

تم التحميل من مجتمع اخصائى المكتبات

<https://librarians.me>

زوروا موقعنا لمتابعة كل جديد
فى مجال المكتبات

ويمكنكم تحميل التطبيق الخاص بنا



الصف
الخامس
الابتدائي
٢٠٢٣

مراجعة + بنك أسئلة

التميز

أ / محمود سعيد



مراجعة المتميز

المهارات المهنية

الفصل الدراسي الثاني

إعداد

أ / محمود سعيد / أ / منى عزام

5

الصف
الخامس

نسخة
مجانية

ملحق الإجابات
بالداخل



El.Molamyez.School

يمكنكم الحصول على المذكرات والاختبارات من خلال مسح رمز ال QR Code
أو من خلال صفحة "التميز - أ / محمود سعيد".
يرجى مراعاة حقوق صاحب المحتوى عند النشر.

بنك أسئلة التميز في مادة «المهارات المهنية»

على مقررات الفصل الدراسي الثاني

اختر الإجابة الصحيحة

السؤال الأول

تُضاف إلى اللبن الألوان والنكهات والمُحليات الصناعية كي يحب مشروبات اللبن المختلفة.

الاطفال أ البالغون ب كبار السن ج

يجب أن ترتدي السلامة لحماية العين عند تقطيع الأخشاب.

نظارات أ سترة ب حذاء ج

..... مادة حافظة قوية تحافظ على إبقاء اللبن كأنه طازج ولكنها قد تكون ضارة.

الفورمالين أ الماء ب النشا ج

يمكنك معالجة الإصابات والجروح الطفيفة باستخدام حقيبة الإسعافات الأولية في مرحلة

تقدير الوضع أ تقييم الوضع ب تقديم الإسعافات الأولية ج

من طرق غش اللبن إضافة لتعديل قوامه ليصبح متجانسا .

الفورمالين أ النشا ب الماء ج

اللبن الذي يتحول إلى اللون بعد إضافة قطرات من صبغة اليود يكون فاسداً ومغشوشا

ويحتوي على مادة النشا.

الاصفر أ الابيض ب الازرق ج

..... هو التاريخ الذي يجب أن يتم فيه استهلاك المنتج.

تاريخ انتهاء الصلاحية أ تاريخ التصنيع ب تاريخ الفرز ج

تمنع الجسم من التدرج أثناء إفاقة المريض.

الركبة المثنية أ الركبة المفردة ب الركبة المكسورة ج

رائحة الطعام الحادة تعد دليلا على

جودة الطعام أ فساد الطعام ب سلامة الطعام ج

في خطوة أعد فحص الشخص، هل هناك حاجة إلى مزيد من الإجراءات والتدابير؟

تقدير الوضع أ تقييم الوضع ب التخطيط للتدخل ج

من الأدوات الكهربائية التي تستخدمها وأدوات الصنفرة.

المتقاب أ الشاكوش ب الكماشة ج

..... يزيل الرطوبة من الأطعمة بحيث لا ينمو عليها أي من العفن أو البكتيريا.

المخلّلات السريعة أ التجفيف ب التعليب ج



- ١٣ هي الخطوة التي يتم فيها التحقق من نوع الإصابة التي أُصيب بها الشخص
 ٣ ا) تقدير الوضع ب) تقييم الوضع ج) التخطيط للتدخل
- ١٤ تشمل طرق الحفظ التي يتم اتباعها في المصانع والمنازل
 ٣ ا) التجفيف والتجميد ب) البسترة والتعليب ج) أ، ب معًا
- ١٥ الضغط بقوة على الجرح بقطعة قماش نظيفة من خطوات
 ٣ ا) علاج الصداع ب) إيقاف النزيف ج) إفاقة المريض
- ١٦ لا يُعد إضافته للبن أمرًا خطرًا، لكنك تدفع كثيرًا من المال مقابل القليل من اللبن.
 ٣ ا) الفورمالين ب) الماء ج) النشا
- ١٧ تعمل على إطالة فترة صلاحية الشراب
 ٣ ا) المادة الحافظة ب) النكهة ج) البكتريا
- ١٨ يساعد على النمو وحماية جهازنا المناعي.
 ٣ ا) اللبن ب) العصير الصناعي ج) المشروبات الغازية
- ١٩ أولى مراحل تحضير وتجهيز الشراب الطبيعي المعبأ هي
 ٣ ا) غسل الفاكهة جيدًا ب) هرس الفاكهة ج) تسخين العصير
- ٢٠ إذا لم تستجب الشركة المصنعة لشكوتك أو أخبروك أنك سبب المشكلة يمكن الاتصال بـ لتقديم شكوى
 ٣ ا) مصلحة الضرائب ب) وزارة الصحة ج) جهاز حماية المستهلك
- ٢١ عند إعداد تُخلط الأطعمة المختلفة للفواكه والألوان المجهزة في المعامل مع السكر.
 ٣ ا) الشراب الصناعي ب) الشراب الطبيعي ج) أ، ب معًا
- ٢٢ أولى الخطوات التي يجب القيام بها في حالات الطوارئ الصحية
 ٣ ا) تقدير الوضع ب) تقييم الوضع ج) التخطيط للتدخل
- ٢٣ تتسبب ... الموجودة في الزجاجات تخمُّر المشروبات وفسادها.
 ٣ ا) المادة الحافظة ب) النكهة ج) الميكروبات
- ٢٤ إذا كان المصاب فاقداً للوعي استمر في المصاب وتنفسه حتى وصول المساعدة.
 ٣ ا) قياس حرارة ب) الضغط على جرح ج) جس نبض
- ٢٥ عند تصنيع العصير يُخلط السكر عندما يكون السائل حتى لا يفصل فيما بعد.
 ٣ ا) باردًا ب) متجمدًا ج) ساخنًا
- ٢٦ العمال يرتدون لحماية المنتجات من التلوث.
 ٣ ا) غطاء الشعر ب) قفازات ج) أ، ب معًا
- ٢٧ إذا ظهر في اللبن حلقة زرقاء أو بنفسجية بعد إضافة قطرات من حمض الكبريتيك، فهذا يعني أنه يحتوي
 على المادة
 ٣ ا) الفورمالين ب) الماء ج) النشا



- ٢٨ في يُضاف إلى العصير الماء والسكر عند تحضير الشراب الطبيعي المعبأ. 3
- مرحلة التعبئة أ ب ج د مرحلة الاختبار أ ب ج د مرحلة العصر أ ب ج د
- ٢٩ يحتوي اللبن على نسبة عالية من 3
- العناصر الغذائية والدهون أ ب ج د البروتين والفيتامينات أ ب ج د
- ٣٠ تضيفها معامل التصنيع لتجعل الأطعمة تدوم لفترة أطول. 3
- المواد الحافظة أ ب ج د النكهات أ ب ج د السكر أ ب ج د
- ٣١ من طرق التجفيف المنزلية 3
- التجفيف في الشمس خارجا أ ب ج د التجفيف باستخدام الفرن أ ب ج د
- ٣٢ يعمل لتطوير هوية علامة تجارية قوية يتعرف عليها العملاء ويتقنون فيها. 3
- المشترى أ ب ج د المصمم أ ب ج د العمال أ ب ج د
- ٣٣ يجب ألا تزرع شجرة طويلة بالقرب من مبنى 3
- طويل أ ب ج د صغير أ ب ج د قديمة أ ب ج د
- ٣٤ يُسخن العصير الطبيعي قبل تعبئته 3
- للحفاظ على الميكروبات أ ب ج د لقتل الميكروبات أ ب ج د لحفظ البكتريا أ ب ج د
- ٣٥ تجذب انتباه العميل إلى علامة تجارية معينة على رفاً ما. 3
- اللافتات أ ب ج د كتلة اللون أ ب ج د الإضاءة أ ب ج د
- ٣٦ يُصنع من اللبن منتجات عدة ومنها 3
- الزبادى أ ب ج د الجبن أ ب ج د
- ٣٧ اللبن من المنتجات التي غشها . 3
- يصعب أ ب ج د يسهل أ ب ج د
- ٣٨ جميع أشكال التجفيف تحتاج إلى درجة حرارة 3
- مرتفعة أ ب ج د منخفضة أ ب ج د معتدلة أ ب ج د
- ٣٩ الخطوة التي تخطط فيها لكيفية المساعدة حتى يصل المسعفون بعد الاتصال برقم ١٢٢ عند الإصابات الخطرة . 3
- تقدير الوضع أ ب ج د تقييم الوضع أ ب ج د التخطيط للتدخل أ ب ج د
- ٤٠ من عناصر الحديقة الممرات والبرجولات و 3
- النافورة أ ب ج د الأشخاص أ ب ج د ضوء الشمس أ ب ج د
- ٤١ التصميم المناسب لاختيارات العملاء وتفضيلاتهم يعد تصميمًا 3
- مبهما أ ب ج د عشوائيا أ ب ج د ملائما أ ب ج د
- ٤٢ الوان النباتات مثل الأحمر والبرتقالي والأصفر تبعث على الحيوية والنشاط. 3
- الدافئة أ ب ج د الباردة أ ب ج د



يمكن أن تكون جاهزة للأكل في غضون بضع ساعات، ويستمر لمدة أسبوع تقريبًا في الثلاجة

المخلّلات السريعة (أ) التجفيف (ب) التعليب (ج)

كل مما يلي يعد من ألوان النباتات الباردة ما عدا

الازرق (أ) الاخضر (ب) الأصفر (ج)

..... هو الأسلوب المستخدم في عرض بعض المنتجات وفي الترويج للسلع.

أسلوب الهرم (أ) أسلوب القاع (ب) الأسلوب العشوائي (ج)

..... هي الطريقة التي يرى بها العالم شركتك.

هوية العلامة التجارية (أ) الرمز (ب) المنتج (ج)

..... تُضفي أجواء وتُبرز المنتجات.

