوم بتنظيم تصنيع الأغذية المُصنَّعة. ()
١٢٠. الاختبار الأساسي للمنتجات يتم من خلال استخدام المستهلك لحواسه الخمس. ()
١٢١. يمكن التحقق من تاريخ انتهاء صلاحية المُنتَج عن طريق قراءة ملصق المُنتَج. ()
١٢٢. يتغير قوام اللبن عند إضافة الفورمالين له. ()
١٢٣. الشراب الصناعي المعبأ يحتوي على أجزاء من الفاكهة. ()

السؤال الثاني :- اختر الإجابة الصحيحة مما يلي:

١. تعد أفضل مصدر للبروتين النباتي.
 (أ) الخضراوات (ب) البقوليات (ج) منتجات الألبان (د) اللحوم
٢. الإفراط في تناول يسبب أمراض القلب.
 (أ) الفاكهة (ب) المنتجات الحيوانية (ج) الخضراوات (د) البقوليات
٣. الوجبة النباتية الصرف تحتوي على
 (أ) اللحوم (ب) الأرز (ج) الدجاج (د) البيض
٤. الشخصية هي التي تختار بدائل نباتية عوضاً عن البروتينات الحيوانية.
 (أ) العاطفية (ب) العصبية (ج) النباتية (د) الجذابة
٥. تعتبر من البدائل النباتية.
 (أ) اللحوم المشوية (ب) الحبوب الكاملة (ج) الأسماك المقلية (د) الأجبان البيضاء
٦. تناول الخضراوات الورقية الخضراء يساعد على الشعور ب
 (أ) الاسترخاء (ب) الحزن (ج) الغضب (د) التوتر
٧. تعتبر مقياس الطاقة الذي يمدنا بها الغذاء.
 (أ) الطاقة الحرارية (ب) النسبة المئوية (ج) السرعات الحرارية (د) درجة الحرارة
٨. يظهر الأشخاص في إعلانات الوجبات السريعة وهم
 (أ) سعداء (ب) متشائمين (ج) غاضبين (د) نائمين
٩. تحتوي الوجبات على الكثير من السرعات من الحرارية.
 (أ) الصحية (ب) المشوية (ج) المسلوقة (د) السريعة

١٠. لا بد من اختيار الوجبات التي تحتوي على نسبة..... من الدهون والسكر والملح .
 (أ) منخفضة (ب) عالية (ج) ضخمة (د) متوسطة
١١. تناول وجبات تحتوي على نسبة عالية من..... يضر بصحة الإنسان.
 (أ) الألياف (ب) الفيتامينات (ج) الكالسيوم (د) الدهون
١٢. يُعتبر من العادات غير الصحية التي يتبعها الناس.
 (أ) تناول الفاكهة (ب) شرب المياه الغازية (ج) شوى الطعام (د) ممارسة الرياضة
١٣. يُعتبر من البروتينات الحيوانية
 (أ) البيض (ب) البسلة (ج) الفراولة (د) الخس
١٤. الوجبات تحتوي على نسبة عالية من الملح وسريعة التحضير
 (أ) الصحية (ب) المفيدة (ج) السريعة (د) الجيدة
١٥. البدائل النباتية تحتوي على نسبة بروتين من البروتين الحيواني.
 (أ) أقل (ب) ضخمة (ج) أعلى (د) متساوية
١٦. الوجبات السريعة تحتوي على نسبة كبيرة من.....
 (أ) الطعام الصحي (ب) الفيتامينات (ج) المعادن (د) المنعرات الحرارية
١٧. المنتجات تحتوي على دهون غير صحية.
 (أ) النباتية (ب) الصناعية (ج) الورقية (د) الحيوانية
١٨. كل مما يلي يُعتبر من الوجبات السريعة ما عدا.....
 (أ) الفاكهة (ب) الدجاج المقلي (ج) البطاطس المقوية (د) البرجر المقلي
١٩. وضع الطعام في خزائن ذات واجهة..... يحمي الطعام من الحشرات.
 (أ) خشبية (ب) زجاجية (ج) مكشوفة (د) حديدية
٢٠. لا بد من استخدام لحماية الطعام.
 (أ) ورق الطابعة (ب) ورق المجلات (ج) أكياس القمامة (د) أكياس التغليف
٢١. تقديم الطعام في أطباق ملونة يعمل على الانتباه
 (أ) جذب (ب) تشتيت (ج) توزيع (د) تفريق

٢٢. عند عرض الطعام في المقصف يجب وضع صور الطعام..... على جدران المقصف.

(أ) الفاسد (ب) غير الصحي (ج) الصفي (د) الضار

٢٣. يجب الاحتفاظ بالطعام في درجة حرارة عند تخزينه في مقصف المدرسة.

(أ) عالية (ب) منخفضة (ج) الغليان (د) مناسبة

٢٤. وضع صورة الشهادة يضمن صحة وسلامة الطعام والعاملين في المقصف.

(أ) الجامعية (ب) البنكية (ج) الصحية (د) العلمية

٢٥. الشراب المعصور مباشرة من الفاكهة هو الشراب.....

(أ) الطبيعي المعب (ب) الطبيعي الطازج (ج) الصناعي (د) الفاسد

٢٦. تقوم بمعالجة العصير الطبيعي والشراب الطبيعي.

(أ) المصانع (ب) النوادي (ج) المستشفيات (د) المدارس

٢٧. الشراب مذاقه كمذاق الفاكهة المصنوع منها ولكنه ليس طازجا.

(أ) الصناعي الفاتح (ب) الطبيعي المعب (ج) الطبيعي الطازج (د) الصناعي المخزن

٢٨. المشروبات تعصر مباشرة من الفاكهة وتحتوي على أجزاء منها.

