

شكراً لتحميلك هذا الملف من موقع المناهج الإماراتية



حل أسئلة الامتحان النهائي

موقع المناهج ← المناهج الإماراتية ← الصف الثاني عشر ← علوم صحية ← الفصل الثالث ← الملف

التواصل الاجتماعي بحسب الصف الثاني عشر



روابط مواد الصف الثاني عشر على تلغرام

[الرياضيات](#)

[اللغة الانجليزية](#)

[اللغة العربية](#)

[التربية الاسلامية](#)

المزيد من الملفات بحسب الصف الثاني عشر والمادة علوم صحية في الفصل الثالث

أسئلة الامتحان النهائي المسار العام	1
تدريب امتحاني سؤال وجواب وفق الهيكل الوزاري الجديد العام	2
مراجعة نهائية امتحانية المسار العام	3
أوراق عمل امتحانية مع الإجابات	4
حل أسئلة الامتحان النهائي	5



طريقة حل الاختبار:

Digital

المجموعة:

...-G12-GEN-1 (827566\$

إسم الطالب:

حمدان ناصر عبدالله صالح ...

إسم المستخدم:

stum121145

المنطقة:

...ال AL RUWAAD 417AD

اسم المقرر:

G12GEN.HSS - Health Science G12

الكلية:

Grade12

العلامة المكتسبة:

125/125

الوقت المستغرق:

mins, 19 secs 111

نوع الاختبار:

Final

الإمتحان:

...erm 3 - 2021-2022 - A

العلامة: 5/5

?Q.1: What is the temperature danger zone for food

المخرجات التعليمية المرتبطة

HSC.3.9.01.002 ○

HSC.4.2.01.001 ○

HSC.4.2.01.004 ○

10°C- .a

0-5°C .b

70-100°C .c

5-60°C .d

Q.2: Which type of pharmacist works in hospitals with doctors and nurses

العلامة: 5/5

المخرجات التعليمية المرتبطة

HSC.3.9.01.008 ○

.a Community pharmacist

.b Clinical pharmacist

.c Home care pharmacist

.d Research pharmacist

Q.3: A food allergy is a response from the _____ system towards certain foods

العلامة: 5/5

المخرجات التعليمية المرتبطة

HSC.4.2.01.005 ○

.a immune

.b digestive

.c nervous

.d circulatory

العلامة: 5/5

Q.4: Dana experiences mild digestive problems such as bloating when she eats dairy foods
such as milk and cheese. Which condition does this suggest Dana has

المخرجات التعليمية المرتبطة

HSC.4.2.01.005 ○

.a Lactose intolerance

.b Gluten intolerance

.c Egg allergy

.d Anaphylaxis

العلامة: 5/5

Q.5: Where in the fridge should raw meat and seafood be stored

المخرجات التعليمية المرتبطة

HSC.4.2.01.004 ○

.a On shelves below cooked food

.b On shelves above cooked food

.c On shelves beside cooked food

.d Anywhere in the fridge is acceptable

Q.6: Which of the following foods is high risk of contamination

العلامة: 5/5

المخرجات التعليمية المرتبطة

- HSC.3.9.01.002 ○
- HSC.4.2.01.001 ○
- HSC.4.2.01.004 ○

.a Seafood

.b Chocolate

.c Bread

.d All of the above

العلامة: 5/5

Q.7: Another name for foodborne illness is _____.

المخرجات التعليمية المرتبطة

- HSC.4.2.01.001 ○

.a food poisoning

.b food allergy

.c food intolerance

.d food expiry

Q.8: What is a common side effect of taking antibiotics

العلامة: 5/5

المخرجات التعليمية المرتبطة

- HSC.3.9.01.002 ○
- HSC.3.9.01.003 ○
- HSC.4.2.01.001 ○
- HSC.4.2.01.004 ○

.a Nausea

.b Vomiting

.c Upset stomach

.d All of the above

العلامة: 5/5

Q.9: Mariam was stung on the hand by a bee, causing a mild reaction in her hand. Which drug group contains the medicine that Mariam should take

المخرجات التعليمية المرتبطة

- HSC.3.9.01.002 ○

.a Painkillers

.b Antihistamines

.c NSAIDs

.d Antibiotics

المخرجات التعليمية المرتبطة

HSC.4.2.01.002 ○

.a When clean food comes into contact with contaminated food

.b When clean food comes into contact with unclean equipment

.c When clean food becomes contaminated by a person's sneeze

.d When raw food comes into contact with cooked food

Q.11: Rashed has a bacterial infection that is unlikely to clear up without the use of ?medicine. Which drug group contains the medicine that Rashed should take