اللافئات (أ) كتلة اللون (ب) الإضاءة (ج)

تعد حرفة التطريز من الحرف المصرية

الحديثة (أ) القديمة (ب) التكنولوجية (ج)

يمكن لبعض أن تساعد على الوقاية من هشاشة العظام وفقر الدم.

الخضراوات الورقية (أ) اللحوم (ب) الدهون (ج)

غرزة تكون على شكل خطوط متقطعة متساوية أو غير متساوية.

الفرع (أ) السراجة (ب) رجل الغراب (ج)

بعض الأشخاص يفضلون البدائل عوضا عن البروتينات الحيوانية.

النباتية (أ) الدهنية (ب) الصناعية (ج)

يعد حرفة تقليدية لتزيين القماش باستخدام الإبرة والخيط.

الأبليك (أ) التطريز (ب) الفسيفساء (ج)

..... هي مواد تساعد في تقليل الالتهابات.

مضادات الأكسدة (أ) الدهون (ب) اللحوم (ج)

الوان النباتات مثل درجات اللونين الأزرق والأخضر تبعث على الاسترخاء.

الدافئة (أ) الباردة (ب) أ و ب معا (ج)

المشروبات الغازية والبطاطس المقلية من أمثلة

الوجبة السريعة (أ) الوجبة الخفيفة (ب) الوجبة الصحية (ج)

..... تعد أرخص ثمنًا من العصير الطبيعي.

اللون الصناعي (أ) المواد الحافظة (ب) النكهة الصناعية (ج)

تشمل البدائل الحبوب والبقول والخضروات .

النباتية (أ) الحيوانية (ب) البلاستيكية (ج)

مصنوع من مزج الفاكهة أو عصير الفاكهة المركز أو خلاصة الزهور والسكر

العصير الطبيعي (أ) العصير الصناعي (ب) أ، ب معًا (ج)



- ٥٩ تناول بكميات كبيرة قد يسبب السمنة.
 أ) الأطعمة المقلية ب) الأطعمة المسلوقة ج) الأطعمة المشوية
- ٦٠ تعتبر من أسباب رغبة الناس في تناول الوجبات السريعة.
 أ) الجودة ب) السعر ج) الاعلانات
- ٦١ يتم وضع صورة لضمان صحة وسلامة الطعام والعاملين في المقصف.
 أ) الشهادة الصحية ب) البطاقة الشخصية ج) شهادة التخرج
- ٦٢ تحتوى على نسبة عالية من البروتين والألياف.
 أ) البقوليات ب) الخضروات ج) الحبوب
- ٦٣ من طرق لفت الانتباه للمنتجات داخل المقصف
 أ) استخدام أطباق ملونة ب) البيع بسعر مرتفع ج) إخفاء الطعام
- ٦٤ هو شخص لا يأكل اللحوم، ولكنه قد يأكل البيض ومنتجات الألبان والعسل.
 أ) النباتي الصرف ب) النباتي المتوازن ج) غير النباتي
- ٦٥ يصنع من عصير الفاكهة والسكر والماء والمواد الحافظة.
 أ) الشراب الطبيعي الطازج ب) الشراب الصناعي ج) الشراب الطبيعي المعلب
- ٦٦ من أمثلة البروتين اللحوم أو المأكولات البحرية أو البيض.
 أ) النباتي ب) الحيواني ج) أ و ب معا
- ٦٧ تتم معالجة العصائر والمشروبات المركرة بحيث يمكن تخزينها لفترة
 أ) محدودة ب) طويلة ج) قصيرة
- ٦٨ تساعد في عملية الهضم
 أ) الفواكه والخضراوات ب) البروتينات ج) الدهون
- ٦٩ في الحديقة يجب أن يتناسب مع المباني والبيئة المحيطة.
 أ) الطراز ب) المناخ ج) الحيوانات
- ٧٠ تكون غرزة على شكل خط رفيع.
 أ) السراجة ب) الفرع ج) الشعاع
- ٧١ التصميمات المطرزة المصرية غالبًا ما تكون مستوحاة من الطبيعة و
 أ) الرموز القديمة ب) الرموز الغربية ج) الرموز الحديثة
- ٧٢ من أنواع الأطعمة المقدمة في مقصف المدرسة الأطعمة
 أ) الساخنة والباردة ب) المطبوخة والنيئة ج) أ، ب معا
- ٧٣ تعتمد حرف التطريز على استخدام الإبرة والخيط وبعض المواد الأخرى ك
 أ) اللؤلؤ ب) الترتير ج) أ و ب معا



- ٧٤ يجب أن تختار العناصر التي تحتوي على نسبة من الطاقة والدهون والسكر والملح.
 أ منخفضة ب مرتفعة ج لا شيء مما سبق
- ٧٥ مقياس الطاقة الذي يمدنا بها الغذاء هو
 أ السعرات الحرارية ب الألوان الحرارية ج الطاقة الحرارية
- ٧٦ تحتوي على نسبة منخفضة من البروتين.
 أ البقوليات ب الخضروات ج الحبوب
- ٧٧ توفر عناصر غذائية إضافية لا تحتوي عليها المنتجات الحيوانية.
 أ البدائل الحيوانية ب البدائل النباتية ج البدائل الصناعية
- ٧٨ يتناولها الكثير من الناس بسبب مذاقها المفضل والبروتينات التي تحتوي عليها.
 أ اللحوم ب الخضروات ج الفاكهة
- ٧٩ تستخدم غرزة لتزيين المفارش والملابس وخياطة قطع القماش بعضها مع بعض.
 أ الفرع ب السراجة ج رجل الغراب
- ٨٠ كل مما يلي من عناصر الحديقة ما عدا
 أ البرجولات ب الممرات ج بائع الحلوى
- ٨١ يحتوي على ماء وسكر ونكهة صناعية ولون صناعي ومواد حافظة.
 أ الشراب الطبيعي الطازج ب الشراب الصناعي ج الشراب الطبيعي المعلب
- ٨٢ يجب على ترتيب رفوف المقصف ورصها بطريقة تجذب الانتباه.
 أ الطلاب ب الزوار ج العاملين بالمقصف
- ٨٣ يمكن أن تحتوي «وجبة واحدة» من الوجبات السريعة على إجمالي الاحتياجات من الطاقة
 أ الشهرية ب اليومية ج الاسبوعية
- ٨٤ يمكن ان تسبب زيادة خطر الإصابة بأمراض القلب والسمنة المفرطة.
 أ الدهون الصحية ب الدهون غير الصحية ج النباتات
- ٨٥ توجه الرسائل المتعلقة بهوية العلامات التجارية.
 أ اللافتات ب كتلة اللون ج الإضاءة
- ٨٦ توفر ميزة إبراز المنتجات لتكون على مستوى رؤية العملاء لإبراز العناصر الأكثر أهمية في المنتصف .
 أ المعروضات الهرمية ب المعروضات الأسطوانية ج أ، ب معا
- ٨٧ غرزة هي الغرزة المثالية لملاء فراغ وحدة زخرفية تمهيداً لحشوها.
 أ الفرع ب السراجة ج رجل الغراب
- ٨٨ أفضل مصدر للبروتين النباتي، وتُوفر دهوناً صحية ومضادات للأكسدة.
 أ البقوليات ب الخضروات ج الحبوب



- ٨٩ هو شخص لا يأكل منتجات من مصدر حيواني. أ النباتي الصرف ب النباتي المتوازن ج غير النباتي
- ٩٠ تتسبب الطاقة العالية والدهون والملح والسكر في لأجسامنا أ فائدة ب ضرر ج احتياج
- ٩١ يمكننا استخدام لحماية أصناف الطعام المختلفة وحفظها جيدًا. أ ورق وأكياس تغليف ب أوعية حفظ ج أ، ب معا
- ٩٢ الشراب لا يحتوي على فاكهة أو زهور طبيعية. أ الطبيعي الطازج ب الصناعي ج الطبيعي المعبأ
- ٩٣ من مبادئ التصميم الجيد للعلامة التجارية أن يكون أ بسيطًا وبارزًا ب ملائمًا وقابلًا لاستنساخه ج أ، ب معًا
- ٩٤ تُصدر أصواتًا في الحقائق تبعث على الاسترخاء والهدوء. أ النافورة ب المباني ج الألوان
- ٩٥ تحتوي على نسبة عالية من السكريات والدهون والملح. أ الوجبة السريعة ب الوجبة الخفيفة ج الوجبة الصحية
- ٩٦ شرب بعد الأكل مباشرة قد يتسبب في الإصابة بالأنيميا. أ الشاي ب الماء ج العصير
- ٩٧ يتم حفظ الأطعمة داخل أوعية حفظ مخصصة لها. أ غير المعبأة ب المعبأة ج المغلفة
- ٩٨ حدد لإحداث توازن وإيصال الرسالة التي تريد إيصالها من خلال تصميمك. أ لونًا واحدًا فقط ب أكثر من ٣ الوان ج لونًا أو لونين
- ٩٩ يسبب شرب كميات كبيرة من في تسوس الاسنان . أ المشروبات الغازية ب العصير الطبيعي ج الماء
- ١٠٠ من أنواع العصائر أ العصائر الطبيعية ب العصائر الصناعية ج أ، ب معًا

السؤال الثاني ضع علامة (√) أمام العبارة الصحيحة وعلامة (×) أمام العبارة الغير صحيحة

- ١ ٣ تُعد مصر أحد أقل منتجي لبن الجاموس في العالم. ()
- ٢ ٣ قد يتسبب إضافة المواد الحافظة للعصير في فساده بشكل أسرع. ()
- ٣ ٣ تعد الأبقار والجاموس المصدر الوحيد للألبان. ()
- ٤ ٣ الفورمالين يعتبر مادة حافظة قوية ولكنها قد تكون ضارة. ()



