

تم التحميل من مجتمع اخصائى المكتبات

<https://librarians.me>

زوروا موقعنا لمتابعة كل جديد
فى مجال المكتبات

ويمكنكم تحميل التطبيق الخاص بنا



أسئلة نهائية

مهارات مهنية الصف

الخامس الابتدائي

الترم الثاني كامل

2024

المهارات المهنية

علم الحياة

إعداد أ / رشا حسن معلم أول

اقتصاد منزلي

المحور الثالث والرابع بعد حذف الشخصيات والمستكشف النشيط

أختر الإجابة الصحيحة مما بين الأقواس :-

- 1- النباتيون الصرف يعتمدون في غذائهم على
(الحبوب الكاملة – البيض – منتجات الألبان - الدجاج)
- 2- أفضل مصدر للبروتين الحيواني هو
(اللحوم – البسلة – الفول – الجزر)
- 3- يعتبر من البروتين الحيواني .
(البيض – البسلة – الفول – الأرز)
- 4- تعد أفضل مصدر للبروتين النباتي .
(الخضروات – البقوليات – اللحوم – منتجات الألبان)
- 5- الإفراط في تناول يسبب أمراض القلب .
(الفاكهة – الخضروات – البقوليات – المنتجات الحيوانية)
- 6- الوجبة النباتية الصرف تحتوي على
(اللحوم – الأرز – الدجاج – البيض)
- 7- الشخصية هي التي تختار بدائل نباتية عرضًا عن البروتينات الحيوانية .
(العاطفية – العصبية – النباتية – الجذابة)
- 8- تعتبر من البدائل النباتية .
(اللحوم المشوية – الحبوب الكاملة – الأسماك المقلية – الاجبان البيضاء)
- 9- تناول الخضروات الورقية الخضراء يساعد على الشعور ب
(الاسترخاء – الحزن – الغضب – التوتر)

10- البدائل النباتية تحتوي على نسبة بروتين من البروتين الحيواني .

(أعلى - متساوية - أقل - ضخمه)

11- الوجبات السريعة تحتوي على نسبة كبيرة من

(الطعام الصحي - الفيتامينات - المعادن - السعرات الحرارية)

12- الوجبات تحتوي على نسبة عالية من الملح وسريعة التحضير .

(الصحية - السريعة - المفيدة - الجيدة)

13- كل مما يلي يعتبر من الوجبات السريعة ماعدا

(الفاكهة - الدجاج المقلي - البطاطس المقلية - البرجر المقلي)

14- تعتبر مقياس الطاقة الذي يمدنا بها الغذاء .

(الطاقة الحرارية - النسبة المئوية - السعرات الحرارية - درجة الحرارة)

15- يظهر الأشخاص في الإعلانات للوجبات السريعة وهم

(نائمين - سعداء - غاضبين - متشائمين)

16- تحتوى الوجبات على الكثير من السعرات الحرارية .

(الصحية - المشوية - المسلوقة - السريعة)

17- لابد من اختيار الوجبات التي تحتوى على نسبة من الدهون والسكر والملح .

(منخفضة - عالية - ضخمة - متوسطة)

18- تناول وجبات تحتوي على نسبة عالية من يضر بصحة الإنسان .

(الالياف - الفيتامينات - الكالسيوم - الدهون)

19- يعتبر من العادات غير الصحية التي يتبعها الناس .

(تناول الفاكهة - شرب المياه الغازية - شوي الطعام - ممارسة الرياضة)

20- شرب الشاي بعد الاكل مباشرةً يسبب مرض

(السكر - ضغط الدم - الانيميا - الشلل)

21- أي مما يأتي من العادات غير الصحية

(شوي اللحوم - شرب المشروبات الغازية - تناول الفاكهة - شرب اللبن)

22- من الوجبات السريعة

(سندوتشات برجر - بطاطس مشوية - لحم مشوي - خضار مسلوق)

23- يساعد التفكير على عرض السلع بطريقة جذابة .

(الفلسفي - العاطفي - الإبداعي - العلمي)

24- الأطعمة غير المعبأة يتم داخل أوعية حفظ مخصصة .

(رميها - تخزينها - تسخينها - تبريدها)

25- يجب الطعام بشكل آمن للحفاظ عليه من الملوثات والجراثيم .

(رمي - تخزين - تبريد - هرس)

26- وضع الطعام في خزائن ذات واجهة يحمي الطعام من الحشرات .

(خشبية - زجاجية - مكشوفة - حديدية)

27- لابد من استخدام لحماية الطعام .

(ورق الطابعة - ورق المجلات - أكياس القمامة - أكياس التغليف)

28- تقديم الطعام في أطباق ملونة يعمل على الانتباه .

(جذب - تشتيت - توزيع - تفريق)

27- عند عرض الطعام بالمقصف يجب وضع صور الطعام على جدران المقصف .

(الفاسد - غير الصحي - الصحي - الضار)

28- يجب الاحتفاظ بالطعام في درجة حرارة عند تخزينه في مقصف المدرسة .

(عالية - منخفضة - الغليان - مناسبة)

29- وضع صورة الشهادة يضمن صحة وسلامة الطعام والعاملين في المقصف .