(أ) الغازية (ب) الصناعية المعلبة (ج) الطبيعية المعلبة (د) الطبيعية الطازجة

٢٩. تعدّ النكهة الصناعية أرخص ثمناً من العصير.....

(أ) الصناعي (ب) الطبيعي (ج) الفاسد (د) غير الصحي

٣٠. الشراب فاتح اللون ومذاقه سكري جدا.

(أ) الطبيعي المعب (ب) الطازج (ج) الصناعي المعب (د) القاصد

٣١. يساعد التفكير على عرض السلع بطريقة جذابة.

(أ) الفلسفي (ب) العاطفي (ج) الإبداعي (د) العلمي

٣٢. الشراب مصنوع من عصير الفاكهة ولا يحتوي على أجزاء منها.

(أ) الطبيعي الطازج (ب) الصناعي (ج) السبئ (د) الطبيعي المعب

٣٣. الأطعمة غير المعلبة يتم داخل أوعية حفظ مخصصة.

(أ) رميها (ب) تخزينها (ج) تسخينها (د) تبريدها

٣٤. يتكون الشراب الصناعي من ماء وسكر ومواد
- (أ)حافظة (ب)طبيعية (ج)صلبة (د)لاصقة
٣٥. يجب الطعام بشكل آمن للحفاظ عليه من الملوثات والجراثيم.
- (أ)رمي (ب)تخزين (ج)تبريد الفاكهة. (د)هرس
٣٦. أولى مراحل تصنيع العصير الطبيعي هي..... الفاكهة.
- (أ)حصاد (ب)عصر (ج)جمع (د)زراعة
٣٧. يجب العصير لقتل الميكروبات
- (أ)تجميد (ب)شرب (ج)رمي (د)تسخين
٣٨. عند إضافة إلى الشراب لا بد أن يكون العصير ساخنا.
- (أ)السكر (ب)الملح (ج)البهارات (د)القرفة
٣٩. ٣٩- الميكروبات الموجودة في الزجاجات تتسبب في المشروبات وفسادها.
- (أ)عصر (ب)تبخر (ج)غليان (د)تخمير
٤٠. عند تحضير العصير الطبيعي يجب أولا الفاكهة.
- (أ)غسل (ب)تخزين (ج)هرس (د)تسخين
٤١. نحتاج إلى العصير لإزالة اللب والقشرة والبذور.
- (أ)غسل (ب)تصفية (ج)غليان (د)تخزين
٤٢. إضافة للشراب تعمل على إطالة فترة صلاحيته.
- (أ)الملح والسكر (ب)المواد الحافظة (ج)المواد الصلبة (د)الليمون والنعناع
٤٣. يدخل في صناعة العديد من المنتجات مثل الجبن.
- (أ)السمك (ب)الخضار (ج)اللبن (د)الجمبري الكثير
٤٤. يتم غش اللبن عن طريق إضافة حيث يتم الحصول على القليل من اللبن.
- (أ)السكر (ب)الماء (ج)الجبن (د)السمن
٤٥. يتم اختبار اللبن عن طريق الغلي حتى
- (أ)يتبخر (ب)يتخثر (ج)يتجمد (د)ينضج

٤٦. يتم إضافة للألبان وهو يعتبر مادة حافظة قوية قد تكون ضارة.

(أ) النشا (ب) الثلج (ج) الفورمالين (د) الزيايدي

٤٧. عند إضافة بعض القطرات من يتحول اللبن المضاف إليه النشا إلى اللون الأزرق

(أ) صيغة اليود (ب) الماء (ج) حمض الكبريتيك (د) العصير

٤٨. بعد تسخين اللبن إذا وجدت رواسب فهذا يعني أن اللبن غير طازج.

(أ) بيضاء (ب) دهنية (ج) صفراء (د) متجبة

٤٩. قوام اللبن يتغير عند انتزاع المواد منه.

(أ) الدهنية (ب) الحافظة (ج) الصلبة (د) الغازية

٥٠. يقوم العمال في المصنع بارتداء غطاء الرأس لحماية المنتجات من

(أ) التبخر (ب) الغليان (ج) التلوث (د) التخمر

٥١. عند إضافة قطرات من صبغة اليود يتحول اللبن المغشوش إلى اللون

(أ) الأزرق (ب) الأحمر (ج) الأصفر (د) الأبيض

٥٢. مرحلة الزجاجات هي المرحلة الأخيرة في عملية صنع الشراب.

(أ) تعقيم (ب) تعبئة (ج) كسر (د) غلي

٥٣. يجب التأكد من تاريخ اللبن.

(أ) انتهاء صلاحية (ب) تغليف (ج) تعبئة (د) تطريز

٥٤. عند تصنيع الشراب لا بد من تعليم العمال كيفية استخدام بشكل صحيح.

(أ) الأقلام (ب) الآلات (ج) الأخبار (د) السكر

٥٥. عملية تقوم بإزالة الرطوبة من الأطعمة.

(أ) السلق (ب) الطهي (ج) الغلي (د) التجفيف

٥٦. يكون المنتج الغذائي إذا احتوى السائل الموجود به على فقاعات.

(أ) غير صحي (ب) صحياً (ج) طازجا (د) جيداً

٥٧. الأخطاء التي تحدث أثناء حفظ الطعام تتسبب في

(أ) زيادة الجودة (ب) تماسك القوام (ج) نمو البكتيريا (د) زيادة الكمية

٥٨. يُعد التمليح أحد طرق حفظ.....

(أ) الكتب (ب) الطعام (ج) اللبن (د) الحلوى

٥٩. يتم استخدام حمض الستريك كنوع من المواد..... عند حفظ الطعام.

(أ) الحافظة (ب) السكرية (ج) الصلية (د) المالحة

٦٠. عملية تجفيف الطعام تحتاج إلى درجة حرارة.....

