

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

تدريبات إثرائية للوحدة 4 (الطعام الطازج)

الاسم: الصف: أول /

تعليمات: عند الإجابة على الأسئلة من 1 إلى 14، ضع علامة X على الجواب الصحيح.

السؤال (1)	1 /
ما نوع الطعام الذي تمثله الصورة التالية؟	
A	طعام طازج
B	طعام غير طازج
C	طعام متعفن

السؤال (2)	1 /
ما نوع الطعام في الصورة التي أمامك؟	
A	طعام طازج
B	طعام غير طازج
C	طعام مجمد



1 /.....	السؤال (3)
من الطرق لإبقاء الأطعمة طازجة مدة أطول؟	
إبقاؤها غير نظيفة	A
إبقاؤها في مكان حار	B
إبقاؤها مغلفة	C

1 /.....	السؤال (4)
أي الأطعمة يسبب تسمم غذائي عند تناوله؟	
الطعام الطازج	A
الطعام المتعفن	B
الطعام المحفوظ	C

1 /.....	السؤال (5)
من الأشياء التي يجب أن أقوم بها للوقاية من التسمم الغذائي	
أتأكد من غسل الأطعمة قبل أن أطهوها	A
أتناول الطعام المكشوف	B
تناول الطعام الفاسد	C



1 /.....	السؤال (6)
أي الأطعمة التالية طعام طازج؟	
	A
	B
	C

1 /.....	السؤال (7)
أي من الأطعمة التالية ترك لفترة طويلة خارج الثلاجة؟	
	A
	B
	C






1 /.....	السؤال (8)
أي الطرق التالية تبقى الأطعمة طازجة؟	
وضعها في الثلاجة	A
وضعها في الحقيبة	B
وضعها في الخزانة	C

1 /.....	السؤال (9)
أي الاعراض التالية يسببها تناول الطعام المتعفن؟	
إسهال ووجع في البطن	A
الشعور بالصحة جيدة	B
يزيد الطاقة	C

1 /.....	السؤال (10)
من هي الأطعمة التي حافظت على لونها ولمسها ورائحتها ولم تفسد؟	
الأطعمة الطازجة	A
الأطعمة غير الطازجة	B
الأطعمة المتعفنة	C



1 /.....	السؤال (11)	
ما هو الطعام الذي لم يخزن في الثلاجة؟		
		A
		B
		C

1 /.....	السؤال (12)	
ماذا نسمي طريقة الحفظ التي تعتمد على وضع الطعام في محلول من الماء والملح والخل؟		
	التجفيف	A
	التجميد	B
	التخليل	C

1 /.....	السؤال (13)	
أي الأطعمة التالية أزيل بعض السائل منه؟		
		A
		B
		C

1 /.....	السؤال (14)	
ماذا يقصد بالتجميد؟		
	خفض درجة حرارة الأطعمة	A
	رفع درجة حرارة الأطعمة	B
	وضع الأطعمة في ماء وملح وخل	C



4/.....

السؤال (15)(أ)

أكمل الفراغات التالية مستعيناً بالكلمات في الجدول التالي:

طيبة	زاهية	العفن	تسمماً غذائياً
------	-------	-------	----------------

1. ألوان الأطعمة الطازجة -----.
2. ينمو ----- على الفاكهة الطازجة إذا تركت مدة من الزمن.
3. يسبب تناول الطعام الفاسد -----.
4. رائحة الأطعمة الطازجة -----.

3/.....

السؤال (15)(ب)





أكمل الفراغات التالية مستعيناً بالكلمات في الجدول التالي:

تغليف	الطازجة	المرض
-------	---------	-------

1. الأطعمة ----- هي الأطعمة المحافظة على لونها ولمسها ورائحتها ولم تفسد.
2. ----- الطعام يبقيه طازجاً لمدةٍ أطول.
3. من أعراض التسمم الغذائي -----.





2 /.....

السؤال (16) (أ)

العمود (ب)		العمود (أ)
<p>A</p> 	<p>■ ■</p>	<p>1. التبريد</p>
<p>B</p> 	<p>■ ■</p>	<p>2. التغليف</p>
<p>C</p> 	<p>■ ■</p>	<p>3. التنظيف</p>
<p>D</p> 	<p>■ ■</p>	<p>4. طعام طازج</p>





2 /.....

السؤال (16) (ب)

العمود (ب)		العمود (أ)
<p>A</p> 	<p>■ ■</p>	<p>1. غسل اليدين</p>
<p>B</p> 	<p>■ ■</p>	<p>2. غسل الطعام</p>
<p>C</p> 	<p>■ ■</p>	<p>3. طهو الطعام</p>
<p>D</p> 	<p>■ ■</p>	<p>4. اختيار الطعام الطازج لا الفاسد</p>

2 /.....

