

2023

السلسلة التعليمية

# الخوارزمي



## المهارات المهنية



إعداد: بلال نصير

٠١٠٦٥٧٦٠٤٨٣

5

الصف الخامس  
الفصل الدراسي الثاني

أسئلة الموضوع ٤ : الشراب الطبيعي والصناعي

السؤال الأول : ضع كلمة (صح) أو (خطأ):-

- ١- يمكن صنع الشراب الطبيعي بمزج الفاكهة مع السكر والماء أو بنقع الزهور في الماء مع السكر. ( )
- ٢- لا يحتوي العصير الطبيعي على أجزاء من لب البرتقال. ( )
- ٣- العصير الصناعي مذاقه كمذاق البرتقال لكنه ليس برتقالاً طازجاً. ( )
- ٤- العصير الصناعي يوجد منه عصائر فاكهة مركزة. ( )
- ٥- العصير الصناعي لا يحتوي على عصير طبيعي. ( )
- ٦- تُعد النكهة الصناعية أعلى ثمنًا من العصير الطبيعي. ( )
- ٧- العصائر الصناعية رائحته أو طعمه لا يشبهان رائحة وطعم البرتقال الطبيعي. ( )
- ٨- تقوم المصانع بمعالجة العصير النقي، والشراب الطبيعي أو العصائر المركزة، والشراب الصناعي. ( )
- ٩- تُصنع النكهات الصناعية في المعمل باستخدام مواد كيميائية موجودة بشكل طبيعي في الفاكهة والزهور. ( )
- ١٠- يمكنك أن تعصر بعض الفاكهة مباشرة إلى عصير طبيعي. ( )

السؤال الثاني : اختر الإجابة الصحيحة مما يلي :

- ١- من أنواع عصائر البرتقال .
  - أ- العصائر الطبيعية .
  - ب- العصائر الصناعية .
- ٢- مصنوع من مزج الفاكهة أو عصير الفاكهة المركز أو خلاصة الزهور والسكر.
  - أ- العصائر الطبيعية .
  - ب- العصائر الصناعية .
- ٣- مصنوعاً من عصير البرتقال والسكر والماء والمواد الحافظة
  - أ- العصائر الطبيعية الطازج .
  - ب- العصائر الصناعية .
- ٤- يحتوي على ماء وسكر ونكهة صناعية ولون صناعي ومواد حافظة .
  - أ- العصائر الطبيعية الطازج .
  - ب- العصائر الصناعية .
- ٥- العصير ..... لا يحتوي على فاكهة أو زهور طبيعية.
  - أ- الطبيعية الطازج .
  - ب- الصناعية .
- ٦- مصنوع من مادة ملونة صحية ونكهة صناعية .
  - أ- الطبيعية الطازج .
  - ب- الصناعية .
- ٧- تعد أرخص ثمنًا من العصير الطبيعي.
  - أ- اللون الصناعي
  - ب- المواد الحافظة
- ٨- يكون سائل صاف برتقالي وفتح اللون، مذاقه سكري جداً، وله نكهة البرتقال.
  - أ- العصائر الطبيعية الطازج .
  - ب- العصائر الصناعية .

\*\*\*\*\*

أسئلة الموضوع ٥ : جولة داخل مصنع شراب الفاكهة

السؤال الأول : ضع كلمة (صح) أو (خطأ):-

١. عند تجهيز الشراب الصناعي يتم تصفيه العصير لإزالة اللب والقشرة والبذور. ( )
٢. أولى مراحل تجهيز وتحضير العصير الطبيعي يذهب العصير النقي إلى مرحلة التعبئة. ( )
٣. لا يختبر العمال جودة العصير أثناء تجهيز وتحضير العصير الطبيعي. ( )
٤. يعد الالتزام بكافة التدابير الصحية أمر ضروري جداً داخل مصنع العصير. ( )
٥. يتجنب العمال الحوادث من خلال تعلم كيفية استخدام الآلات بشكل صحيح. ( )
٦. عند انسكاب كميات من العصير على الأرض يتركها العمال ولا ينظفوها. ( )
٧. العمال يتعلمون بحرص مع المنتجات عند استخدام الحرارة العالية لتجنب الحروق. ( )

