



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

<https://almanahj.com/qa>

\* للحصول على أوراق عمل لجميع مواد المستوى الثاني اضغط هنا

<https://almanahj.com/qa/2>

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

<https://almanahj.com/qa/2>

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

<https://almanahj.com/qa/2>

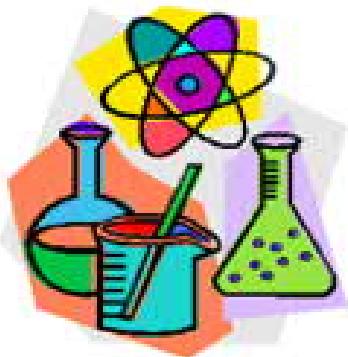
\* لتحميل كتب جميع المواد في جميع الفصول للـ المستوى الثاني اضغط هنا

<https://almanahj.com/qa/grade2>

للتحدث إلى بوت على تلغرام: اضغط هنا

[https://t.me/qacourse\\_bot](https://t.me/qacourse_bot)

أوراق عمل العلوم الصف الأول  
نهاية الفصل الدراسي الثاني 2020-2021



ملاحظة: هذه الأوراق لا تغنى عن الكتاب المدرسي

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

...../1	أي هذه الأطعمة طعام طازج؟	1
		A
		B
		C

...../1	أي هذه الأطعمة طعام فاسد؟	2
		A
		B
		C

...../1	أي هذه الفواكه نما عليها العفن ؟	3
		A
		B
		C

...../1	أي الأطعمة التالية لم يخزن في الثلاجة ؟	4
		A
		B
		C

...../1	لماذا يجب أن أغسل يدي قبل أن أمسك الطعام؟	5
	كي لا تتتسخ يدي .	<input type="checkbox"/> A
	كي لا أنقل الأوساخ إلى الطعام.	<input type="checkbox"/> B
	كي اتجنب نقل الأوساخ من الطعام إلى يدي.	<input type="checkbox"/> C

...../1	أي الأطعمة التالية يجب أن تخزن في الثلاجة؟	6
		<input type="checkbox"/> A
		<input type="checkbox"/> B
		<input type="checkbox"/> C

...../1	كيف يجب أن أحفظ الطعام في الثلاجة؟	7
	نظيف	<input type="checkbox"/> A
	متتسخ	<input type="checkbox"/> B
	متعفن	<input type="checkbox"/> C

...../1	ما الأسباب التي تمنع الطعام الموضح في الصورة من أن يبقى طازجاً؟	8
		
	أنه متسخ	<input type="checkbox"/> A
	أنه مغلف	<input type="checkbox"/> B
	حفظه في مكان حار	<input type="checkbox"/> C

...../1	ما المصطلح المناسب الذي يشير إلى طريقة حفظ الطعام الظاهر في الصورة؟	9
		
	الجميد	<input type="checkbox"/> A
	التخليل	<input checked="" type="checkbox"/> B
	التعليب	<input type="checkbox"/> C

...../1	أي الأطعمة التالية طعام مجفف؟	10
		<input type="checkbox"/> A
		<input type="checkbox"/> B
		<input type="checkbox"/> C

...../1	ما المصطلح المناسب الذي يشير إلى طريقة حفظ الطعام الظاهر في الصورة؟	11
		
	التجميد <input type="checkbox"/> A	
	التخليل <input type="checkbox"/> B	
	التعليب <input checked="" type="checkbox"/> C	

...../1	أي الجمل التالية تصف ما سيحدث لي بعد تناول الأطعمة الملعنة؟	12
	سوف أذهب إلى المدرسة في اليوم التالي. <input type="checkbox"/> A	
	سوف أعاني من الإسهال وأوجاع في بطني. <input checked="" type="checkbox"/> B	
	سوفأشعر بأنني بصحة جيدة وأخرج لألعاب مع أصدقائي. <input type="checkbox"/> C	

...../1	أي الأشياء التي يجب أن أقوم بها لتجنب التسمم الغذائي؟	13
	تناول طعاماً فاسداً. <input type="checkbox"/> A	
	تناول طعاماً مكشوفاً. <input type="checkbox"/> B	
	أنغسل يدي قبل أن أمسك الطعام وبعدة. <input checked="" type="checkbox"/> C	

...../1	أي الصور التالية توضح الملمس الخشن؟	14
		<input checked="" type="checkbox"/> A
		<input type="checkbox"/> B
		<input type="checkbox"/> C

...../1	أي الصور التالية توضح الشيء الطري؟	15
		<input type="checkbox"/> A
		<input checked="" type="checkbox"/> B
		<input type="checkbox"/> C

...../1	أي الأشياء التالية شيء لامع؟	16
		<input checked="" type="checkbox"/> A
		<input type="checkbox"/> B
		<input type="checkbox"/> C

