

الوحدة 4 الزراعة ومنتجاتها 50 سؤال من متعدد لمادة التربية المهنية الصف السابع الفصل الاول

1. ما المقصود بالزراعة المائية؟

- (أ) الزراعة في التربة
- (ب) زراعة النباتات في الماء دون تربة
- (ج) زراعة الأشجار فقط
- (د) الزراعة في الصحراء

2. ما الفائدة الرئيسية من الزراعة المائية؟

- (أ) زيادة استهلاك الماء
- (ب) توفير الماء والمساحة
- (ج) الحاجة لمبيدات أكثر
- (د) نمو أبطأ للنباتات

3. أي من الأنظمة التالية يعد نظاماً للزراعة المائية؟

- (أ) نظام التقاوي
- (ب) نظام الأكوابونيك
- (ج) نظام التسميد
- (د) نظام الري بالتنقيط

4. ما المكون الأساسي الذي تحتاجه النباتات في الزراعة المائية؟

- (أ) التربة فقط
- (ب) الماء والمعنويات فقط
- (ج) الشمس فقط
- (د) الهواء فقط

5. ما المقصود بنظام الأكوابونيك؟

- (أ) زراعة النباتات فقط
- (ب) دمج تربية الأسماك مع زراعة النباتات
- (ج) تربية الحيوانات
- (د) زراعة المحاصيل الحقلية

6. أي من المحاصيل يمكن زراعتها في النظام المائي؟

- (أ) الخس
- (ب) الطماطم
- (ج) الفراولة
- (د) جميع ما سبق

7. ما فائدة استخدام الزراعة المائية في المناطق الحضرية؟

- (أ) زيادة التلوث
- (ب) توفير الغذاء في مساحات محدودة

ج) استهلاك أكثر للطاقة
د) زيادة التكلفة

8. ما العامل الرئيسي لنجاح الزراعة المائية؟

- أ) توفر المغذيات المناسبة
- ب) نوع التربة
- ج) كمية الأمطار
- د) الرياح

9. كيف يتم توفير الأكسجين لجذور النباتات في الزراعة المائية؟

- أ) بالتهوية الطبيعية
- ب) بمضخات الهواء
- ج) باري الغزير
- د) بالتسميد

10. ما الفرق بين الزراعة المائية والزراعة التقليدية؟

- أ) لا فرق
- ب) الزراعة المائية لا تستخدم التربة
- ج) الزراعة التقليدية أفضل دائمًا
- د) الزراعة المائية تحتاج لمياه أقل

11. ما المقصود بحفظ الأغذية؟

- أ) تركها لتفسد
- ب) منع تلفها وإطالة فترة صلاحيتها
- ج) طهيها فقط
- د) تجميدها

12. أي من الطرق التالية تستخدم لحفظ الأغذية؟

- أ) التبريد
- ب) التجميد
- ج) التجفيف
- د) جميع ما سبق

13. ما درجة الحرارة المناسبة للتبريد؟

- أ) تحت الصفر
- ب) بين 0-5 مئوية
- ج) فوق 10 مئوية
- د) درجة حرارة الغرفة

14. ما الفرق بين التبريد والتجميد؟

- (أ) لا فرق
- (ب) التبريد فوق الصفر، والتجميد تحت الصفر
- (ج) التجميد للأغذية السائلة فقط
- (د) التبريد لحفظ اللحوم فقط

15. أي من الأغذية يمكن حفظها بالتبريد؟

- (أ) الخضروات
- (ب) الفواكه
- (ج) الألبان
- (د) جميع ما سبق

16. ما مدة حفظ اللحوم في الثلاجة؟

- (أ) يوم واحد
- (ب) 5-3 أيام
- (ج) شهر
- (د) سنة

17. ما فائدة التجميد السريع للخضروات؟

- (أ) تغير الطعم
- (ب) الحفاظ على القيمة الغذائية واللون
- (ج) جعلها أكثر حلاوة
- (د) تقليل فترة الصلاحية

18. ما الخطوة الأولى قبل تجميد الخضروات؟

- (أ) طهيها
- (ب) غسلها وتنظيفها
- (ج) تركها في الشمس
- (د) تعبيتها بدون غسل

19. كيف يمكن حفظ الفواكه الحساسة مثل الفراولة؟

- (أ) في درجة حرارة الغرفة
- (ب) بالتجميد بعد التنظيف
- (ج) في الماء
- (د) في الزيت

20. ما فائدة إضافة السكر عند حفظ بعض الفواكه؟

- (أ) زيادة الملوحة
- (ب) الحفاظ على اللون والطعم
- (ج) جعلها مالحة
- (د) تقليل القيمة الغذائية

طئ؟

٢٣. أي من الأغذية يمكن تجفيفها؟

- (أ) الأعشاب
- (ب) الفواكه
- (ج) اللحوم
- (د) جميع ما سبق

أ) يبردها
ب) إزالة الرطوبة لمنع نمو البكتيريا
ج) طهيها
د) تعريضها للشمس فقط

24. ما فائدة التعليب في حفظ الأغذية؟

- (أ) تقليل القيمة الغذائية
- (ب) حفظ الأغذية لفترات طويلة
- (ج) جعلها أكثر ليونة
- (د) زيادة الرطوبة

25. ما الخطير الرئيسي من حفظ الأغذية بشكل

- (أ) نمو البكتيريا والتسمم
- (ب) تحسن الطعم
- (ج) زيادة الفيتامينات
- (د) تغير اللون