- () 3 5. يضاف الفورمالين لتعديل قوام اللبن ليصبح متجانساً بعد نزع المادة الدهنية.
- () 3 6. يمكن لجهاز حماية المستهلك توقيع عقوبات على منتجي الطعام غير الملتزمين.
- () 3 7. يجب عليك استخدام الأدوات الكهربائية بالقرب من الماء.
- () 3 8. إذا كان الشخص فاقداً للوعي ولكن يتنفس يتم استخدام وضعية الإفاقة معه.
- () 3 9. يزيد التجفيف من الرطوبة، وقد يسبب فساد الأطعمة بشكل سريع.
- () 3 10. تاريخ انتهاء الصلاحية هو التاريخ الذي يجب فيه استهلاك المنتج.
- () 3 11. كمية الشمس من الأمور الواجب مراعاتها عند تصميم الحدائق.
- () 3 12. عند القيام بعملية حفظ الطعام يجب غسل يديك جيداً
- () 3 13. إذا فقد أحد الأشخاص وعيه، فعليك الابتعاد عنه وتجنّب مساعدته.
- () 3 14. ليس من الضروري استخدام النظارات الواقية عند التعامل مع الخشب.
- () 3 15. خطوة تقدير الوضع هي أولى خطوات تقديم الإسعافات الأولية.
- () 3 16. لتجنّب الإصابة يجب عليك استخدام أدوات النجارة بحرص .
- () 3 17. يُفضل غلق الأبواب والنوافذ عند القيام بأعمال الطلاء.
- () 3 18. يتم رفع الذقن لفتح مجرى الهواء للمريض أثناء عملية الإفاقة.
- () 3 19. تحدث الإصابات للحرفيين بسبب التعامل مع الأدوات بطريقة آمنة.
- () 3 20. يمكننا استخدام حقيبة الإسعافات الأولية في حالة الإصابات الطفيفة.
- () 3 21. إذا واجهتك مشكلة تخص سلامة منتج يمكن تقديم شكوى لجهاز الاتصالات.
- () 3 22. نزور الحدائق لأنها تجعلنا نشعر بالهدوء والسعادة.
- () 3 23. من أمثلة المواد الحافظة حمض الستريك وحمض الأسكوربيك.
- () 3 24. يعد الالتزام بكافة التدابير الصحية أمراً ضرورياً جداً داخل مصانع العصير.
- () 3 25. يعد اللبن من المنتجات التي يصعب التلاعب فيها.
- () 3 26. ليس من الضروري تسخين العصير عند القيام بتحضير الشراب الطبيعي المعب.
- () 3 27. إضافة النشا اللبن يزيد من قيمته الغذائية.
- () 3 28. قبل القيام بعملية تصنيع العصير الطبيعي يجب غسل الفاكهة جيداً.
- () 3 29. يدخل اللبن في العديد من أنواع المشروبات المصنعة.
- () 3 30. مرحلة تعقيم الزجاجات هي المرحلة الأخيرة في عملية صنع الشراب.
- () 3 31. في حالة الإصابات الخطيرة يجب الاتصال برقم ١٨٠ لاستدعاء سيارة الإسعاف.



- () ٣٢ من الضروري خلط السكر بالسائل البارد حتى لا يفصل فيما بعد. [3]
- () ٣٣ من خطوات إيقاف النزيف الضغط بقوة على الجرح بقطعة قماش متسخة. [3]
- () ٣٤ يجب على العمال الحرص عند التعامل مع الحرارة العالية لتجنب الحروق [3]
- () ٣٥ آخر خطوات وقف النزيف تضميد الجرح جيدًا. [3]
- () ٣٦ اللون الأحمر من ألوان النباتات الباردة التي تبعث على الاسترخاء. [3]
- () ٣٧ قد تتسبب الميكروبات الموجودة في زجاجات العصير في تخمر المشروبات. [3]
- () ٣٨ عند تجهيز الشراب الصناعي يتم تصفية العصير لإزالة اللب والقشرة والبذور. [3]
- () ٣٩ يجب التأكد من تاريخ انتهاء صلاحية اللبن قبل استخدامه. [3]
- () ٤٠ يتم تعقيم زجاجات العصير قبل تعبئتها لقتل الميكروبات. [3]
- () ٤١ لا يحتوي اللبن على كربوهيدرات أو املاح معدنية. [3]
- () ٤٢ أولى مراحل تجهيز وتحضير العصير الطبيعي هي مرحلة التعبئة. [3]
- () ٤٣ بعض البائعين يضعون إضافات خطيرة جدًا في اللبن ليبدو طازجًا. [3]
- () ٤٤ قد يتسبب حفظ الأطعمة بشكل خاطئ في نمو البكتيريا أو العفن فيها. [3]
- () ٤٥ من طرق حفظ الطعام البسترة والتعليق. [3]
- () ٤٦ فتح عبوات المنتجات الغذائية وتركها دون استهلاك لا يعرضها للتلف. [3]
- () ٤٧ يجب ألا تضع يديك بالقرب من شفرة أو ريشة مثقب عندما تقطع خشبًا أو تثقبه. [3]
- () ٤٨ عند تغيير ريشة المثقب لا بد من التأكد من أن الأدوات غير موصلة بالكهرباء. [3]
- () ٤٩ لا يمكننا استخدام الإسعافات الأولية في علاج حالات النزيف الحاد. [3]
- () ٥٠ تقتصر عناصر الحداثق على النافورة والبرجولات فقط. [3]
- () ٥١ اختر ألوان النباتات بحيث تتضمن أربعة ألوان فقط لكل قسم من أقسام الحديقة. [3]
- () ٥٢ اللون البرتقالي والأصفر من الألوان الدافئة التي تبعث على الحيوية والنشاط. [3]
- () ٥٣ عند إطلاق منتجات جديدة في الأسواق يجب إظهار مميزاتها ليختارها العملاء. [3]
- () ٥٤ يساعد استخدام أسلوب الهرم في الترويج للسلع. [3]
- () ٥٥ يساعد اللون والطباعة في عملية تصور العلامة التجارية للمصممين والعملاء. [3]
- () ٥٦ لعمل بعض العلامات على الملابس نستخدم غرزة السراجة [3]
- () ٥٧ لا يفضل الكثيرون تناول المنتجات الحيوانية بسبب مذاقها. [3]
- () ٥٨ تعد غرزة الفرع من الغرز الأكثر شيوعًا والأساسية. [3]



- () ٥٩ تنظم اللحوم عمل الجهاز الهضمي.
- () ٦٠ ليس من الضروري اختيار نباتات مناسبة للتربة التي ستزرع فيها.
- () ٦١ الدهون غير الصحية ليس لها آثار صحية سيئة طويلة المدى.
- () ٦٢ يُفضّل عدم وضع نافورة في الحديقة؛ لأنها تُصدر أصواتًا مزعجة.
- () ٦٣ تتطلب الوجبة المغذية خيارات متوازنة بين البروتين النباتي والحيواني.
- () ٦٤ يُفضل زراعة النباتات صغيرة الحجم بالقرب من مبنى أو جدار طويل.
- () ٦٥ تناول الكثير من الوجبات السريعة يحافظ على صحتك.
- () ٦٦ الشراب الصناعي رائحته وطعمه لا يشبهان رائحة وطعم العصير الطبيعي.
- () ٦٧ تناول الأطعمة المقلية يحميك من الإصابة بأمراض القلب والسكتة الدماغية.
- () ٦٨ العصير الصناعي يصنع من مادة ملونة صحية.
- () ٦٩ المشروبات الغازية قد تسبب فقدان الكالسيوم وهشاشة العظام.
- () ٧٠ يجب فصل الأطعمة النيئة عن الأطعمة المطهية عند تخزينها
- () ٧١ من أسباب انتشار الوجبات السريعة إعلاناتها التلفزيونية الممتعة.
- () ٧٢ لضمان صحة وسلامة الطعام والعاملين يتم وضع صورة الشهادة الصحية داخل المُقَصِّف .
- () ٧٣ توضع المعروضات في واجهة العرض الزجاجية لمقصف المدرسة للفت الانتباه.
- () ٧٤ خزائن الطعام ذات الواجهة الزجاجية تحمي الطعام من الحشرات
- () ٧٥ عرض الطعام بشكل جذاب لا يتطلب التفكير الإبداعي.
- () ٧٦ من الأفضل عدم لصق صور الطعام الصحي على جدران المقصف.
- () ٧٧ ليس من الضروري تغليف الأطعمة غير المعبأة.
- () ٧٨ السعرات الحرارية هي مقياس الطاقة التي يمدنا بها الغذاء.
- () ٧٩ يحتاج كل نوع من الطعام إلى طريقة خاصة في المعاملة والعرض والتخزين.
- () ٨٠ للحفاظ على صحتك يُفضّل اتباع نظام غذائي غني بكميات كبيرة من الدهون.
- () ٨١ يمكن صنع العصير الطبيعي بمزج الفاكهة مع السكر والماء أو بنقع الزهور في الماء مع السكر.
- () ٨٢ شرب المشروبات الغازية بكثرة قد يسبب الإصابة بمرض السكري.
- () ٨٣ من الأفضل عرض الطعام داخل المقصف المدرسي بشكل عشوائي.
- () ٨٤ الشراب الطبيعي المعبأ مذاقه كمذاق الفاكهة، ولكنه ليس طازجًا.
- () ٨٥ تعد البطاطس المقلية والبيتزا من أمثلة الوجبات الصحية.



