

تم تحميل هذا الملف من موقع المناهج الإماراتية



\*للحصول على أوراق عمل لجميع الصفوف وجميع المواد اضغط هنا

<https://almanahj.com/ae>

\* للحصول على أوراق عمل لجميع مواد الصف الثاني عشر اضغط هنا

<https://almanahj.com/ae/12>

\* للحصول على جميع أوراق الصف الثاني عشر في مادة علوم صحية ولجميع الفصول, اضغط هنا

<https://almanahj.com/ae/12>

\* للحصول على أوراق عمل لجميع مواد الصف الثاني عشر في مادة علوم صحية الخاصة بـ اضغط هنا

<https://almanahj.com/ae/12>

\* لتحميل كتب جميع المواد في جميع الفصول للـ الصف الثاني عشر اضغط هنا

<https://almanahj.com/ae/grade12>

للتحدث إلى بوت المناهج على تلغرام: اضغط هنا

[https://t.me/almanahj\\_bot](https://t.me/almanahj_bot)

Grade 12 Health Sciences EOT3 Exam Specification – 2020/2021

Unit	Performance indicator	Exam criteria
Unit 9 – Mass casualty incidents	HSC.3.8.01.001 Describe what a mass casualty incident is.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• What classifies an incident as an MCI?</li> <li>• Natural vs. man-made disasters</li> <li>• Define hazard</li> </ul>
	HSC.3.8.01.002 Identify mass casualty management techniques.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Managing a mass casualty incident</li> </ul>
	HSC.3.8.01.003 Summarise the components of basic triage.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Define triage</li> <li>• SALT triage method</li> <li>• Categorising casualties based on injuries</li> </ul>
	HSC.3.8.01.004 Identify the correct actions to take during a disaster.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• What is a disaster?</li> <li>• Actions to take:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Earthquake</li> <li>○ Floods / wadi floods</li> <li>○ Sandstorms</li> </ul> </li> </ul>
Unit 10 – Food safety and hygiene	HS.4.2.01.001 List the causes of foodborne illness.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Define foodborne illnesses</li> <li>• Bacterial growth</li> <li>• Types of bacteria (advanced)</li> </ul>
	HS.4.2.01.002 Explore the concept of cross-contamination.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Define cross-contamination</li> <li>• Types of cross-contamination</li> </ul>
	HS.4.2.01.003 Identify the importance of proper hygiene practices when handling and storing food and preparing meals.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Define five keys to safer food</li> <li>• Why is each of the ‘five keys’ important?</li> <li>• Examples of how to achieve each of the ‘five keys’</li> </ul>
	HS.4.2.01.004 Compare and contrast food allergies and food intolerances.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Define food intolerance and food allergy</li> <li>• System of the body involved in food allergies and intolerances</li> <li>• Common causes of allergy</li> <li>• Types of intolerance – lactose / gluten – foods containing lactose/gluten</li> </ul>

Grade 12 Health Sciences EOT3 Exam Specification – 2020/2021

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Signs and symptoms</li> <li>• Anaphylaxis (advanced)</li> </ul>
Unit 11 – Clinical nutrition	HSC.4.3.01.001 Outline the purpose of therapeutic diets.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Purpose of therapeutic diets</li> <li>• Nutrient modification</li> <li>• Texture modification – dysphagia</li> </ul>
	HSC.4.3.01.002 Explain the dietary guidance for overweight individuals.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Overweight and obesity                             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ BMI categories</li> <li>○ Energy balance equation and interpretation</li> <li>○ Energy output components</li> <li>○ Diet for overweight</li> </ul> </li> </ul>
	HSC.4.3.01.003 Identify the types and causes of diabetes.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• How to prevent type 2 diabetes</li> <li>• Define glucose and insulin</li> </ul>