(أ) معتدلة (ب) باردة (ج) منخفضة (د) عالية

٦١. يقوم جهاز..... بإرسال مفتشين إلى المصنع للتحقق من سبب عدم سلامة المنتج

الغذائي

(أ) الشرطة (ب) حماية المستهلك (ج) الدولة (د) البيئة

٦٢. يجب اتباع ما يلي عند تغيير ريشة المنقب ما عدا.....

(أ) تقريبه من الماء (ب) عدم توصيله بالكهرباء

(ج) عدم إمرار السلك في الكهرباء (د) إبعاده عن الماء

٦٣. يجب ارتداء نظارات واقية عند الطلاء لتجنب..... المتناثرة.

(أ) بقايا الطعام (ب) نشارة الخشب (ج) السوائل والألوان (د) بقايا الحديد

٦٤. عند حمل الآلات الحادة الثقيلة أثناء العمل يمكن الاستعانة ب.....

(أ) طفل صغير (ب) شخص بالغ (ج) نظارات واقية (د) مسامير

٦٥. جميع ما يلي من إرشادات السلامة عند العمل بالنجارة ما عدا.....

(أ) استخدام نظارات واقية (ب) دق المسامير بالشاكوش بعيداً عن اليد

(ج) تغيير ريشة المنقب أثناء توصيله بالكهرباء (د) استخدام المنقب بعيداً عن الماء

٦٦. يجب استخدام النظارات الواقية عند القيام ب.....

(أ) شرب الماء (ب) عمل العصائر (ج) أعمال النجارة (د) الطهي

٦٧. يجب ان تكون النوافذ..... عند القيام بعملية الطلاء.

(أ) مغطاة (ب) مفتوحة (ج) مغلقة (د) مظلمة

٦٨. يمكن مساعدة شخص مصاب عن طريق كل مما يلي ما عدا.....

(أ) الاتصال برقم الإسعاف ١٢٣ (ب) استخدام حقيبة الإسعافات الأولية

(ج) مساعدته على التنفس (د) عدم الاتصال بسيارة الإسعاف

٦٩. يتم وضع الشخص في وضعية الإفاقة.

(أ) فاقد الوعي ولكنه يتنفس (ب) فاقد الوعي ولا يتنفس

(ج) المصاب بنزيف (د) المصاب بجرح طفيف

٧٠. أي العبارات الآتية لا تعتبر من الخطوات اللازمة عند تقديم الإسعافات الأولية.....

(أ) الضغط بقوة على الجرح عند حدوث نزيف. (ب) تضميد الجرح.

(ج) عدم التحقق من نوع الإصابة. (د) مساعدة الشخص على التنفس.

٧١. ما الدليل على عدم سلامة الطعام عند شرائه؟

(أ) رائحته الحادة (ب) طعمه الجيد (ج) رائحته الجميلة (د) لونه الرائع

٧٢. يجب الحذر من عند العمل بحرفة النجارة.

(أ) تغيير ريشة المنقب أثناء توصيله بالكهرباء (ب) استخدام المنقب بعيدا عن الماء

(ج) الدق بالشاكوش بعيدا عن البد (د) ارتداء النظارات الواقية

٧٣. يجب استخدام عند إصابة شخص ما.

(أ) الأطباق (ب) الإسعافات الأولية (ج) الشاحن (د) المسطرة

٧٤. يجب الاتصال برقم ١٢٣ لاستدعاء سيارة عند إصابة شخص إصابة خطيرة.

(أ) الأجرة (ب) الرش (ج) الإسعاف (د) النقل

٧٥. يجب وضع لتهوية الغرفة عند الطلاء.

(أ) سخان (ب) غسالة (ج) مروحة (د) موقد

٧٦. الإفراط في تناول الملح قد يتسبب في حدوث جميع ما يلي ما عدا.....

(أ) ارتفاع ضغط الدم (ب) أمراض القلب

(ج) السكتة الدماغية (د) المساعدة على عملية الهضم

٧٧. يجب استخدام للحصول على طعام صحي ولذيذ.

- (أ) مكونات طازجة
(ب) الكثير من الملح
(ج) الكثير من الدهون
(د) كمية كبيرة من السكر

٧٨. يجب ممارسة للحصول على نمط غذائي صحي.

- (أ) الرياضة
(ب) الكتابة
(ج) القراءة
(د) ركوب السيارات

٧٩. يتسبب الإفراط في تناول الطعام في

- (أ) تقليل الوزن
(ب) زيادة الوزن
(ج) النحافة
(د) الصحة الجيدة

٨٠. تشجع السيدة مابولو المجتمع على استخدام مصادر محلية عند

- (أ) إنتاج الخشب
(ب) صناعة البلاستيك
(ج) طهي الطعام
(د) صناعة الورق

٨١. الوجبة يجب أن تكون متوازنة بين البروتين النباتي والحيواني

- (أ) السريعة
(ب) المغذية
(ج) غير الصحية
(د) المخزنة

٨٢. تحتوي على دهون غير صحية.

- (أ) المنتجات الحيوانية
(ب) الخضراوات الورقية

- (ج) الفاكهة الطازجة
(د) الخضراوات المجففة

٨٣. الشخص الذي لا يأكل اللحوم ولكنه يشرب اللبن يُسمى بشخص

- (أ) غير صحي
(ب) نباتي صرف
(ج) يمارس الرياضة
(د) نباتي متوازن

٨٤. البقول والحبوب والخضراوات يُطلق عليها بدائل

- (أ) دهنية
(ب) غير صحية
(ج) نباتية
(د) اللحوم

٨٥. الوجبات تحتوي على نسبة عالية من السكر والملح والدهون.

- (أ) السريعة
(ب) المغذية
(ج) غير الصحية
(د) المخزنة

٨٦. إحتواء الوجبات السريعة على نسبة عالية من يضر بالصحة.