(الجامعية - البنكية - الصحية - العلمية)

30- تعد وجبة الغذاء الصحية من الأمور لصحة التلاميذ .

(المهمة - غير الضرورية - الضارة - السيئة)

31- الشراب مصنوع من عصير الفاكهة ولا يحتوي على أجزاء منها .

(الطبيعي الطازج - الصناعي - السيئ - الطبيعي المعلب)

32- يتكون الشراب الصناعي من ماء وسكر ومواد

(حافظة - طبيعية - صلبة - لاصقة)

33- أولى مراحل تصنيع العصير الطبيعي هي الفاكهة .

(حصاد - عصر - جمع - زراعة)

34- الشراب المعصور من الفاكهة مباشرةً هو الشراب

(الطبيعي المعلب - الطبيعي الطازج - الصناعي - الفاسد)

35- تقوم بمعالجة العصير الطبيعي والشراب الصناعي .

(المصانع - النوادي - المستشفيات - المدارس)

36- الشراب مذاقة كمذاق الفاكهة المصنوع منها ولكنه ليس طازجًا .

(الصناعي الفاتح - الطبيعي المعلب - الطبيعي الطازج - الصناعي المخزن)

37- المشروبات تعصر مباشرةً من الفاكهة وتحتوي على أجزاء منها .

(الغازية - الصناعية المعلبة - الطبيعية المعلبة - الطبيعية الطازجة)

38- تعد النكهة الصناعية أرخص ثمنًا من العصير

(الصناعي - الطبيعي - الفاسد - غير الصحي)

39- الشراب فاتح اللون ومذاقة سكري جدًا .

(الطبيعي المعلب - الطازج - الصناعي المعلب - الفاسد)

40- إضافة المواد الحافظة تعمل على فترة الصلاحية للشراب .

(زيادة - تقليل - تقصير - توقف)

41- من أنواع عصير البرتقال

(العصائر الطبيعية - العصائر الصناعية - كلاهما)

42- مصنع من نكهة ملونة صحية ونكهة صناعية

(اللون الصناعي - العصائر الصناعية - اللب - العصير الطبيعي)

43- مصنع من مزج الفاكهة او عصير الفاكهة المركز او خلاصة الزهور والسكر

(العصائر الطبيعية - العصائر الصناعية - كلاهما)

44- يقوم العمال في المصانع بارتداء غطاء الرأس لحماية المنتجات من

(التبخر - الغليان - التلوث - التخمر)

45- مرحلة الزجاجات هي المرحلة الأخيرة في عملية صنع الشراب .

(تعقيم - تعبئة - كسر - غلي)

46- عند تصنيع الشراب لابد من تعليم العمال كيفية استخدام بشكل صحيح .

(الأقلام - الآلات - الأخبار - السكر)

47- يجب العصير لقتل الميكروبات .

(تجميد - شرب - رمي - تسخين)

48- عند إضافة إلى الشراب لابد أن يكون العصير ساخناً .

(السكر - الملح - البهارات - القرفة)

49- الميكروبات الموجودة في الزجاجات تتسبب في المشروبات وفسادها .

(عصر - غليان - تخمر - تبخر)

50- عند تحضير العصير الطبيعي يجب أولاً الفاكهة .

(غسل - تخزين - هرس - تسخين)

51- نحتاج إلى العصير لغزالة اللب والقشرة والبذور .

(غليان - تصفية - غسل - تخزين)

52- إضافة للشراب تعمل على إطالة فترة صلاحيته .

(الملح والسكر - المواد الحافظة - المواد الصلبة - الليمون والنعناع)

53- في مرحلة يضاف إلى العصير الماء والسكر .

(التعبئة - الاختبار - العصر - التغليف)

54- قوام اللبن يتغير عند انتزاع المواد منه .

(الدهنية - الحافظة - الصلبة - الغازية)

55- عند إضافة قطرات من صبغة اليود يتحول اللبن المغشوش إلى اللون

(الأزرق - الأحمر - الأصفر - الأبيض)

56- يجب التأكد من تاريخ اللبن .

(انتهاء صلاحية - تغليف - تعبئة - تطريز)

57- يدخل في صناعة العديد من المنتجات مثل الجبن .

(السمك - الخضار - اللبن - الجمبري)

58- يتم غش اللبن عن طريق إضافة بعد الحصول على القليل من اللبن من الأبقار .

(السكر - الماء - الجبن - السمن)

59- يتم اختبار اللبن عن طريق الغلي حتي

(يتبخر - يتخثر - يتجمد - ينضج)

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

(النشا - الثلج - الفورمالين - الزبادي)

61- عند إضافة بعض القطرات من يتحول اللبن المضاف إليه النشا إلي اللون الأزرق .

(صبغة اليود - حمض الكبريتيك - الماء - العصير)

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

(بيضاء - دهنية - صفراء - متجبنة)

63- يتحول اللبن الفاسد للون عند إضافة القليل من (اليود) إليه .

(الأزرق - الأحمر - الأخضر - الأورانج)

64- يتم إضافة اللبن لتعديل قوامه بعد نزع المادة الدهنية منه .