- ٨٦ () تُصنع النكهات الصناعية في المعمل باستخدام مواد كيميائية من الطبيعة.
- ٨٧ () تحتوي الحبوب على نسبة عالية من الدهون.
- ٨٨ () من أساسيات تصميم الحقائق التحقق من المناطق التي يصل إليها ضوء الشمس
- ٨٩ () تحتوي المنتجات الحيوانية على دهون غير صحية.
- ٩٠ () يمكن استخدام الألوان الحيوية لتصميم علامة تجارية تحمل الطابع الرسمي.
- ٩١ () تساعد الخضراوات الورقية الخضراء على الاسترخاء.
- ٩٢ () تساعد خيارات التصميم وكيفية عرض منتجاتك في تشكيل تصور لعلامتك التجارية.
- ٩٣ () يمكن لبعض الخضراوات الورقية الخضراء أن تساعد في السيطرة على ضغط الدم.
- ٩٤ () طريقة عرض منتجات المتاجر لا تؤثر في كيفية رؤية الناس للعلامة التجارية.
- ٩٥ () الإفراط في تناول اللحوم قد يسبب الإصابة بأمراض القلب والسمنة المفرطة.
- ٩٦ () فن التطريز يمثل جزءاً هاماً من تراثنا وثقافتنا المصرية.
- ٩٧ () ليس للإضاءة والألوان دور في لفت انتباه العملاء لشراء المنتج.
- ٩٨ () يعتبر التطريز من الحِرَف الحديثة التي ظهرت مؤخراً.
- ٩٩ () يمكنك أن تعصر بعض الفاكهة مباشرة لتصنع عصيراً طبيعياً
- ١٠٠ () لتحديد الأشكال المطرزة مثل الأزهار نستخدم غرزة الفرع.
- ١٠١ () الشراب الطبيعي الطازج مذاقه سكري جداً وله نكهة الفاكهة.
- ١٠٢ () الشراب الصناعي لا يحتوي على مواد حافظة.
- ١٠٣ () الاحتفاظ بالطعام في درجة حرارة مناسبة يتسبب في تلفه ويجعله غير صالح للأكل.
- ١٠٤ () تخزين الطعام بشكل آمن وسليم من مسئولية العاملين بالمقصف.
- ١٠٥ () تقديم الطعام في أطباق ملونة من طرق جذب انتباه التلاميذ .
- ١٠٦ () يعمل طاقم المقصف المدرسي بجدِّ؛ للتأكد من جودة الوجبات المقدمة.
- ١٠٧ () ليس من الضروري التوعية بخطورة الوجبات السريعة.
- ١٠٨ () تعتبر الوجبات السريعة زهيدة الثمن.
- ١٠٩ () الأطعمة المقلية تحتوي على طاقة أكثر من الأطعمة غير المقلية مما يسبب السمنة.
- ١١٠ () شرب الشاي بعد الأكل مباشرة قد يسبب الإصابة بفقر الدم.
- ١١١ () تحتوي البدائل النباتية على نسبة أقل من البروتين.
- ١١٢ () تتميز الوجبات السريعة بأن طعمها رائع وشهي ولذيذ.



- () ١٣٣ الفواكه والخضراوات تعد مصدراً ممتازاً للألياف.
- () ١١٤ غرزة الفرع دائماً تكون على شكل خطوط متقطعة متساوية.
- () ١١٥ عند تصميم العلامة التجارية يفضل أن تكون غير قابلة لإعادة التصميم والاستنساخ.
- () ١١٦ عند تصميم الحقائق يُفضّل زراعة الشجر الطويل بالقرب من المباني الصغيرة.
- () ١١٧ لكي يكون تصميم العلامة التجارية جيداً يجب أن يكون بسيطاً وبارزاً.
- () ١١٨ المأكولات البحرية تعد من أمثلة البروتينات النباتية.
- () ١١٩ تُستخدم غرزة السراجة لعمل خط رفيع لتحديد الأشكال المطرزة.
- () ١٢٠ الوجبات السريعة تحتوي على نسبة عالية من السرعات الحرارية.

أكمل العبارات التالية بالكلمات المناسبة من بين الأقواس

السؤال الثالث

١ (تسخين - الفورمالين - تبريد - التجفيف - الستريك - النشا)

- تعتبر مادة مادة حافظة قوية، ولكنها قد تكون ضارة
يستخدم حمض كمادة حافظة لجعل الطعام يدوم طويلاً .
يعد إحدى طرق حفظ الأطعمة .
يجب العصير لقتل الميكروبات .

٢ (الماعز - شفرة - انتهاء الصلاحية - الجاموس - البكتيريا)

- تاريخ هو التاريخ الذي يجب أن يتم فيه استهلاك المنتج
يتسبب حفظ الطعام بشكل خاطئ في نمو
يجب الحرص على عدم وضع اليد بالقرب من المثقاب
تعد مصر أحد أكبر الدول منتجي لبن في العالم

٣ (القفازات - ١٨٠ - فتح - ١٢٣ - فاقد الوعي)

- إذا كان الشخص ولكن يتنفس علينا اتباع وضعية الإفاقة.
في حالة خطورة الإصابة علينا الاتصال برقم لاستدعاء الإسعاف
يرتدي العمال وأغطية الشعر لحماية المنتجات من التلوث
يفضل النوافذ عند القيام بأعمال الطلاء



٤

(الأحمر - غير صحية - صحية - الأزرق - الهرم - الطبيعي - الحيوانية - الصناعي)

- اللون من ألوان النباتات الباردة التي تبعث على الاسترخاء.
- يُستخدم أسلوب للترويج للسلع
- الشراب هو الشراب المعصور مباشرة من الفاكهة
- البروتينات يتناولها الكثير من الناس؛ لأنهم يفضلون مذاقها.
- تحتوي اللحوم علي دهون

١
٢
٣
٤
٥

٥

(الصناعي - الغذاء - الوجبات السريعة - زخرفية - العلامة التجارية)

- من أمثلة البطاطس المقلية والبيتزا .
- نستخدم التطريز لتزيين القماش لأغراض
- يحتاج التلاميذ الي ليعزز تفكيرهم ويدعم تحركهم بنشاط طوال اليوم .
- هوية هي الطريقة التي يرى بها العالم شركتك.
- يصنع الشراب من الألوان والنكهات الصناعية

١
٢
٣
٤
٥

٦

(باردًا - السرعات الحرارية - الحافظة - ساخناً - التفكير الإبداعي)

- تضاف المواد للشراب لإطالة فترة صلاحيته .
- يفضل أن نضيف السكر للشراب عندما يكون
- من عناصر الحديدية وتُصدر أصواتًا تبعث على الاسترخاء والهدوء .
- عرض الطعام بشكل جذاب يحتاج الي
- هي مقياس الطاقة التي يمدنا بها الغذاء

١
٢
٣
٤
٥

٧

(الأزرق - لفت الانتباه - السراجة - الاسطوانية - الأحمر - المشروبات الغازية - الفرع)

- إذا أردت تحديد الأشكال المطرزة، فعليك استخدام غرزة
- لتحسين عرض المنتجات يمكن استخدام المعروضات أو الهرمية
- شرب قد يتسبب في أمراض القلب وفقدان الكالسيوم .
- يساعد استخدام الإضاءة والألوان والعلامات على العملاء
- اللون من ألوان النباتات الدافئة التي تبعث على الحيوية والنشاط

١
٢
٣
٤
٥



أجب عن الأسئلة الآتية

السؤال الرابع

١ ما العناصر الغذائية النافعة التي يحتويها اللبن؟

٣

.....

٢ ما الأمور الواجب مراعاتها عند اختيار طراز الحديقة؟

٣

.....

٣ اذكر بعض طرق حفظ الطعام بشكل صحي وسليم؟

٣

.....

٤ ما هي الخطوات الأساسية الأربع للإسعافات الأولية؟

٣

.....

٥ وضح أهمية تهوية الغرف أثناء عملية الطلاء

٣

.....

٦ ماذا تفعل إذا تأكدت من شراء منتج غير صالح؟

٣

.....

٧ اذكر بعض الأسباب التي تدفع الناس للذهاب إلى الحدائق

٣

.....

٨ اذكر ثلاثة من مصادر اللبن

٣

.....

٩ ما الحوادث التي يمكن أن تحدث إذا لم تُتبع إجراءات السلامة أثناء ممارسة أعمال النجارة؟

٣

.....

١٠ اذكر ٣ عناصر من بدائل اللحوم؟

٣

.....

١١ ما الذي يحدث للشراب إذا تم تعبئته في زجاجات ملوثة؟

٣

.....



هل تناول الوجبات السريعة بشكل دائم أمر سيئ؟ ولماذا؟

١٢

.....

من هو الشخص النباتي المتوازن والنباتي الصرف؟

١٣

.....

لماذا يفضل الناس تناول الوجبات السريعة؟

١٤

.....

كيف يتجنبُّ عمال المصنع تلوث الشراب خلال معالجته؟

١٥

3

.....

أيهما تفضل: الشراب الطبيعي أم الشراب الصناعي؟ ولماذا؟

١٦

.....

انتهت الأسئلة مع أطيب الامنيات بالنجاح والتوفيق

محمود سعيد



مراجعة + بنك أسئلة

الصف
الخامس
الابتدائي
٢٠٢٣

التميز

أ / محمود سعيد



الاجابات النموذجية لبنك أسئلة

المهارات المهنية

الفصل الدراسي الثاني

إعداد

أ / محمود سعيد أ / منى عزام

5

الصف
الخامس



El.Motamyez.School

يمكنكم الحصول على المذكرات والاختبارات من خلال مسح رمز ال QR Code
أو من خلال صفحة "التميز - أ / محمود سعيد".
يرجى مراعاة حقوق صاحب المحتوى عند النشر.

بنك أسئلة التمرير في مادة «المهارات المهنية»

على مقررات الفصل الدراسي الثاني

اختر الإجابة الصحيحة

السؤال الأول

تُضاف إلى اللبن الألوان والنكهات والمُحليات الصناعية كي يحب مشروبات اللبن المختلفة.

الإطفال (أ) البالغون (ب) كبار السن (ج)

يجب أن ترتدي السلامة لحماية العين عند تقطيع الأخشاب.

نظارات (أ) سترة (ب) حذاء (ج)

..... مادة حافظة قوية تحافظ على إبقاء اللبن كأنه طازج ولكنها قد تكون ضارة.