السؤال (16) (ج)

العمود (ب)		العمود (أ)	
A		■	■
B		■	■
C		■	■
D		■	■
			1. أطعمة محفوظة بالتجفيف
			2. أطعمة محفوظة بالتجميد
			3. أطعمة محفوظة بالتخليل
			4. أطعمة محفوظة بالتعليب



7/.....

السؤال (17)

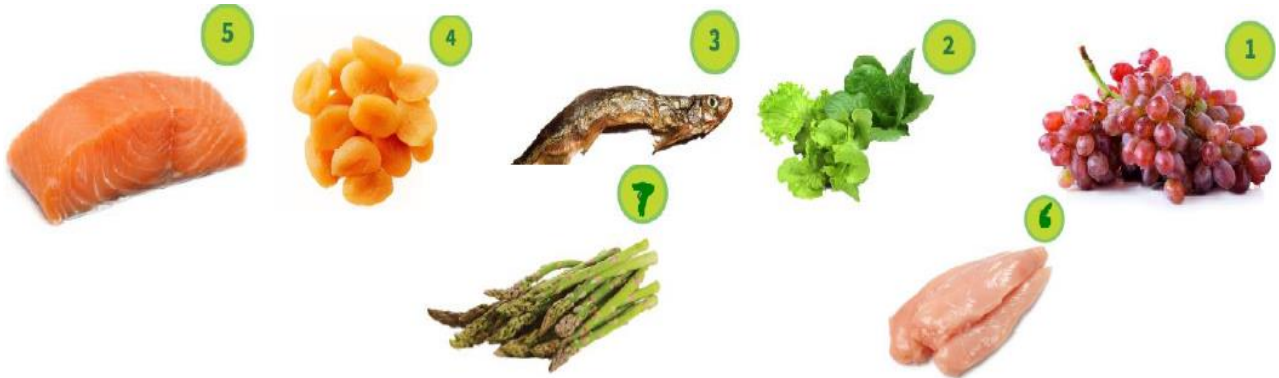
ضع علامة (✓) أمام العبارة الصحيحة وعلامة (x) أمام العبارة الخاطئة:

1. يجعل العفن الطعام فاسدًا ولا يصلح للأكل. ()
2. رائحة الأطعمة الطازجة كريهة. ()
3. عندما يفسد الحليب تصبح رائحة كريهة ولونه يميل إلى الصفرة الخفيفة. ()
4. تبقى الثلجة الأطعمة ساخنة. ()
5. تبريد الطعام وتغليفه يبقيه طازجًا لمدةٍ أطول. ()
6. تبدو الأطعمة المحفوظة مختلفة عن الأطعمة الطازجة. ()
7. يحفظ التعليب الأطعمة لمدة قصيرة. ()

1/.....

السؤال (18)

أنظر إلى صور الأطعمة ثم أجب عن السؤال التالي: -



صنف الصور التالية بوضع رقمها في المكان الصحيح؟

أطعمة غير طازجة	أطعمة طازجة
..... ،..... ،..... ،..... ،..... ،.....

1/.....

السؤال (19)

أنظر إلى الصورة ثم أجب عن السؤال التالي: -



ما الذي نما على الخبز؟

الإجابة: _____

انتهت الأسئلة

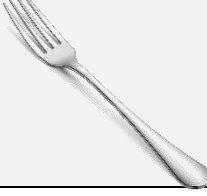
نتمنى لكم التوفيق



تدريبات إثرائية للوحدة 5 (استخدام المواد)


الاسم: الصف: أول /

تعليمات: عند الإجابة على الأسئلة من 1 إلى 13، ضع علامة X على الجواب الصحيح.

السؤال (1)	1 /
 <p>ما المادة المصنوعة منها الشوكة في الصورة التالية؟</p>	
A	طين
B	قماش
C	معدن


السؤال (2)	1 /
<p>أي من الأشياء التالية مصنوع من مادة طرية؟</p>	
 <p>A</p> <p>الكرسي</p>	
 <p>B</p> <p>اللعبة</p>	
 <p>C</p> <p>المطرقة</p>	



1 /.....	السؤال (3)	
		ما ملمس الحجر في الصورة التالية؟
	خشن	A
	ناعم	B
	طري	C




1 /.....	السؤال (4)	
		ما الصفة التي تميز هذا الشيء؟
	لامع	A
	يطفو	B
	يغوص	C



1 /.....	السؤال (5)
	