(الثلج - الفورمالين - النشا - الخل)

المحور الثالث والرابع بعد حذف الشخصيات والمستكشف النشيط

أختر الإجابة الصحيحة مما بين الأقواس :-

1- النباتيون الصرف يعتمدون في غذائهم على

(الحبوب الكاملة - البيض - منتجات الألبان - الدجاج)

2- أفضل مصدر للبروتين الحيواني هو

(اللحوم - البسلة - الفول - الجزر)

3- يعتبر من البروتين الحيواني .

(البيض - البسلة - الفول - الأرز)

4- تعد أفضل مصدر للبروتين النباتي .

(الخضروات - البقوليات - اللحوم - منتجات الألبان)

5- الإفراط في تناول يسبب أمراض القلب .

(الفاكهة - الخضروات - البقوليات - المنتجات الحيوانية)

6- الوجبة النباتية الصرف تحتوي على

(اللحوم - الأرز - الدجاج - البيض)

7- الشخصية هي التي تختار بدائل نباتية عرضًا عن البروتينات الحيوانية .

(العاطفية - العصبية - النباتية - الجذابة)

8- تعتبر من البدائل النباتية .

(اللحوم المشوية - الحبوب الكاملة - الأسماك المقلية - الاجبان البيضاء)

9- تناول الخضروات الورقية الخضراء يساعد على الشعور ب

(الاسترخاء - الحزن - الغضب - التوتر)

إعداد أ رشا حسن معلم أول اقتصاد منزلي

10- البدائل النباتية تحتوي على نسبة بروتين من البروتين الحيواني .

(أعلى - متساوية - أقل - ضخمه)

11- الوجبات السريعة تحتوي على نسبة كبيرة من

(الطعام الصحي - الفيتامينات - المعادن - السرعات الحرارية)

12- الوجبات تحتوي على نسبة عالية من الملح وسريعة التحضير .

(الصحية - السريعة - المفيدة - الجيدة)

13- كل مما يلي يعتبر من الوجبات السريعة ماعدا

(الفاكهة - الدجاج المقلي - البطاطس المقلية - البرجر المقلي)

14- تعتبر مقياس الطاقة الذي يمدنا بها الغذاء .

(الطاقة الحرارية - النسبة المئوية - السرعات الحرارية - درجة الحرارة)

15- يظهر الأشخاص في الإعلانات للوجبات السريعة وهم

(نائمين - سعداء - غاضبين - متشائمين)

16- تحتوى الوجبات على الكثير من السرعات الحرارية .

(الصحية - المشوية - المسلوقة - السريعة)

17- لابد من اختيار الوجبات التي تحتوى على نسبة من الدهون والسكر والملح .

(منخفضة - عالية - ضخمة - متوسطة)

18- تناول وجبات تحتوي على نسبة عالية من يضر بصحة الإنسان .

(الالياف - الفيتامينات - الكالسيوم - الدهون)

19- يعتبر من العادات غير الصحية التي يتبعها الناس .

(تناول الفاكهة - شرب المياه الغازية - شوي الطعام - ممارسة الرياضة)

20- شرب الشاي بعد الاكل مباشرةً يسبب مرض

(السكر - ضغط الدم - الانيميا - الشلل)

21- أي مما يأتي من العادات غير الصحية

(شوي اللحوم - شرب المشروبات الغازية - تناول الفاكهة - شرب اللبن)

22- من الوجبات السريعة

(سندوتشات برجر - بطاطس مشوية - لحم مشوي - خضار مسلوق)

23- يساعد التفكير على عرض السلع بطريقة جذابة .

(الفلسفي - العاطفي - الإبداعي - العلمي)

24- الأطعمة غير المعبأة يتم داخل أوعية حفظ مخصصة .

(رميها - تخزينها - تسخينها - تبريدها)

25- يجب الطعام بشكل آمن للحفاظ عليه من الملوثات والجراثيم .

(رمي - تخزين - تبريد - هرس)

26- وضع الطعام في خزائن ذات واجهة يحمي الطعام من الحشرات .

(خشبية - زجاجية - مكشوفة - حديدية)

27- لابد من استخدام لحماية الطعام .

(ورق الطابعة - ورق المجلات - أكياس القمامة - أكياس التغليف)

28- تقديم الطعام في أطباق ملونة يعمل على الانتباه .

(جذب - تشتيت - توزيع - تفريق)

27- عند عرض الطعام بالمقصف يجب وضع صور الطعام على جدران المقصف .

(الفاسد - غير الصحي - الصحي - الضار)

28- يجب الاحتفاظ بالطعام في درجة حرارة عند تخزينه في مقصف المدرسة .

(عالية - منخفضة - الغليان - مناسبة)

29- وضع صورة الشهادة يضمن صحة وسلامة الطعام والعاملين في المقصف .

(الجامعية - البنكية - الصحية - العلمية)

30- تعد وجبة الغذاء الصحية من الأمور لصحة التلاميذ .

(المهمة - غير الضرورية - الضارة - السيئة)

31- الشراب مصنوع من عصير الفاكهة ولا يحتوي على أجزاء منها .

(الطبيعي الطازج - الصناعي - السيئ - الطبيعي المعب)

32- يتكون الشراب الصناعي من ماء وسكر ومواد

(حافظة - طبيعية - صلبة - لاصقة)

33- أولى مراحل تصنيع العصير الطبيعي هي الفاكهة .

