

الصف
السادس
الابتدائي
٢٠٢٤

مراجعة + بنك أسئلة

التميز

أ/ محمود سعيد



مراجعة المتميز

المهارات المهنية

علي مقررات فبراير

إعداد

أ. محمود سعيد

6

الصف
السادس

نسخة
مجانية

ملحق الإجابات
بالداخل



El.Motamyez.School

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

www.motamyez.com



السلامة والاسعافات الأولية للحروق والصدمة الكهربائية

الموضوع الأول

الحروق : هي نوع من الإصابات التي تنتج عن التعرض للحرارة أو المواد الكيميائية أو التيار الكهربائي.

أنواع الحروق

حروق الدرجة الأولى :

- ✓ **تعتبر الأبسط**، حيث تتأثر الطبقة الخارجية من الجلد، أي طبقة البشرة.
- ✓ قد يسبب الحرق **احمرارًا** وألمًا للمصاب .

حروق الدرجة الثانية :

- ✓ تؤثر على الطبقة الخارجية من الجلد (**البشرة**) والطبقة الثانية من الجلد (**الأدمة**) .
- ✓ تكون هذه الحروق أكثر إيلاما، وغالبًا ما يصحبها ظهور التقرحات وخطر الإصابة بالعدوى.

حروق الدرجة الثالثة :

- الأشد خطورة حيث إنها تدمر جميع طبقات الجلد، تتطلب العلاج في المستشفى.
- لتجنب الإصابة بالحروق**، يجب توخي الحذر من المخاطر المحيطة، وتوعية الآخرين بها بما تتطبه من إسعافات أولية مناسبة .

الإسعافات الأولية في حالات الحروق

لعلاج الحروق البسيطة : يمكننا وضع **كريم أو مرهم للحروق** علي الجزء المصاب ، ولف شاش علي

الجزء المصاب ، واستشارة الطبيب اذا لزم الامر .

التعرض لحروق في المدرسة :

- علينا الاستعانة **بالزائرة الصحية** التي يمكنها استخدام حقيبة الإسعافات الأولية ، و وضع مرهم الحروق علي مكان الحرق ، وفي حالة وجود حروق شديدة الاحمرار نقوم بلف **الجزء المصاب بشاش خاص بالحروق** .



نصائح في حالات الحروق البسيطة

- عند حدوث حروق بسبب أشعة الشمس، من الضروري أخذ حمام بارد .
- ازالة أي إكسسوارات في محيط منطقة الحرق مثل: خواتم، أو ساعة، وغيرها .
- تغطية منطقة الحرق برفق ولطف بشاش .
- عدم لمس منطقة الحرق .
- عدم استخدام العلاجات المنزلية مثل معجون الاسنان والليمون .
- **لاحظ :** في حالات الحروق من الدرجة الثانية الكبيرة او من الدرجة الثالثة علينا الاتصال بالإسعاف .



الإسعافات الأولية في حالات الصدمات الكهربائية

- فصل التيار الكهربائي بسرعة والتأكد من أن الشخص الذي تعرض للصدمة يتنفس بشكل طبيعي .
- وضع مرهم الحروق علي الجزء المصاب .
- اصطحاب المصاب الي المستشفى " علل " ؟ لأن الحروق الكهربائية قد تتسبب بأضرار داخلية .

نصائح في حالات الصدمات الكهربائية والحروق

- استخدام مادة غير موصلة للكهرباء، مثل عصا خشبية لإيقاف التيار الكهربائي .
- إتصل بـ 123 إذا فقد المصاب وعيه أو مصاب بدوار أو تشوش أو حروق شديدة أو صعوبة في التنفس .
- قم بإجراء إنعاش قلبي رئوي للمصاب، وذلك بوضع يدك على منتصف صدر المصاب والضغط عليها بقوة متوسطة لمساعدته على التنفس إلى حين وصول سيارة الإسعاف .
- لا تلمس مصدر التيار مباشرة .
- لا تلمس شخصا ما زال على اتصال مباشر بتيار كهربائي .
- لا تحرك شخصا مصابًا بإصابة ناجمة عن الكهرباء .





إجراءات واحتياطات السلامة في أعمال السباكة

الموضوع الثاني

مخاطر أعمال السباكة واحتياطات السلامة

تتعدد احتياطات السلامة المهنية التي يتبناها السباكون أثناء العمل ومنها :

1 - استنشاق الابخرة والمواد الكيميائية :

- ✓ غالبا ما يتعرض السباكون للأبخرة والمواد الخطرة بمياه الصرف الصحي والرصاص والمواد الكيميائية
- ✓ يمكن أن تكون المياه الساخنة والأنابيب الساخنة خطرة أيضا.

