

التأسيس السليم



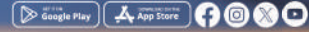
مراجعات
شهر
ابريل



اختيارك
الأول في
مصر



شركة التأسيس السليم



المهارات المهنية

الصف الخامس الابتدائي

5

مراجعات شهر ابريل

المهارات المهنية

الصف الخامس الابتدائي



ذاكر معنا

النموذج الأول

اختر الإجابة الصحيحة مما بين القوسين:

- (١) يدخل في صناعة العديد من المنتجات مثل الجبن و الزبادي.
(السّمك - الخضار - الفواكه - اللبن)
- (٢) يتم غش اللبن عن طريق إضافة إليه لزيادة كميته.
(السكر - الماء - الجبن - السمن)
- (٣) عملية تقوم بإزالة الرطوبة من الأطعمة.
(السلق - الطهي - الغلي - التجفيف)
- (٤) يعد التمليح من طرق حفظ
(الطعام - الشراب - الورق - الحلوى)
- (٥) يجب ارتداء نظارات واقية عند الطلاء لتجنب المتناثرة.
(بقايا الطعام - نشارة الخشب - السوائل والألوان - بقايا الحديد)
- (٦) عند تغيير ريشة المثقب يجب أن نقوم بـ
(فصل الكهرباء - تشغيل الكهرباء - وضعة بجانب المياه - زيادة التيار الكهربائي)
- (٧) يجب التأكد من أن المصاب قبل وضعه في وضعية الإفاقة.
(يتنفس - لا يتنفس - يتحرك - مستيقظ)
- (٨) الضغط بقوة على الجرح بقطعة قماش نظيفة من خطوات
(علاج الصداع - إيقاف النزيف - إفاقة المريض - علاج المعدة)
- (٩) يجب استخدام للحصول على طعام صحي ولذيذ.
(مكونات طازجة - الكثير من الملح - الكثير من الدهون - الكثير من السكر)
- (١٠) يتم اختبار اللبن عن طريق الغلي حتى
(يتبخر - يتجمد - ينضج - يتخثر)
- (١١) يكون المنتج الغذائي إذا احتوى السائل الموجود به على فقاعات.
(فاسدًا - صحيًا - طازجًا - جيدًا)



- (١٢) عند حمل الآلات الحادة الثقيلة في أثناء العمل يمكن الاستعانة ب.....
(طفل صغير - شخص بالغ - مُسن - مرأهق)
- (١٣) أول إجراء يجب اتخاذه عند الوصول إلى موقع الحادث هو
(الاتصال بالإسعاف مباشرة - تقييم الوضع - معالجة المصاب فورًا - طلب المساعدة من المارة)
- (١٤) يجب ممارسة للحصول على نمط غذائي صحي.
(الرياضة - الكتابة - القراءة - ركوب السيارات)
- (١٥) الإفراط في تناول الطعام يتسبب في
(تقليل الوزن - زيادة الوزن - النحافة - الصحة الجيدة)

النموذج الثاني

اختر الإجابة الصحيحة مما بين القوسين:

- (١) تشجع السيدة لويز إيمانويل المجتمع على استخدام مصادر محلية عند
(إنتاج الأخشاب - طهي الطعام - صناعة الورق - صناعة البلاستيك)
- (٢) الإجراء الصحيح عند استخدام مزيل الطلاء أو الغراء هو
(غلق الغرفة - ارتداء الأحذية - العمل بسرعة - فتح النوافذ للتهوية)
- (٣) يجب استخدام النظارات الواقية عند القيام ب.....
(شرب الماء - عمل العصائر - أعمال النجارة - طهي الطعام)
- (٤) الأخطاء التي تحدث في أثناء حفظ الطعام تسبب في
(زيادة الجودة - تماسك القوام - نمو البكتريا - زيادة الكمية)
- (٥) يتم استخدام حمض الستريك كنوع من المواد عند حفظ الطعام.
(الحافظة - السكرية - الصلبة - المالحة)
- (٦) تتم إضافة للألبان وهو يعتبر مادة حافظة قوية قد تكون ضارة.
(النشا - الثلج - الزبادي - الفورمالين)

- (٧) عند إضافة بعض قطرات من يتحول اللبن المضاف إليه النشا إلى اللون الأزرق.
(اليود - الفورمالين - الماء - العصير)
- (٨) وجود رواسب دهنية عند غلي اللبن يدل على أن اللبن
(جيد - فاسد - تم غشه - مبستر)
- (٩) عملية التجفيف تقوم بإزالة من الأطعمة.
(الرطوبة - البذر - القشور - الجذور)
- (١٠) قام الدكتور بتأسيس أول مركز في الشرق الأوسط لعلاج أمراض الكلى.
(مجدي يعقوب - فاروف الباز - محمد أحمد غنيم - أحمد زويل)
- (١١) أثناء القيام بأعمال النجارة يجب طلب المساعدة من شخص آخر عند استخدام
(الشاكوش - مفك البراغي - ورق الصنفرة - الأدوات الثقيلة)
- (١٢) الإكثار من يسبب ارتفاع ضغط الدم.
(السكر - التوابل - الملح - الماء)
- (١٣) يتضمن المنتج معلومات خاصة بالمنتج مثل مكوناته.
(ملصق - إعلان - نوع - محتوى)
- (١٤) مهمة الهيئة القومية لسلامة الغذاء تشمل الغذاء.
(بيع - شراء - اختبار - إلقاء)
- (١٥) أول إجراء يجب القيام به عند الوصول إلى موقع الحادث
(الاتصال بالإسعاف - حمل المصاب - تقييم الوضع - طلب المساعدة من المارة)