الفورمالين (أ) الماء (ب) النشا (ج)

يمكنك معالجة الإصابات والجروح الطفيفة باستخدام حقيبة الإسعافات الأولية في مرحلة

تقدير الوضع (أ) تقييم الوضع (ب) تقديم الإسعافات الأولية (ج)

من طرق غش اللبن إضافة لتعديل قوامه ليصبح متجانسا .

الفورمالين (أ) النشا (ب) الماء (ج)

اللبن الذي يتحول إلى اللون بعد إضافة قطرات من صبغة اليود يكون فاسداً ومغشوشا

ويحتوي على مادة النشا.

الاصفر (أ) الابيض (ب) الازرق (ج)

..... هو التاريخ الذي يجب أن يتم فيه استهلاك المنتج.

تاريخ انتهاء الصلاحية (أ) تاريخ التصنيع (ب) تاريخ الفرز (ج)

تمنع الجسم من التدرج أثناء إفاقة المريض.

الركبة المثنية (أ) الركبة المفردة (ب) الركبة المكسورة (ج)

رائحة الطعام الحادة تعد دليلا على

جودة الطعام (أ) فساد الطعام (ب) سلامة الطعام (ج)

في خطوة أعد فحص الشخص، هل هناك حاجة إلى مزيد من الإجراءات والتدابير؟

تقدير الوضع (أ) تقييم الوضع (ب) التخطيط للتدخل (ج)

من الأدوات الكهربائية التي تستخدمها وأدوات الصنفرة.

المنقباب (أ) الشاكوش (ب) الكماشة (ج)

..... يزيل الرطوبة من الأطعمة بحيث لا ينمو عليها أي من العفن أو البكتيريا.

المخلّلات السريعة (أ) التجفيف (ب) التعليب (ج)



- ١٣ هي الخطوة التي يتم فيها التحقق من نوع الإصابة التي أصيب بها الشخص
 ١ تقدير الوضع (أ) تقييم الوضع (ب) ٣
 ١٤ تشمل طرق الحفظ التي يتم اتباعها في المصانع والمنازل
 ١ التجفيف والتجميد (أ) البسترة والتعليب (ب) ٣
 ١٥ الضغط بقوة على الجرح بقطعة قماش نظيفة من خطوات
 ١ علاج الصداع (أ) إيقاف النزيف (ب) ٣
 ١٦ لا يُعد إضافته للبن أمراً خطراً، لكنك تدفع كثيراً من المال مقابل القليل من اللبن.
 ١ الفورمالين (أ) الماء (ب) ٣
 ١٧ تعمل على إطالة فترة صلاحية الشراب
 ١ المادة الحافظة (أ) النكهة (ب) ٣
 ١٨ يساعد على النمو وحماية جهازنا المناعي.
 ١ اللبن (أ) العصير الصناعي (ب) ٣
 ١٩ أولى مراحل تحضير وتجهيز الشراب الطبيعي المعبأ هي
 ١ غسل الفاكهة جيداً (أ) هرس الفاكهة (ب) ٣
 ٢٠ إذا لم تستجب الشركة المصنعة لشكوتك أو أخبروك أنك سبب المشكلة يمكن الاتصال بـ لتقديم شكوى
 ١ مصلحة الضرائب (أ) وزارة الصحة (ب) ٣
 ٢١ عند إعداد تُخلط الأطعمة المختلفة للفواكه والألوان المجهزة في المعامل مع السكر.
 ١ الشراب الصناعي (أ) الشراب الطبيعي (ب) ٣
 ٢٢ أولى الخطوات التي يجب القيام بها في حالات الطوارئ الصحية
 ١ تقدير الوضع (أ) تقييم الوضع (ب) ٣
 ٢٣ تتسبب ... الموجودة في الزجاجات تخمُّ المشروبات وفسادها.
 ١ المادة الحافظة (أ) النكهة (ب) ٣
 ٢٤ إذا كان المصاب فاقداً للوعي استمر في المصاب وتنفسه حتى وصول المساعدة.
 ١ قياس حرارة (أ) الضغط على جرح (ب) ٣
 ٢٥ عند تصنيع العصير يُخلط السكر عندما يكون السائل حتى لا يفصل فيما بعد.
 ١ بارداً (أ) متجمداً (ب) ٣
 ٢٦ العمال يرتدون لحماية المنتجات من التلوث.
 ١ غطاء الشعر (أ) قفازات (ب) ٣
 ٢٧ إذا ظهر في اللبن حلقة زرقاء أو بنفسجية بعد إضافة قطرات من حمض الكبريتيك، فهذا يعني أنه يحتوي على المادة
 ١ الفورمالين (أ) الماء (ب) ٣
 ٢٨ النشا (أ) ٣



- ٢٨ في يُضاف إلى العصير الماء والسكر عند تحضير الشراب الطبيعي المعب. (3)
- ٢٩ (أ) مرحلة التعبئة (ب) مرحلة الاختبار (ج) مرحلة العصر (3)
- ٣٠ يحتوي اللبن على نسبة عالية من (3)
- ٣١ (أ) العناصر الغذائية والدهون (ب) البروتين والفيتامينات (ج) أ، ب معاً (3)
- ٣٢ تضيفها معامل التصنيع لتجعل الأطعمة تدوم لفترة أطول. (3)
- ٣٣ (أ) المواد الحافظة (ب) النكهات (ج) السكر (3)
- ٣٤ من طرق التجفيف المنزلية (3)
- ٣٥ (أ) التجفيف في الشمس خارجاً (ب) التجفيف باستخدام الفرن (ج) أ، ب معاً (3)
- ٣٦ يعمل لتطوير هوية علامة تجارية قوية يُعرف عليها العملاء ويُثقون فيها. (3)
- ٣٧ (أ) المشتري (ب) المصمم (ج) العمال (3)
- ٣٨ يجب ألا تزرع شجرة طويلة بالقرب من مبنى (3)
- ٣٩ (أ) طويل (ب) صغير (ج) قديمة (3)
- ٤٠ يُسخن العصير الطبيعي قبل تعبئته (3)
- ٤١ (أ) للحفاظ على الميكروبات (ب) لقتل الميكروبات (ج) لحفظ البكتريا (3)
- ٤٢ تجذب انتباه العميل إلى علامة تجارية معينة على رفاً ما. (3)
- ٤٣ (أ) اللافتات (ب) كتلة اللون (ج) الإضاءة (3)
- ٤٤ يُصنع من اللبن منتجات عدة ومنها (3)
- ٤٥ (أ) الزبادى (ب) الجبن (ج) أ و ب معاً (3)
- ٤٦ اللبن من المنتجات التي غشها . (3)
- ٤٧ (أ) يصعب (ب) يسهل (ج) يستحيل (3)
- ٤٨ جميع أشكال التجفيف تحتاج إلى درجة حرارة (3)
- ٤٩ (أ) مرتفعة (ب) منخفضة (ج) معتدلة (3)
- ٥٠ الخطوة التي تخطط فيها لكيفية المساعدة حتى يصل المسعفون بعد الاتصال برقم ١٢٢ عند الإصابات الخطرة . (3)
- ٥١ (أ) تقدير الوضع (ب) تقييم الوضع (ج) التخطيط للتدخل (3)
- ٥٢ من عناصر الحديقة الممرات والبرجولات و (3)
- ٥٣ (أ) النافورة (ب) الأشخاص (ج) ضوء الشمس (3)
- ٥٤ التصميم المناسب لاختيارات العملاء وتفضيلاتهم يعد تصميمًا (3)
- ٥٥ (أ) مبهما (ب) عشوائيا (ج) ملائماً (3)
- ٥٦ ألوان النباتات مثل الأحمر والبرتقالي والأصفر تبعث على الحيوية والنشاط. (3)
- ٥٧ (أ) الدافئة (ب) الباردة (ج) أ و ب معاً (3)



..... يمكن أن تكون جاهزة للأكل في غضون بضع ساعات، ويستمر لمدة أسبوع تقريبًا في الثلاجة

Ⓐ المخلّلات السريعة Ⓑ التجفيف Ⓒ التعليب Ⓓ

كل مما يلي يعد من ألوان النباتات الباردة ما عدا

Ⓐ الأزرق Ⓑ الأخضر Ⓒ الأصفر Ⓓ

..... هو الأسلوب المستخدم في عرض بعض المنتجات وفي الترويج للسلع.

Ⓐ أسلوب الهرم Ⓑ أسلوب القاع Ⓒ الأسلوب العشوائي Ⓓ

..... هي الطريقة التي يرى بها العالم شركتك.

Ⓐ هوية العلامة التجارية Ⓑ الرمز Ⓒ المنتج Ⓓ

..... تُضفي أجواء وتُبرز المنتجات.

Ⓐ اللافاتات Ⓑ كتلة اللون Ⓒ الإضاءة Ⓓ

تعد حرفة التطريز من الحرف المصرية

Ⓐ الحديثة Ⓑ القديمة Ⓒ التكنولوجيا Ⓓ

يمكن لبعض أن تساعد على الوقاية من هشاشة العظام وفقر الدم.

Ⓐ الخضراوات الورقية Ⓑ اللحوم Ⓒ الدهون Ⓓ

غرزة تكون على شكل خطوط متقطعة متساوية أو غير متساوية.

Ⓐ الفرع Ⓑ السراجة Ⓒ رجل الغراب Ⓓ

بعض الأشخاص يفضلون البدائل عوضا عن البروتينات الحيوانية.

Ⓐ النباتية Ⓑ الدهنية Ⓒ الصناعية Ⓓ

يعد حرفة تقليدية لتزيين القماش باستخدام الإبرة والخيط.

Ⓐ الأبليك Ⓑ التطريز Ⓒ الفسيفساء Ⓓ

..... هي مواد تساعد في تقليل الالتهابات.