**السؤال الثاني : اختر الإجابة الصحيحة مما يلي :**

- ١- أولى مراحل تحضير وتجهيز الشراب الطبيعي المعبأ هي .....  
 أ- تُغسل الفاكهة جيدا. ب- هرس الفاكهة ج- تسخين العصير
- ٢- عند تجهيزه تعصر آلة مخصصة العصير وتصفيه لإزالة اللب والقشرة والبذور.  
 أ- الشراب الصناعي ب- الشراب الطبيعي ج- كلاهما
- ٣- تُخلط الأطعمة المختلفة للفواكه والألوان المجزة في المعمل مع السكر لصنع الشراب  
 أ- الشراب الصناعي ب- الشراب الطبيعي ج- كلاهما
- ٤- يُسخن العصير الطبيعي عند تعليه .....  
 أ- لتقليل الميكروبات ب- لقتل الميكروبات ج- لحفظ البكتريا
- ٥- تعقم إحدى الآلات الزجاجات عند تجهيز العصير الصناعي.  
 أ- لتقليل الميكروبات ب- لقتل الميكروبات ج- لحفظ البكتريا
- ٦- في ..... يُضف إلي العصير الماء والسكر.  
 أ- مرحلة التعبئة ب- مرحلة الاختبار ج- مرحلة العصر
- ٧- ويُخلط السكر بينما يكون السائل ..... حتى لا يفصل فيما بعد  
 أ- بارد ب- متجمد ج- ساخنا
- ٨- تعمل على إطالة فترة صلاحية الشراب.  
 أ- المادة الحافظة ب- النكهة ج- البكتريا
- ٩- تنتقل الزجاجات المملوءة إلى المكان الذي توضع فيه أغطيتها بإحكام لتجنب .....  
 أ- التلف ب- التلوث ج- السرقة
- ١٠- تتسبب ..... الموجودة في الزجاجات بتخمير المشروبات وفسادها  
 أ- المادة الحافظة ب- النكهة ج- الميكروبات
- ١١- العمال يرتدون ..... لعملية المنتج من التلوث  
 أ- غطاء الشعر ب- قفازات ج- كلاهما

\*\*\*\*\*

**أسئلة الموضوع ٦ : اللبن**

**السؤال الأول : ضع كلمة (صح) أو (خطأ):-**

- ١- تُعد مصر من أحد أقل منتجي لبن الجلموس في العالم. ( )
- ٢- يدخل اللبن في أنواع كثيرة من المشروبات المصنعة أو يستهلك سائلاً. ( )
- ٣- لا يحتوي اللبن على كربوهيدرات أو أملاح معدنية. ( )
- ٤- يأتي اللبن من الابقار والجموس فقط. ( )
- ٥- تعد الأغنام والماعز والابل من المصادر الحيوانية لانتجا الالبان. ( )
- ٦- يعد اللبن من المنتجات التي يصعب التلاعب فيها. ( )
- ٧- يمكن للبايعين عديمي الأخلاق وضع إضافات خطيرة جدا في اللبن، ( )
- ٨- تضاف الفورمالين لتعديل قوام اللبن ليصبح متجانسا بعد نزع المادة الدهنية. ( )
- ٩- لتناول لبن سليم تحقق من طعمه ورائحته وتاريخ انتهائه صلاحيته. ( )
- ١٠- اللبن الطازج عند غلية تجد فيه رواسب. ( )
- ١١- اذا كان اللبن نقي يتدفق فورا وبسرعة من على سطح المرآة . ( )

**السؤال الثاني : اختر الإجابة الصحيحة مما يلي :**

١- يساعد على النمو وحماية جهازنا المناعي.