المخرجات التعليمية المرتبطة

HSC.3.9.01.003 ○

.a Painkillers

.b NSAIDs

.c Antihistamines

.d Antibiotics

المخرجات التعليمية المرتبطة

HSC.3.9.01.004 ○

.a minute 1

.b minutes 2

.c minutes 3

.d minutes 0.5

?Q.13: In pharmacy, which route of drug administration is known by the abbreviation 'TOP

المخرجات التعليمية المرتبطة

HSC.3.9.01.007 ○

.a Topical

.b By mouth

.c On top of the tongue

.d Under the tongue

العلامة: 5/5

Q.14: The study of what the body does to a drug is called _____.

المخرجات التعليمية المرتبطة

HSC.3.9.01.001 ○

.a pharmacokinetics

.b pharmacodynamics

.c painkiller

.d pancreas

العلامة: 5/5

?Q.15: Which route of drug administration involves taking medicine through the mouth

المخرجات التعليمية المرتبطة

HSC.3.9.01.002 ○

.a Oral

.b Topical

.c Intravenous

.d Intramuscular

العلامة: 5/5

.Q.16: Cooking food to _____ can kill large groups of bacteria within 30 seconds

المخرجات التعليمية المرتبطة

- HSC.3.9.01.002 ○
- HSC.4.2.01.001 ○
- HSC.4.2.01.004 ○

.a 20°C

.b 40°C

.c 50°C

.d 70°C

العلامة: 5/5

?Q.17: What is an excipient

المخرجات التعليمية المرتبطة

- HSC.3.9.01.001 ○

.a The result of a drug that is mixed with a medicine

.b The chemical substance taken from a plant

.c The substance that is added to a medicine to make it safe to use

.d The oral route of administration

العلامة: 5/5

?Q.18: Which of the following is an example of cross-contamination

المخرجات التعليمية المرتبطة

HSC.4.2.01.002 ○

.a When raw food touches cooked food

.b When food is stored at a safe temperature

.c When kitchen equipment is cleaned and sanitised after use

.d When raw food is kept separate from cooked food

العلامة: 5/5

?Q.19: Paracetamol, metformin and ibuprofen are examples of which type of drug name

المخرجات التعليمية المرتبطة

HSC.3.9.01.002 ○

.a Generic name

.b Chemical name

.c Brand name

.d All of the above

العلامة: 5/5 Q.20: The doctor prescribed 500mg of a drug that is available in a stock strength of 100mg. How many tablets are needed? Calculate the drug dose using the basic formula: prescribed dose ÷ stock strength = number of tablets needed

المخرجات التعليمية المرتبطة

HSC.3.9.01.004 ○

1 .a

3 .b

5 .c

7 .d

العلامة: 5/5 Q.21: The doctor prescribed 150ml of liquid ibuprofen over a period of 3 hours. How much liquid is administered per hour? Calculate the IV rate using the formula: total IV volume ÷ .time = mls administered per hour

المخرجات التعليمية المرتبطة

HSC.3.9.01.004 ○

30ml .a

50ml .b

90ml .c

100ml .d

المخرجات التعليمية المرتبطة

HSC.4.2.01.005 ○

.a anaphylaxis

.b intolerance

.c allergen

.d adrenaline

Q.23: What is contaminated food

المخرجات التعليمية المرتبطة

HSC.3.9.01.002 ○

HSC.3.9.01.003 ○

HSC.4.2.01.001 ○

HSC.4.2.01.004 ○

.a Food that becomes dangerous because it contains harmful bacteria

.b Food that has been placed in the freezer for long-term storage

.c Food that has been washed before cooking

.d Food that has been cooked to 70°C and is safe to eat

العلامة: 5/5

Q.24: The WHO created a global health message to help prevent foodborne illness. What is the name of this message

المخرجات التعليمية المرتبطة

HSC.4.2.01.004 ○

.a The five keys to safer food

.b The five keys of food handling and storage

.c The five ways to prevent foodborne illness

.d The five methods of cooking food

العلامة: 5/5

Q.25: What is the abbreviation for the intravenous route of drug administration

المخرجات التعليمية المرتبطة

HSC.3.9.01.007 ○

.a IM

.b IV

.c IS

.d IN