(حصاد - عصر - جمع - زراعة)

34- الشراب المعصور من الفاكهة مباشرةً هو الشراب

(الطبيعي المعب - الطبيعي الطازج - الصناعي - الفاسد)

35- تقوم بمعالجة العصير الطبيعي والشراب الصناعي .

(المصانع - النوادي - المستشفيات - المدارس)

36- الشراب مذاقة كمذاق الفاكهة المصنوع منها ولكنه ليس طازجًا .

(الصناعي الفاتح - الطبيعي المعلب - الطبيعي الطازج - الصناعي المخزن)

37- المشروبات تعصر مباشرةً من الفاكهة وتحتوي على أجزاء منها .

(الغازية - الصناعية المعلبة - الطبيعية المعلبة - الطبيعية الطازجة)

38- تعد النكهة الصناعية أرخص ثمنًا من العصير

(الصناعي - الطبيعي - الفاسد - غير الصحي)

39- الشراب فاتح اللون ومذاقة سكري جدًا .

(الطبيعي المعلب - الطازج - الصناعي المعلب - الفاسد)

40- إضافة المواد الحافظة تعمل على فترة الصلاحية للشراب .

(زيادة - تقليل - تقصير - توقف)

41- من أنواع عصير البرتقال

(العصائر الطبيعية - العصائر الصناعية - كلاهما)

42- مصنع من نكهة ملونة صحية ونكهة صناعية

(اللون الصناعي - العصائر الصناعية - اللب - العصير الطبيعي)

43- مصنع من مزج الفاكهة او عصير الفاكهة المركز او خلاصة الزهور والسكر

(العصائر الطبيعية - العصائر الصناعية - كلاهما)

44- يقوم العمال في المصانع بارتداء غطاء الرأس لحماية المنتجات من

(التبخر - الغليان - التلوث - التخمر)

45- مرحلة الزجاجات هي المرحلة الأخيرة في عملية صنع الشراب .

(تعقيم - تعبئة - كسر - غلي)

46- عند تصنيع الشراب لابد من تعليم العمال كيفية استخدام بشكل صحيح .

(الأقلال - الآلات - الأخبار - السكر)

47- يجب العصير لقتل الميكروبات .

(تجميد - شرب - رمي - تسخين)

48- عند إضافة إلى الشراب لابد أن يكون العصير ساخناً .

(السكر - الملح - البهارات - القرفة)

49- الميكروبات الموجودة في الزجاجات تتسبب في المشروبات وفسادها .

(عصر - غليان - تخمر - تبخر)

50- عند تحضير العصير الطبيعي يجب أولاً الفاكهة .

(غسل - تخزين - هرس - تسخين)

51- نحتاج إلى العصير لغزالة اللب والقشرة والبذور .

(غليان - تصفية - غسل - تخزين)

52- إضافة للشراب تعمل على إطالة فترة صلاحيته .

(الملح والسكر - المواد الحافظة - المواد الصلبة - الليمون والنعناع)

53- في مرحلة يضاف إلى العصير الماء والسكر .

(التعبئة - الاختبار - العصر - التغليف)

54- قوام اللبن يتغير عند انتزاع المواد منه .

(الدهنية - الحافظة - الصلبة - الغازية)

55- عند إضافة قطرات من صبغة اليود يتحول اللبن المغشوش إلى اللون

(الأزرق - الأحمر - الأصفر - الأبيض)

56- يجب التأكد من تاريخ اللبن .

(انتهاء صلاحية - تغليف - تعبئة - تطريز)

57- يدخل في صناعة العديد من المنتجات مثل الجبن .

(السمك - الخضار - اللبن - الجمبري)

58- يتم غش اللبن عن طريق إضافة بعد الحصول على القليل من اللبن من الأبقار .

(السكر - الماء - الجبن - السمن)

59- يتم اختبار اللبن عن طريق الغلي حتي

(يتبخر - يتخثر - يتجمد - ينضج)

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

(النشا - الثلج - الفورمالين - الزبادي)

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

(صبغة اليود - حمض الكبريتيك - الماء - العصير)

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

(بيضاء - دهنية - صفراء - متجبة)

63- يتحول اللبن الفاسد للون عند إضافة القليل من (اليود) إليه .

(الأزرق - الأحمر - الأخضر - الأورانج)

64- يتم إضافة اللبن لتعديل قوامه بعد نزع المادة الدهنية منه .

(الثلج - الفورمالين - النشا - الخل)

65- يساعد على النمو وحماية الجهاز المناعي

(العصير المعبأ - اللبن - العصير الصناعي - الوجبات السريعة)

66- يحتوي اللبن على نسبة عالية من

(العناصر الغذائية - الدهون والفيتامينات - البروتينات - جميع ما سبق)

67- عملية تقوم بإزالة الرطوبة من الأطعمة.

(السلق - الطهي - الغلي - التجفيف)

68- يكون المنتج الغذائي إذا احتوي السائل الموجود به على فقاعات .

(غير صحي - صحيًا - طازجًا - جيدًا)

69- الأخطاء التي تحدث أثناء حفظ الطعام تتسبب في

(زيادة الجودة - تماسك القوام - نمو البكتيريا - زيادة الكمية)

70- يعد التملح أحد طرق حفظ

(الكتب - الطعام - اللبن - الحلوى)

71- يقوم جهاز بإرسال مفتشين إلى المصنع للتحقق من سبب عدم سلامة المنتج الغذائي .