أ- اللبن ب- العصير الصناعي ج- الوجبات السريعة

٢- تُضاف إلى اللبن الألوان والنكهات والمحليات الصناعية كي يحب ..... مشروبات اللبن المختلفة

أ- الأولاد ب- البالغين ج- لاشئ مما سبق

٣- يحتوي اللبن على نسبة عالية من

أ- العناصر الغذائية والدهون ب- البروتين والفيتامينات ج- جميع ما سبق

٤- يُصنع من اللبن منتجات عدة ومنها :

أ- الزبادي ب- الجبن ج- كلاهما

٥- لا يُعد إضافته للبن أمرا خطرا، لكنك تدفع كثيرا من المال مقابل القليل من اللبن.

أ- الفورمالين ب- الماء ج- النشا

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

أ- الفورمالين ب- الماء ج- النشا

٧- إذا ظهر في اللبن حلقة زرقاء أو بنفسجية عند إضافة حمض الكبريتيك، فهذا يعني أنه يحتوي على مادة .....

أ- الفورمالين ب- الماء ج- النشا

٨- اللبن الذي يتحول إلى اللون ..... يكون فاسدا ومغشوشا ويحتوي على مادة النشا .

أ- الأبيض ب- الأصفر ج- الأزرق

\*\*\*\*\*

أسئلة الموضوع ٧: سلامة الطعام وحفظه

السؤال الأول : ضع كلمة (صح) أو (خطأ):-

١. من أمثلة المواد الحافظة حمض الستريك وحمض الأسكوربيك . ( )
٢. حدوث اخطاء عند حفظ الأطعمة يسبب نمو البكتيريا أو العفن فيها. ( )
٣. يضمن المصنع جودة منتجاته بعد انتهاء تاريخ الصلاحية. ( )
٤. يمكنك فتح عبوات المنتجات الغذائي وتركها دون استهلاكها وتبقى سليمة ولا تتلف. ( )
٥. يمكن لجهاز حماية المستهلك توقيع عقوبات على المصنع لعدم تكرار سوء وأضرار منتجاتهم. ( )
٦. يمكن الاتصال بجهاز حماية المستهلك لتقديم شكوى من خلال الخط الساخن فقط . ( )
٧. عند القيام بعملية حفظ الطعام يجب غسل يديك جيدا. ( )

السؤال الثاني : اختر الإجابة الصحيحة مما يلي :

١- تشمل طرق الحفظ التي يتم اتباعها في المصانع والمنزل .....

أ- التجفيف والتجميد ب- البسترة والتعليب ج- جميع ما سبق

٢- تضيفها معمل التصنيع لتجعل الأطعمة تدوم لفترة أطول

أ- المواد الحافظة      ب- النكهات      ج- السكر

٣- هو التاريخ الذي يجب أن يتم فيه استهلاك المنتج

أ- تاريخ انتهاء الصلاحية      ب- تاريخ التصنيع      ج- تاريخ الفرز

٤- إذا لم تستجيب الشركة المصنعة لشكوتك أو أخبرك أنك سبب المشكلة يمكن الاتصال بـ ..... لتقديم شكوى.

أ- الشرطة      ب- وزارة الصحة      ج- جهاز حماية المستهلك

٥- يمكن أن يكون جاهزا للأكل في غضون بضع ساعات، ويستمر لمدة أسبوع تقريباً في الثلاجة

أ- المخلاتات السريعة      ب- التجفيف      ج- التعليب

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

أ- المخلاتات السريعة      ب- التجفيف      ج- التعليب

\*\*\*\*\*

أسئلة الموضوع ٨: تفادي المخاطر أثناء العمل

السؤال الأول : ضع كلمة (صح) أو (خطأ):-

- ١- تحدث الإصابات للعاملين في المصانع بسبب التعامل مع الأدوات الكهربائية بطريقة آمنة. ( )
- ٢- لتجنب تلك الإصابات يجب الحرص على البقاء بأمان أثناء استخدام تلك الأدوات. ( )
- ٣- يجب ألا تضع يديك بالقرب من شفرة أو ريشة مثقبة عندما تقطع خشب أو تثقبه. ( )
- ٤- احرص على فتح النوافذ عند قيامك بعملية الطلاء. ( )
- ٥- احترس من الأبخرة المتصاعدة من عملية الطلاء فقد تسبب في أضرار لك. ( )
- ٦- لا تحرك الشاكوش إلى أعلى أو إلى أسفل حتى لا تُصيب يديك أو وجهك. ( )
- ٧- يجب عليك ألا تقوم باستخدام الأدوات الكهربائية بالقرب من الماء. ( )

