

تم تحميل هذا الملف من موقع المناهج القطرية



*للحصول على أوراق عمل لجميع الصفوف وجميع المواد اضغط هنا

<https://almanahj.com/qa>

* للحصول على أوراق عمل لجميع مواد المستوى الأول اضغط هنا

<https://almanahj.com/qa/1>

* للحصول على جميع أوراق المستوى الأول في مادة علوم ولجميع الفصول, اضغط هنا

<https://almanahj.com/qa/1science>

* للحصول على أوراق عمل لجميع مواد المستوى الأول في مادة علوم الخاصة بـ الفصل الثاني اضغط هنا

<https://almanahj.com/qa/1science2>

* لتحميل كتب جميع المواد في جميع الفصول لد المستوى الأول اضغط هنا

<https://almanahj.com/qa/grade1>




للتحدث إلى بوت المناهج القطرية على تلغرام: اضغط هنا

https://t.me/qacourse_bot

بنك الأسئلة – الوحدة الرابعة : الطعام الطازج

اختر الإجابة الصحيحة بوضع علامة (X) داخل المربع :-

أختر الصورة التي تعبر عن الطعام الطازج ؟		1
	A	
	B	
	C	

أي مما يلي طعام طازج؟		2
	A	
	B	
	C	

ما هي الأطعمة المحفوظة على لونها ولمسها ورائحتها ولم تفسد؟		3
الأطعمة المحفوظة	A	
الأطعمة الطازجة	B	
الأطعمة المتعفنة	C	

ما سبب بقاء الطعام في الثلاجة طازجاً؟		4
التبريد	A	
التسخين	B	
رفع الحرارة	C	

ما الذي يحدث لي عند تناول طعام متعفن؟		5
أستطيع اللعب مع أصدقائي	A	
أستطيع الذهاب إلى المدرسة	B	
سوف ترتفع درجة حرارتي وتقل طاقتي	C	

ما الجهاز الكهربائي الذي يحفظ الأطعمة باردة؟		6
	A	
	B	
	C	

أي الأشياء التالية أقوم بها لأتجنب التسمم الغذائي؟		7
أغسل يدي عند تناول الطعام	A	
أتناول الطعام المكشوف	B	
أتناول الطعام المتعفن	C	

أي الخصائص التالية للطعام المتعفن؟		8
رائحته كريهة	A	
ألوانه زاهية	B	
رائحته طيبة	C	

من الأسباب التي قد تؤدي إلى تعفن الطعام؟		9
تغليفه	A	
تركه في مكان حار	B	
تبريده	C	

لم يجب أن أغسل يدي قبل أن أمسك الطعام؟		10
كي لا أنقل الأوساخ إلى الطعام	A	
كي أتجنب نقل الأوساخ من الطعام إلى يدي	B	
كي أنقل الأشياء التي تسبب فساد الطعام اليه.	C	

ضع علامة (√) أمام العبارة الصحيحة وعلامة (x) أمام العبارة الخطأ:

1. ألوان الأطعمة الطازجة زاهية ، ورائحتها طيبة () .
2. يجعل العفن الطعام طازجاً وصالحاً للأكل. ()
3. ترك الطعام لمدة طويلة في الخارج قد يؤدي إلى تعفنه . ()
4. ينمو العفن على الخبز اذا ترك لبضعة أيام في مكان دافئ . ()
5. يحفظ التغليف الأطعمة الطازجة لفترة طويلة. ()
6. يمكن إبقاء الأطعمة طازجة لمدة أطول عبر تبريدها ()
7. نتجنب التسمم الغذائي بغسل أيدينا دائماً قبل الإمساك بالطعام وبعده ()
8. من أعراض التسمم الإسهال ()
9. يبقى الطعام طازجاً لمدة أطول في الثلاجة إذا كان مغلفاً. ()
10. نغسل الأطعمة الطازجة قبل تناولها لتجنب التسمم الغذائي ()
11. من أعراض التسمم الغذائي ارتفاع درجة الحرارة ()
12. يقصد بتخليل الطعام وضعه في محلول من الماء والسكر ()
13. التجميد يحفظ الطعام مدة أطول من الطعام غير مجمد ()
14. التجميد يخفض درجة حرارة الأطعمة ()

الأسئلة المقالية

1 - ما هي النتائج المترتبة على تناول الطعام المتعفن؟

.....



2 اكتب اسم المادة التي نمت على الفراولة .

.....

3- اذكر ثلاث طرق من طرق حفظ الأطعمة .

موقع المناهج القطرية

.....

alManahj.com/qa

4- اكتب اسم طريقة الحفظ المناسبة أسفل كل صورة .



.....



.....



.....

أصل بخط بين الصور والمفردات التي تحدد طريقة إبقاء الطعام طازجة :

ابقاؤها نظيفة



ابقاؤها مبردة



ابقاؤها مغلقة



طعام متعفن



طعام طازج