- (أ) الفيتامينات
(ب) السرعات الحرارية
(ج) البروتينات النباتية
(د) الكالسيوم

٨٧. الشراب الطبيعي المعبأ مذاقه كمذاق الفاكهة ولكنه لا يحتوي على

- (أ) أجزاء الفاكهة
(ب) مواد حافظة
(ج) سكر
(د) ماء

٨٨. المشروبات مصنوعة من مادة ملونة صحية.

(أ) الفاسدة (ب) المغرية (ج) الصناعية (د) الطبيعية

٨٩. يتم تصنيع في المعامل باستخدام مواد كيميائية موجودة في الفاكهة.

(أ) النكهات الصناعية (ب) السرعات الحرارية

(ج) الألوان الطبيعية (د) الفاكهة الطبيعية

٩٠. الشراب هو المعصور مباشرة من الفاكهة.

(أ) الطبيعي المعبأ (ب) الصناعي (ج) المغلي (د) الطبيعي الطازج

٩١. يجب الفاكهة قبل البدء في تحضير الشراب الطبيعي.

(أ) غلي (ب) خلط (ج) غسل (د) هرس

٩٢. عند إعداد الشراب بالمنزل يمكن خلط الشراب ب.....

(أ) الخل (ب) الماء (ج) الزيت (د) الدهون

٩٣. أثناء خلط السكر عند صناعة الشراب الطبيعي لا بد أن يكون الشراب ساخنا حتى لا.....

(أ) يفصل (ب) يتبخر (ج) يغلي (د) يتجمد

٩٤. يتم غش عن طريق وضع إضافات مثل الفورمالين.

(أ) الخل (ب) الماء (ج) الزيت (د) اللبن

٩٥. يمكن غش اللبن عن طريق إضافة له.

(أ) المحليات (ب) النكهات (ج) الماء (د) الفاكهة

٩٦. للتأكد من أن اللبن سليم يجب أن نتأكد من تاريخ.....

(أ) إنشاء المصنع (ب) انتهاء الصلاحية (ج) حلب اللبن (د) تصدير المنتج

٩٧. يكون المنتج الغذائي غير صحي إذا كان السائل الموجود في العبوة له.....

(أ) رائحة زكية (ب) لون زاهي (ج) رائحة حادة (د) طعم جميل

٩٨. جهاز حماية يتم فيه تقديم الشكاوى الخاصة بسلامة المنتجات.

(أ) التاجر (ب) المصنع (ج) المنتج (د) المستهلك

٩٩. يعتبر أحد طرق حفظ الطعام.

(أ) الشوي (ب) التعليب (ج) الطهي (د) السلق

١٠٠. أحد طرق تجفيف الطعام في المنزل هي التجفيف باستخدام
- (أ) البخار (ب) الماء (ج) الخل (د) الفرن
١٠١. عند القيام بأعمال الطلاء يجب الحرص على
- (أ) غلق الأبواب (ب) غلق النوافذ (ج) فتح النوافذ (د) زيادة الطلاء
١٠٢. عند تغيير ريشة المثقب لا بد من التأكد من أنه غير موصل
- (أ) بالغاز (ب) بالماء (ج) بالكهرباء (د) بالحرارة
١٠٣. يجب ارتداء لحماية العين عند نشر الأخشاب.
- (أ) نظارات السلامة (ب) شراب (ج) جلاباب (د) ساعة
١٠٤. يجب الاتصال برقم لاستدعاء سيارة الإسعاف.
- MA-(1) (ب) ١٢٢ (ج) ١٢٩ (د) ١٢٣
١٠٥. إذا كان الشخص فاقدا للوعي ولكنه يتنفس فوضعية ستساعده على التنفس.
- (أ) الاستقامة (ب) الإفاقة (ج) نصف جلوس (د) الجانبية
١٠٦. قام الدكتور بتأسيس أول مركز في الشرق الأوسط لعلاج أمراض الكلى .
- (أ) مجدي يعقوب (ب) فاروق الباز (ج) محمد أحمد غنيم (د) طه حسين
١٠٧. لاتباع نظام غذائي صحي يجب التقليل من تناول
- (أ) الدهون (ب) الماء (ج) الخضراوات (د) الفاكهة
١٠٨. عدم تناول ما يكفي من العناصر الغذائية يؤدي إلى
- (أ) سوء التغذية (ب) الصحة الجيدة (ج) الحيوية (د) النشاط
١٠٩. استيراد المواد الغذائية يزيد من استخدام
- (أ) الآلات الزراعية (ب) مياه الري (ج) السماد (د) الوقود الأحفوري
١١٠. حصلت على جائزة أبطال الأرض الشباب.
- (أ) جميلة بو حيرد (ب) إيمانويل مابولو (ج) سميرة موسى (د) ماري كوري

السؤال الثالث : أكمل العبارات الآتية :