احتياطات السلامة : ارتداء الأقنعة (لحمايةهم من استنشاق الغبار والابخرة) و القفازات والنظارات الواقية، والعمل علي توفير التهوية المناسبة لحمايةهم من الامراض .

2 - الانزلاق والتعثر والاصابة من الأدوات او القطع المتناثرة :

احتياطات السلامة :

- ✓ ارتداء احذية السلامة لحمايةهم من الانزلاق ، وارتداء النظارات الواقية (لحماية العينين من تناثر السوائل وتساقط الحطام) .
- ✓ ترتيب أماكن العمل للتقليل من مخاطر التعثر .

احتياطات السلامة عند استخدام الادوات

✓ اثناء اعمال القطع والحفر أو أي أنشطة تبعث الغبار : يجب علي السباكين

استخدام أدواتهم بعناية وارتداء قفازات ونظارات واقية وقناع .

✓ لتجنب السقوط : يجب استخدام سلالم أو سقالات مناسبة لتجنب السقوط .

✓ عند استخدام الأدوات الكهربائية : يجب الحرص علي عدم تبلل الأسلاك والشرائط الكهربائية .

✓ اثناء استخدام مشعل البروبان للحام الانابيب : يجب علي السباكين إبقاء اللهب علي مسافة بعيدة

من المواد القابلة للاشتعال وتجنب إحراق أنفسهم .

✓ لتجنب الحروق من المواد الكيميائية : يجب ارتداء قفازات السباكة لحماية اليدين من الحروق

المرتبطة بالأدوات .

✓ ارتداء الخوذات الواقية الصلبة : لحماية السباكين في المواقع الصناعية .

مصيدة المياه

✓ احدي الأجزاء المستخدمة في **صرف الاحواض** .

✓ **تهدف مصيدة المياه** الي جمع المياه في مكانها، مما يمنع انتشار الغازات الكريهة الناجمة عن نظام الصرف

الصحي في انحاء المنزل ، وعند تصريف المياه تصرف الروائح الكريهة معه عبر الانبوب .





المربي

الموضوع الثالث

المربي

المربي هي خليط مكوّن من : (ثمار الفاكهة أو بعض الخضروات ومضاف إليه السكر، وحامض الستريك "ملح الليمون") تطهى على درجة حرارة 105 درجة مئوية، حتى يتماسك قوامها .
فوائد المربي : تحتوي المربي على نفس العناصر الغذائية الموجودة في الفاكهة المصنوعة منها وتعتبر مصدرًا جيدًا للفيتامينات والأملاح المعدنية.



الخطوات الأساسية لصنع المربي

الأدوات اللازمة (سكين ولوح تقطيع - إناء كبير لطهي المربي - ميزان رقمي - برطمانات زجاجية للتعليب بأغطية - ملعقة تقليب - أداة لرفع البرطمان) .
المكونات : (فاكهة طازجة - سكر - البكتين لتماسك قوام المربي (اختياري) - حامض الستريك لحفظ المربي (5) جم لكل كجم من السكر المضاف إلى المربي) .

أولاً: تحضير المكونات

- ✓ يجب غسل الفاكهة جيّدًا وتقطيعها، وإزالة الأجزاء غير الصالحة للأكل أو المتعفنة،
 - ✓ تحديد كمية السكر التي تحتاجها بمقدار كجم سكر لكل كجم من ثمار الفاكهة.
 - ✓ يمكنك إضافة البكتين، وهي مادة طبيعية مستخلصة من الفاكهة تساعد على تماسك المربي.
- لاحظ :** تحتوي بعض الفاكهة، مثل التفاح على نسبة بكتين أعلى من غيرها.

ثانيًا: خلط المكونات وطهيها

- ✓ ضَع الفاكهة والسكر في إناء. يُقلب الخليط على نار هادئة للطهي وإذابة السكر،
- ✓ وأضف حامض الستريك إلى القليل من الماء الدافئ،
- ✓ قلب الخليط مرة أخرى حتى يصبح المربي جاهزًا.

ثالثًا: تحضير البرطمانات والأغطية

- ✓ عقم البرطمانات جيّدًا في إناء وغمرها بالماء. ووضعا تغلي لمدة عشر دقائق .
- ✓ استخدم أداة رفع البرطمانات لإخراجها من الإناء ثم قم بتعقيم الأغطية

رابعًا : التعليب

- ✓ تعبأ المربي وهي ساخنة في البرطمانات وتترك حتى تبرد ثم تغلق بإحكام .





اللبن الزبادي

الموضوع الرابع

فوائد اللبن الزبادي

- ✓ اللبن الزبادي : لبن متخمّر بأنواع من بكتيريا حامض اللاكتيك؛ وهي بكتيريا مفيدة للجهاز الهضمي.
- ✓ يُعتبر اللبن الزبادي مصدرًا جيّدًا للبروتين والكالسيوم .
- ✓ من الوجبات الخفيفة التي يمكن تناولها على الفطور أو العشاء .