السؤال الثاني : اختر الإجابة الصحيحة مما يلي :

- ١- يجب أن ترتدي ..... السلامة لحماية العين عند تقطع الاخشاب أو تطلي الدهانات.
  - أ- نظارات      ب- سترة      ج- حذاء
- ٢- إذا كانت الأدوات ..... اطلب المساعدة من شخص بالغ.
  - أ- خفيفة      ب- ثقيلة      ج- عادية
- ٣- دق ..... دقا خفيفا جدا في البداية وانت تمسكه، ثم ابعد يدك بعيدا لتدق ببقية.
  - أ- الصمولة      ب- الخشب      ج- المسمر
- ٤- من الأدوات الكهربائية التي تستخدمها ..... وأدوات الصنفرة.
  - أ- المثقاب      ب- الشاكوش      ج- الكماشة
- ٥- تستخدم ..... لتثبيت عمالك على الطويلة
  - أ- الصمولة      ب- الخشب      ج- المسمر

\*\*\*\*\*

أسئلة الموضوع ٩: الإسعافات الأولية وحالات الطوارئ

**السؤال الأول : ضع كلمة (صح) أو (خطأ):-**

- ١- إذا كان الشخص فاقدا للوعي ولكن يتنفس يتم استخدام وضعية الافاقة معه . ( )
- ٢- أول خطوة لافاقة المريض امالة الرأس بلطف . ( )
- ٣- يتم رفع الذقن لفتح مجرى الهواء للمريض اثناء عملية الافاقة . ( )
- ٤- اذا كنت ستشارك في ندوة عامة عن موضوعات الصحة والسلامة ستحتاج أي نوع من المصادر . ( )
- ٥- تساعدك المصادر الجيدة للمعلومات عن الصحة التي تم انشاءها من قبل خبير في هذا المجال . ( )
- ٦- تم إنشاؤها من قبل خبير حاصل على تعليم وخبرة في مجال الموضوع . ( )

**السؤال الثاني : اختر الإجابة الصحيحة مما يلي :**

- ١- اولى الخطوات التي يجب القيام به في حالة طوارئ صحية .  
أ- تقدير الوضع  
ب- تقييم الوضع  
ج- التخطيط للتدخل
- ٢- في خطوة ..... أعد فحص الشخص، هل هناك حاجة إلى مزيد من الإجراءات والتدابير؟  
أ- تقدير الوضع  
ب- تقييم الوضع  
ج- التخطيط للتدخل
- ٣- خطوة التحقق من نوع الإصابة التي أصيب بها الشخص هي .....  
أ- تقدير الوضع  
ب- تقييم الوضع  
ج- التخطيط للتدخل
- ٤- الخطوة التي تخطط فيها لكيفية المساعدة حتى يصل المسعفون بعد الاتصال برقم ١٢٣ عند الإصابات الخطرة  
أ- تقدير الوضع  
ب- تقييم الوضع  
ج- التخطيط للتدخل
- ٥- معالج الإصابات والجروح الطفيفة باستخدام حقيبة الإسعافات الأولية  
أ- تقدير الوضع  
ب- تقييم الوضع  
ج- تقديم الإسعافات الأولية
- ٦- الضغط بقوة على الجرح بقطعة قماش نظيفة ورفع الطرف المجرّوح ثم تنظيف الجرح وتصميده تستخدم لـ .....  
أ- علاج المرض  
ب- إيقاف النزيف  
ج- افاقة المريض
- ٧- تمنع الجسم من التدحرج اثناء افاقة المريض .  
أ- الركبة المثنية  
ب- الركبة المفرودة  
ج- كلاهما
- ٨- استمر في ..... المصاب وتنفسه حتى وصول المساعدة .  
أ- قياس الحرارة  
ب- الضغط على الجرح  
ج- جس نبض