١. تحتوي على دهون غير صحية.
٢. الأشخاص الذين لا يأكلون اللحوم ولكنهم يأكلون البيض يُطلق عليهم.....
٣. تعتبر..... من البدائل النباتية المفيدة للجسم.
٤. الأشخاص الذين لا يأكلون منتجات من مصدر حيواني هم.....
٥. لا يُفضّل شُرب بعد الأكل مباشرة.
٦. تعد..... من الوجبات السريعة.
٧. تحتوي على نسبة مرتفعة من الطاقة والدهون والسكر.
٨. يُعتبر..... من الوجبات الصحية للإنسان.
٩. الأشخاص هم الذين لا يأكلون منتجات من أي مصدر حيواني.
١٠. يُفضّل تناول الوجبات الصحية عن الوجبات.....
١١. الباذنجان من مصادر البروتينات.....
١٢. تعتبر..... من الوجبات سريعة التحضير وغير صحية.
١٣. التفكير يساعد على عرض الطعام بشكل جذاب وسليم.
١٤. لا بد من حفظ الأطعمة داخل أوعية خاصة.
١٥. عند تخزين الطعام يجب تخصيص..... للأطعمة الساخنة وأخرى للأطعمة الباردة.
١٦. خزائن الطعام ذات الواجهة الزجاجية تحمي الطعام من التعرض ل.....
١٧. الشراب..... مذاقه مثل مذاق الفاكهة.
١٨. يجب تخزين السلع في أماكن ذات..... مناسبة.
١٩. عند صنع الشراب في المنزل يمكن إضافة..... للعصائر.
٢٠. عند عرض الطعام في المقصف يجب استخدام خزائن ذات واجهة.....
٢١. يجب على العمّال ارتداء غطاء الشعر والقفازات لحماية المُنْتَج من.....
٢٢. تتحرك الزجاجات أسفل السير المتحرك ليتم بالعصير
٢٣. عند تحضير العصير الطبيعي تُرسل الفاكهة من خلال الآلات التي تقوم ب..... الفاكهة.
٢٤. يجب على العمال تجنب الحروق عند استخدام.....
٢٥. يضاف النشا لتعديل قوام اللبن ليصبح متجانساً بعد نزع..... منه.
٢٦. يعتبر..... من المنتجات التي يسهل غشها .
٢٧. يحافظ على اللبن كأنه طازج وهو مادة حافظة قوية.
٢٨. يمكن الحصول على اللبن من

أسئلة على المحور الرابع

السؤال الأول : ضع علامة (✓) أمام العبارة الصحيحة وعلامة (X) أمام العبارة غير الصحيحة :

١. لون النبات الأزرق يبعث على الاسترخاء. ()
٢. ليس من الضروري معرفة نوع التربة الزراعة نباتات الحديقة. ()
٣. نشعر بالهدوء والسعادة عند الذهاب إلى الحدائق. ()
٤. تعتبر البرجولات والمقاعد من عناصر الحديقة الجميلة. ()
٥. معرفة حجم النباتات في الحديقة قبل زراعتها أمر غير ضروري. ()
٦. يجب اختيار عناصر عند تصميم الحديقة تبعث على الاسترخاء والهدوء. ()
٧. يتم اختيار نباتات الحديقة على حسب نوع التربة الموجودة في الحديقة. ()
٨. يتسبب الصوت الصادر عن النافورة في التلوث الضوضائي. ()
٩. يمكن الاسترخاء في الحديقة بالجلوس في البرجولات. ()
١٠. يتم اختيار طراز الحديقة من خلال معرفة نوع الحديقة عامة أم خاصة. ()
١١. تُصمّم ممرات الحديقة لزراعة نباتات الحديقة بها. ()
١٢. يمكن زراعة شجرة طويلة في الحديقة بالقرب من مبنى صغير. ()
١٣. يُعتبر اللون الأزرق من ألوان النباتات الباردة. ()
١٤. يجب معرفة كمية الشمس التي ستصل إلى الحديقة لمعرفة النباتات التي يتم زراعتها بالحديقة. ()
١٥. من عناصر الحديقة النباتات والنافورة فقط. ()
١٦. يجب تصميم العلامة التجارية بشكل بارز لنجاح الإعلان عن الشركة. ()
١٧. يمكن استخدام التسويق السمعي من خلال الإضاءة للفت انتباه العميل لشراء المنتج. ()
١٨. يُستخدم أسلوب الهرم في ترويج السلع لتحفيز العملاء على شرائها. ()
١٩. يجب استخدام ألوان متعددة عند تصميم العلامة التجارية لإيصال الرسالة المرغوبة من الإعلان. ()
٢٠. لا يمكن أن تؤثر طريقة عرض المنتجات في كيفية رؤية العملاء للعلامة التجارية. ()
٢١. يساعد أسلوب وطباعة العلامة التجارية على تصورها لضمان نجاح الإعلان عن المنتج. ()

٢١. هوية العلامة التجارية تعتبر الطريقة التي يرى بها العالم أي شركة. ()
٢٢. المعروضات الأسطوانية للمنتج تُبرز العناصر المهمة للمعروضات في المنتصف. ()
٢٣. يمكن تحسين عرض المنتجات عن طريق معرفة نقاط البيع الترويجية فقط. ()
٢٤. يجب اختيار علامة تجارية لا يمكن معالجتها أو استنساخها. ()
٢٥. الضوء الأزرق يولد تأثيرًا هادئًا أو ليليا على المسرح. ()
٢٦. يشمل الديكور تصميم مشهد كل شيء داخل مساحة التمثيل فقط. ()
٢٧. يساعد صوت زقزقة العصافير في المسرح على الشعور بأنك داخل حديقة بالفعل. ()
٢٨. يمكن معرفة نوع الشخصية على المسرح من الأزياء التي يرتديها الممثل. ()
٢٩. يشمل ديكور المسرح المنصات المنخفضة والإكسسوارات. ()
٣٠. تعطي الإضاءة المنخفضة على المسرح شعورا بالغموض في المسرحية. ()
٣١. الأزياء التي يرتديها الممثلون أثناء العمل في المسرح لها تأثير بصري في المشاهدين. ()
٣٢. لا تؤثر الأصوات داخل المسرح في نجاح العمل المسرحي. ()
٣٣. تساعد الإضاءة داخل المسرح على توفير جو متوازن عند عرضها. ()
٣٤. يُعتبر ما وراء الكواليس من العناصر الأساسية لضمان نجاح العمل المسرحي. ()
٣٥. الحرف القديمة هي حرف تقليدية تعتمد على المهارة اليدوية والإبر والخيط فقط. ()
٣٦. التصميمات المطرزة القديمة استوحيت من الطبيعة والحياة اليومية. ()
٣٧. لا يمكننا المزج بين أنواع الغرز المختلفة عند تزيين الأقمشة. ()
٣٨. يمكن استخدام غرزة السراجة في إصلاح الملابس. ()
٣٩. غرزة الفرع تكون على شكل خطوط منقطعة متساوية أو غير متساوية. ()
- ٤٠ - تزيين المنسوجات يمكن استخدامه كأغراض زخرفية. ()
- ٤١ - لا يمكن استخدام الترتر لتزيين المفارش. ()
- ٤٢ - من أنواع الغرز غرزة السراجة وغرزة الفرع. ()
- ٤٣ - يمكن استخدام غرزة الفرع لملء فراغ وحدة زخرفية تمهيدًا لحشوها مثل الأزهار. ()
- ٤٤ - يجب الحذر عند استخدام المقص أثناء التطريز. ()