خطوات صناعة اللبن الزبادي

1 - التسخين :

- ✓ يسخن اللبن الي 90 درجة مئوية لمدة عشر دقائق **لقتل الميكروبات الضارة .**
- ✓ يعمل علي تحسين القوام النهائي .

2 - التبريد :

- ✓ يبرد اللبن بسرعة لتصل حرارته الي 40 درجة مئوية، وهي **أفضل درجة حرارة لنمو البكتيريا المفيدة (الصحية)**
- ✓ يعمل التبريد علي تجنب نمو الميكروبات والبكتيريا الضارة .

3 - إضافة بادئات التخمر :

- ✓ بادئات التخمر هي زبادي من يوم سابق، وتتم إضافته بمقدار (٢) ملعقة صغيرة / كجم لبن ويُذاب البادئ في قليل من اللبن المبرد عند 40 درجة مئوية، ثم يُعبأ في عبوات **بلاستيكية نظيفة وجافة.**

4 - التحضين :

- ✓ يُحفظ الخليط في درجة حرارة تتراوح ما بين ٤٠ و ٤٥ درجة مئوية لمدة ٤ - ٨ ساعات . خلال هذا الوقت، يتحوّل سكر اللاكتوز (سكر) اللبن إلى حامض اللاكتيك بفعل البكتيريا **مما يعطي الزبادي قوامه السميك.**

5 - حفظ اللبن الزبادي في الثلاجة :

- ✓ يحفظ اللبن الزبادي في الثلاجة في حاويات معقمة ومغلقة .
- لاحظ :** يجب تعقيم جميع الأدوات المستخدمة لضمان عدم فساد الزبادي .

بعض العيوب التي تظهر عند صناعة الزبادي واسبابها

الأسباب

العيب

- 1 - طعم الزبادي لاذع أو حمضي ← استغرقت فترة التحضين **وقتًا طويلًا**
- 2 - الزبادي قوامه غير متماسك ← **انخفاض** درجة حرارة **التحضين** عن أقل من 40 - 45 درجة مئوية .
- 3 - تشريش الزبادي (ظهور الشرش علي السطح) ← **ارتفاع** درجة حرارة **التحضين** ، وطول مدة التحضين .





بنك أسئلة الترميز علي مقررات فبراير

أخترا الاجابة الصحيحة

السؤال الأول

١ نوع من الإصابات التي تنتج عن التعرض للحرارة أو المواد الكيميائية أو التيار الكهربائي.

الكسور أ الحروق ب الشروخ ج

٢ تُحول البكتيريا سكر باللبن الي حمض اللاكتيك .

اللاكتوز أ السكروز ب الفركتوز ج

٣ تعتبر حروق الأشد خطورة حيث تدمر جميع طبقات الجلد .

الدرجة الاولى أ الدرجة الثانية ب الدرجة الثالثة ج

٤ تعد خطوة هي أولي خطوات صناعة اللبن الزبادي .

التبريد أ التحضين ب التسخين ج

٥ تصاحب حروق الدرجة ظهور تقرحات وخطر الإصابة بالعدوي .

الاولي أ الثانية ب الثالثة ج

٦ بكتيريا مفيدة للجهاز الهضمي .

حمض اللاكتيك أ حمض الستريك ب حمض الفركتوز ج

٧ في حالة الصدمات الكهربائية يجب علينا

عدم لمس المصاب أ إيقاف التيار الكهربائي ب أ ، ب معًا ج

٨ عند صناعة المربي يُفضل تقليب الخليط علي نار

عالية أ هائلة ب هادئة ج

٩ عند الإصابة بالحروق نضع علي مكان الحرق .

معجون الاسنان أ الليمون ب كريم الحروق ج

١٠ عند صناعة المربي نضيف سكر لكل كجم من ثمار الفاكهة .

كيلو أ 2 كيلو ب نصف كيلو ج

١١ استخدام مشعل البروبان قد يعرض السباكون لخطر

التعرض للحرق أ السقوط والتعثر ب استنشاق الابخرة ج

١٢ تصيب الحروق من الدرجة الاولى بالاحمرار والالام .