Ⓐ مضادات الأكسدة Ⓑ الدهون Ⓒ اللحوم Ⓓ

ألوان النباتات مثل درجات اللونين الأزرق والأخضر تبعث على الاسترخاء.

Ⓐ الدافئة Ⓑ الباردة Ⓒ أ و ب معا Ⓓ

المشروبات الغازية والبطاطس المقلية من أمثلة

Ⓐ الوجبة السريعة Ⓑ الوجبة الخفيفة Ⓒ الوجبة الصحية Ⓓ

..... تعد أرخص ثمنًا من العصير الطبيعي.

Ⓐ اللون الصناعي Ⓑ المواد الحافظة Ⓒ النكهة الصناعية Ⓓ

تشمل البدائل الحبوب والبقول والخضروات .

Ⓐ النباتية Ⓑ الحيوانية Ⓒ البلاستيكية Ⓓ

مصنوع من مزج الفاكهة أو عصير الفاكهة المركز أو خلاصة الزهور والسكر

Ⓐ العصير الطبيعي Ⓑ العصير الصناعي Ⓒ أ، ب معًا Ⓓ



- ٥٩ تناول بكميات كبيرة قد يسبب السمنة.
 أ الأظعمة المقلية ب الأظعمة المسلوقة ج الأظعمة المشوية د
- ٦٠ تعتبر من أسباب رغبة الناس في تناول الوجبات السريعة.
 أ الجودة ب السعر ج الإعلانات د
- ٦١ يتم وضع صورة لضمان صحة وسلامة الطعام والعاملين في المقصف.
 أ الشهادة الصحية ب البطاقة الشخصية ج شهادة التخرج د
- ٦٢ تحتوى على نسبة عالية من البروتين والألياف.
 أ البقوليات ب الخضروات ج الحبوب د
- ٦٣ من طرق لفت الانتباه للمنتجات داخل المقصف
 أ استخدام أطباق ملونة ب البيع بسعر مرتفع ج إخفاء الطعام د
- ٦٤ هو شخص لا يأكل اللحوم، ولكنه قد يأكل البيض ومنتجات الألبان والعسل.
 أ النباتي الصرف ب النباتي المتوازن ج غير النباتي د
- ٦٥ يصنع من عصير الفاكهة والسكر والماء والمواد الحافظة.
 أ الشراب الطبيعي الطازج ب الشراب الصناعي ج الشراب الطبيعي المعبأ د
- ٦٦ من أمثلة البروتين اللحوم أو المأكولات البحرية أو البيض.
 أ النباتي ب الحيواني ج أ و ب معا د
- ٦٧ تتم معالجة العصائر والمشروبات المركرة بحيث يمكن تخزينها لفترة
 أ محدودة ب طويلة ج قصيرة د
- ٦٨ تساعد في عملية الهضم
 أ الفواكه والخضراوات ب البروتينات ج الدهون د
- ٦٩ في الحديقة يجب أن يتناسب مع المباني والبيئة المحيطة.
 أ الطراز ب المناخ ج الحيوانات د
- ٧٠ تكون غرزة على شكل خط رفيع.
 أ السراجة ب الفرع ج الشعاع د
- ٧١ التصميمات المطرزة المصرية غالبًا ما تكون مستوحاة من الطبيعة و
 أ الرموز القديمة ب الرموز الغربية ج الرموز الحديثة د
- ٧٢ من أنواع الأظعمة المقدمة في مقصف المدرسة الأظعمة
 أ الساخنة والباردة ب المطبوخة والنيئة ج أ، ب معا د
- ٧٣ تعتمد حرف التطريز على استخدام الإبرة والخيط وبعض المواد الأخرى ك
 أ اللؤلؤ ب الترتير ج أ و ب معا د



- ٧٤ يجب أن تختار العناصر التي تحتوي على نسبة من الطاقة والدهون والسكر والملح.
 أ منخفضة ب مرتفعة ج لا شيء مما سبق
- ٧٥ مقياس الطاقة الذي يمدنا بها الغذاء هو
 أ السرعات الحرارية ب الألوان الحرارية ج الطاقة الحرارية
- ٧٦ تحتوي على نسبة منخفضة من البروتين.
 أ البقوليات ب الخضروات ج الحبوب
- ٧٧ توفر عناصر غذائية إضافية لا تحتوي عليها المنتجات الحيوانية.
 أ البدائل الحيوانية ب البدائل النباتية ج البدائل الصناعية
- ٧٨ يتناولها الكثير من الناس بسبب مذاقها المفضل والبروتينات التي تحتوي عليها.
 أ اللحوم ب الخضروات ج الفاكهة
- ٧٩ تستخدم غرزة لتزيين المفارش والملابس وخياطة قطع القماش بعضها مع بعض.
 أ الفرع ب السراجة ج رجل الغراب
- ٨٠ كل مما يلي من عناصر الحديقة ما عدا
 أ البرجولات ب الممرات ج بائع الحلوى
- ٨١ يحتوي على ماء وسكر ونكهة صناعية ولون صناعي ومواد حافظة.
 أ الشراب الطبيعي الطازج ب الشراب الصناعي ج الشراب الطبيعي المعبأ
- ٨٢ يجب على ترتيب رفوف المقصف ورسها بطريقة تجذب الانتباه.
 أ الطلاب ب الزوار ج العاملين بالمقصف
- ٨٣ يمكن أن تحتوي «وجبة واحدة» من الوجبات السريعة على إجمالي الاحتياجات من الطاقة
 أ الشهرية ب اليومية ج الاسبوعية
- ٨٤ يمكن ان تسبب زيادة خطر الإصابة بأمراض القلب والسمنة المفرطة.
 أ الدهون الصحية ب الدهون غير الصحية ج النباتات
- ٨٥ توجه الرسائل المتعلقة بهوية العلامات التجارية.
 أ اللافتات ب كتلة اللون ج الإضاءة
- ٨٦ توفر ميزة إبراز المنتجات لتكون على مستوى رؤية العملاء لإبراز العناصر الأكثر أهمية في المنتصف .
 أ المعروضات الهرمية ب المعروضات الأسطوانية ج أ، ب معا
- ٨٧ غرزة هي الغرزة المثالية لملاء فراغ وحدة زخرفية تمهيداً لحشوها.
 أ الفرع ب السراجة ج رجل الغراب
- ٨٨ أفضل مصدر للبروتين النباتي، وتُوفّر دهوناً صحية ومضادات للأكسدة.
 أ البقوليات ب الخضروات ج الحبوب



- ٨٩ هو شخص لا يأكل منتجات من مصدر حيواني. أ النباتي الصرف ب النباتي المتوازن ج غير النباتي
- ٩٠ تتسبب الطاقة العالية والدهون والملح والسكر في لأجسامنا أ فائدة ب ضرر ج احتياج
- ٩١ يمكننا استخدام لحماية أصناف الطعام المختلفة وحفظها جيدًا. أ ورق وأكياس تغليف ب أوعية حفظ ج أ، ب معا
- ٩٢ الشراب لا يحتوي على فاكهة أو زهور طبيعية. أ الطبيعي الطازج ب الصناعي ج الطبيعي المعبأ
- ٩٣ من مبادئ التصميم الجيد للعلامة التجارية أن يكون أ بسيطًا وبارزًا ب ملائمًا وقابلًا لاستنساخه ج أ، ب معا
- ٩٤ تُصدر أصواتًا في الحدايق تبعث على الاسترخاء والهدوء. أ النافورة ب المباني ج الألوان
- ٩٥ تحتوي على نسبة عالية من السكريات والدهون والملح. أ الوجبة السريعة ب الوجبة الخفيفة ج الوجبة الصحية
- ٩٦ شرب بعد الأكل مباشرة قد يتسبب في الإصابة بالأنيميا. أ الشاي ب الماء ج العصير
- ٩٧ يتم حفظ الأطعمة داخل أوعية حفظ مخصصة لها. أ غير المعبأة ب المعبأة ج المغلفة
- ٩٨ حدد لإحداث توازن وإيصال الرسالة التي تريد إيصالها من خلال تصميمك. أ لونًا واحدًا فقط ب أكثر من ٣ ألوان ج لونًا أو لونين
- ٩٩ يسبب شرب كميات كبيرة من في تسوس الاسنان . أ المشروبات الغازية ب العصير الطبيعي ج الماء
- ١٠٠ من أنواع العصائر أ العصائر الطبيعية ب العصائر الصناعية ج أ، ب معا

السؤال الثاني ضع علامة (√) أمام العبارة الصحيحة وعلامة (×) أمام العبارة الغير صحيحة



- ١ 3 تُعد مصر أحد أقل منتجي لبن الجاموس في العالم.
- ٢ 3 قد يتسبب إضافة المواد الحافظة للعصير في فساده بشكل أسرع.
- ٣ 3 تعد الأبقار والجاموس المصدر الوحيد للألبان.
- ٤ 3 الفورمالين يعتبر مادة حافظة قوية ولكنها قد تكون ضارة.