ما صفة هذه الكرة؟	
باهتة	A
شفافة	B
لامعة	C

1 /.....	السؤال (6)
أي من هذه الأشياء يتميز بأنه شفاف؟	
	A
	B
	C



1 /.....	السؤال (7)
أي من هذه الأشياء صنع من مادة الخشب؟	
	A
	B
	C

1 /.....	السؤال (8)
	بماذا يتميز الباب؟
	A شفاف
	B طري
	C معتم



1 /.....	السؤال (9)
أي المواد التالية لا تستخدم في صناعة الأبواب؟	
خشب	A
زجاج	B
مطاط	C

1 /.....	السؤال (10)
ما المادة الأفضل صناعة نوافذ السيارة؟	
بلاستيك	A
خشب	B
زجاج	C

1 /.....	السؤال (11)
بماذا نصف المادة التي تحد من لمعان الضوء غير المرغوب فيه في أعيننا؟	
باهتة	A
شفافة	B
ناعمة	C



1 /.....	السؤال (12)	
ما المادة الأفضل لصناعة الأشياء القاسية والجذابة؟		
	بلاستيك	A
	معدن	B
	ورق	C

1 /.....	السؤال (13)	
بماذا يتميز الورق؟		
	طري وشفاف	A
	قاس ومعتم	B
	طري ومعتم	C

4/.....

السؤال (14)(أ)

أكمل الفراغات التالية مستعيناً بالكلمات في الجدول التالي:

شفافة	خشن	تغوص	طري
-------	-----	------	-----



1. ملمس الحصى الصغير -----.



2. ملمس الإسفنجة -----.



3. العملة المعدنية ----- تحت سطح الماء.

4. المواد التي نستطيع أن نرى من خلالها تسمى -----.

4/.....

السؤال (14)(ب)

أكمل الفراغات التالية مستعيناً بالكلمات في الجدول التالي:

خصائص	الخشب	المعدن	اللامعة
-------	-------	--------	---------

1. يستخدم ----- في بناء المباني والجسور.

2. يستخدم ----- لصنع الأبواب والأثاث.





3. يمكن للأشياء ----- أن تعكس الضوء.

4. يتم اختيار المواد لصنع الأشياء بحسب ----- المواد.



2 /.....

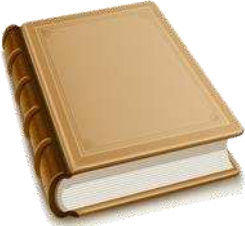



السؤال (15) (أ)

العمود (ب)		العمود (أ)
<p>A</p> 	<p>■ ■</p>	<p>1. بلاستيك</p>
<p>B</p> 	<p>■ ■</p>	<p>2. زجاج</p>
<p>C</p> 	<p>■ ■</p>	<p>3. خشب</p>
<p>D</p> 	<p>■ ■</p>	<p>4. معدن</p>



2 /

السؤال (15) (ب)

العمود (ب)		العمود (أ)
<p>A</p> 	<p>■ ■</p>	<p>1. باهت</p>
<p>B</p> 	<p>■ ■</p>	<p>2. معتم</p>
<p>C</p> 	<p>■ ■</p>	<p>3. يغيص</p>
<p>D</p> 	<p>■ ■</p>	<p>4. قاس</p>



5/.....

السؤال (16)

ضع علامة (✓) أمام العبارة الصحيحة وعلامة (x) أمام العبارة الخاطئة:

1. بعض المواد تغوص وتبقى فوق سطح الماء. ()

2. يمكن للأشياء الباهتة أن تحد من لمعان الضوء غير المرغوب فيه في أعيننا. ()

3. يمكن أن نرى من خلال المواد المعتمة. ()

4. المعدن مادة طرية جداً وله استخدامات مختلفة. ()

5. الخشب مادة قاسية ومعتمة وله استخدامات مختلفة. ()



1/.....

السؤال (17)

أنظر إلى صور الأطعمة ثم أجب عن السؤال التالي: -



ما المادة التي صنع منها المقص؟

الإجابة: _____

1/.....

السؤال (18)

أنظر إلى الصورة ثم أجب عن السؤال التالي: -



ما ملمس هذه الحجارة؟

الإجابة: _____

1/.....

السؤال (19)

أنظر إلى الصورة ثم أجب عن السؤال التالي: -



بماذا نصف هذا الكوب؟ (شفاف - معتم)

الإجابة: _____

انتهت الأسئلة

نتمنى لكم التوفيق