

تم تحميل هذا الملف من موقع المناهج القطرية



اختبار خصائص الأطعمة وطرق حفظها مع الإجابة النموذجية

موقع المناهج ← المناهج القطرية ← المستوى الأول ← علوم ← الفصل الثاني ← اختبارات ← الملف

تاريخ إضافة الملف على موقع المناهج: 02:10:59 2025-02-16

ملفات اكتب للمعلم اكتب للطالب | اختبارات الكترونية | اختبارات | حلول | عروض بوربوينت | أوراق عمل
منهج انجليزي | ملخصات وتقارير | مذكرات وبنوك | الامتحان النهائي للمدرس

المزيد من مادة
علوم:

إعداد: مجمع الفرقان

التواصل الاجتماعي بحسب المستوى الأول



صفحة المناهج
القطرية على
فيسبوك

الرياضيات

اللغة الانجليزية

اللغة العربية

التربية الاسلامية

المواد على تلغرام

المزيد من الملفات بحسب المستوى الأول والمادة علوم في الفصل الثاني

اختبار خصائص الأطعمة وطرق حفظها

1

أوراق عمل الأندلس منتصف الفصل غير مجابة

2

أوراق عمل الأندلس منتصف الفصل مع الإجابة النموذجية

3

جدول مواصفات اختبار منتصف الفصل

4

الاختبار النهائي نهاية الفصل

5

العلوم

إجابات

1446 هـ - 24-25 م

منتصف ف 2

تدريبات
دعم
وإثراء



يا رب انصر عبادك المؤمنين
وجنك الموحدين في كل مكان

القدس والأقصى ▼ حتماً ستعود

ملحوظة: هذه التدريبات لا تقني عن الكتاب المدرسي

الاسم / الصف / 1-

التميز



السؤال الأول

اختر الإجابة الصحيحة

1	ما الذي يجعل الطعام فاسدا ولا يصلح للأكل ؟
A	العفن
B	التخايل
C	التنظيف

2	ما هي المواد التي يمكنني الرؤية من خلالها ؟
A	الطرية
B	الشفافة
C	المُعتمة

3	ما هي نوع المادة التي يُصنع منها الإسفنج ؟
A	القاسية
B	الشفافة
C	الطرية

ما هي طريقة الطعام التي من خلالها نحفظ الاطعمه في ماء مالح وخل ؟		4
التجفيف	A	
التخليل	B	
التنظيف	C	

ما هي الأطعمة التي ملمسها متماسك ورائحتها طيبة ولونها زاهي ؟		5
الطازجة	A	
الفاسدة	B	
الغير طازجة	C	

كيف يساعد التجفيف على المحافظة على الأطعمة ؟		6
ازالة بعض السائل منه	A	
عبر وضعه في ماء وخل	B	
عبر تنظيفه	C	

7		ماذا يحدث للإنسان عند تناوله أطعمة فاسدة ؟
A	صحة جيدة	
B	تسمم غذائي	
C	نشاط رياضي	

8		كيف يمكنني تجنب التسمم الغذائي ؟
A	أتناول طعاما مكشوفاً	
B	أتناول طعاما فاسداً	
C	اغسل الطعام جيداً	

9		ماذا يحدث للحجر عندما ينزل تحت سطح الماء ؟
A	يطفو	
B	يغوص	
C	يلمع	

السؤال الثاني

صل العبارات من العمود (أ) مع الصور التي تناسبها من العمود (ب).

العمود (ب)

العمود (أ)



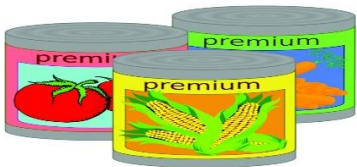
تجميد



تعليب



تجفيف



تخليل

السؤال الثالث

ضع علامة (√) أمام العبارة الصحيحة، وعلامة (X) أمام العبارة الخاطئة.

(√)	1/ يمكن للأسفنجة أن تطفو فوق سطح الماء .
(√)	2) المواد الشفافة يمكنني أن أرى من خلالها .
(√)	3) يمكن أن يتسبب تناول الأطعمة المتعفنة بالتسمم الغذائي .
(x)	4) يساعد التخليل على المحافظة على الطعام عبر ازالة بعض السوائل منه .

السؤال الرابع

أجب عما يلي:

1/ أذكر واحدة من طرق حفظ الطعام وإبقائه طازجا لأطول فترة ممكنة .

(التخليل / التعليب / التجفيف) يكفي بذكر واحد فقط

السؤال الخامس

اكمل الفراغ بما يناسب من صندوق المفردات

التخليل	التجميد	العفن
---------	---------	-------

1/ يعمل **التجميد** على تخفيض درجة حرارة الطعام وإبقائه طازجا أطول فترة .

2/ يجعل **العفن** الطعام فاسدا ولا يصلح للأكل .

3/ يعمل **التخليل** على حفظ الأطعمة من خلالها وضعها في ماء مالح وخل .