...../1	ما حالة الكرسي في الصورة المجاورة؟	17
		
	لين	<input type="checkbox"/> A
	صلب	<input checked="" type="checkbox"/> B
	خشن	<input type="checkbox"/> C

...../1	أي المواد التالية تظهر فيها مادة شفافة؟	18
		<input type="checkbox"/> A
		<input checked="" type="checkbox"/> B
		<input type="checkbox"/> C

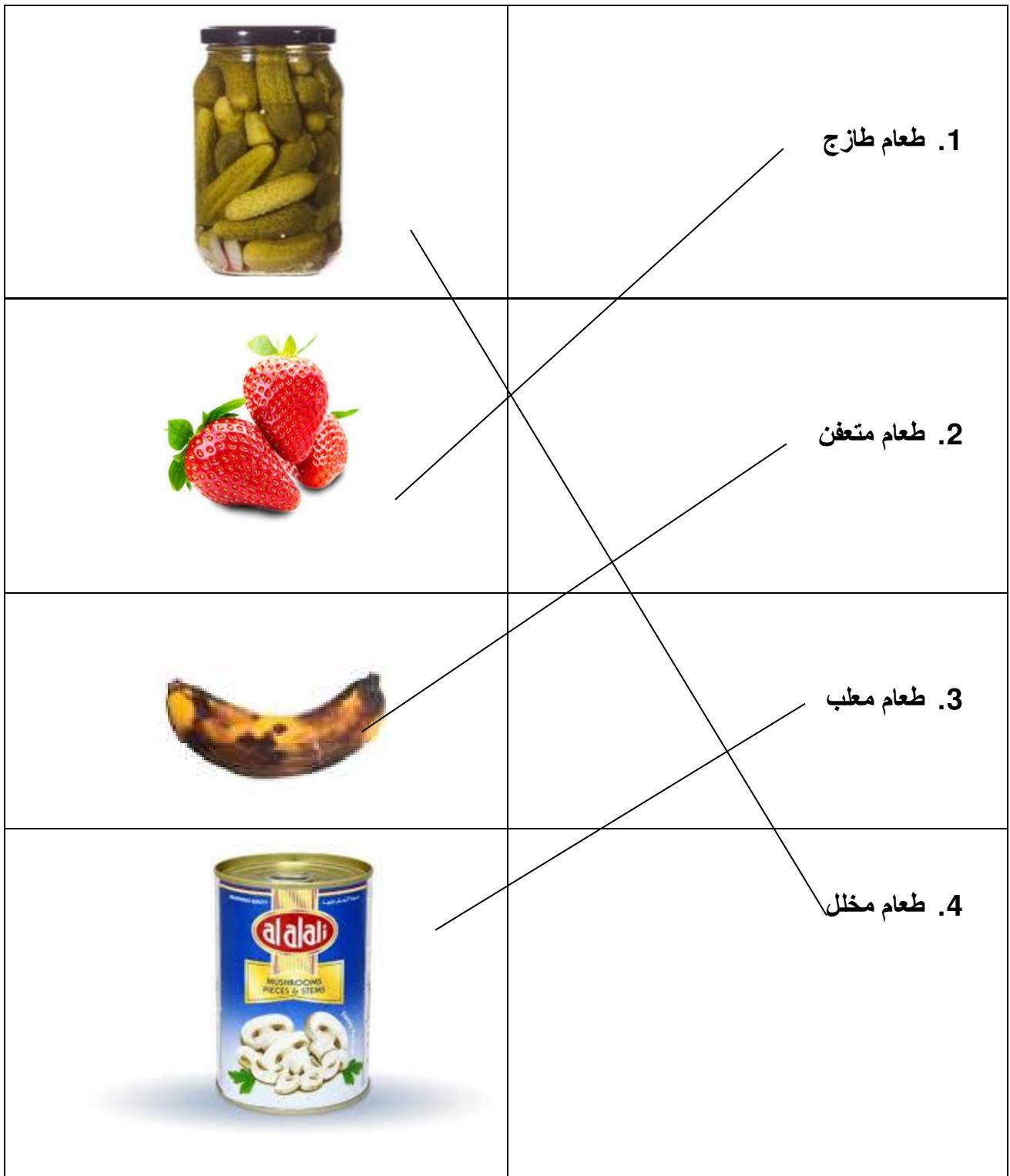
...../1	أي المواد التالية مناسبة لصنع الفانوس؟	19
	خشب	<input type="checkbox"/> A
	قماش	<input type="checkbox"/> B
	زجاج	<input type="checkbox"/> C