(الشرطة - حماية المستهلك - الدولة - البيئة)

72- يتم استخدام حمض الستريك كنوع من المواد عند حفظ الطعام .

(الحافظة - السكرية - الصلبة - المالحة)

73- عملية تجفيف الطعام تحتاج إلى درجة حرارة

(معتدلة - باردة - منخفضة - عالية)

74- تشمل طرق الحفظ التي يتم اتباعها في المصانع والمنازل

(التجفيف والتجميد - التغليف والبسترة - التمليح - جميع ما سبق)

75- يتم استخدام النظارات الواقية عند القيام بـ.....

(شرب الماء - عمل العصير - أعمال النجارة - إعداد الطعام)

76- عند تغيير ريشة المثقاب يجب أن نقوم بـ.....

(فصل الكهرباء - تشغيل الكهرباء - وضعة بجانب الماء - ألقائه)

77- يجب وضع في الغرفة للتهوية عند القيام بالطلاء .

(سخان - مروحة - مدفئة - مكواه)

78- يجب اتباع ما يلي عند تغيير ريشة المثقب ما عدا

(تقريبه من الماء - عدم توصيلة بالكهرباء - عدم امرار السلك في الكهرباء - إبعاده عن الماء)

79- يجب ارتداء نظارات واقية عند الطلاء لتجنب المتناثرة .

(بقايا الطعام - نشارة الخشب - السوائل والألوان - بقايا الحديد)

80- عند حمل الآلات الحادة الثقيلة أثناء العمل يمكن الاستعانة بـ.....

(طفل صغير - شخص بالغ - نظارات واقية - مسامير)

81- جميع ما يلي من إرشادات السلامة عند العمل بالنجارة ما عدا

(استخدام النظارات - دق المسامير والشاكوش بعيد عن اليد - تغيير ريشة المثقاب بالكهرباء -

استخدام المثقب بعيدا عن الماء)

82- يجب ان تكون النوافذ عند القيام بعملية الطلاء .

(مغطاه - مفتوحة - مغلقة - مظلمة)

83- من الأدوات الكهربائية التي تستخدمها بالنجارة وأدوات الصنفرة .

(المثقب - الشاكوش - الكماشة - المفك)

84- يجب استخدام عند إصابة شخص ما .

(الأطباق - الإسعافات الأولية - الشاحن - المسطرة)

85- يجب الاتصال برقم 123 لاستدعاء سيارة عند إصابة شخص إصابة خطيرة.

(الأجرة - الرش - الإسعاف - النقل)

86- يتم وضع الشخص في وضعية الإفاقة .

(المصاب بالنزيف - فاقد الوعي - المصاب بالصداع - المصاب بالقيء)

87- الضغط بقوة على الجرح بقطعة قماش نظيفة من خطوات

(علاج الصداع - علاج القيء - إيقاف النزيف - إفاقة المريض)

88- يمكن مساعدة شخص مصاب عن طريق كل ما يلي ما عدا

(الاتصال برقم الإسعاف 123 - استخدام حقيبة الإسعافات الأولية - مساعدته على التنفس -

عدم الاتصال بسيارة الإسعاف)

89- يتم وضع الشخص في وضعية الإفاقة .

(فاقد الوعي ولكنه يتنفس - فاقد الوعي ولا يتنفس - المصاب بنزيف - المصاب بجرح طفيف)

90- أي العبارات الأتية لا تعتبر من الخطوات اللازمة عند تقديم الإسعافات الأولية

(الضغط بقوة على الجرح عند حدوث نزيف - تضميد الجرح - عدم التحقق من نوع الإصابة -

مساعدة الشخص على التنفس)

91- أستمر في المصاب وتنفسه حتى تأتي المساعدة .

(قياس الحرارة - الضغط على الجرح - جس النبض - وضع ضمادة)

92- اذا كان الشخص فاقدًا للوعي ولكنه يتنفس فوضعية ستساعده على التنفس .

(نصف جلوس - الافاقة - الجانبية - الوقوف)

93- أحد عناصر الحديقة التي تصدر أصواتًا تبعث على الاسترخاء والهدوء

(الممرات - البرجولات - النافورة - المقاعد)

94- يجب معرفة كل مما يلي لاختيار طراز الحديقة ما عدا

(الغرض من الحديقة - الكائنات الحية - تناسبها مع المباني - نوع الحديقة)

95- عند زراعة النباتات في الحديقة يجب معرفة المنطقة .

(شكل - مناخ - طراز - لون)

96- اللون لا يعتبر من ألوان النباتات الدافئة التي تبعث على الحيوية والنشاط في الحديقة .