أسئلة الموضوع ٤ : الشراب الطبيعي والصناعي

السؤال الأول : ضع كلمة (صح) أو (خطأ):-

- ١- يمكن صنع الشراب الطبيعي بمزج الفاكهة مع السكر والماء أو بنقع الزهور في الماء مع السكر. **صح** ( )
- ٢- لا يحتوي العصير الطبيعي على أجزاء من لب البرتقال. **خطأ** ( )
- ٣- العصير الصناعي مذاقه كمذاق البرتقال لكنه ليس برتقالاً طازجاً. **صح** ( )
- ٤- العصير الصناعي يوجد منه عصائر فاكهة مركزة. **خطأ** ( )
- ٥- العصير الصناعي لا يحتوي على عصير طبيعي. **صح** ( )
- ٦- تُعد النكهة الصناعية أعلى ثمناً من العصير الطبيعي. **خطأ** ( )
- ٧- العصائر الصناعية رائحته أو طعمه لا يشبهان رائحة وطعم البرتقال الطبيعي. **صح** ( )
- ٨- تقوم المصانع بمعالجة العصير النقي، والشراب الطبيعي أو العصائر المركزة، والشراب الصناعي. **صح** ( )
- ٩- تُصنع النكهات الصناعية في المعمل باستخدام مواد كيميائية موجودة بشكل طبيعي في الفاكهة والزهور. **صح** ( )
- ١٠- يمكنك أن تعصر بعض الفاكهة مباشرة إلى عصير طبيعي. **صح** ( )

السؤال الثاني : اختر الإجابة الصحيحة مما يلي :

- ١- من أنواع عصائر البرتقال .
  - أ- العصائر الطبيعية .
  - ب- العصائر الصناعية .
- ٢- مصنوع من مزج الفاكهة أو عصير الفاكهة المركز أو خلاصة الزهور والسكر .
  - أ- العصائر الطبيعية .
  - ب- العصائر الصناعية .
- ٣- مصنوعاً من عصير البرتقال والسكر والماء والمواد الحافظة
  - أ- العصائر الطبيعية الطازج .
  - ب- العصائر الصناعية .
- ٤- يحتوي على ماء وسكر ونكهة صناعية ولون صناعي ومواد حافظة .
  - أ- العصائر الطبيعية الطازج .
  - ب- العصائر الصناعية .
- ٥- العصير ..... لا يحتوي على فاكهة أو زهور طبيعية .
  - أ- الطبيعية الطازج .
  - ب- الصناعية .
- ٦- مصنوع من مادة ملونة صحية ونكهة صناعية .
  - أ- اللون الصناعي
  - ب- المواد الحافظة
- ٧- تعد أرخص ثمناً من العصير الطبيعي .
  - أ- اللون الصناعي
  - ب- المواد الحافظة
- ٨- يكون سائل صاف برتقالي وفتح اللون، مذاقه سكري جداً، وله نكهة البرتقال .
  - أ- العصائر الطبيعية الطازج .
  - ب- العصائر الصناعية .

\*\*\*\*\*

أسئلة الموضوع ٥ : جولة داخل مصنع شراب الفاكهة

السؤال الأول : ضع كلمة (صح) أو (خطأ):-

١. عند تجهيز الشراب الصناعي يتم تصفيه العصير لإزالة اللب والقشرة والبذور. **خطأ** ( )
٢. أولى مراحل تجهيز وتحضير العصير الطبيعي يذهب العصير النقي إلى مرحلة التعبئة. **خطأ** ( )
٣. لا يختبر العمال جودة العصير أثناء تجهيز وتحضير العصير الطبيعي. **خطأ** ( )
٤. يعد الالتزام بكافة التدابير الصحية أمر ضروري جداً داخل مصنع العصير. **صح** ( )
٥. يتجنب العمال الحوادث من خلال تعلم كيفية استخدام الآلات بشكل صحيح. **صح** ( )
٦. عند انسكاب كميات من العصير على الأرض يتركها العمال ولا ينظفوها. **خطأ** ( )
٧. العمال يتعلمون بحرص مع المنتجات عند استخدام الحرارة العالية لتجنب الحروق. **صح** ( )