العينين أ البشرة ب الأدمة ج



- ١٣ يجب علي السباكون استخدام السقالات والسلالم المناسبة للوقاية من
 (أ) الامراض (ب) السقوط من أعلي (ج) الحروق
- ١٤ احذية السلامة تحمي السباكون من التعرض لـ
 (أ) تناثر الحطام (ب) الابخرة (ج) الانزلاق
- ١٥ تهدف الي منع انتشار الغازات الكريهة الناجمة عن الصرف الصحي .
 (أ) مصيدة المياه (ب) مواسير المياه (ج) أنابيب البولي فينيل
- ١٦ يجب اصطحاب مصاب للمستشفى لأنها قد تسبب أضرارًا داخلية
 (أ) الحروق الكهربائية (ب) حروق الدرجة الاولي (ج) الحروق البسيطة
- ١٧خليط مكون من ثمار الفاكهة او بعض الخضروات والسكر وحمض الستريك.
 (أ) العسل (ب) المفتقة (ج) المربي
- ١٨ في حالة التعرض لحروق من الدرجة الثانية الكبيرة او الثالثة علينا الاتصال برقم
 (أ) 901 (ب) 123 (ج) 195
- ١٩ تطهي المربي علي درجة حرارة حتي يتماسك قوامها .
 (أ) 10 مئوية (ب) 15 مئوية (ج) 105 مئوية
- ٢٠ الأدمة هو مصطلح يعبر عن الطبقة من الجلد .
 (أ) الاولي (ب) الثانية (ج) الثالثة
- ٢١ يضاف مقدار 5 جرامات من لكل كيلو جرام سكر لحفظ المربي .
 (أ) البكتين (ب) حمض الستريك (ج) الملح
- ٢٢ حروق تؤثر علي الطبقة الخارجية للبشرة والطبقة الثانية من الجلد .
 (أ) الدرجة الاولي (ب) الدرجة الثانية (ج) الدرجة الثالثة
- ٢٣ هي مادة طبيعية مستخلصة من الفاكهة تساعد علي تماسك المربي.
 (أ) السكر (ب) حمض الستريك (ج) البكتين
- ٢٤ يظهر الشرش علي اللبن الزبادي بسبب طول مدة
 (أ) التسخين (ب) التبريد (ج) التحضين
- ٢٥ لتعقيم برطمانات حفظ المربي يجب وضعها تغلي لمدة
 (أ) 3 ساعات (ب) 40 دقيقة (ج) 10 دقائق
- ٢٦ لقتل الميكروبات الضارة في اللبن يتم تسخينه علي درجة حرارةمئوية .
 (أ) 40 (ب) 60 (ج) 90
- ٢٧ اثناء تصنيع المربي يجب تعقيم
 (أ) البكتين (ب) حمض الستريك (ج) البرطمانات



- ٢٨ تحتوي فاكهة علي نسبة عالية من البكتين .
 أ البرتقال (أ) الموز (ب) التفاح (ج)
- ٢٩ يعتبر اللبن الزبادي مصدرًا جيدًا لـ
 أ البروتين (أ) الكالسيوم (ب) أ ، ب معًا (ج)
- ٣٠ يستخدم حمض لحفظ المربي .
 أ البكتين (أ) الستريك (ب) الكبريتيك (ج)
- ٣١ افضل درجة حرارة لنمو البكتيريا المفيدة مئوية .
 أ 40 (أ) 60 (ب) 90 (ج)
- ٣٢ تعتبر المربي مصدرًا لـ
 أ الفيتامينات (أ) الاملاح المعدنية (ب) أ ، ب معًا (ج)
- ٣٣ يعطي الزبادي قوامه السميك.
 أ التبريد (أ) التسخين (ب) التحضين (ج)
- ٣٤ تبلل الاسلاك يعرض السباك لمخاطر
 أ الحروق (أ) الكسور (ب) الصدمات الكهربائية (ج)
- ٣٥ من الممكن ان يصبح طعم الزبادي لاذع اذا استغرقت وقتًا طويلًا في
 أ التحضين (أ) التسخين (ب) التبريد (ج)
- ٣٦ ترتيب أماكن العمل يقلل من مخاطر
 أ التعثر والسقوط (أ) استنشاق الابخرة (ب) الحريق (ج)
- ٣٧ توفير التهوية المناسبة للسباكين في أماكن العمل يحميهم من
 أ الحروق (أ) التعثر (ب) الامراض (ج)
- ٣٨ حروق تعتبر الابطسب بين أنواع الحروق ، وتسبب احمرارًا خفيفًا .
 أ الدرجة الاولي (أ) الدرجة الثانية (ب) الدرجة الثالثة (ج)
- ٣٩ في حالة فقد شخص وعيه نتيجة صدمه كهربية يمكن اسعافه عن طريق
 أ الإنعاش القلبي (أ) مرهم الحروق (ب) معجون الاسنان (ج)
- ٤٠ لحماية السباكون من الابخرة والمواد الكيميائية يجب ارتداء
 أ احذية السلامة (أ) الخوذات الواقية (ب) أقنعة الحماية (ج)
- ٤١ يمكن صناعة المربي من
 أ ثمار الفاكهة (أ) بعض أنواع الخضروات (ب) أ ، ب معًا (ج)
- ٤٢ يمكننا وضع لعلاج الحروق البسيطة .
 أ مرهم للحروق (أ) مواد ملتهبة (ب) مزيل عرق (ج)