(الأحمر - البرتقالي - الأخضر - الأصفر)

97- تؤثر كمية الشمس أو الرياح التي تصل للحديقة على اختيار

(البرجولات - المقاعد - النباتات - الممرات)

98- لا يفضل زراعة أشجار طويلة بالقرب من

(مبني عالي - جدار طويل - منشأة مرتفعة - مبني قصير)

99- عند اختيار نباتات الحديقة يراعى كل ما يلي ما عدا

(طولها - اسمها - عرضها - لون أوراقها)

100- جميع ما يلي يعتبر من عناصر الحديقة ما عدا

(الأشجار - البرجولات - الممرات - المروحة)

101- تصمم الحدائق لمساعدة أفراد المجتمع على جميع ما يلي عدا

(الاسترخاء - الشعور بالهدوء - استنشاق هواء نقي - الشعور بالضوضاء)

102- من عناصر الحديقة التي يمكن من خلالها التجول في الحديقة .

(الممرات - البرجولات - المقاعد - النباتات)

103- يوجد من ألوان النباتات .

(نوعين - نوع - ثلاث أنواع - أربع أنواع)

104- هوية تعتبر الطريقة التي يري بها العالم أي شركة .

(الشعار - العلامة التجارية - الافراد العاملين - العملاء)

105- يمكن لفت انتباه العملاء عن طريق الإضاءة لشراء المنتج ويعتبر ذلك تسويقًا

(سمعيًا - بصريًا - كتابيًا - شفهيًا)

106- يمكن ترويج المنتجات باستخدام أسلوب بوضع العنصر الأكبر بالمنتصف .

(الكتابة - الهرم - التحدث - الضغط)

107- يتمثل التسوق البصري في جميع ما يلي ما عدا

(الإضاءة - اللافتات - كتلة اللون - المعروضات الهرمية)

108- من مبادئ التصميم الجيد للعلامة التجارية أن يكون

(معقدًا - بسيطًا - غير واضح - سهل النسيان)

109- يعد أسلوب الهرم هو الأكثر استخدامًا في السلع .

(ترويج - حفظ - صناعة - تخزين)

110- تقوم بجذب انتباه العميل إلى علامة تجارية معينة على أحد الرفوف .

(الإضاءة - اللافتات - كتلة اللون - المعروضات الهرمية)

111- يجب أن تكون العلامة التجارية

(غائرة - محفورة - بارزة - مستوية)

112- يعتبر من العناصر التقنية لإقامة العمل المسرحي بشكل جيد .

(الديكور - الشخصيات - الجماهير - المخرجين)

113- الضوء الأزرق في المسرح له تأثير عند عرض المسرحية .

(هادئ - مزعج - غاضب - غير واضح)

114- يشمل ما يستخدمه الممثلون على خشبة المسرح مثل مستحضرات التجميل .

(الصوت - الإضاءة - تصميم الأزياء - الديكور)

115- الأزياء تشمل

(الإضاءة - الصوت - الموسيقى - الشعر المستعار)

116- الإضاءة المنخفضة على المسرح تعطي شعورًا ب

(القوة - العنف - الغموض - التوتر)

117- يتضمن تصميم مشهد كل شيء داخل مساحة التمثيل وحولها .

(الصوت - الديكور - تصميم الأزياء - الإضاءة)

118- يشمل كل ما يستخدمه الممثلون على خشبة المسرح مثل الإكسسوارات .

(الصوت - الموسيقى - الإضاءة - الأزياء)

119- يمكن التعبير عن إحدى الفترات التاريخية باستخدام

(الصوت - الموسيقى - الإضاءة - الأزياء)

120- كل مما يلي له تأثير بصري على المشاهدين ما عدا

65- يساعد على النمو وحماية الجهاز المناعي

(العصير المعبأ - اللبن - العصير الصناعي - الوجبات السريعة)

66- يحتوي اللبن على نسبة عالية من

(العناصر الغذائية - الدهون والفيتامينات - البروتينات - جميع ما سبق)

67- عملية تقوم بإزالة الرطوبة من الأطعمة.

(السلق - الطهي - الغلي - التجفيف)

68- يكون المنتج الغذائي إذا احتوي السائل الموجود به على فقاعات .

(غير صحي - صحيًا - طازجًا - جيدًا)

69- الأخطاء التي تحدث أثناء حفظ الطعام تتسبب في

(زيادة الجودة - تماسك القوام - نمو البكتيريا - زيادة الكمية)

70- يعد التملح أحد طرق حفظ

(الكتب - الطعام - اللبن - الحلوى)

71- يقوم جهاز بإرسال مفتشين إلى المصنع للتحقق من سبب عدم سلامة المنتج الغذائي .

(الشرطة - حماية المستهلك - الدولة - البيئة)

72- يتم استخدام حمض الستريك كنوع من المواد عند حفظ الطعام .

(الحافظة - السكرية - الصلبة - المالحة)

73- عملية تجفيف الطعام تحتاج إلى درجة حرارة

(معتدلة - باردة - منخفضة - عالية)

74- تشمل طرق الحفظ التي يتم اتباعها في المصانع والمنازل

(التجفيف والتجميد - التغليف والبسترة - التمليح - جميع ما سبق)

75- يتم استخدام النظارات الواقية عند القيام بـ.....

(شرب الماء - عمل العصير - أعمال النجارة - إعداد الطعام)

76- عند تغيير ريشة المثقاب يجب أن نقوم بـ.....

(فصل الكهرباء - تشغيل الكهرباء - وضعة بجانب الماء - ألقائه)

77- يجب وضع في الغرفة للتهوية عند القيام بالطلاء .