السؤال الثاني: اختر الإجابة الصحيحة مما يلي:

١. أحد عناصر الحديقة التي تصدر أصواتا تبعث على الاسترخاء والهدوء
(أ) الممرات (ب) البرجولات (ج) النافورة (د) المقاعد
٢. يجب معرفة كل مما يلي لاختيار طراز الحديقة ما عدا
(أ) الغرض من الحديقة (ب) الكائنات الحية بالحديقة
(ج) تناسبها مع المباني المحيطة. (د) نوع الحديقة
٣. عند زراعة النباتات في الحديقة يجب معرفة المنطقة.
(أ) شكل (ب) مناخ (ج) طراز (د) لون
٤. اللون لا يعتبر من ألوان النباتات الدافئة التي تبعث على الحيوية والنشاط في الحديقة.
(أ) الأحمر (ب) البرتقالي (ج) الأخضر (د) الأصفر
٥. جميع ما يلي يعتبر من عناصر الحديقة ما عدا
(أ) والنجار (ب) البرجولات (ج) الممرات (د) المروحة
٦. تصمم الحدائق المساعدة أفراد المجتمع على جميع ما يلي عدا
(أ) الشعور بالضوضاء (ب) الشعور بالهدوء (ج) استنشاق هواء نقي (د) الاسترخاء
٧. تصدر في الحديقة أصواتا تبعث على الاسترخاء والهدوء
(أ) البرجولات (ب) المقاعد (ج) النافورة (د) الممرات
٨. من عناصر الحديقة التي يمكن من خلالها التجول في الحديقة.
(أ) الممرات (ب) البرجولات (ج) المقاعد (د) النباتات
٩. جميع ما يلي من أمثلة ألوان النباتات الدافئة التي تبعث الحيوية في الحديقة ما عدا اللون
(أ) الأحمر (ب) الأزرق (ج) البرتقالي (د) الأصفر
١٠. يجب معرفة عند زراعة نباتات الحديقة.
(أ) كمية التربة (ب) شكل البرجولات (ج) شكل الممرات (د) نوع التربة
١١. يجب معرفة جميع ما يلي عند اختيار طراز الحديقة ما عدا
(أ) المباني المحيطة بها (ب) الغرض منها (ج) نوع الحديقة (د) شكل المراوح
١٢. هوية تعتبر الطريقة التي يرى بها العالم أي شركة.
(أ) الشعار (ب) العلامة التجارية (ج) الأفراد العاملين (د) العملاء

١٣. يجب توافر جميع ما يلي لتصميم العلامة التجارية بشكل جيد ما عدا أنها.....
- (أ) تكون بسيطة
(ب) تكون بارزة
(ج) ليست قابلة لإعادة تصميمها
(د) ملائمة لاختيارات العملاء
١٤. يمكن لفت انتباه العملاء عن طريق الإضاءة لشراء المنتج، ويُعتبر ذلك تسويقاً.....
- (أ) بصرياً
(ب) سمعياً
(ج) كتابياً
(د) شعيباً
١٥. يمكن ترويج المنتجات باستخدام أسلوب..... بوضع العنصر الأكبر في المنتصف.
- (أ) الهرم
(ب) الكتابة
(ج) التحدث
(د) الضغط
١٦. يمكن استخدام جميع الأفكار الآتية لتحسين عرض المنتجات ما عدا.....
- (أ) المعروضات الهرمية
(ب) نقاط بيع ترويجية
(ج) كتلة اللون
(د) تخزين المعروضات
١٧. يجب أن تكون العلامة التجارية..... حتى لا تنسى.
- (أ) غامضة
(ب) بارزة
(ج) مظلمة
(د) معقدة
١٨. يُعتبر..... من العناصر التقنية وراء الكواليس لإقامة العمل المسرحي بشكل جيد.
- (أ) الديكور
(ب) الشخصيات
(ج) الجماهير
(د) المخرجين
١٩. الضوء الأزرق في المسرح له تأثير..... عند عرض المسرحية.
- (أ) هادئ
(ب) مزعج
(ج) غاضب
(د) غير واضح
٢٠. يشمل..... ما يستخدمه الممثلون على خشبة المسرح مثل مستحضرات التجميل.
- (أ) الصوت
(ب) الإضاءة
(ج) تصميم الأزياء
(د) الديكور
٢١. يشمل..... تصميم مشهد كل شيء داخل مساحة التمثيل وخارجها.
- (أ) الإضاءة
(ب) الديكور
(ج) الصوت
(د) الموسيقى
٢٢. تصميم الأزياء له تأثير..... في المشاهدين لنجاح العمل المسرحي.
- (أ) سمعي
(ب) صوتي
(ج) بصري
(د) ضوئاني
٢٣. يشمل ديكور المسرح جميع ما يلي ما عدا.....
- (أ) الأثاث المستخدم
(ب) الإكسسوارات
- ٢٣- تساعد..... داخل المسرحية على وصف نوع الشخصية.
- (أ) الأزياء
(ب) الإضاءة
(ج) الصوت
(د) الموسيقى