ضع علامة صح أو علامة خطأ امام العبارات التالية

السؤال الثاني

- ١ عند حدوث حروق بسبب أشعة الشمس لا يفضل أخذ حمام بارد .
- ٢ ارتفاع درجة حرارة التحضين قد يسبب ان يكون قوام اللبن غير متماسك .
- ٣ في حالة التعرض للحروق في المدرسة يفضل ابلاغ الزائرة الصحية .
- ٤ تستمر فترة التحضين لمدة 18 ساعة .
- ٥ تؤثر حروق الدرجة الثانية علي الطبقة الثانية من الجلد " الادمة " .
- ٦ لا يمكن صناعة المربي من أي من أنواع الخضروات .
- ٧ في حالة الصدمات الكهربائية يفضل عدم تحريك المصاب .
- ٨ عند تصنيع المربي يجب إزالة الأجزاء غير الصالحة من الفاكهة .
- ٩ تظهر تقرحات الجلد مع حروق الدرجة الاولى .
- ١٠ تحتوي المربي علي نسبة عالية من الفيتامينات .
- ١١ ارتداء الأقنعة يحمي السباكون من التعثر في أماكن العمل .
- ١٢ قد يتعرض السباك للخطر نتيجة استنشاق الابخرة السامة .
- ١٣ ليس من الضروري ترتيب مواقع العمل عند القيام بأعمال السباكة .
- ١٤ لحماية العين من تناثر السوائل يجب علي السباكون ارتداء النظارات الواقية .
- ١٥ مصيدة المياه تمنع انتشار الغازات الكريهة الناجمة من الصرف الصحي .
- ١٦ يستخدم السباكون احذية السلامة لحمايتهم من التعثر والاصابة .
- ١٧ ليس من الضروري ارتداء نظارات الحماية داخل مواقع العمل .
- ١٨ حروق الدرجة الثانية تعتبر ابسط أنواع الحروق ، وتسبب احمرارًا بسيطاً .
- ١٩ يجب توفير التهوية المناسبة في مواقع عمل السباكون .
- ٢٠ اذا واجه مصاب الحروق صعوبة في التنفس او دوار علينا الاتصال بالاسعاف .
- ٢١ يستخدم حمض الستريك لحفظ المربي .
- ٢٢ في حالة الحروق من الدرجة الاولى يُفضل القيام بالانعاش الرئوي .
- ٢٣ تعقيم برطمانات تعبئة المربي قبل تعبئتها أمر ضروري .
- ٢٤ تدمر حروق الدرجة الثانية جميع طبقات الجلد .
- ٢٥ يجب طهي المربي علي نار عالية .
- ٢٦ افضل علاج للحروق البسيطة استخدام معجون الاسنان والليمون .
- ٢٧ تعتبر المربي مصدرًا جيدًا للفيتامينات والأملاح المعدنية .
- ٢٨ يرتدي السباك القناع الواقي لحماية يديه من المواد الكيميائية .



- () ٣٩ درجة حرارة 80 مئوية هي أفضل درجات نمو البكتيريا المفيدة .
- () ٤٠ ليس من الضروري غسل الفاكهة قبل تصنيع المربي .
- () ٣١ يُعتبر اللبن الزبادي مصدرًا جيّدًا للبروتين والكالسيوم .
- () ٣٢ إضافة البكتين للمربي يجعلها سائلة للغاية .
- () ٣٣ يعمل تبريد اللبن الزبادي علي تجنب نمو الميكروبات والبكتيريا الضارة
- () ٣٤ بادئات التخمر عبارة عن زبادي من يوم سابق .
- () ٣٥ يجب حفظ اللبن الزبادي في الثلاجة في حاويات معقمة .
- () ٣٦ درجة حرارة 40 مئوية هي الأفضل لنمو البكتيريا المفيدة .
- () ٣٧ علينا الاتصال بالاسعاف في حالة الحروق من الدرجة الثالثة .
- () ٣٨ تعتبر حروق الدرجة الثانية الابسط لأنها تأثر علي الطبقة الخارجية للجلد فقط .
- () ٣٩ في حالة الصدمات الكهربائية علينا استخدام مادة موصلة للكهرباء لاييقاف التيار .
- () ٤٠ حروق الدرجة الأولى قد تسبب أضرارًا داخلية للمريض .
- () ٤١ تتعدد احتياطات السلامة المهنية التي يتبّعها السباكون أثناء العمل .
- () ٤٢ المياه والانابيب الساخنة لا تمثل أي خطورة علي السباكون .
- () ٤٣ قفازات السباكة تحمي السباكون من التعرض لحروق اليدين .
- () ٤٤ لتجنب مخاطر الحريق يجب توخي الحذر عن لحام الانابيب .
- () ٤٥ يفضل تعبأة المربي وهي باردة في البرطمانات .
- () ٤٦ عند تصنيع المربي يتم إضافة كجم سكر لكل 2 كجم من ثمار الفاكهة .
- () ٤٧ تحتوي المربي على نفس العناصر الغذائية الموجودة في الفاكهة المصنوعة منها .
- () ٤٨ يُفضل استخدام الأدوات الكهربائية بيد مبللة لسهولة الاستخدام .
- () ٤٩ البرتقال يُعد أكثر أنواع الفواكه احتواءً علي البكتين .
- () ٥٠ يستخدم مشعل البروبان لتسليك البالوعات المسدودة .

