

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](https://t.me/qacourse_bot)

### الوحدة الرابعة: الطعام الطازج

اسم الطالبة: ..... الصف الأول: .....

السؤال الأول : اختر الإجابة الصحيحة مما يلي .

		<b>1</b>
	أي الأطعمة التالية طعاما طازجا ؟	
	<input checked="" type="checkbox"/> A	
	<input type="checkbox"/> B	
	<input type="checkbox"/> C	

		<b>2</b>
	الأطعمة الطازجة هي الأطعمة المحفوظة على ----- و----- و----- ولم تفسد.	
لونها ولمسها ورائحتها.	<input checked="" type="checkbox"/> A	
لونها ولمسها.	<input type="checkbox"/> B	
لونها ورائحتها .	<input type="checkbox"/> C	

أي من هذه الأطعمة نمت عليه العفن؟		3
	A	
	B	
	C	

ماذا يحدث إذا تناولت طعاما فاسدا؟		4
يمنحني الكثير من الطاقة	A	
يسبب لي تسمم غذائي	B	
يساعدني على النمو	C	

كيف يمكن أن يبقى الطعام طازجا لمدة أطول؟		5
عن طريق تغليف الطعام وتبريده .	A	
حفظه في مكان حار .	B	
تركه متسخ .	C	

التنظيف والتغليظ والتبريد من الطرق التي .....		<b>6</b>
تفسد الطعام.	<input type="checkbox"/> A	
تسرع نمو العفن .	<input type="checkbox"/> B	
تبقى الأطعمة طازجة لمدة أطول .	<input checked="" type="checkbox"/> C	

كيف يمكن تجنب التسمم الغذائي؟		<b>7</b>
أتناول طعاما فاسدا .	<input type="checkbox"/> A	
أتناول طعاما مكشوفاً.	<input type="checkbox"/> B	
أأكد من غسل الأطعمة الطازجة جيداً قبل تناولها.	<input checked="" type="checkbox"/> C	

ما الأطعمة التي تسبب التسمم الغذائي عند تناولها ؟		<b>8</b>
الأطعمة الطازجة .	<input type="checkbox"/> A	
الأطعمة المعلبة .	<input type="checkbox"/> B	
الأطعمة المتعفنة .	<input checked="" type="checkbox"/> C	

من أعراض التسمم الغذائي؟		<b>9</b>
النشاط	<input type="checkbox"/> A	
النوم	<input type="checkbox"/> B	
ألم في البطن	<input checked="" type="checkbox"/> C	

أي من هذه الأطعمة يجب أن يحفظ في الثلاجة؟		10
	A	
	B	
	C	

ما اسم طريقة حفظ الطعام المبينة في الصورة أدناه؟		11
		
التعليب	A	
التجفيف	B	
التخليل	C	

كيف يمكن إبقاء الطعام طازجا لمدة أطول في الثلاجة؟		12
وضعه متنسخ	<input type="checkbox"/> A	
تغليفه	<input checked="" type="checkbox"/> B	
تقطيعه	<input type="checkbox"/> C	

ما الجهاز الكهربائي الذي يبقي الطعام طازجا ؟		13
. الفرن	<input type="checkbox"/> A	
. الغسالة	<input type="checkbox"/> B	
. الثلاجة	<input checked="" type="checkbox"/> C	

## السؤال الثاني : صلي بين العبارة والصورة الصحيحة.

صل ما في العمود (1) بما يناسبه من العمود (2).



1- يسبب التسمم الغذائي

2- تخليل

3- طعام طازج .

4- يبقى الطعام طازجا لمدة اطول

السؤال الثالث : ضع علامة (√) أمام العبارة الصحيحة و علامة (x) أمام العبارة الخطأ.

ضع علامة (√) أمام العبارة الصحيحة و علامة (x) أمام العبارة الخطأ.