- 3 5. يضاف الفورمالين لتعديل قوام اللبن ليصبح متجانسًا بعد نزع المادة الدهنية.
- 3 6. يمكن لجهاز حماية المستهلك توقيع عقوبات على منتجي الطعام غير الملتزمين.
- 3 7. يجب عليك استخدام الأدوات الكهربائية بالقرب من الماء.
- 3 8. إذا كان الشخص فاقدًا للوعي ولكن يتنفس يتم استخدام وضعية الإفاقة معه.
- 3 9. يزيد التجفيف من الرطوبة، وقد يسبب فساد الأطعمة بشكل سريع.
- 3 10. تاريخ انتهاء الصلاحية هو التاريخ الذي يجب فيه استهلاك المنتج.
- 3 11. كمية الشمس من الأمور الواجب مراعاتها عند تصميم الحدائق.
- 3 12. عند القيام بعملية حفظ الطعام يجب غسل يديك جيدًا
- 3 13. إذا فقد أحد الأشخاص وعيه، فعليك الابتعاد عنه وتجنّب مساعدته.
- 3 14. ليس من الضروري استخدام النظارات الواقية عند التعامل مع الخشب.
- 3 15. خطوة تقدير الوضع هي أولى خطوات تقديم الإسعافات الأولية.
- 3 16. لتجنّب الإصابة يجب عليك استخدام أدوات النجارة بحرص .
- 3 17. يُفضل غلق الأبواب والنوافذ عند القيام بأعمال الطلاء.
- 3 18. يتم رفع الذقن لفتح مجرى الهواء للمريض أثناء عملية الإفاقة.
- 3 19. تحدث الإصابات للحرفيين بسبب التعامل مع الأدوات بطريقة آمنة.
- 3 20. يمكننا استخدام حقيبة الإسعافات الأولية في حالة الإصابات الطفيفة.
- 3 21. إذا واجهتك مشكلة تخص سلامة منتج يمكن تقديم شكوى لجهاز الاتصالات.
- 3 22. نزور الحدائق لأنها تجعلنا نشعر بالهدوء والسعادة.
- 3 23. من أمثلة المواد الحافظة حمض الستريك وحمض الأسكوربيك.
- 3 24. يعد الالتزام بكافة التدابير الصحية أمرًا ضروريًا جدًا داخل مصانع العصير.
- 3 25. يعد اللبن من المنتجات التي يصعب التلاعب فيها.
- 3 26. ليس من الضروري تسخين العصير عند القيام بتحضير الشراب الطبيعي المعب.
- 3 27. إضافة النشا للبن يزيد من قيمته الغذائية.
- 3 28. قبل القيام بعملية تصنيع العصير الطبيعي يجب غسل الفاكهة جيدًا.
- 3 29. يدخل اللبن في العديد من أنواع المشروبات المصنعة.
- 3 30. مرحلة تعقيم الزجاجات هي المرحلة الأخيرة في عملية صنع الشراب.
- 3 31. في حالة الإصابات الخطيرة يجب الاتصال برقم ١٨٠ لاستدعاء سيارة الإسعاف.



- 3 ٣٢ من الضروري خلط السكر بالسائل البارد حتى لا يفصل فيما بعد.
- 3 ٣٣ من خطوات إيقاف النزيف الضغط بقوة على الجرح بقطعة قماش متسخة.
- 3 ٣٤ يجب على العمال الحرص عند التعامل مع الحرارة العالية لتجنب الحروق
- 3 ٣٥ آخر خطوات وقف النزيف تضميد الجرح جيدًا.
- 3 ٣٦ اللون الأحمر من ألوان النباتات الباردة التي تبعث على الاسترخاء.
- 3 ٣٧ قد تتسبب الميكروبات الموجودة في زجاجات العصير في تخمر المشروبات.
- 3 ٣٨ عند تجهيز الشراب الصناعي يتم تصفية العصير لإزالة اللب والقشرة والبذور.
- 3 ٣٩ يجب التأكد من تاريخ انتهاء صلاحية اللبن قبل استخدامه.
- 3 ٤٠ يتم تعقيم زجاجات العصير قبل تعبئتها لقتل الميكروبات.
- 3 ٤١ لا يحتوي اللبن على كربوهيدرات أو املاح معدنية.
- 3 ٤٢ أولى مراحل تجهيز وتحضير العصير الطبيعي هي مرحلة التعبئة.
- 3 ٤٣ بعض البائعين يضعون إضافات خطيرة جدًا في اللبن ليبدو طازجًا.
- 3 ٤٤ قد يتسبب حفظ الأطعمة بشكل خاطئ في نمو البكتيريا أو العفن فيها.
- 3 ٤٥ من طرق حفظ الطعام البسترة والتعليق.
- 3 ٤٦ فتح عبوات المنتجات الغذائية وتركها دون استهلاك لا يعرضها للتلف.
- 3 ٤٧ يجب ألا تضع يديك بالقرب من شفرة أو ريشة مثقب عندما تقطع خشبًا أو تثقبه.
- 3 ٤٨ عند تغيير ريشة المثقب لا بد من التأكد من أن الأدوات غير موصلة بالكهرباء.
- 3 ٤٩ لا يمكننا استخدام الإسعافات الأولية في علاج حالات النزيف الحاد.
- ٥٠ تقتصر عناصر الحدايق على النافورة والبرجولات فقط.
- ٥١ اختر ألوان النباتات بحيث تتضمن أربعة ألوان فقط لكل قسم من أقسام الحديقة.
- ٥٢ اللون البرتقالي والأصفر من الألوان الدافئة التي تبعث على الحيوية والنشاط.
- ٥٣ عند إطلاق منتجات جديدة في الأسواق يجب إظهار مميزات ليختارها العملاء.
- ٥٤ يساعد استخدام أسلوب الهرم في الترويج للسلع.
- ٥٥ يساعد اللون والطباعة في عملية تصور العلامة التجارية للمصممين والعملاء.
- ٥٦ لعمل بعض العلامات على الملابس نستخدم غرزة السراجة
- ٥٧ لا يفضل الكثيرون تناول المنتجات الحيوانية بسبب مذاقها.
- ٥٨ تعد غرزة الفرع من الغرز الأكثر شيوعًا والأساسية.





- ٥٩ تنظم اللحوم عمل الجهاز الهضمي.
- ٦٠ ليس من الضروري اختيار نباتات مناسبة للتربة التي ستزرع فيها.
- ٦١ الدهون غير الصحية ليس لها آثار صحية سيئة طويلة المدى.
- ٦٢ يُفضّل عدم وضع نافورة في الحديقة؛ لأنها تُصدر أصواتًا مزعجة.
- ٦٣ تتطلب الوجبة المغذية خيارات متوازنة بين البروتين النباتي والحيواني.
- ٦٤ يُفضل زراعة النباتات صغيرة الحجم بالقرب من مبنى أو جدار طويل.
- ٦٥ تناول الكثير من الوجبات السريعة يحافظ على صحتك.
- ٦٦ الشراب الصناعي رائحته وطعمه لا يشبهان رائحة وطعم العصير الطبيعي.
- ٦٧ تناول الأطعمة المقلية يحميك من الإصابة بأمراض القلب والسكتة الدماغية.
- ٦٨ العصير الصناعي يصنع من مادة ملونة صحية.
- ٦٩ المشروبات الغازية قد تسبب فقدان الكالسيوم وهشاشة العظام.
- ٧٠ يجب فصل الأطعمة النيئة عن الأطعمة المطهية عند تخزينها.
- ٧١ من أسباب انتشار الوجبات السريعة إعلاناتها التلفزيونية الممتعة.
- ٧٢ لضمان صحة وسلامة الطعام والعاملين يتم وضع صورة الشهادة الصحية داخل المَقْصَف .
- ٧٣ توضع المعروضات في واجهة العرض الزجاجية لمقصف المدرسة للفت الانتباه.
- ٧٤ خزائن الطعام ذات الواجهة الزجاجية تحمي الطعام من الحشرات.
- ٧٥ عرض الطعام بشكل جذاب لا يتطلب التفكير الإبداعي.
- ٧٦ من الأفضل عدم لصق صور الطعام الصحي على جدران المقصف.
- ٧٧ ليس من الضروري تغليف الأطعمة غير المعبأة.
- ٧٨ السعرات الحرارية هي مقياس الطاقة التي يمدنا بها الغذاء.
- ٧٩ يحتاج كل نوع من الطعام إلى طريقة خاصة في المعاملة والعرض والتخزين.
- ٨٠ للحفاظ على صحتك يُفضّل اتباع نظام غذائي غني بكميات كبيرة من الدهون.
- ٨١ يمكن صنع العصير الطبيعي بمزج الفاكهة مع السكر والماء أو بنقع الزهور في الماء مع السكر.
- ٨٢ شرب المشروبات الغازية بكثرة قد يسبب الإصابة بمرض السكري.
- ٨٣ من الأفضل عرض الطعام داخل المقصف المدرسي بشكل عشوائي.
- ٨٤ الشراب الطبيعي المعبأ مذاقه كذاق الفاكهة، ولكنه ليس طازجًا.
- ٨٥ تعد البطاطس المقلية والبيتزا من أمثلة الوجبات الصحية.





- ٨٦ تُصنع النكهات الصناعية في المعمل باستخدام مواد كيميائية من الطبيعة.
- ٨٧ تحتوي الحبوب على نسبة عالية من الدهون.
- ٨٨ من أساسيات تصميم الحقائق التحقق من المناطق التي يصل إليها ضوء الشمس
- ٨٩ تحتوي المنتجات الحيوانية على دهون غير صحية.
- ٩٠ يمكن استخدام الألوان الحيوية لتصميم علامة تجارية تحمل الطابع الرسمي.
- ٩١ تساعد الخضراوات الورقية الخضراء على الاسترخاء.
- ٩٢ تساعد خيارات التصميم وكيفية عرض منتجاتك في تشكيل تصور لعلامتك التجارية.
- ٩٣ يمكن لبعض الخضراوات الورقية الخضراء أن تساعد في السيطرة على ضغط الدم.
- ٩٤ طريقة عرض منتجات المتاجر لا تؤثر في كيفية رؤية الناس للعلامة التجارية.
- ٩٥ الإفراط في تناول اللحوم قد يسبب الإصابة بأمراض القلب والسمنة المفرطة.
- ٩٦ فن التطريز يمثل جزءاً هاماً من تراثنا وثقافتنا المصرية.
- ٩٧ ليس للإضاءة والألوان دور في لفت انتباه العملاء لشراء المنتج.
- ٩٨ يعتبر التطريز من الحِرَف الحديثة التي ظهرت مؤخراً.
- ٩٩ يمكنك أن تعصر بعض الفاكهة مباشرة لتصنع عصيراً طبيعياً
- ١٠ لتحديد الأشكال المطرزة مثل الأزهار نستخدم غرزة الفرع.
- ١١ الشراب الطبيعي الطازج مذاقه سكري جداً وله نكهة الفاكهة.
- ١٢ الشراب الصناعي لا يحتوي على مواد حافظة.
- ١٣ الاحتفاظ بالطعام في درجة حرارة مناسبة يتسبب في تلفه ويجعله غير صالح للأكل.
- ١٤ تخزين الطعام بشكل آمن وسليم من مسئولية العاملين بالمقصف.
- ١٥ تقديم الطعام في أطباق ملونة من طرق جذب انتباه التلاميذ .
- ١٦ يعمل طاقم المقصف المدرسي بجدٍ؛ للتأكد من جودة الوجبات المقدمة.
- ١٧ ليس من الضروري التوعية بخطورة الوجبات السريعة.
- ١٨ تعتبر الوجبات السريعة زهيدة الثمن.
- ١٩ الأطعمة المقلية تحتوي على طاقة أكثر من الأطعمة غير المقلية مما يسبب السمنة.
- ٢٠ شرب الشاي بعد الأكل مباشرة قد يسبب الإصابة بفقر الدم.
- ٢١ تحتوي البدائل النباتية على نسبة أقل من البروتين.
- ٢٢ تتميز الوجبات السريعة بأن طعمها رائع وشهي ولذيذ.