انتهت الأسئلة مع أطيب الامنيات بالنجاح والتوفيق



الصف
السادس
الابتدائي
٢٠٢٤

مراجعة + بنك أسئلة

التميز

أ/ محمود سعيد



الاجابات النموذجية لبنك الاسئلة

المهارات المهنية

علي مقررات فبراير

اعداد

أ/ محمود سعيد

6
الصف
السادس



El.Motamez.School

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

www.motamez.com



بنك أسئلة الترميز علي مقررات فبراير

أخترا الاجابة الصحيحة

السؤال الأول

١ نوع من الإصابات التي تنتج عن التعرض للحرارة أو المواد الكيميائية أو التيار الكهربائي.

الكسور (أ) الحروق (ب) الشروخ (ج)

٢ تُحول البكتيريا سكر باللبن الي حمض اللاكتيك .

اللاكتوز (أ) السكروز (ب) الفركتوز (ج)

٣ تعتبر حروق الأشد خطورة حيث تدمر جميع طبقات الجلد .

الدرجة الاولى (أ) الدرجة الثانية (ب) الدرجة الثالثة (ج)

٤ تعد خطوة هي أولي خطوات صناعة اللبن الزبادي .

التبريد (أ) التحضين (ب) التسخين (ج)

٥ تصاحب حروق الدرجة ظهور تقرحات وخطر الإصابة بالعدوي .

الاولي (أ) الثانية (ب) الثالثة (ج)

٦ بكتيريا مفيدة للجهاز الهضمي .

حمض اللاكتيك (أ) حمض الستريك (ب) حمض الفركتوز (ج)

٧ في حالة الصدمات الكهربائية يجب علينا

عدم لمس المصاب (أ) إيقاف التيار الكهربائي (ب) أ ، ب معًا (ج)

٨ عند صناعة المربي يُفضل قلب الخليط علي نار

عالية (أ) هائلة (ب) هادئة (ج)

٩ عند الإصابة بالحروق نضع علي مكان الحرق .

معجون الاسنان (أ) الليمون (ب) كريم الحروق (ج)

١٠ عند صناعة المربي نضيف سكر لكل كجم من ثمار الفاكهة .

كيلو (أ) 2 كيلو (ب) نصف كيلو (ج)

١١ استخدام مشعل البروبان قد يعرض السباكون لخطر

التعرض للحرق (أ) السقوط والتعثر (ب) استنشاق الابخرة (ج)

١٢ تصيب الحروق من الدرجة الاولى بالاحمرار والالام .

العينين (أ) البشرة (ب) الأدمة (ج)



- ١٣ يجب علي السباكون استخدام السقالات والسلالم المناسبة للوقاية من
 أ الأمراض ب السقوط من أعلي ج الحروق
- ١٤ احذية السلامة تحمي السباكون من التعرض لـ
 أ تناثر الحطام ب الابخرة ج الانزلاق
- ١٥ تهدف الي منع انتشار الغازات الكريهة الناجمة عن الصرف الصحي .
 أ مصيدة المياه ب مواسير المياه ج أنابيب البولي فينيل
- ١٦ يجب اصطحاب مصابب للمستشفى لأنها قد تسبب أضرارًا داخلية
 أ الحروق الكهربائية ب حروق الدرجة الاولي ج الحروق البسيطة
- ١٧خليط مكون من ثمار الفاكهة او بعض الخضروات والسكر وحمض الستريك.
 أ العسل ب المفتقة ج المربي
- ١٨ في حالة التعرض لحروق من الدرجة الثانية الكبيرة او الثالثة علينا الاتصال برقم
 أ 901 ب 123 ج 195
- ١٩ تطهي المربي علي درجة حرارة حتي يتماسك قوامها .
 أ 10 مئوية ب 15 مئوية ج 105 مئوية
- ٢٠ الأدمة هو مصطلح يعبر عن الطبقة من الجلد .
 أ الاولي ب الثانية ج الثالثة
- ٢١ يضاف مقدار 5 جرامات من لكل كيلو جرام سكر لحفظ المربي .
 أ البكتين ب حمض الستريك ج الملح
- ٢٢ حروق تؤثر علي الطبقة الخارجية للبشرة والطبقة الثانية من الجلد .
 أ الدرجة الاولي ب الدرجة الثانية ج الدرجة الثالثة
- ٢٣ هي مادة طبيعية مستخلصة من الفاكهة تساعد علي تماسك المربي.
 أ السكر ب حمض الستريك ج البكتين
- ٢٤ يظهر الشرش علي اللبن الزبادي بسبب طول مدة
 أ التسخين ب التبريد ج التحضين
- ٢٥ لتعقيم برطمانات حفظ المربي يجب وضعها تغلي لمدة
 أ 3 ساعات ب 40 دقيقة ج 10 دقائق
- ٢٦ لقتل الميكروبات الضارة في اللبن يتم تسخينه علي درجة حرارةمئوية .
 أ 40 ب 60 ج 90
- ٢٧ اثناء تصنيع المربي يجب تعقيم
 أ البكتين ب حمض الستريك ج البرطمانات