(سخان - مروحة - مدفئة - مكواه)

78- يجب اتباع ما يلي عند تغيير ريشة المثقب ما عدا

(تقريبه من الماء - عدم توصيلة بالكهرباء - عدم امرار السلك في الكهرباء - إبعاده عن الماء)

79- يجب ارتداء نظارات واقية عند الطلاء لتجنب المتناثرة .

(بقايا الطعام - نشارة الخشب - السوائل والألوان - بقايا الحديد)

80- عند حمل الآلات الحادة الثقيلة أثناء العمل يمكن الاستعانة بـ.....

(طفل صغير - شخص بالغ - نظارات واقية - مسامير)

81- جميع ما يلي من إرشادات السلامة عند العمل بالنجارة ما عدا

(استخدام النظارات - دق المسامير والشاكوش بعيد عن اليد - تغيير ريشة المثقاب بالكهرباء -

استخدام المثقب بعيدا عن الماء)

82- يجب ان تكون النوافذ عند القيام بعملية الطلاء .

(مغطاه - مفتوحة - مغلقة - مظلمة)

83- من الأدوات الكهربائية التي تستخدمها بالنجارة وأدوات الصنفرة .

(المثقب - الشاكوش - الكماشة - المفك)

84- يجب استخدام عند إصابة شخص ما .

(الأطباق - الإسعافات الأولية - الشاحن - المسطرة)

85- يجب الاتصال برقم 123 لاستدعاء سيارة عند إصابة شخص إصابة خطيرة.

(الأجرة - الرش - الإسعاف - النقل)

86- يتم وضع الشخص في وضعية الإفاقة .

(المصاب بالنزيف - فاقد الوعي - المصاب بالصداع - المصاب بالقيء)

87- الضغط بقوة على الجرح بقطعة قماش نظيفة من خطوات

(علاج الصداع - علاج القيء - إيقاف النزيف - إفاقة المريض)

88- يمكن مساعدة شخص مصاب عن طريق كل ما يلي ما عدا

(الاتصال برقم الإسعاف 123 - استخدام حقيبة الإسعافات الأولية - مساعدته على التنفس -

(عدم الاتصال بسيارة الإسعاف)

89- يتم وضع الشخص في وضعية الإفاقة .

(فاقد الوعي ولكنه يتنفس - فاقد الوعي ولا يتنفس - المصاب بنزيف - المصاب بجرح طفيف)

90- أي العبارات الأتية لا تعتبر من الخطوات اللازمة عند تقديم الإسعافات الأولية

(الضغط بقوة على الجرح عند حدوث نزيف - تضميد الجرح - عدم التحقق من نوع الإصابة -

(مساعدة الشخص على التنفس)

91- أستمر في المصاب وتنفسه حتى تأتي المساعدة .

(قياس الحرارة - الضغط على الجرح - جس النبض - وضع ضمادة)

92- اذا كان الشخص فاقدًا للوعي ولكنه يتنفس فوضعية ستساعده على التنفس .

(نصف جلوس - الافاقة - الجانبية - الوقوف)

93- أحد عناصر الحديقة التي تصدر أصواتًا تبعث على الاسترخاء والهدوء

(الممرات - البرجولات - النافورة - المقاعد)

94- يجب معرفة كل مما يلي لاختيار طراز الحديقة ما عدا

(الغرض من الحديقة - الكائنات الحية - تناسبها مع المباني - نوع الحديقة)

95- عند زراعة النباتات في الحديقة يجب معرفة المنطقة .

(شكل - مناخ - طراز - لون)

96- اللون لا يعتبر من ألوان النباتات الدافئة التي تبعث على الحيوية والنشاط في الحديقة .

(الأحمر - البرتقالي - الأخضر - الأصفر)

97- تؤثر كمية الشمس أو الرياح التي تصل للحديقة على اختيار

(البرجولات - المقاعد - النباتات - الممرات)

98- لا يفضل زراعة أشجار طويلة بالقرب من

(مبني عالي - جدار طويل - منشأة مرتفعة - مبني قصير)

99- عند اختيار نباتات الحديقة يراعى كل ما يلي ما عدا

(طولها - اسمها - عرضها - لون أوراقها)

100- جميع ما يلي يعتبر من عناصر الحديقة ما عدا

(الأشجار - البرجولات - الممرات - المروحة)

101- تصمم الحدائق لمساعدة أفراد المجتمع على جميع ما يلي عدا

(الاسترخاء - الشعور بالهدوء - استنشاق هواء نقي - الشعور بالضوضاء)

102- من عناصر الحديقة التي يمكن من خلالها التجول في الحديقة .

(الممرات - البرجولات - المقاعد - النباتات)

103- يوجد من ألوان النباتات .

(نوعين - نوع - ثلاث أنواع - أربع أنواع)

104- هوية تعتبر الطريقة التي يري بها العالم أي شركة .

(الشعار - العلامة التجارية - الافراد العاملين - العملاء)

105- يمكن لفت انتباه العملاء عن طريق الإضاءة لشراء المنتج ويعتبر ذلك تسويقًا

(سمعيًا - بصريًا - كتابيًا - شفهيًا)

106- يمكن ترويج المنتجات باستخدام أسلوب بوضع العنصر الأكبر بالمنتصف .