النموذج الثالث

اختر الإجابة الصحيحة مما بين القوسين:

- (١) وجود رواسب متجبنة بعد غلي اللبن يدل على أن اللبن
(طازج - غير طازج - تالف - ممتاز)
- (٢) د. محمد غنيم كان متفوقاً في دراسته وتخرج من كلية
(الطب - الهندسة - العلم - الآداب)
- (٣) تنمو في الطعام عند حدوث خطأ في حفظه.
(الطيور - القطم - البكتيريا - الأعشاب)
- (٤) عند إضافة قطرات من صبغة اليود يتحول اللبن المغشوش إلى اللون
(الأزرق - الأحمر - الأصفر - الأبيض)
- (٥) يكون المنتج الغذائي غير صحي إذا كان السائل الموجود في العبوة له
(رائحة ذكية - لون زاهٍ - رائحة حادة - طعم جميل)
- (٦) تقوم بمعالجة العصير الطبيعي والشراب الصناعي.
(المصانع - النوادي - المستشفيات - المدارس)
- (٧) يجب العصير لتقتل الميكروبات.
(تجميد - شرب - رمي - تسخين)
- (٨) يتم إضافة إلى الألبان وهو يعتبر مادة حافظة قوية قد تكون ضارة.
(النشا - اليود - الفورمالين - الماء)
- (٩) يكون المنتج الغذائي إذا احتوى السائل الموجود به على فقاعات.
(فاسداً - صحياً - طازجاً - جيداً)
- (١٠) يتم وضع الشخص في وضعية الإفاقة.
(فاقد الوعي ولكنه لا يتنفس - فاقد الوعي ويتنفس - المصاب بالنزيف - المصاب بجرح خفيف)

- (١١) الإفراط في تناول الطعام يتسبب في
- (تقليل الوزن - زيادة الوزن - النحافة - الصحة الجيدة)
- (١٢) عند حمل الآلات الحادة الثقيلة في أثناء العمل يمكن الاستعانة بـ.....
- (طفل صغير - شخص بالغ - مسن - مراهق)
- (١٣) يعد التمليح إحدى طرق حفظ
- (الكتب - الطعام - الحلوى - الفواكه)
- (١٤) يجب الاتصال برقم لاستدعاء سيارة الإسعاف.
- (١٢٢ - ١٢٣ - ١٢٤ - ١٢٥)
- (١٥) السيدة لويز إيمانويل
- (مهندسة - طاهية - طبيبة - معلمة)

النموذج الرابع

اختر الإجابة الصحيحة مما بين القوسين:

- (١) يتحول اللبن إلى اللون عند إضافة القليل من اليود إليه.
- (الأصفر - الأصفر المائل إلى البني - الأزرق - البني)
- (٢) عملية تجفيف الطعام في الغرف تحتاج إلى درجة حرارة
- (عالية - متوسطة - منخفضة - عالية جدًا)
- (٣) درس د. محمد أحمد غنيم في كلية
- (الهندسة - الطب - العلوم - الزراعة)
- (٤) يضاف إلى اللبن لتعديل قوامه بعد نزع المادة الدهنية منه.
- (الماء - النشا - اليود - الفورمالين)
- (٥) يتكون الشراب الصناعي من ماء وسكر ومواد
- (طبيعية - حافظة - صلبة - عضوية)

- (٦) يتم إضافة إلى الألبان ويعتبر مادة حافظة قوية.
(الثلج - اليود - النشا - الفورمالين)
- (٧) يجب أن تكون النوافذ عند القيام بعملية الطلاء.
(مفتوحة - مغلقة - مظلمة - موحدة)
- (٨) المحاصيل التي شجعت لويز على زراعتها مع الكاكو هي
(الذرة والقمح - البامية واليقطين - الأرز والشعير - الفول والعدس)
- (٩) أولى مراحل تصنيع العصير الطبيعي هي الفاكهة.
(تعبئة - تخزين - زراعة - حصاد)
- (١٠) تمنع الركبة الجسم من التدحرج في أثناء إفاقة المريض.
(المستقيمة - المكسورة - المتنية - المرتخية)
- (١١) ارتداء نظارات واقية عند الطلاء يجعلنا نتجنب المتناثرة.
(نشارة الخشب - بقايا الطعام - السوائل والألوان - بقايا الحديد)
- (١٢) تهدف لويز إيمانويل إلى تثقيف الناس عن
(الطهي - الفلسفة - الطب - التكنولوجيا)
- (١٣) اختبار اللبن يتم عن طريق الغلي حتى
(ينضج - يتجمد - يتبخر - يتخثر)
- (١٤) ممارسة يساعدنا في الحصول على نمط غذائي صحي.
(الكتابة - الرياضة - القراءة - ركوب السيارات)
- (١٥) يمكن وضع الشخص الذي يتنفس ولكنه في وضعية الإفاقة.
(يتألم - يشعر بالصداع - ينزف - فاقد الوعي)