- ١٣٣ الفواكه والخضراوات تعد مصدراً ممتازاً للألياف.
- ١١٤ غرزة الفرع دائماً تكون على شكل خطوط متقطعة متساوية.
- ١١٥ عند تصميم العلامة التجارية يفضل أن تكون غير قابلة لإعادة التصميم والاستنساخ.
- ١١٦ عند تصميم الحقائق يُفضّل زراعة الشجر الطويل بالقرب من المباني الصغيرة.
- ١١٧ لكي يكون تصميم العلامة التجارية جيداً يجب أن يكون بسيطاً وبارزاً.
- ١١٨ المأكولات البحرية تعد من أمثلة البروتينات النباتية.
- ١١٩ تُستخدم غرزة السراجة لعمل خط رفيع لتحديد الأشكال المطرزة.
- ١٢٠ الوجبات السريعة تحتوي على نسبة عالية من السرعات الحرارية.

أكمل العبارات التالية بالكلمات المناسبة من بين الأقواس

السؤال الثالث

١ (تسخين - الفورمالين - تبريد - التجفيف - الستريك - النشا)

- تعتبر مادة الفورمالين مادة حافظة قوية، ولكنها قد تكون ضارة
- يستخدم حمض الستريك كمادة حافظة لجعل الطعام يدوم طويلاً .
- يعد التجفيف إحدى طرق حفظ الأطعمة .
- يجب تسخين العصير لقتل الميكروبات .

٢ (الماعز - شفرة - انتهاء الصلاحية - الجاموس - البكتيريا)

- تاريخ انتهاء الصلاحية هو التاريخ الذي يجب أن يتم فيه استهلاك المنتج
- يتسبب حفظ الطعام بشكل خاطئ في نمو البكتيريا
- يجب الحرص على عدم وضع اليد بالقرب من شفرة المتقارب
- تعد مصر أحد أكبر الدول منتجي لبن الجاموس في العالم

٣ (القفازات - ١٨٠ - فتح - ١٢٣ - فاقد الوعي)

- إذا كان الشخص فاقد الوعي ولكن يتنفس علينا اتباع وضعية الإنفاقة.
- في حالة خطورة الإصابة علينا الاتصال برقم ١٢٣ لاستدعاء الإسعاف
- يرتدي العمال القفازات وأغطية الشعر لحماية المنتجات من التلوث
- يفضل فتح النوافذ عند القيام بأعمال الطلاء



٤

(الأحمر - غير صحية - صحية - الأزرق - الهرم - الطبيعي - الحيوانية - الصناعي)

- اللونالأزرق..... من ألوان النباتات الباردة التي تبعث على الاسترخاء.
- يُستخدم أسلوبالهرم..... للترويج للسلع
- الشرابالطبيعي..... هو الشراب المعصور مباشرة من الفاكهة
- البروتينات الحيوانية يتناولها الكثير من الناس؛ لأنهم يفضلون مذاقها.
- تحتوي اللحوم علي دهون غير صحية

١
٢
٣
٤
٥

٥

(الصناعي - الغذاء - الوجبات السريعة - زخرفية - العلامة التجارية)

- من أمثلة الوجبات السريعة البطاطس المقلية والبيتزا .
- نستخدم التطريز لتزيين القماش لأغراضزخرفية.....
- يحتاج التلاميذ الي الغذاء ليعزز تفكيرهم ويدعم تحركهم بنشاط طوال اليوم .
- هويةالعلامة التجارية..... هي الطريقة التي يرى بها العالم شركتك.
- يصنع الشرابالصناعي..... من الألوان والنكهات الصناعية

١
٢
٣
٤
٥

٦

(باردًا - السرعات الحرارية - الحافظة - ساخناً - التفكير الإبداعي)

- تضاف المواد الحافظة للشراب لإطالة فترة صلاحيته .
- يفضل أن نضيف السكر للشراب عندما يكونساخنًا.....
- النافورة من عناصر الحديقة وتُصدر أصواتًا تبعث على الاسترخاء والهدوء .
- عرض الطعام بشكل جذاب يحتاج الي التفكير الإبداعي
- السرعات الحرارية هي مقياس الطاقة التي يمدنا بها الغذاء

١
٢
٣
٤
٥

٧

(الأزرق - لفت الانتباه - السراجة - الاسطوانية - الأحمر - المشروبات الغازية - الفرع)

- إذا أردت تحديد الأشكال المطرزة، فعليك استخدام غرزةالفرع.....
- لتحسين عرض المنتجات يمكن استخدام المعروضاتالاسطوانية..... أو الهرمية
- شرب المشروبات الغازية قد يتسبب في أمراض القلب وفقدان الكالسيوم .
- يساعد استخدام الإضاءة والألوان والعلامات علىلفت انتباه..... العملاء
- اللونالأحمر..... من ألوان النباتات الدافئة التي تبعث على الحيوية والنشاط

١
٢
٣
٤
٥



أجب عن الأسئلة الآتية

السؤال الرابع

- ١ ما العناصر الغذائية النافعة التي يحتويها اللبن؟
البروتينات والدهون والكربوهيدرات والفيتامينات والأملاح المعدنية .
- ٢ ما الأمور الواجب مراعاتها عند اختيار طراز الحديقة؟
أن يكون مناسباً مع المباني والبيئة المحيطة، أن يكون التصميم مناسباً للغرض من الحديقة ونوعها سواء كانت حديقة عامة أو خاصة .
- ٣ اذكر بعض طرق حفظ الطعام بشكل صحي وسليم؟
التجميد - التمليح - البسترة - التعليب - التجفيف
- ٤ ما هي الخطوات الأساسية الأربع للإسعافات الأولية؟
تقييم الوضع - التخطيط للتدخل - تقدير الوضع - تقديم الإسعافات الأولية
- ٥ وضح أهمية تهوية الغرف أثناء عملية الطلاء
لأن الأبخرة المتصاعدة من الطلاء يمكن أن تكون مضرّة بالصحة .
- ٦ ماذا تفعل إذا تأكدت من شراء منتج غير صالح؟
أتوجه للمتجر لإعادته وإذا واجهت مشاكل أتصل بجهاز حماية المستهلك لتقديم شكوى .
- ٧ اذكر بعض الأسباب التي تدفع الناس للذهاب إلى الحدائق
الشعور بالهدوء وأخذ قسط من الراحة والاسترخاء واستنشاق هواء نقي .
- ٨ اذكر ثلاثة من مصادر اللبن
الأبقار والجاموس والماعز .
- ٩ ما الحوادث التي يمكن أن تحدث إذا لم تُتبع إجراءات السلامة أثناء ممارسة أعمال النجارة؟
إصابة العينين إذا لم تقم بارتداء النظارات الواقية، تضرر اليد أو الوجه من الشاكوش .
- ١٠ اذكر ٣ عناصر من بدائل اللحوم؟
البقول - الحبوب - المكسرات
- ١١ ما الذي يحدث للشراب إذا تم تعبئته في زجاجات ملوثة؟
قد تتسبب الميكروبات الموجودة في الزجاجات في تخمر المشروبات وفسادها .
- ١٢ هل تناول الوجبات السريعة بشكل دائم أمر سيئ؟ ولماذا؟
نعم؛ لأنها تحتوي نسبة عالية من السكر والملح والدهون الضارة لصحة الانسان .
- ١٣ من هو الشخص النباتي المتوازن والنباتي الصرف؟
النباتي المتوازن هو الشخص الذي لا يأكل اللحوم ولكنه قد يأكل البيض ومنتجات الألبان والعسل،
النباتي الصرف هو الشخص الذي لا يأكل منتجات من مصدر حيواني .



لماذا يفضل الناس تناول الوجبات السريعة؟

١٤

لأنها سريعة التحضير وطعمها شهى و رائع .

كيف يتجنّب عمال المصنع تلوث الشراب خلال معالجته؟

١٥

عن طريق ارتداء غطاء الشعر والقفازات

3

أيهما تفضل: الشراب الطبيعي أم الشراب الصناعي؟ ولماذا؟

١٦

الشراب الطبيعي له مذاق الفاكهة الطازجة في حين الشراب الصناعي مذاقه سكري جدا وله نكهة الفاكهة .

تم بحمد الله ،

بسم الله الرحمن الرحيم " إِنَّ الَّذِينَ آمَنُوا وَعَمِلُوا الصَّالِحَاتِ إِنَّا لَا نُضِيعُ أَجْرَ مَنْ أَحْسَنَ عَمَلًا " صدق الله العظيم

كَمُودًا سَعِيدًا