- 1- الأطعمة الطازجة رائحتها كريهة . ( x )
- 2- يمكن تصنيف الأطعمة إلى أطعمة طازجة وأطعمة غير طازجة . ( √ )
- 3- ينمو العفن على الفاكهة الطازجة إذا تركت مدة من الزمن . ( √ )
- 4- عندما يفسد الحليب يبقى لونه ابيض . ( x )
- 5- غسل وتغليظ وتبريد الطعام يبقيه طازجا لمدة أطول . ( √ )
- 6- نغسل الأطعمة الطازجة قبل تناولها كي نتجنب التسمم الغذائي . ( √ )
- 7- يؤدي تناول الأطعمة الطازجة إلى الإصابة بالتسمم . ( x )
- 8- يسبب التسمم الغذائي المرض والإسهال ووجع البطن . ( √ )
- 9- أتأكد من أن الطعام مطهو جيدا قبل تناوله . ( √ )
- 10- يبقى الطعام طازجا لمدة أطول في الثلاجة إذا كان مغلفا . ( √ )
- 11- أتناول طعاما مكشوفاً . ( x )

## السؤال الرابع: اكمل الفراغ.

أكتبى الكلمة المناسبة في الفراغ (استعيني بصندوق الكلمات)

التجفيف	تجميد	التعليب
---------	-------	---------

- أ. يمكن **تجميد** الطعام لحفظه مدة أطول من الطعام غير المجمد .  
ب. يساعد **التجفيف** على المحافظة على الطعام عبر إزالة بعض السائل منه .

## السؤال الخامس: اجب عن الأسئلة التالية.

أ. الأطعمة **الطازجة** ..... هي الأطعمة المحافظة على لونها و ملمسها ورائحتها .

ب. ينمو **العفن** . على الفاكهة الطازجة إذا تركت مدة من الزمن .

ج. **يفسد** ..... طعام عندما يوضع في مكان حار .

د. تنظيف الطعام وتغليفه و ..... **تبريده** يقيه طازجا لمدة أطول .

## التسمم الغذائي

هـ. تناول الأطعمة المتعفنة يسبب .....

## التخليل

ز. طريقة حفظ الطعام التي تستخدم الماء والملح والخل هي .....

## التجفيف

ح. يساعد .....

## كريمة

خ. عندما يفسد الحليب يصبح رائحته .....

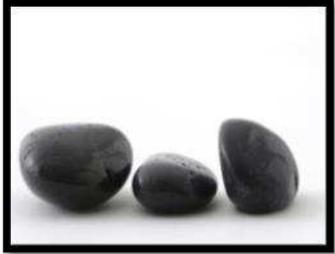
ملاحظه: الكتاب هو الأساس في الدراسة قبل حل هذه الأوراق

بالتوفيق لجميع الطالبات

**الوحدة الخامسة : استخدام المواد**

اسم الطالبة : ..... الصف الأول : .....

السؤال الأول : اختر الإجابة الصحيحة مما يلي .

ما الخاصية المناسبة للحجر في الصورة التالية ؟		<b>1</b>
		
ناعم	<input checked="" type="radio"/> A	
لين	<input type="radio"/> B	
خشن	<input type="radio"/> C	

تتميز لعبة الدب بأن ملمسها ؟		<b>2</b>
		
قاسي	<input type="radio"/> A	
طري	<input checked="" type="radio"/> B	
خشن	<input type="radio"/> C	

	<p>ما الخاصية التي تصف قطعة النقود المعدنية في الماء ؟</p>	<p>3</p>
	<p>تطفو</p>	<p>A</p>
	<p>تغوص</p>	<p>B</p>
	<p>طرية</p>	<p>C</p>

<p>ما المادة المناسبة لصنع النافذة ؟</p>	<p>4</p>
<p>مادة معتمة</p>	<p>A</p>
<p>مادة شفافة</p>	<p>B</p>
<p>مادة باهته</p>	<p>C</p>

<p>ما خاصية المادة التي صنعت منها الجره ؟</p> 	<p>5</p>
<p>لامعة</p>	<p>A</p>
<p>شفافة</p>	<p>B</p>
<p>معتمة</p>	<p>C</p>