**السؤال الثاني : اختر الإجابة الصحيحة مما يلي :**

- ١- أولى مراحل تحضير وتجهيز الشراب الطبيعي المعبأ هي .....  
 أ- تُغسل الفاكهة جيداً .  
 ب- هرس الفاكهة  
 ج- تسخين العصير
- ٢- عند تجهيزه تعصر آلة مخصصة العصير وتصفيه لإزالة اللب والقشرة والبذور.  
 أ- الشراب الصناعي  
 ب- الشراب الطبيعي  
 ج- كلاهما
- ٣- تُخلط الأطعمة المختلفة للفواكه والألوان المجزة في المعمل مع السكر لصنع الشراب  
 أ- الشراب الصناعي  
 ب- الشراب الطبيعي  
 ج- كلاهما
- ٤- يُسخن العصير الطبيعي عند تعليبه .....  
 أ- لتقليل الميكروبات  
 ب- لقتل الميكروبات  
 ج- لحفظ البكتريا
- ٥- تعقم إحدى الآلات الزجاجات عند تجهيز العصير الصناعي.  
 أ- لتقليل الميكروبات  
 ب- لقتل الميكروبات  
 ج- لحفظ البكتريا
- ٦- في ..... يُضف إلي العصير الماء والسكر.  
 أ- مرحلة التعبئة  
 ب- مرحلة الاختبار  
 ج- مرحلة العصر
- ٧- ويُخلط السكر بينما يكون السائل ..... حتى لا يفصل فيما بعد  
 أ- بارد  
 ب- متجمد  
 ج- ساخناً
- ٨- تعمل على إطالة فترة صلاحية الشراب.  
 أ- المادة الحافظة  
 ب- النكهة  
 ج- البكتريا
- ٩- تنتقل الزجاجات المملوءة إلى المكان الذي توضع فيه أغطيتها بإحكام لتجنب .....  
 أ- التلف  
 ب- التلوث  
 ج- السرقة
- ١٠- تتسبب ..... الموجودة في الزجاجات بتخمير المشروبات وفسادها  
 أ- المادة الحافظة  
 ب- النكهة  
 ج- الميكروبات
- ١١- العمال يرتدون ..... لحمية المنتج من التلوث  
 أ- غطاء الشعر  
 ب- قفازات  
 ج- كلاهما

\*\*\*\*\*

**أسئلة الموضوع ٦ : اللبن**

**السؤال الأول : ضع كلمة (صح) أو (خطأ):-**

- ١- تُعد مصر من أحد أقل منتجي لبن الجلموس في العالم خطأ ( )
- ٢- يدخل اللبن في أنواع كثيرة من المشروبات المصنعة أو يستهلك سائلاً.صح ( )
- ٣- لا يحتوي اللبن على كربوهيدرات أو أملاح معدنية.خطأ ( )
- ٤- يأتي اللبن من الابقار والجموس فقط.خطأ ( )
- ٥- تعد الأغنام والماعز والابل من المصادر الحيوانية لانتجا الالبان.صح ( )
- ٦- يعد اللبن من المنتجات التي يصعب التلاعب فيها.خطأ ( )
- ٧- يمكن للبايعين عديمي الأخلاق وضع إضافات خطيرة جدا في اللبن،صح ( )
- ٨- تضاف الفورمالين لتعديل قوام اللبن ليصبح متجانساً بعد نزع المادة الدهنية.خطأ ( )
- ٩- لتناول لبن سليم تحقق من طعمه ورائحته وتاريخ انتهائه صلاحيته.صح ( )
- ١٠- اللبن الطازج عند غلية تجد فيه رواسب.خطأ ( )
- ١١- اذا كان اللبن نقي يتدفق فوراً وبسرعة من على سطح المرآة . خطأ ( )

**السؤال الثاني : اختر الإجابة الصحيحة مما يلي :**

١- يساعد على النمو وحماية جهازنا المناعي.