- ٢٨ تحتوي فاكهة علي نسبة عالية من البكتين .
 أ البرتقال (أ) الموز (ب) التفاح (ج) التفاح (د)
- ٢٩ يعتبر اللبن الزبادي مصدرًا جيدًا لـ
 أ البروتين (أ) الكالسيوم (ب) أ، ب معًا (ج) أ، ب معًا (د)
- ٣٠ يستخدم حمض لحفظ المربي .
 أ البكتين (أ) الستريك (ب) الكبريتيك (ج) التحضين (د)
- ٣١ افضل درجة حرارة لنمو البكتيريا المفيدة مئوية .
 أ 40 (أ) 60 (ب) 90 (ج) أ، ب معًا (د)
- ٣٢ تعتبر المربي مصدرًا لـ
 أ الفيتامينات (أ) الاملاح المعدنية (ب) أ، ب معًا (ج) أ، ب معًا (د)
- ٣٣ يعطي الزبادي قوامه السميك.
 أ التبريد (أ) التسخين (ب) التحضين (ج) الصددمات الكهربائية (د)
- ٣٤ تبلل الاسلاك يعرض السباك لمخاطر
 أ الحروق (أ) الكسور (ب) التحضين (ج) الصددمات الكهربائية (د)
- ٣٥ من الممكن ان يصبح طعم الزبادي لاذع اذا استغرقت وقتًا طويلًا في
 أ التبريد (أ) التسخين (ب) التحضين (ج) الصددمات الكهربائية (د)
- ٣٦ ترتيب أماكن العمل يقلل من مخاطر
 أ التعثر والسقوط (أ) استنشاق الابخرة (ب) الحريق (ج) الامراض (د)
- ٣٧ توفير التهوية المناسبة للسباكين في أماكن العمل يحميهم من
 أ الحروق (أ) التعثر (ب) الامراض (ج) الصددمات الكهربائية (د)
- ٣٨ حروق تعتبر الابطسب بين أنواع الحروق ، وتسبب احمرارًا خفيفًا .
 أ الدرجة الاولى (أ) الدرجة الثانية (ب) الدرجة الثالثة (ج) الصددمات الكهربائية (د)
- ٣٩ في حالة فقد شخص وعيه نتيجة صدمه كهربية يمكن اسعافه عن طريق
 أ الإنعاش القلبي (أ) مرهم الحروق (ب) معجون الاسنان (ج) الصددمات الكهربائية (د)
- ٤٠ لحماية السباكون من الابخرة والمواد الكيميائية يجب ارتداء
 أ احذية السلامة (أ) الخوذات الواقية (ب) أقنعة الحماية (ج) الصددمات الكهربائية (د)
- ٤١ يمكن صناعة المربي من
 أ ثمار الفاكهة (أ) بعض أنواع الخضروات (ب) أ، ب معًا (ج) الصددمات الكهربائية (د)
- ٤٢ يمكننا وضع لعلاج الحروق البسيطة .
 أ مرهم للحروق (أ) مواد ملتهبة (ب) مزيل عرق (ج) الصددمات الكهربائية (د)