- ٢٤ . تصميم الأزياء داخل المسرحية يشمل جميع ما يلي ما عدا
- (أ) الشعر المستعار (ب) الإكسسوارات (ج) مستحضرات التجميل (د) الصوت
- ٢٥ . يستخدم جميع ما يلي لتطريز القماش ما عدا
- (١) الإبر (ب) اللؤلؤ (ج) الخيط (د) الورق
- ٢٦ . تكون غرزة السراجة على هيئة خطوط متساوية أو غير متساوية.
- (أ) منقطعة (ب) راسية (ج) أفقية (د) منحنية
- ٢٧ . يمكن استخدام لتزيين المفروشات.
- (أ) الصلصال (ب) الغرز (ج) المكعبات (د) الحديد
- ٢٨ . غرزة الفرع تكون على شكل رفيع وتستخدم لتزيين الملابس.
- (أ) خط (ب) دائرة (ج) مربع (د) مستطيل
- ٢٩ . الحرف القديمة هي حرف تقليدية معتمدة على لتزيين الملابس.
- (أ) ماكينة الخياطة (ب) ماكينة التصوير (ج) ماكينة الحلج (د) اليد ٢٩
- ٣٠ . تستخدم غرزة السراجة في جميع ما يلي ما عدا
- (أ) تزيين الملابس (ب) خياطة قطع القماش
- (ج) تزيين المفارش (د) تزيين الزجاج
- ٣١ . يمكن استخدام لعمل الغرز لتزيين الملابس.
- (أ) الإبر (ب) القلم (ج) الكتاب (د) المسطرة
- ٣٢ . التصميمات المصرية تساعد على توثيق التراث المصري وتوريثه للأجيال
- (أ) المطرزة (ب) الورقية (ج) البلاستيكية (د) الخشبية
- ٣٣ . يُعرف فن التطريز بفن التزيين بـ لرسم تصميمات مختلفة على القماش.
- (أ) الخشب (ب) الغرز (ج) البلاستيك (د) الزجاج

حل مذكرة المهارات المهنية المرفق الخامس الترتيب الثالث

أولاً - أسئلة المحور الثالث

سأضع علامة ✓ أو ✗ :-

✓ (٤)	✓ (٣)	✓ (٥)	✗ (١)
✓ (٨)	✓ (٧)	✗ (٦)	✓ (٥)
✗ (١٥)	✗ (١١)	✗ (١٠)	✓ (٤)
✓ (١٦)	✗ (١٥)	✗ (١٤)	✓ (١٣)
✓ (٢٠)	✗ (١٩)	✗ (١٨)	✓ (١٧)
✓ (٢٤)	✓ (٢٣)	✗ (٢٢)	✗ (٢١)
✓ (٢٨)	✗ (٢٧)	✗ (٢٦)	✓ (٢٥)
✗ (٣٢)	✓ (٣١)	✓ (٣٠)	✗ (٢٩)
✓ (٣٦)	✗ (٣٥)	✓ (٣٤)	✓ (٣٣)
✓ (٤٠)	✗ (٣٩)	✗ (٣٨)	✓ (٣٧)
✗ (٤٤)	✓ (٤٣)	✓ (٤٢)	✓ (٤١)
✓ (٤٨)	✗ (٤٧)	✓ (٤٦)	✓ (٤٥)
✓ (٥٢)	✗ (٥١)	✗ (٥٠)	✓ (٤٩)
✓ (٥٦)	✗ (٥٥)	✓ (٥٤)	✓ (٥٣)
✓ (٦٠)	✓ (٥٩)	✗ (٥٨)	✓ (٥٧)
✓ (٦٤)	✗ (٦٣)	✓ (٦٢)	✓ (٦١)
✓ (٦٨)	✓ (٦٧)	✗ (٦٦)	✓ (٦٥)
✓ (٧٢)	✗ (٧١)	✓ (٧٠)	✗ (٦٩)
✗ (٧٦)	✓ (٧٥)	✗ (٧٤)	✓ (٧٣)
✗ (٨٠)	✓ (٧٩)	✗ (٧٨)	✗ (٧٧)
✓ (٨٤)	✓ (٨٣)	✗ (٨٢)	✓ (٨١)
✓ (٨٨)	✗ (٨٧)	✗ (٨٦)	✓ (٨٥)
✗ (٩٢)	✓ (٩١)	✓ (٩٠)	✗ (٨٩)
✓ (٩٦)	✓ (٩٥)	✗ (٩٤)	✗ (٩٣)
✗ (١٠٠)	✓ (٩٩)	✓ (٩٨)	✗ (٩٧)



✓ (١٠٤)	X (١٠٣)	X (١٠٤)	X (١٠١)
✓ (١٠٨)	X (١٠٧)	X (١٠٦)	X (١٠٥)
✓ (١١٢)	X (١١١)	✓ (١١٠)	✓ (١٠٩)
✓ (١١٦)	✓ (١١٥)	✓ (١١٤)	X (١١٣)
X (١٢٠)	X (١١٩)	✓ (١١٨)	✓ (١١٧)
	X (١٢٣)	X (١٢٢)	✓ (١٢١)

مع إختراجات المصيرية:

(١) البقوليات	(٤) المنتجات الحيوانية	(٣) الأرز
(٢) النباتات	(٥) الحبوب الكاملة	(٦) الإسترخاء
(٧) السرعات الحرارية	(٨) سعدي	(٩) السرعة
(١٠) منخفضة	(١١) الدهون	(١٢) شرب المياه الفارزة
(١٣) البيض	(١٤) السريعة	(١٥) أقل
(١٦) السرعات الحرارية	(١٧) الحيوانات	(١٨) الفاكهة
(١٩) زجاجية	(٢٠) ألياس التفلون	(٢١) حديد
(٢٢) المرحى	(٢٣) مناسبة	(٢٤) الصحة
(٢٥) الطبيعي الطازج	(٢٦) المصانع	(٢٧) الطبيعي المعب
(٢٨) الطبيعية الطازجة	(٢٩) الطبيعي	(٣٠) المصانع المعب
(٣١) الإيداع	(٣٢) الطبيعي المعب	(٣٣) تخزين
(٣٤) حافظات	(٣٥) تخزين	(٣٦) زراعة
(٣٧) تسخين	(٣٨) السكر	(٣٩) تخمر
(٤٠) غسل	(٤١) تصفية	(٤٢) المواد الدافئة
(٤٣) اللبن	(٤٤) الماء	(٤٥) يتخثر
(٤٦) الفورمالين	(٤٧) صبغة اليود	(٤٨) مخبنة
(٤٩) الدهنة	(٥٠) التلوثة	(٥١) الأرز
(٥٢) تعبئة	(٥٣) إنتاج صناعية	(٥٤) الآلات
(٥٥) التخفيف	(٥٦) غير صحي	(٥٧) بموالبكتريا
(٥٨) الطعام	(٥٩) الحافظة	(٦٠) منخفضة
(٦١) حماية المستهلك	(٦٢) تقريبا الماء	(٦٣) السوائل والكوا

التحضير لمادة الكيمياء

- (٦٤) تشخيص بالغ (٦٥) تفسير ريشة المنقب (٦٦) أعمال الغازة
 (٦٧) مفتوحة (٦٨) عدد الأيونات في جزيء الماء (٦٩) فاقد للوصف ولكنه يتنفس
 (٧٠) عدد التجمعات في أنواع اليمامة (٧١) الأنته الحادة (٧٢) تفسير ريشة المنقب أثناء توصيله
 (٧٣) المسافات الذولية (٧٤) الإسعاف (٧٥) مروج
 (٧٦) المساعدة على عملية الهضم (٧٧) مكونات طازجة (٧٨) الرياضة
 (٧٩) زيادة الوزن (٨٠) لحم الطعم (٨١) المغذيت
 (٨٢) المنتجات اللايوانية (٨٣) نبات متوازن (٨٤) اللوم
 (٨٥) السريعة (٨٦) السرعات الحرارية (٨٧) أجزاء الفاكهة
 (٨٨) الصناعية (٨٩) التكهات الصناعية (٩٠) الجيب والطارج
 (٩١) غسل (٩٢) الماء (٩٣) يقم
 (٩٤) اللبن (٩٥) الماء (٩٦) إنتهاء الملاحية
 (٩٧) رائحة حادة (٩٨) المستهلك (٩٩) التعليق
 (١٠٠) الفرن (١٠١) فتح النواقل (١٠٢) بالكهرباء
 (١٠٣) نظارات السلامة (١٠٤) ١٢٣ (١٠٥) الإفاقة
 (١٠٦) محمد أحمد عظيم (١٠٧) الدهون (١٠٨) لامحة الجيدة
 (١٠٩) الوقود الأحفوري (١١٠) إيمانويل مايلو

لغات أول

- (١) البروتينات اللايوانية (٢) نباتيون متوازنون (٣) البقوليات والحبوب الكاملة
 (٤) نباتيون صرف (٥) الشاي (٦) البطاطس المقلية البستنة
 (٧) الوجبات السريعة (٨) المحشى (٩) النباتات المتخرف
 (١٠) السريعة (١١) النباتية (١٢) البيتر - البورجر
 (١٣) الأدياعى (١٤) غير المعبأة (١٥) عبوات
 (١٦) الحشرات (١٧) الطبيعي المعبأ (١٨) درجة حرارة
 (١٩) الماء (٢٠) زجاجية (٢١) التلوث
 (٢٢) ماؤها (٢٣) هرس (٢٤) الحرارة العالية
 (٢٥) المادة الدهنية (٢٦) اللبن (٢٧) الفورمالين
 (٢٨) الأبقار (٢٩) (٣٠)



ثانياً أسئلة المحور الرابع

سأضع علامة ✓ أو ✗ :-

✓ (٣)	✗ (٤)	✓ (١)
✓ (٦)	✗ (٥)	✓ (٤)
✓ (٩)	✓ (٨)	✗ (٧)
✓ (١٤)	✗ (١١)	✗ (١٠)
✓ (١٥)	✗ (١٤)	✓ (١٣)
✗ (١٨)	✓ (١٧)	✗ (١٦)
✗ (٢١)	✓ (٢٠)	✗ (١٩)
✗ (٢٤)	✗ (٢٣)	✗ (٢٢)
✓ (٢٧)	✗ (٢٦)	✓ (٢٥)
✓ (٣٠)	✗ (٢٩)	✓ (٢٨)
✓ (٣٣)	✗ (٣٢)	✓ (٣١)
✗ (٣٦)	✗ (٣٥)	✗ (٣٤)
✗ (٣٩)	✓ (٣٨)	✗ (٣٧)
✓ (٤٢)	✗ (٤١)	✓ (٤٠)
	✓ (٤٤)	✓ (٤٣)

سأضع الإجابة الصحيحة :-

(١) النافورة	(٢) الكائنات الحية بالمدينة (٣) مناخ
(٤) الأخضر	(٥) المروحة
(٦) النافورة	(٧) الممرات
(٨) كمية التربة	(٩) الأشرف
(١٠) ليست قابلة لزيادة تهيؤها	(١١) تشكل المروج
(١٢) تخزين المعروضات	(١٣) العرم
(١٤) هادئة	(١٤) ببارزة
(١٥) اصري	(١٥) تصميم الأزياء (١٦) الديكور
(١٦) الصوت	(١٦) الأزياء (١٧) متقطعة
(١٧) الشرف	(١٧) الخط (١٨) اليد
(١٨) تزيين الزجاج	(١٨) الخط (١٩) المطرزة
(١٩) العرزة	(١٩) الخط (٢٠) المطرزة