أ- اللبن ب- العصير الصناعي ج- الوجبات السريعة

٢- تُضاف إلى اللبن الألوان والنكهات والمحليات الصناعية كي يحب ..... مشروبات اللبن المختلفة

أ- الأولاد ب- البالغين ج- لاشئ مما سبق

٣- يحتوي اللبن على نسبة عالية من

أ- العناصر الغذائية والدهون ب- البروتين والفيتامينات ج- جميع ما سبق

٤- يُصنع من اللبن منتجات عدة ومنها :

أ- الزبادي ب- الجبن ج- كلاهما

٥- لا يُعد إضافته للبن أمرا خطرا، لكنك تدفع كثيرا من المال مقابل القليل من اللبن.

أ- الفورمالين ب- الماء ج- النشا

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

أ- الفورمالين ب- الماء ج- النشا

٧- إذا ظهر في اللبن حلقة زرقاء أو بنفسجية عند إضافة حمض الكبريتيت، فهذا يعني أنه يحتوي على مادة .....

أ- الفورمالين ب- الماء ج- النشا

٨- اللبن الذي يتحول إلى اللون ..... يكون فاسدا ومغشوشا ويحتوي على مادة النشا .

أ- الأبيض ب- الأصفر ج- الأزرق

\*\*\*\*\*

أسئلة الموضوع ٧: سلامة الطعام وحفظه

السؤال الأول : ضع كلمة (صح) أو (خطأ):-

١. من أمثلة المواد الحافظة حمض الستريك وحمض الأسكوربيك. صح ( )
٢. حدوث اخطاء عند حفظ الأطعمة يسبب نمو البكتيريا أو العفن فيها. صح ( )
٣. يضمن المصنع جودة منتجاته بعد انتهاء تاريخ الصلاحية. خطأ ( )
٤. يمكنك فتح عبوات المنتجات الغذائي وتركها دون استهلاكها وتبقى سليمة ولا تتلف. خطأ ( )
٥. يمكن لجهاز حماية المستهلك توقيع عقوبات على المصنع لعدم تكرار سوء وأضرار منتجاتهم. صح ( )
٦. يمكن الاتصال بجهاز حماية المستهلك لتقديم شكوى من خلال الخط الساخن فقط. خ ( )
٧. عند القيام بعملية حفظ الطعام يجب غسل يديك جيدا. صح ( )

السؤال الثاني : اختر الإجابة الصحيحة مما يلي :

١- تشمل طرق الحفظ التي يتم اتباعها في المصانع والمنزل .....

أ- التجفيف والتجميد ب- البسترة والتعليب ج- جميع ما سبق

٢- تضيفها معمل التصنيع لتجعل الأطعمة تدوم لفترة أطول

أ- المواد الحافظة ب- النكهات ج- السكر

٣- هو التاريخ الذي يجب أن يتم فيه استهلاك المنتج

أ- تاريخ انتهاء الصلاحية ب- تاريخ التصنيع ج- تاريخ الفرز

٤- إذا لم تستجيب الشركة المصنعة لشكوتك أو أخبرك أنك سبب المشكلة يمكن الاتصال ب..... لتقديم شكوى.

أ- الشرطة ب- وزارة الصحة ج- جهاز حماية المستهلك

٥- يمكن أن يكون جاهزا للأكل في غضون بضع ساعات، ويستمر لمدة أسبوع تقريباً في الثلاجة

أ- المخلاتات السريعة ب- التجفيف ج- التعليب

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

أ- المخلاتات السريعة ب- التجفيف ج- التعليب

\*\*\*\*\*

أسئلة الموضوع ٨: تفادي المخاطر أثناء العمل

السؤال الأول : ضع كلمة (صح) أو (خطأ):-

- ١- تحدث الإصابات للعاملين في المصانع بسبب التعامل مع الأدوات الكهربائية بطريقة آمنة. خطأ ( )
- ٢- لتجنب تلك الإصابات يجب الحرص على البقاء بأمان أثناء استخدام تلك الأدوات. صح ( )
- ٣- يجب ألا تضع يديك بالقرب من شفرة أو ريشة مثقبة عندما تقطع خشب أو تثقبه. صح ( )
- ٤- احرص على فتح النوافذ عند قيامك بعملية الطلاء. صح ( )
- ٥- احترس من الأبخرة المتصاعدة من عملية الطلاء فقد تسبب في أضرار لك. صح ( )
- ٦- لا تحرك الشاكوش إلى أعلى أو إلى أسفل حتى لا تُصيب يديك أو وجهك. صح ( )
- ٧- يجب عليك ألا تقوم باستخدام الأدوات الكهربائية بالقرب من الماء. صح ( )

السؤال الثاني : اختر الإجابة الصحيحة مما يلي :

يجب أن ترتدي ..... السلامة لحماية العين عند تقطع الأخشاب أو تطلي الدهانات.