ضع علامة صح أو علامة خطأ امام العبارات التالية

السؤال الثاني

- ١ عند حدوث حروق بسبب أشعة الشمس لا يفضل أخذ حمام بارد .
- ٢ ارتفاع درجة حرارة التحضين قد يسبب ان يكون قوام اللبن غير متماسك .
- ٣ في حالة التعرض للحروق في المدرسة يفضل ابلاغ الزائرة الصحية .
- ٤ تستمر فترة التحضين لمدة 18 ساعة .
- ٥ تؤثر حروق الدرجة الثانية علي الطبقة الثانية من الجلد " الادمة " .
- ٦ لا يمكن صناعة المربي من أي من أنواع الخضروات .
- ٧ في حالة الصدمات الكهربائية يفضل عدم تحريك المصاب .
- ٨ عند تصنيع المربي يجب إزالة الأجزاء غير الصالحة من الفاكهة .
- ٩ تظهر تقرحات الجلد مع حروق الدرجة الاولى .
- ١٠ تحتوي المربي علي نسبة عالية من الفيتامينات .
- ١١ ارتداء الأقنعة يحمي السباكون من التعثر في أماكن العمل .
- ١٢ قد يتعرض السباك للخطر نتيجة استنشاق الابخرة السامة .
- ١٣ ليس من الضروري ترتيب مواقع العمل عند القيام بأعمال السباكة .
- ١٤ لحماية العين من تناثر السوائل يجب علي السباكون ارتداء النظارات الواقية .
- ١٥ مصيدة المياه تمنع انتشار الغازات الكريهة الناجمة من الصرف الصحي .
- ١٦ يستخدم السباكون احذية السلامة لحمايتهم من التعثر والاصابة .
- ١٧ ليس من الضروري ارتداء نظارات الحماية داخل مواقع العمل .
- ١٨ حروق الدرجة الثانية تعتبر ابسط أنواع الحروق ، وتسبب احمرارًا بسيطاً .
- ١٩ يجب توفير التهوية المناسبة في مواقع عمل السباكون .
- ٢٠ اذا واجه مصاب الحروق صعوبة في التنفس او دوار علينا الاتصال بالاسعاف .
- ٢١ يستخدم حمض الستريك لحفظ المربي .
- ٢٢ في حالة الحروق من الدرجة الاولى يُفضل القيام بالانعاش الرئوي .
- ٢٣ تعقيم برطمانات تعبئة المربي قبل تعبئتها أمر ضروري .
- ٢٤ تدمر حروق الدرجة الثانية جميع طبقات الجلد .
- ٢٥ يجب طهي المربي علي نار عالية .
- ٢٦ افضل علاج للحروق البسيطة استخدام معجون الاسنان والليمون .
- ٢٧ تعتبر المربي مصدرًا جيدًا للفيتامينات والأملاح المعدنية .
- ٢٨ يرتدي السباك القناع الواقي لحماية يديه من المواد الكيميائية .





- ٣٩ درجة حرارة 80 مئوية هي أفضل درجات نمو البكتيريا المفيدة .
- ٣٠ ليس من الضروري غسل الفاكهة قبل تصنيع المربي .
- ٣١ يُعتبر اللبن الزبادي مصدرًا جيّدًا للبروتين والكالسيوم .
- ٣٢ إضافة البكتين للمربي يجعلها سائلة للغاية .
- ٣٣ يعمل تبريد اللبن الزبادي علي تجنب نمو الميكروبات والبكتيريا الضارة
- ٣٤ بادئات التخمر عبارة عن زبادي من يوم سابق .
- ٣٥ يجب حفظ اللبن الزبادي في الثلاجة في حاويات معقمة .
- ٣٦ درجة حرارة 40 مئوية هي الأفضل لنمو البكتيريا المفيدة .
- ٣٧ علينا الاتصال بالاسعاف في حالة الحروق من الدرجة الثالثة .
- ٣٨ تعتبر حروق الدرجة الثانية الابسط لأنها تآثر علي الطبقة الخارجية للجلد فقط .
- ٣٩ في حالة الصدمات الكهربائية علينا استخدام مادة موصلة للكهرباء لاييقاف التيار .
- ٤٠ حروق الدرجة الأولى قد تسبب أضرارًا داخلية للمريض .
- ٤١ تتعدد احتياطات السلامة المهنية التي يتبّعها السباكون أثناء العمل .
- ٤٢ المياه والانابيب الساخنة لا تمثل أي خطورة علي السباكون .
- ٤٣ قفازات السباكة تحمي السباكون من التعرض لحروق اليدين .
- ٤٤ لتجنب مخاطر الحريق يجب توخي الحذر عن لحام الانابيب .
- ٤٥ يفضل تعبأة المربي وهي باردة في البرطمانات .
- ٤٦ عند تصنيع المربي يتم إضافة كجم سكر لكل 2 كجم من ثمار الفاكهة .
- ٤٧ تحتوي المربي على نفس العناصر الغذائية الموجودة في الفاكهة المصنوعة منها .
- ٤٨ يُفضل استخدام الأدوات الكهربائية بيد مبللة لسهولة الاستخدام .
- ٤٩ البرتقال يُعد أكثر أنواع الفواكه احتواءً علي البكتين .
- ٥٠ يستخدم مشعل البروبان لتسليك البالوعات المسدودة .

انتهت الأسئلة مع أطيب الامنيات بالنجاح والتوفيق