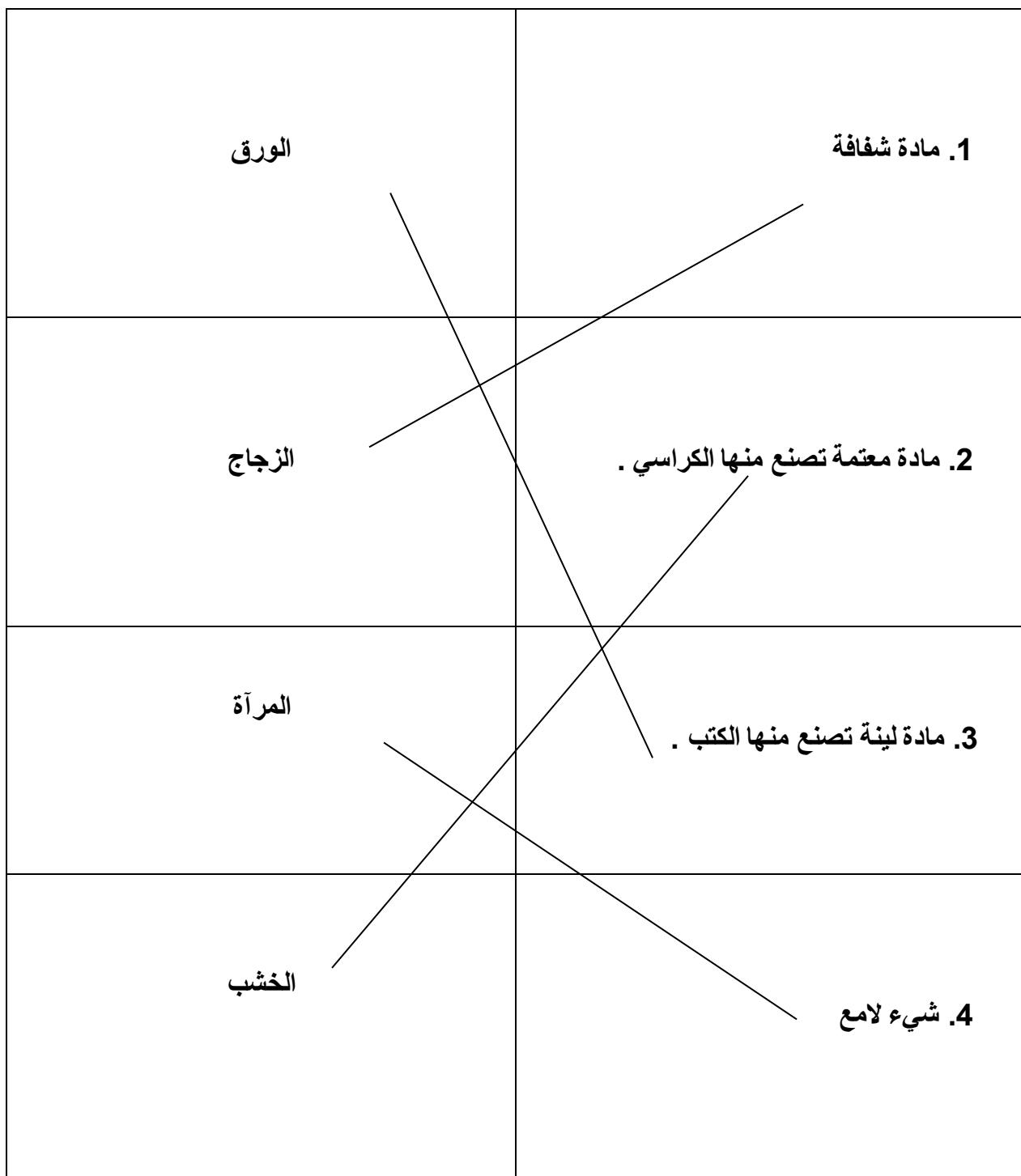
...../1	ما الخاصية المناسبة لصنع عدسات النظارة الشمسية؟	22
	مادة معتمة	<input type="checkbox"/> A
	مادة شفافة	<input type="checkbox"/> B
	مادة شبه شفافة	<input type="checkbox"/> C

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

العمود (2)

العمود (1)





ضع علامة (✓) أمام العبارة الصحيحة وعلامة (✗) أمام العبارة الخطأ:

1. يتناول الإنسان نوع واحد فقط من الطعام .( ✗ )
2. ألوان الأطعمة الطازجة زاهية ، ورائحتها طيبة .( ✓ )
3. الطعام المتعفن ذات رائحة طيبة .( ✗ )
4. يمكن إبقاء الأطعمة طازجة لمدة أطول عبر تبریدها .( ✓ )
5. التعليب أحد طرق حفظ الطعام .( ✓ )
6. يجعل العفن الطعام فاسداً ولا يصلح للأكل .( ✓ )
7. يبدو الطعام مختلفاً عندما يفسد .( ✓ )
8. ثبقي الثلاجة الأطعمة باردة .( ✓ )
9. التخليل هو وضع الطعام في محلول من الماء والملح والخل .( ✓ )
10. التجميد يخفض درجة حرارة الأطعمة .( ✓ )
11. يمكن تجميد الطعام لحفظه مدة أطول .( ✓ )
12. نتجنب التسمم الغذائي بغسل أيدينا دائمًا قبل الإمساك بالطعام وبعده .( ✓ )

- .( ✓ ) .13. يسبب تناول الطعام المتعفن تسمماً غذائياً .
- .( X ) .14. كل المواد ملمسها خشن .
- .( X ) .15. خرطوم الماء يصنع من مادة صلبة لا تتحنى بسهولة .
- .( ✗ ) .16. تصنع الأشياء التي ينبغي أن تتحنى من مواد صلبة .
- .( ✓ ) .17. يمكن للأشياء اللامعة أن تعكس الضوء .
- .( ✓ ) .18. تستخدم المواد الشفافة لصناعة أشياء تحتاج أن نرى من خلالها .
- .( X ) .19. المعدن مادة مرنة ولينة ولذلك نستخدمه في المباني والجسور .
- .( ✓ ) .20. يستخدم الورق في صنع الكتب لأنّه مادة لينه .
- .( ✗ ) .21. نستطيع أن نرى من خلال المواد المعتمة .

أ. ضع أشاره صح (✓) على الأطعمة المحفوظة .









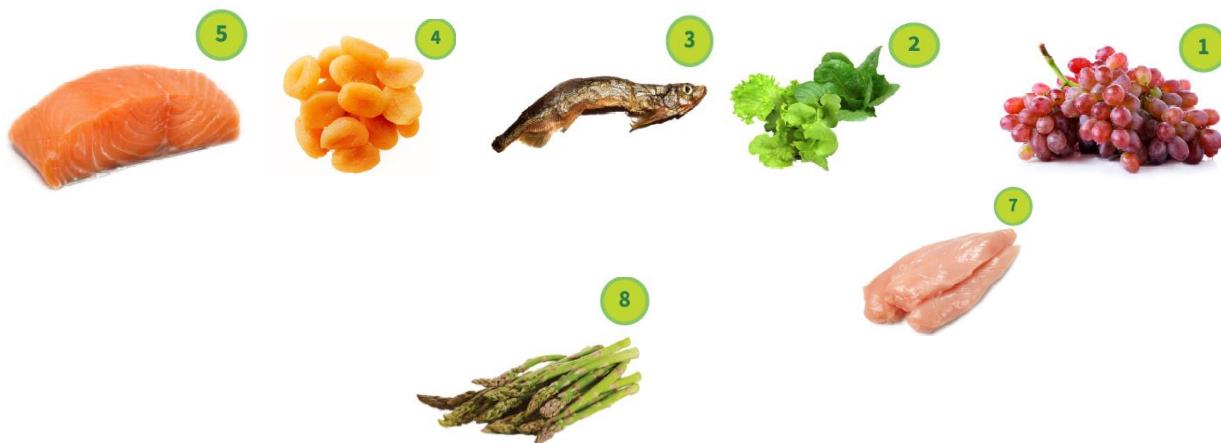



ب. اكتب الطريقة التي تم حفظ الطعام بها في الصورة التالية .



**التجميد**

ج. صنف الأطعمة التالية إلى أطعمة طازجة وأطعمة غير طازجة :



أطعمة غير طازجة	أطعمة طازجة
3-4	1 - 2 - 5 - 7 - 8

د. اكتب اسم المادة الخضراء التي نمت على الفراولة .



العفن.....

هـ. اذكر اسم الطريقة التي تم حفظ الطعام فيها في الصورة الموضحة أدناه .



التعليق.....

وـ. عدد طرق حفظ الأطعمة .

1. التخليل      2. التجميد

3. التجفيف      4. التعليب

دـ. اذكر طرق تجنب التسمم الغذائي .

1. أغسل يدي قبل أن أمسك الطعام و بعده

2. لا أتناول طعام المكشوف

3. أتأكد من غسل الأطعمة الطازجة قبل طهوها و تناولها

4. أتأكد من أن الطعام مطهو جيداً قبل تناوله

أ. اكتب خصائص المعدن.



.....**فاس.. - لامع - معتم**.....



ب. اكتب ثلاثة مواد صنعت منها السيارة .

**الزجاج - المطاط - المعدن**

ج. ضع إشارة ✓ في المربع الموجود تحت الصورة التي تظهر مادة معتمة .











د. اكتب اسم الخاصية التي تميز سياج المنزل ,

**فاس**.....