(الكتابة - الهرم - التحدث - الضغط)

107- يتمثل التسوق البصري في جميع ما يلي ما عدا

(الإضاءة - اللافتات - كتلة اللون - المعروضات الهرمية)

108- من مبادئ التصميم الجيد للعلامة التجارية أن يكون

(معقدًا - بسيطًا - غير واضح - سهل النسيان)

109- يعد أسلوب الهرم هو الأكثر استخدامًا في السلع .

(ترويج - حفظ - صناعة - تخزين)

110- تقوم بجذب انتباه العميل إلى علامة تجارية معينة على أحد الرفوف .

(الإضاءة - اللافتات - كتلة اللون - المعروضات الهرمية)

111- يجب أن تكون العلامة التجارية

(غائرة - محفورة - بارزة - مستوية)

112- يعتبر من العناصر التقنية لإقامة العمل المسرحي بشكل جيد .

(الديكور - الشخصيات - الجماهير - المخرجين)

113- الضوء الأزرق في المسرح له تأثير عند عرض المسرحية .

(هادئ - مزعج - غاضب - غير واضح)

114- يشمل ما يستخدمه الممثلون على خشبة المسرح مثل مستحضرات التجميل .

(الصوت - الإضاءة - تصميم الأزياء - الديكور)

115- الأزياء تشمل

(الإضاءة - الصوت - الموسيقى - الشعر المستعار)

116- الإضاءة المنخفضة على المسرح تعطي شعورًا ب.....

(القوة - العنف - الغموض - التوتر)

117- يتضمن تصميم مشهد كل شيء داخل مساحة التمثيل وحولها .

(الصوت - الديكور - تصميم الأزياء - الإضاءة)

118- يشمل كل ما يستخدمه الممثلون على خشبة المسرح مثل الإكسسوارات .

(الصوت - الموسيقى - الإضاءة - الأزياء)

119- يمكن التعبير عن إحدى الفترات التاريخية باستخدام

(الصوت - الموسيقى - الإضاءة - الأزياء)

120- كل مما يلي له تأثير بصري على المشاهدين ما عدا

(الإضاءة - الديكور - الصوت - الأزياء)

121- يستخدم جميع ما يلي لتطريز القماش ما عدا

(الإبرة - اللؤلؤ - الخيط - الورق)

122- تكون غرزة السراجة على هيئة خطوط متساوية أو غير متساوية .

(متقطعة - رأسية - أفقية - منحنية)

123- يمكن استخدام لتزيين المفروشات .

(الصلصال - الغرز - المكعبات - الحديد)

124- حرفة التطريز من الحرف

(المتطورة - الحديثة - القديمة - المعاصرة)

125- أي مما يلي يعتبر عن غرزة السراجة

(أدواتها معقدة - يصعب تنفيذها - ليست أساسية في التطريز - تستخدم لإصلاح الملابس)

126- يمكن تطريز القماش باستخدام جميع ما يلي ما عدا

(الإبرة - الترتير - الخيط - القلم)

127- غرزة السراجة تكون على هيئة خطوط متساوية .

(متقطعة - رأسية - أفقية - منحنية)

128- يمكن استخدام لتزيين الملابس .

(الصلصال - الغرز - المكعبات - الحديد)

129- تستخدم غرزة لملئ فراغ الوحدات الزخرفية تمهيدًا لحشوها .

(السراجة - السلسلة - الفرع - العمياء)

130- لعمل علامات على الملابس نستخدم غرزة

(الجذر - الساق - السراجة - الفرع)

انتهت الأسئلة وكل عام وانتم بخير .

لا ننسو الدعاء لوالدي حسن فهذه صدقة جارية على روحة الطاهرة .

(الإضاءة - الديكور - الصوت - الأزياء)

121- يستخدم جميع ما يلي لتطريز القماش ما عدا

(الإبرة - اللؤلؤ - الخيط - الورق)

122- تكون غرزة السراجة على هيئة خطوط متساوية أو غير متساوية .

(متقطعة - رأسية - أفقية - منحنية)

123- يمكن استخدام لتزيين المفروشات .

(الصلصال - الغرز - المكعبات - الحديد)

124- حرفة التطريز من الحرف

(المتطورة - الحديثة - القديمة - المعاصرة)

125- أي مما يلي يعتبر عن غرزة السراجة

(أدواتها معقدة - يصعب تنفيذها - ليست أساسية في التطريز - تستخدم لإصلاح الملابس)

126- يمكن تطريز القماش باستخدام جميع ما يلي ما عدا

(الإبرة - الترتير - الخيط - القلم)

127- غرزة السراجة تكون على هيئة خطوط متساوية .

(متقطعة - رأسية - أفقية - منحنية)

128- يمكن استخدام لتزيين الملابس .

(الصلصال - الغرز - المكعبات - الحديد)

129- تستخدم غرزة لملئ فراغ الوحدات الزخرفية تمهيدًا لحشوها .

(السراجة - السلسلة - الفرع - العمياء)

130- لعمل علامات على الملابس نستخدم غرزة

(الجذر - الساق - السراجة - الفرع)

انتهت الأسئلة وكل عام وانتم بخير .
لا ننسو الدعاء لوالدي حسن فهذه صدقة جارية على راحة الطاهرة .