٢٦. كيف يمكن معرفة أن الغذاء تالف؟

- أ) تغير اللون أو الرائحة
- ب) ظهور العفن
- ج) انتفاخ العبوة
- د) جميع ما سبق

٢٧. ما فائدة حفظ الأغذية منزلياً؟

- أ) توفير المال
- ب) ضمان الجودة
- ج) تقليل الهدر
- د) جميع ما سبق

28. ما المدة المناسبة لحفظ المربي في الثلاجة؟

- (أ) أسبوع
- (ب) عدة أشهر
- (ج) سنة
- (د) يومين

29. أي من الطرق التالية تستخدم لحفظ اللحوم لفترة طويلة؟

- (أ) التجميد
- (ب) التجفيف
- (ج) التملح
- (د) جميع ما سبق

30. ما فائدة التملح في حفظ الأغذية؟

- (أ) سحب الرطوبة ومنع نمو البكتيريا
- (ب) زيادة الطعم الحلو
- (ج) جعلها أكثر طرافة
- (د) تغيير اللون

31. كيف يؤثر الهواء على الأغذية المحفوظة؟

- (أ) يحسنها
- (ب) يسرع تلفها (الأكسدة)
- (ج) لا تأثير له
- (د) يزيد من قيمتها الغذائية

32. ما فائدة استخدام الفراغ في تعينة الأغذية؟

- (أ) زيادة التكلفة
- (ب) منع نمو البكتيريا وإطالة الصلاحية
- (ج) جعل الطعم سيئاً
- (د) تقليل الوزن

33. أي من الخضروات يمكن تخليلها؟

- (أ) الخضار
- (ب) الجزر
- (ج) اللفت
- (د) جميع ما سبق

34. ما المقصود بالتخليل؟

- (أ) التجفيف
- (ب) الحفظ في محلول ملحي أو خل
- (ج) التجميد
- (د) الطهي

- الجنة**
- الثلاجة**
- الحلوى**
- 35.** ما فائدة إضافة الخل في التخليل؟
أ) زيادة الحلاوة
ب) خلق بيئة حمضية تمنع نمو البكتيريا
ج) تغيير اللون فقط
د) زيادة الرطوبة
- 36.** كيف يمكن حفظ الأعشاب الطازجة؟
أ) بالتجميد
ب) بالتجفيف
ج) في الزيت
د) جميع ما سبق
- 37.** ما المدة المناسبة لحفظ البيض في الثلاجة؟
أ) أسبوع
ب) 5-3 أسابيع
ج) سنة
د) يومين
- 38.** ما فائدة وضع تاريخ الصلاحية على الأغذية المحفوظة؟
أ) معرفة فترة الأمان للاستهلاك
ب) للزينة
ج) زيادة السعر
د) لا فائدة
- 39.** أي من العوامل يؤثر على اختيار طريقة الحفظ؟
أ) نوع الغذاء
ب) الفترة المراد حفظه فيها
ج) الإمكانيات المتاحة
د) جميع ما سبق
- 40.** ما الخطأ الشائع في حفظ الأغذية؟
أ) استخدام أوعية غير نظيفة
ب) عدم إحكام الإغلاق
ج) حفظ أغذية ساخنة مباشرة في الثلاجة
د) جميع ما سبق
- 41.** كيف يمكن حفظ المكسرات؟
أ) في درجة حرارة الغرفة
ب) في الثلاجة أو الفريزر
ج) في الشمس
د) في الماء

42. ما فائدة الزراعة المائية في توفير المياه؟

- (أ) زيادة الاستهلاك
- (ب) إعادة تدوير الماء ضمن النظام
- (ج) تخفيض الماء
- (د) لا فائدة

43. أي من المحاصيل ينمو بشكل أسرع في الزراعة المائية؟

- (أ) الورقيات مثل الخس
- (ب) الأشجار
- (ج) الحبوب
- (د) جميعها بنفس السرعة

44. ما عيوب الزراعة المائية؟

- (أ) التكلفة الأولية
- (ب) الاعتماد على الكهرباء
- (ج) الحاجة لمعرفة
- (د) جميع ما سبق

45. كيف يمكن للزراعة المائية المساعدة في المناطق الفاحلة؟

- (أ) بزيادة استهلاك الماء
- (ب) باستخدام المياه بكفاءة
- (ج) بعدم الحاجة للماء
- (د) بزراعة محاصيل قليلة الاستهلاك للماء

46. ما فائدة استخدام الإضاءة الاصطناعية في الزراعة المائية الداخلية؟

- (أ) تعويض نقص الشمس
- (ب) التحكم في فترة النمو
- (ج) زيادة السرعة
- (د) جميع ما سبق

47. أي من العناصر التالية يحتاجه النبات للنمو؟

- (أ) النيتروجين
- (ب) الفسفور
- (ج) البوتاسيوم
- (د) جميع ما سبق

48. كيف تؤثر درجة الحموضة (pH) على الزراعة المائية؟

- (أ) لا تأثير
- (ب) تؤثر على امتصاص المغذيات
- (ج) تجعل الماء مالحاً
- (د) تقتل النبات مباشرةً

49. ما فائدة زراعة النباتات في المنزل؟

- (أ) توفير غذاء طازج
- (ب) تحسين جودة الهواء
- (ج) زخرفة المنزل
- (د) جميع ما سبق

50. أي من الطرق التالية تعد الأفضل لحفظ الفواكه الحمضية؟

- (أ) في درجة حرارة الغرفة
- (ب) في الثلاجة
- (ج) في الماء
- (د) في الزيت

منتديات صقر الجنوب التعليمية



تم تحميل هذا الملف من موقع منتديات صقر الجنوب

للدخول على الموقع انقر هنا

لمزيد من الملفات ابحث عن

Search

منتديات صقر الجنوب



منتديات صقر الجنوب



admin@jnob-jo.com



+962 799238559

نعمل بجد لتقديم تعليم متخصص يحقق طموحات المستقبل.