أ- نظارات ب- سترة ج- حذاء

إذا كانت الأدوات ..... اطلب المساعدة من شخص بالغ.

أ- خفيفة ب- ثقيلة ج- عادية

دق ..... دقا خفيفا جدا في البداية وانت تمسكه، ثم ابعد يدك بعيدا لتدق ببقية.

أ- الصمولة ب- الخشب ج- المسمل

من الأدوات الكهربائية التي تستخدمها ..... وأدوات الصنفرة.

أ- المثقاب ب- الشاكوش ج- الكماشة

تستخدم ..... لتثبيت عمالك على الطولة

أ- الصمولة ب- الخشب ج- المسمل

\*\*\*\*\*

أسئلة الموضوع ٩: الإسعافات الأولية وحالات الطوارئ

السؤال الأول : ضع كلمة (صح) أو (خطأ):-

- ١- إذا كان الشخص فاقدا للوعي ولكن يتنفس يتم استخدام وضعية الافاقة معه .صح ( )
- ٢- أول خطوة لافاقة المريض امالة الرأس بلطف . خطأ ( )
- ٣- يتم رفع الذقن لفتح مجرى الهواء للمريض اثناء عملية الافاقة .صح ( )
- ٤- اذا كنت ستشارك في ندوة علمة عن موضوعات الصحة والسلامة ستحتاج أي نوع من المصادر .خطأ ( )
- ٥- تساعدك المصادر الجيدة للمعلومات عن الصحة التي تم انشاءها من قبل خبير في هذا المجال .صح ( )
- ٦- تم إنشاؤها من قبل خبير حاصل على تعليم وخبرة في مجال الموضوع .

السؤال الثاني : اختر الإجابة الصحيحة مما يلي :

- ١- اولى الخطوات التي يجب القيام به في حالة طوارئ صحية.  
أ- تقدير الوضع  
ب- تقييم الوضع  
ج- التخطيط للتدخل
- ٢- في خطوة ..... أعد فحص الشخص، هل هناك حاجة إلى مزيد من الإجراءات والتدابير؟  
أ- تقدير الوضع  
ب- تقييم الوضع  
ج- التخطيط للتدخل
- ٣- خطوة التحقق من نوع الإصابة التي أصيب بها الشخص هي .....  
أ- تقدير الوضع  
ب- تقييم الوضع  
ج- التخطيط للتدخل
- ٤- الخطوة التي تخطط فيها لكيفية المساعدة حتى يصل المسعفون بعد الاتصال برقم ١٢٣ عند الإصابات الخطرة  
أ- تقدير الوضع  
ب- تقييم الوضع  
ج- التخطيط للتدخل
- ٥- معالج الإصابات والجروح الطفيفة باستخدام حقيبة الإسعافات الأولية  
أ- تقدير الوضع  
ب- تقييم الوضع  
ج- تقديم الإسعافات الأولية
- ٦- الضغط بقوة على الجرح بقطعة قماش نظيفة ورفع الطرف المجرّوح ثم تنظيف الجرح وتضميده تستخدم لـ .....  
أ- علاج المرض  
ب- إيقاف النزيف  
ج- افاقة المريض
- ٧- تمنع الجسم من التدرّج اثناء افاقة المريض .  
أ- الركبة المثنية  
ب- الركبة المفرودة  
ج- كلاهما
- ٨- استمر في ..... المصاب وتنفسه حتى وصول المساعدة .  
أ- قياس الحرارة  
ب- الضغط على الجرح  
ج- جس نبض