النموذج الخامس

اختر الإجابة الصحيحة مما بين القوسين:

- (١) يفضل تجفيف الطعام في الشمس في الأيام
(الباردة والممطرة - الحارة والجافة - الغائمة - الباردة والرطوبة)
- (٢) الخطوة الأولى عند تقديم الإسعافات الأولية هي
(تنظيف الجرح - الاتصال بالمسعفين - وضعية الإفاقة - تقييم الوضع)
- (٣) الأخطاء التي تحدث عند حفظ الطعام تتسبب في في الطعام.
(تماسك القوام - نمو البكتيريا - زيادة الكمية - زيادة الجودة)
- (٤) يجب وضع الشخص فاقد الوعي ولكنه في وضعية الإفاقة.
(يتنفس - لا يتنفس - ينزف - يتحرك)
- (٥) يدخل في العديد من الصناعات منها الزبادي والجبن.
(الخضار - الفاكهة - اللبن - السمك)
- (٦) هي الخطوة الأولى لتقديم الإسعافات الأولية لشخص مصاب.
(التخطيط للتدخل - تقييم الوضع - الاتصال بالإسعاف - عدم المساعدة)
- (٧) عملية تقوم بإزالة الرطوبة في الأطعمة.
(السلق - الغلي - التجفيف - القلي)
- (٨) أسست إيمانويل مابولو مشروع الكاكو لمساعدة في الشعور بالأمان المادي.
(الطلاب - التجار - المزارعين - المدرسين)
- (٩) يتسبب الإفراط في تناول في ارتفاع ضغط الدم.
(الخس - الجزر - السكر - الملح)
- (١٠) يتم غش اللبن عن طريق إضافة
(السمن - السكر - الماء - الجبن)

- (١١) عملية تجفيف الطعام تحتاج إلى درجة حرارة
(معتدلة - عالية - باردة - منخفضة)
- (١٢) يجب أن تكون النوافذ عند القيام بعملية الطلاء.
(مغطاة - مفتوحة - مغلقة - مظلمة)
- (١٣) يجب استخدام للحصول على طعام صحي ولذيذ.
(الكثير من الدهون - الكثير من السكر - الكثير من الملح - مكونات طازجة)
- (١٤) يجب استخدام النظارات الواقية عند القيام ب.....
(شرب الماء - عمل العصائر - أعمال النجارة - الطهي)
- (١٥) يجب التأكد من تاريخ اللبن.
(تعبئة - تغليف - تطوير - انتهاء صلاحية)



ذاكي
مجاناً

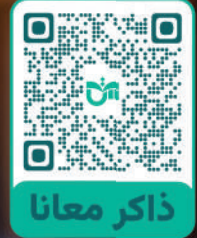
التأسيس السليم



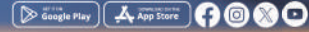
مراجعات
شهر
ابريل



اختيارك
الأول في
مصر



شركة التأسيس السليم



المهارات المهنية

الصف الخامس الابتدائي

5

مراجعات شهر ابريل

المهارات المهنية

الصف الخامس الابتدائي



ذاكر معنا

بنك أسئلة

١

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

- () (١) التأكد من تاريخ صلاحية منتجات الألبان من الأمور الضرورية.
- () (٢) لا نحتاج إلى اللبن عند صناعة الجبن أو الزبادي.
- () (٣) الفورمالين مادة حافظة قوية وقد تكون ضارة.
- () (٤) مصر من أكبر الدول المنتجة للبن الجاموسي في العالم.
- () (٥) إضافة اللبن إلى الماء يحافظ على بقاء اللبن كأنه طازج.
- () (٦) التجفيف والتجميد والتعليق من طرق حفظ الطعام.
- () (٧) يقوم جهاز حماية المستهلك بمعاينة المصنع المخالف.
- () (٨) يجب التأكد من تاريخ صلاحية الأطعمة وخاصة الألبان.
- () (٩) من المواد الحافظة للطعام حمض الستريك والكبريت.
- () (١٠) يستخدم الملح والخل في تحضير المخللات السريعة.
- () (١١) يجب وضع المثقاب والأجهزة الكهربائية بالقرب من الماء.
- () (١٢) عند طلاء الغرفة يجب أن تكون الأبواب والنوافذ مغلقة.
- () (١٣) استخدام نظارة الوقاية أمر ضروري عند القيام بنشر الخشب.
- () (١٤) يجب على العمال التعامل مع الأجهزة الكهربائية بطريقة آمنة.
- () (١٥) يجب القيام بالإسعافات الأولية حتى لو كانت الإصابة خطيرة.
- () (١٦) نستخدم وضع الإفاقة إذا كان الشخص المصاب ينزف بشدة.
- () (١٧) تقدير الوضع هو أول خطوات الإسعافات الأولية.
- () (١٨) لا يمكن مساعدة شخص فاقد الوعي ويتنفس.
- () (١٩) درس «د. غنيم» الهندسة في جامعة القاهرة.
- () (٢٠) الإفراط في تناول الطعام يسبب السمنة وزيادة الوزن.