ما المادة التي لا تسمح بمرور الضوء من خلالها؟		6
الشفافة	<input type="checkbox"/> A	
المعتمة	<input checked="" type="checkbox"/> B	
تطفو	<input type="checkbox"/> C	

ما المادة المناسبة لبناء المباني والجسور؟		7
القماش	<input type="checkbox"/> A	
المعدن	<input checked="" type="checkbox"/> B	
البلاستيك	<input type="checkbox"/> C	

ما المادة التي لا تستخدم لصنع الباب؟		8
الزجاج	<input type="checkbox"/> A	
المطاط	<input checked="" type="checkbox"/> B	
الخشب	<input type="checkbox"/> C	

ما ملمس قطعة الخشب ؟		9
		
ناعم	<input type="checkbox"/> A	
خشن	<input checked="" type="checkbox"/> B	
طري	<input type="checkbox"/> C	

أي مما يلي ملمسه طري ؟		10
		
	<input type="checkbox"/> A	
		
	<input type="checkbox"/> B	
		
	<input checked="" type="checkbox"/> C	

## السؤال الثاني :

أ. ارسمي دائرة حول الكلمة الصحيحة .



ب. صنفي الأشياء بحسب المادة التي صنعت منها .



بلاستيك	معدن	خشب
1	3 , 2	4

السؤال الثالث : أكمل الفراغ .

أكتبى الكلمة المناسبة فى الفراغ (استعنى بصندوق الكلمات )

خَشَبٌ قَمَاشٌ زُجَاجٌ مَعْدِنٌ مَطَاطٌ وَرَقٌ

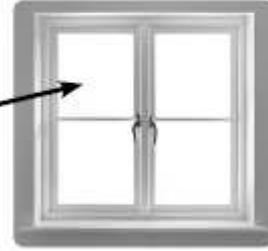
قماش

لِحْفٌ:



زجاج

نَافِذَةٌ:



خشب

إِطَارُ السَّرِيرِ:



السؤال الرابع : ضع علامة (√) أمام العبارة الصحيحة و علامة (x) أمام العبارة الخطأ.

ضع علامة (√) أمام العبارة الصحيحة و علامة (x) أمام العبارة الخطأ.

- 1- بعض المواد تطفو فوق سطح الماء . (√)
- 2- المعدن مادة طرية لذلك نصنع منه الجسور . (x)
- 3- يمكن للأشياء اللامعة أن تعكس الضوء . (√)
- 4- نستطيع أن نرى من خلال المواد المعتمة . (x)
- 5- يستخدم الخشب لصنع الأبواب والأثاث. (√)
- 6- تصنع النوافذ من الزجاج لانه شفاف . (√)
- 7- تصنع لعب الأطفال من الزجاج . (x)
- 8- يمكن تصنيف الأشياء في مجموعات بحسب المادة التي صنعت منها . (√)
- 9- لا يمكن أن نستخدم المادة نفسها لصنع أشياء مختلفة . (x)

السؤال الخامس: اجب عن الأسئلة التالية:

أ. أذكر اسم مادة شائعة مناسبة لصنع لعب الأطفال.

..... **بلاستيك** .....

ب. لماذا يستخدم المعدن لبناء المباني والجسور؟

..... **لأنه قاس** .....

ج. القماش مناسب لصنع السجاد لأنه .... **طري** .

د. الخشب غير مناسب لصنع اللحاف لأنه ... **قاس** .

هـ. ما المادة المناسبة لصنع النافذة؟

..... **زجاج** .....

و. بعض المواد باهته وبعضها .. **لامعة**

ز. يمكن للمواد أن تكون شفافة أو **معتمة**

ح. .... **خصائص** المادة تجعلها مناسبة لبعض الاستخدامات وغير مناسبة لاستخدامات أخرى.

ط. يمكننا تحديد المادة التي صنع منها الشيء باستخدام حاسة **البصر** .....

ي. نستخدم المواد **المعتمة** لنصنع أشياء لا نحتاج أن نرى من خلالها.

**ملاحظته: الكتاب هو الأساس في الدراسة قبل حل هذه الأوراق**

**بالتوفيق لجميع الطالبات**