اختر الإجابة الصحيحة مما بين القوسين:

- (١) يتم غش اللبن بإضافة إليه لزيادة كميته.
(السكر - الجبن - الماء - الملح)
- (٢) يتحول اللبن الفاسد إلى اللون الأزرق عند إضافة إليه.
(الستريك - الفرومالين - الكبريت - اليود)
- (٣) يتم إضافة إلى للألبان وهي مادة حافظة قد تكون ضارة.
(الستريك - الفرومالين - اليود - كربونات الصوديوم)
- (٤) نضيف إلى اللبن لتعديل قوامه بعد نزع المادة الدهنية منه.
(الثلج - الفورمالين - النشا - السكر)
- (٥) يصبح اللبن مغشوشًا عند إضافة إليه.
(السكر - الماء - الملح - الجبن)
- (٦) يعد التلميح إحدى طرق حفظ
(الحلوى - الفاكهة - الطعام - الأوراق)
- (٧) الأخطاء التي تحدث في أثناء عملية حفظ الطعام قد تؤدي إلى
(نمو البكتيريا - زيادة جودته - زيادة كميته - رخص سعره)
- (٨) تضيف المصانع مواد حافظة إلى الطعام مثل
(الماء - الملح - السكر - الستريك)
- (٩) يتم استخدام النظارات الواقية عند القيام ب.....
(شرب الماء - عمل العصير - أعمال النجارة - شراء الملابس)
- (١٠) عند تغيير ريشة المثقب يجب أن نقوم ب.....
(فصل الكهرباء - تشغيل الكهرباء - وضعه بجانب الماء - غلق النوافذ)
- (١١) يجب وضع للتهويه في الغرفة عند القيام بعملية الطلاء.
(سخان - مروحة - مدفأة - أثاث)

- (١٢) يمكن مساعدة الشخص المصاب بكل مما يأتي ما عدا
- (الاتصال بالإسعاف - تسهيل تنفسه - وضع الإفاقة - الابتعاد عنه بسرعة)
- (١٣) يتم وضع الشخص في وضعية الإفاقة.
- (المصاب بالنزيف - فاقد الوعي - المصاب بالصداع - المصاب بكسور)
- (١٤) الضغط بقوة بقطعة قماش من خطوات
- (علاج الصداع - إيقاف النزيف - إفاقة المريض - علاج نزلات البرد)

أكمل ما يلي:

٣

- (١) يجب الاتصال برقم لاستدعاء سيارة الإسعاف في الإصابات الخطرة.
- (٢) يمكن علاج الإصابات والجروح الطفيفة بحقيبة
- (٣) تناول يسبب ارتفاع ضغط الدم وأمراض القلب.
- (٤) من أدوات النجار
- (٥) عند طلاء الغرف يجب أن تكون مفتوحة.
- (٦) يجب عدم وضع اليد بجانب المثقب.
- (٧) يعتبر و من طرق حفظ الطعام.
- (٨) عملية تجفيف الطعام في الفرن تحتاج إلى درجة حرارة
- (٩) نضيف إلى اللبن لتعديل قوامه.
- (١٠) يتم غش اللبن بإضافة إليه لزيادة كميته.
- (١١) يعتبر من المنتجات التي يمكن غشها بسهولة.
- (١٢) التاريخ الذي يجب استخدام المنتج قبل انتهائه هو
- (١٣) تضاف إلى الأطعمة لإطالة مدة صلاحيتها.
- (١٤) الهدف من تجفيف الطعام هو
- (١٥) إذا لم يتم حفظ الطعام بشكل صحيح قد ينمو عليه
- (١٦) ينصح بفتح النوافذ في أثناء عملية الطلاء لتجنب
- (١٧) الركبة تمنع الشخص الفاقد الوعي من التحرك.

- (١٨) يعتبر الطعام الصحي مهمًا لوقاية الجسم من
- (١٩) أسست لويز إيمانويل مشروع في الفلبين.
- (٢٠) مؤسس مركز أمراض الكلى (UNC) بجامعة المنصورة هو الدكتور

أجب عما يلي:

٤

(١) ما هي الطرق التي يتم بها غش اللبن؟



(٢) اذكر ثلاثة من طرق حفظ الطعام.



(٣) اذكر اثنين من الإجراءات الواجب اتباعها عند وجود عيوب في المنتج.



(٤) ما هي الإرشادات الواجب اتباعها عند ممارسة أعمال النجارة والطلاء؟



(٥) ما هي الخطوات الأساسية اللازمة لتقديم الإسعافات الأولية؟





علوم

اللغة العربية

الإجابات النموذجية

الرياضيات

MATHEMATICS

الدراسات الاجتماعية

التربية الدينية

المهارات المهنية

تكنولوجيا المعلومات
والاتصالات

مراجعات
شهر
أبريل





ذاكر معنا

النموذج الأول

اختر الإجابة الصحيحة مما بين القوسين:

- (١) يدخل في صناعة العديد من المنتجات مثل الجبن و الزبادي.
(السّمك - الخضار - الفواكه - اللبن)
- (٢) يتم غش اللبن عن طريق إضافة إليه لزيادة كميته.
(السكر - الماء - الجبن - السمن)
- (٣) عملية تقوم بإزالة الرطوبة من الأطعمة.
(السلق - الطهي - الغلي - التجفيف)
- (٤) يعد التمليح من طرق حفظ
(الطعام - الشراب - الورق - الحلوى)
- (٥) يجب ارتداء نظارات واقية عند الطلاء لتجنب المتناثرة.
(بقايا الطعام - نشارة الخشب - السوائل والألوان - بقايا الحديد)
- (٦) عند تغيير ريشة المثقب يجب أن نقوم بـ
(فصل الكهرباء - تشغيل الكهرباء - وضعة بجانب المياه - زيادة التيار الكهربائي)
- (٧) يجب التأكد من أن المصاب قبل وضعه في وضعية الإفاقة.
(يتنفس - لا يتنفس - يتحرك - مستيقظ)
- (٨) الضغط بقوة على الجرح بقطعة قماش نظيفة من خطوات
(علاج الصداع - إيقاف النزيف - إفاقة المريض - علاج المعدة)
- (٩) يجب استخدام للحصول على طعام صحي ولذيذ.
(مكونات طازجة - الكثير من الملح - الكثير من الدهون - الكثير من السكر)
- (١٠) يتم اختبار اللبن عن طريق الغلي حتى
(يتبخر - يتجمد - ينضج - يتخثر)
- (١١) يكون المنتج الغذائي إذا احتوى السائل الموجود به على فقاعات.
(فاسدًا - صحيًا - طازجًا - جيدًا)



- (١٢) عند حمل الآلات الحادة الثقيلة في أثناء العمل يمكن الاستعانة ب.....
(طفل صغير - شخص بالغ - مُسن - مرهق)
- (١٣) أول إجراء يجب اتخاذه عند الوصول إلى موقع الحادث هو
(الاتصال بالإسعاف مباشرة - تقييم الوضع - معالجة المصاب فورًا - طلب المساعدة من المارة)
- (١٤) يجب ممارسة للحصول على نمط غذائي صحي.
(الرياضة - الكتابة - القراءة - ركوب السيارات)
- (١٥) الإفراط في تناول الطعام يتسبب في
(تقليل الوزن - زيادة الوزن - النحافة - الصحة الجيدة)

النموذج الثاني

اختر الإجابة الصحيحة مما بين القوسين:

- (١) تشجع السيدة لويز إيمانويل المجتمع على استخدام مصادر محلية عند
(إنتاج الأخشاب - طهي الطعام - صناعة الورق - صناعة البلاستيك)
- (٢) الإجراء الصحيح عند استخدام مزيل الطلاء أو الغراء هو
(غلق الغرفة - ارتداء الأحذية - العمل بسرعة - فتح النوافذ للتهوية)
- (٣) يجب استخدام النظارات الواقية عند القيام ب.....
(شرب الماء - عمل العصائر - أعمال النجارة - طهي الطعام)
- (٤) الأخطاء التي تحدث في أثناء حفظ الطعام تسبب في
(زيادة الجودة - تماسك القوام - نمو البكتيريا - زيادة الكمية)
- (٥) يتم استخدام حمض الستريك كنوع من المواد عند حفظ الطعام.
(الحافظة - السكرية - الصلبة - المالحة)
- (٦) تتم إضافة للألبان وهو يعتبر مادة حافظة قوية قد تكون ضارة.
(النشا - الثلج - الزبادي - الفورمالين)

- (٧) عند إضافة بعض قطرات من يتحول اللبن المضاف إليه النشا إلى اللون الأزرق.
(اليود - الفورمالين - الماء - العصير)
- (٨) وجود رواسب دهنية عند غلي اللبن يدل على أن اللبن
(جيد - فاسد - تم غشه - مبستر)
- (٩) عملية التجفيف تقوم بإزالة من الأطعمة.
(الرتوبة - البذر - القشور - الجذور)
- (١٠) قام الدكتور بتأسيس أول مركز في الشرق الأوسط لعلاج أمراض الكلى.
(مجدي يعقوب - فاروف الباز - محمد أحمد غنيم - أحمد زويل)
- (١١) أثناء القيام بأعمال النجارة يجب طلب المساعدة من شخص آخر عند استخدام
(الشاكوش - مفك البراغي - ورق الصنفرة - الأدوات الثقيلة)
- (١٢) الإكثار من يسبب ارتفاع ضغط الدم.
(السكر - التوابل - الملح - الماء)
- (١٣) يتضمن المنتج معلومات خاصة بالمنتج مثل مكوناته.
(ملصق - إعلان - نوع - محتوى)
- (١٤) مهمة الهيئة القومية لسلامة الغذاء تشمل الغذاء.
(بيع - شراء - اختبار - إلقاء)
- (١٥) أول إجراء يجب القيام به عند الوصول إلى موقع الحادث
(الاتصال بالإسعاف - حمل المصاب - تقييم الوضع - طلب المساعدة من المارة)

النموذج الثالث

اختر الإجابة الصحيحة مما بين القوسين:

- (١) وجود رواسب متجبنة بعد غلي اللبن يدل على أن اللبن
(طازج - غير طازج - تالف - ممتاز)
- (٢) د. محمد غنيم كان متفوقاً في دراسته وتخرج من كلية
(الطب - الهندسة - العلم - الآداب)
- (٣) تنمو في الطعام عند حدوث خطأ في حفظه.
(الطيور - القبط - البكتيريا - الأعشاب)
- (٤) عند إضافة قطرات من صبغة اليود يتحول اللبن المغشوش إلى اللون
(الأزرق - الأحمر - الأصفر - الأبيض)
- (٥) يكون المنتج الغذائي غير صحي إذا كان السائل الموجود في العبوة له
(رائحة ذكية - لون زاهٍ - رائحة حادة - طعم جميل)
- (٦) تقوم بمعالجة العصير الطبيعي والشراب الصناعي.
(المصانع - النوادي - المستشفيات - المدارس)
- (٧) يجب العصير لتقتل الميكروبات.
(تجميد - شرب - رمي - تسخين)
- (٨) يتم إضافة إلى الألبان وهو يعتبر مادة حافظة قوية قد تكون ضارة.
(النشا - اليود - الفورمالين - الماء)
- (٩) يكون المنتج الغذائي إذا احتوى السائل الموجود به على فقاعات.
(فاسداً - صحياً - طازجاً - جيداً)
- (١٠) يتم وضع الشخص في وضعية الإفاقة.
(فاقد الوعي ولكنه لا يتنفس - فاقد الوعي ويتنفس - المصاب بالنزيف - المصاب بجرح خفيف)

- (١١) الإفراط في تناول الطعام يتسبب في
- (تقليل الوزن - زيادة الوزن - النحافة - الصحة الجيدة)
- (١٢) عند حمل الآلات الحادة الثقيلة في أثناء العمل يمكن الاستعانة بـ.....
- (طفل صغير - شخص بالغ - مسن - مراهق)
- (١٣) يعد التمليح إحدى طرق حفظ
- (الكتب - الطعام - الحلوى - الفواكه)
- (١٤) يجب الاتصال برقم لاستدعاء سيارة الإسعاف.
- (١٢٢ - ١٢٣ - ١٢٤ - ١٢٥)
- (١٥) السيدة لويز إيمانويل
- (مهندسة - طاهية - طبيبة - معلمة)

النموذج الرابع

اختر الإجابة الصحيحة مما بين القوسين:

- (١) يتحول اللبن إلى اللون عند إضافة القليل من اليود إليه.
- (الأصفر - الأصفر المائل إلى البني - الأزرق - البني)
- (٢) عملية تجفيف الطعام في الغرف تحتاج إلى درجة حرارة
- (عالية - متوسطة - منخفضة - عالية جدًا)
- (٣) درس د. محمد أحمد غنيم في كلية
- (الهندسة - الطب - العلوم - الزراعة)
- (٤) يضاف إلى اللبن لتعديل قوامه بعد نزع المادة الدهنية منه.
- (الماء - النشا - اليود - الفورمالين)
- (٥) يتكون الشراب الصناعي من ماء وسكر ومواد
- (طبيعية - حافطة - صلبة - عضوية)

- (٦) يتم إضافة إلى الألبان ويعتبر مادة حافظة قوية.
(الثلج - اليود - النشا - الفورمالين)
- (٧) يجب أن تكون النوافذ عند القيام بعملية الطلاء.
(مفتوحة - مغلقة - مظلمة - موحدة)
- (٨) المحاصيل التي شجعت لويز على زراعتها مع الكاكو هي
(الذرة والقمح - البامية واليقطين - الأرز والشعير - الفول والعدس)
- (٩) أولى مراحل تصنيع العصير الطبيعي هي الفاكهة.
(تعبئة - تخزين - زراعة - حصاد)
- (١٠) تمنع الركبة الجسم من التدحرج في أثناء إفاقة المريض.
(المستقيمة - المكسورة - المتنية - المرتخية)
- (١١) ارتداء نظارات واقية عند الطلاء يجعلنا نتجنب المتناثرة.
(نشارة الخشب - بقايا الطعام - السوائل والألوان - بقايا الحديد)
- (١٢) تهدف لويز إيمانويل إلى تثقيف الناس عن
(الطهي - الفلسفة - الطب - التكنولوجيا)
- (١٣) اختبار اللبن يتم عن طريق الغلي حتى
(ينضج - يتجمد - يتبخر - يتخثر)
- (١٤) ممارسة يساعدنا في الحصول على نمط غذائي صحي.
(الكتابة - الرياضة - القراءة - ركوب السيارات)
- (١٥) يمكن وضع الشخص الذي يتنفس ولكنه في وضعية الإفاقة.
(يتألم - يشعر بالصداع - ينزف - فالق الوعي)

النموذج الخامس

اختر الإجابة الصحيحة مما بين القوسين:

- (١) يفضل تجفيف الطعام في الشمس في الأيام.....
(الباردة والممطرة - الحارة والجافة - الغائمة - الباردة والرطبة)
- (٢) الخطوة الأولى عند تقديم الإسعافات الأولية هي.....
(تنظيف الجرح - الاتصال بالمسعفين - وضعية الإفاقة - تقييم الوضع)
- (٣) الأخطاء التي تحدث عند حفظ الطعام تتسبب في..... في الطعام.
(تماسك القوام - نمو البكتيريا - زيادة الكمية - زيادة الجودة)
- (٤) يجب وضع الشخص فاقد الوعي ولكنه..... في وضعية الإفاقة.
(يتنفس - لا يتنفس - ينزف - يتحرك)
- (٥) يدخل..... في العديد من الصناعات منها الزبادي والجبن.
(الخضار - الفاكهة - اللبن - السمك)
- (٦)..... هي الخطوة الأولى لتقديم الإسعافات الأولية لشخص مصاب.
(التخطيط للتدخل - تقييم الوضع - الاتصال بالإسعاف - عدم المساعدة)
- (٧) عملية..... تقوم بإزالة الرطوبة في الأطعمة.
(السلق - الغلي - التجفيف - القلي)
- (٨) أسست إيمانويل مابولو مشروع الكاكو لمساعدة..... في الشعور بالأمان المادي.
(الطلاب - التجار - المزارعين - المدرسين)
- (٩) يتسبب الإفراط في تناول..... في ارتفاع ضغط الدم.
(الخبس - الجزر - السكر - الملح)
- (١٠) يتم غش اللبن عن طريق إضافة.....
(السمن - السكر - الماء - الجبن)

- (١١) عملية تجفيف الطعام تحتاج إلى درجة حرارة
(معتدلة - عالية - باردة - منخفضة)
- (١٢) يجب أن تكون النوافذ عند القيام بعملية الطلاء.
(مغطاة - مفتوحة - مغلقة - مظلمة)
- (١٣) يجب استخدام للحصول على طعام صحي ولذيذ.
(الكثير من الدهون - الكثير من السكر - الكثير من الملح - مكونات طازجة)
- (١٤) يجب استخدام النظارات الواقية عند القيام ب.....
(شرب الماء - عمل العصائر - أعمال النجارة - الطهي)
- (١٥) يجب التأكد من تاريخ اللبن.
(تعبئة - تغليف - تطوير - انتهاء صلاحية)



ذاكي
مجاناً



ذاكر معنا

بنك أسئلة

١

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

- (✓) (١) التأكد من تاريخ صلاحية منتجات الألبان من الأمور الضرورية.
- (X) (٢) لا نحتاج إلى اللبن عند صناعة الجبن أو الزبادي.
- (✓) (٣) الفورمالين مادة حافظة قوية وقد تكون ضارة.
- (✓) (٤) مصر من أكبر الدول المنتجة للبن الجاموسي في العالم.
- (X) (٥) إضافة اللبن إلى الماء يحافظ على بقاء اللبن كأنه طازج.
- (✓) (٦) التجفيف والتجميد والتعليق من طرق حفظ الطعام.
- (✓) (٧) يقوم جهاز حماية المستهلك بمعاينة المصنع المخالف.
- (✓) (٨) يجب التأكد من تاريخ صلاحية الأطعمة وخاصة الألبان.
- (✓) (٩) من المواد الحافظة للطعام حمض الستريك والكبريت.
- (✓) (١٠) يستخدم الملح والخل في تحضير المخللات السريعة.
- (X) (١١) يجب وضع المثقاب والأجهزة الكهربائية بالقرب من الماء.
- (X) (١٢) عند طلاء الغرفة يجب أن تكون الأبواب والنوافذ مغلقة.
- (✓) (١٣) استخدام نظارة الوقاية أمر ضروري عند القيام بنشر الخشب.
- (✓) (١٤) يجب على العمال التعامل مع الأجهزة الكهربائية بطريقة آمنة.
- (X) (١٥) يجب القيام بالإسعافات الأولية حتى لو كانت الإصابة خطيرة.
- (X) (١٦) نستخدم وضع الإفاقة إذا كان الشخص المصاب ينزف بشدة.
- (X) (١٧) تقدير الوضع هو أول خطوات الإسعافات الأولية.
- (X) (١٨) لا يمكن مساعدة شخص فاقد الوعي ويتنفس.
- (X) (١٩) درس «د. غنيم» الهندسة في جامعة القاهرة.
- (✓) (٢٠) الإفراط في تناول الطعام يسبب السمنة وزيادة الوزن.



اختر الإجابة الصحيحة مما بين القوسين:

- (١) يتم غش اللبن بإضافة إليه لزيادة كميته.
(السكر - الجبن - الماء - الملح)
- (٢) يتحول اللبن الفاسد إلى اللون الأزرق عند إضافة إليه.
(الستريك - الفرومالين - الكبريت - اليود)
- (٣) يتم إضافة إلى للألبان وهي مادة حافظة قد تكون ضارة.
(الستريك - الفرومالين - اليود - كربونات الصوديوم)
- (٤) نضيف إلى اللبن لتعديل قوامه بعد نزع المادة الدهنية منه.
(الثلج - الفورمالين - النشا - السكر)
- (٥) يصبح اللبن مغشوشًا عند إضافة إليه.
(السكر - الماء - الملح - الجبن)
- (٦) يعد التلميح إحدى طرق حفظ
(الحلوى - الفاكهة - الطعام - الأوراق)
- (٧) الأخطاء التي تحدث في أثناء عملية حفظ الطعام قد تؤدي إلى
(نمو البكتيريا - زيادة جودته - زيادة كميته - رخص سعره)
- (٨) تضيف المصانع مواد حافظة إلى الطعام مثل
(الماء - الملح - السكر - الستريك)
- (٩) يتم استخدام النظارات الواقية عند القيام ب.....
(شرب الماء - عمل العصير - أعمال النجارة - شراء الملابس)
- (١٠) عند تغيير ريشة المثقب يجب أن نقوم ب.....
(فصل الكهرباء - تشغيل الكهرباء - وضعه بجانب الماء - غلق النوافذ)
- (١١) يجب وضع للتهويه في الغرفة عند القيام بعملية الطلاء.
(سخان - مروحة - مدفأة - أثاث)

- (١٢) يمكن مساعدة الشخص المصاب بكل مما يأتي ما عدا
- (الاتصال بالإسعاف - تسهيل تنفسه - وضع الإفاقة - الابتعاد عنه بسرعة)
- (١٣) يتم وضع الشخص في وضعية الإفاقة.
- (المصاب بالنزيف - فاقد الوعي - المصاب بالصداع - المصاب بكسور)
- (١٤) الضغط بقوة بقطعة قماش من خطوات
- (علاج الصداع - إيقاف النزيف - إفاقة المريض - علاج نزلات البرد)

أكمل ما يلي:

٣

- (١) يجب الاتصال برقم ١٢٣ لاستدعاء سيارة الإسعاف في الإصابات الخطرة.
- (٢) يمكن علاج الإصابات والجروح الطفيفة بحقيبة الإسعافات الأولية.
- (٣) تناول الملح يسبب ارتفاع ضغط الدم وأمراض القلب.
- (٤) من أدوات النجار الشاكوش.
- (٥) عند طلاء الغرف يجب أن تكون الأبواب والنوافذ مفتوحة.
- (٦) يجب عدم وضع اليد بجانب ريشة المثقب.
- (٧) يعتبر التعليب والتجفيف من طرق حفظ الطعام.
- (٨) عملية تجفيف الطعام في الفرن تحتاج إلى درجة حرارة عالية.
- (٩) نضيف النشا إلى اللبن لتعديل قوامه.
- (١٠) يتم غش اللبن بإضافة الماء إليه لزيادة كميته.
- (١١) يعتبر اللبن من المنتجات التي يمكن غشها بسهولة.
- (١٢) التاريخ الذي يجب استخدام المنتج قبل انتهائه هو تاريخ الصلاحية.
- (١٣) تضاف المواد الحافظة إلى الأطعمة لإطالة مدة صلاحيتها.
- (١٤) الهدف من تجفيف الطعام هو حفظ الطعام.
- (١٥) إذا لم يتم حفظ الطعام بشكل صحيح قد ينمو عليه العفن.
- (١٦) ينصح بفتح النوافذ في أثناء عملية الطلاء لتجنب الأبخرة الضارة.
- (١٧) الركبة المثبتة تمنع الشخص الفاقد الوعي من التحرك.

- (١٨) يعتبر الطعام الصحي مهمًا لوقاية الجسم من الأمراض.
- (١٩) أسست لويز إيمانويل مشروع الكاكو في الفلبين.
- (٢٠) مؤسس مركز أمراض الكلى (UNC) بجامعة المنصورة هو الدكتور محمد أحمد غنيم.

أجب عما يلي:

٤

- (١) ما هي الطرق التي يتم بها غش اللبن؟
- ⊖ يضاف إليه الماء لزيادة كميته.
 - ⊖ يضاف إليه الفورمالين ليبدو كأنه طازج.
 - ⊖ يضاف إليه النشا لتعديل قوامه.
- (٢) اذكر ثلاثة من طرق حفظ الطعام.
- ⊖ التخفيف - التجميد - البسترة.
- (٣) اذكر اثنين من الإجراءات الواجب اتباعها عند وجود عيوب في المنتج.
- ⊖ التوجه إلى المتجر لإعادة المنتج.
 - ⊖ الاتصال بجهاز حماية المستهلك لتقديم شكوى.
- (٤) ما هي الإرشادات الواجب اتباعها عند ممارسة أعمال النجارة والطلاء؟
- ⊖ ارتداء نظارات واقية للعين.
 - ⊖ إبقاء اليد بعيدًا عن الشفرات أو الحواف الحادة.
 - ⊖ الحرص عند استخدام الأدوات الكهربائية.
 - ⊖ الحرص على تهوية مكان العمل.
- (٥) ما هي الخطوات الأساسية اللازمة لتقديم الإسعافات الأولية؟
- ⊖ تقييم الوضع: التحقق من نوع الإصابة التي أصيب بها الشخص.
 - ⊖ التخطيط للتدخل: عن طريق تقديم المساعدة والاتصال بالإسعاف.
 - ⊖ تقدير الوضع: عن طريق إعادة فحص الشخص إذا كان يحتاج إلى مزيد من المساعدة.
 - ⊖ تقديم الإسعافات الأولية: كعلاج بعض الإصابات والجروح الطفيفة.