

الوحدة 4

الطَّعَامُ الطَّازِجُ



الاختبارات

- الاختبار التشخيصي للوحدة 4
الطعام الطازج

- التطبيق 1 للوحدة 4
الطعام الطازج

- التطبيق 2 للوحدة 4
الطعام الطازج

- الاختبار العملي للوحدة 4
الطعام الطازج

- اختبار مهارات الاستقصاء العلمي للوحدة 4
الطعام الطازج

- اختبار نهاية الوحدة 4
الطعام الطازج

الإجابات

- دليل تصحيح الاختبار التشخيصي
للوحدة 4
- دليل تصحيح التطبيق 1
للوحدة 4
- دليل تصحيح التطبيق 2
للوحدة 4
- دليل تصحيح الاختبار العملي
للوحدة 4
- دليل تصحيح اختبار مهارات الاستقصاء
العلمي للوحدة 4
- دليل تصحيح اختبار نهاية
الوحدة 4

الاختبارات

الاختبار التشخيصي للوحدة 4 - الطعام الطازج

اسم الطالب الصف التاريخ

5

ظلل الدائرة إلى جانب الإجابة الصحيحة للسؤالين 1-3.

١/ ماذا يمكن أن يحدُث إن لم تحافظ على عادة غسل اليدين؟

Ⓐ سُوفَ تُمُرُّضُ

Ⓑ سُوفَ تَشْعُرُ بالتَّعَبِ

Ⓒ لَنْ تَعُودَ قادِرًا عَلَى أَنْ تَرَى

Ⓓ لَنْ تَكُونَ قادِرًا عَلَى أَنْ تَتَكَلَّمَ

٢/ ماذا يجب أن تفعلَ بعدَ إسْتِخْدَامِ دَوْرَةِ المِيَاهِ؟



Ⓑ



Ⓐ

أَخْلُدُ لِلنَّوْمِ

الْعَبُ



Ⓓ



Ⓒ

أَغْسِلُ يَدِيَّ

أَتَاوَلُ الطَّعَامَ

١/

٣. أي شكل يبيّن وظيفة أسناننا؟



(B)



(A)



(D)



(C)

١/

٤. اختر العبارة الصحيحة لإكمال الجملة الآتية:

إن لم أنظف أسنانني بشكّل منتظم سوفَ:

أكون بصحّة جيّدة.

أنعُس
يُصيّبها التَّسُوْسُ

١/

٥. لماذا علينا غسل أيدينا قبل تناول الطعام؟

السَّبَبُ:

التطبيق 1 للوحدة 4 - الطعام الطازج

اسم الطالب الصف التاريخ

10

ظلل الدائرة إلى جانب الإجابة الصحيحة للأسئلة 1-5.

1. أكمل الجملة الآتية:

1/

يُحافظُ الطَّعَامُ الطَّازِجُ عَلَى

(A) لونه

(B) ثمنه

(C) مصادره

(D) استخدامه

2. أيٌ من الأطعمة الآتية تحتاج إلى تبريد؟

(A) الدجاج

(B) المكسرات

(C) الفاكهة المجففة

(D) الأرز غير المطهو

٣. أَيُّ مِنَ الْأَشْكالِ الْآتِيَةِ تُبَيِّنُ طَعَامًا طَازَّاً؟



(A)



(B)



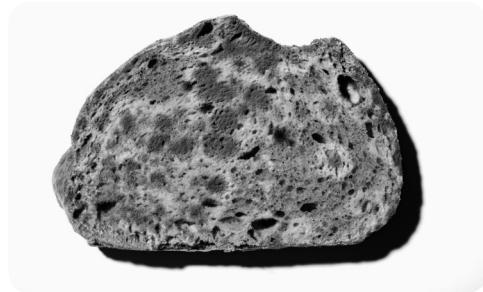
(C)



(D)

١/

٤. انظر إلى قطعة الخبز الآتية:



كيف تصف هذا الخبز؟

(A) طريٌّ

(B) طازجٌ

(C) متعفنٌ

(D) صحيٌّ

١/

٥. كيف تكون رائحة الطعام الطازج؟

(A) حارةً

(B) طيبةً

(C) كريهةً

(D) مالحةً

١/

٦. تعفن الحليب في قارورة. اكتب كلمة واحدة لوصف مظاهر الحليب.

اكتب كلمة واحدة لوصف رائحة الحليب.

..... مظاهر الحليب:

..... رائحة الحليب:

٧. طابِقْ بَيْنَ كُلَّ شَكْلٍ وَالوَصْفِ الْمُنَاسِبِ لَهُ.

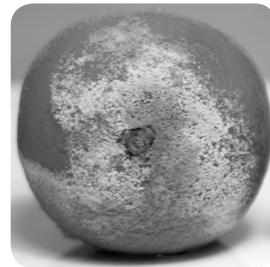
طَازَّج



مَحْفُوظٌ



٨. رُقُمُ الْأَشْكَالِ الْآتِيَةِ مِنْ ١ إِلَى ٣ لِتُبَيِّنَ بِالتَّرْتِيبِ التَّغَيِّيرِ فِي ثَمَرَةِ الْبُرْنُقَالِ مِنْ طَازَّجٍ إِلَى مُتَعَفِّنَةٍ.



١/

٩. a. هل هذه الفواكه طازجة؟ أرسم دائرة حول الإجابة الصحيحة.



لا

نعم

١/

b. كيف عرفت ذلك؟

التطبيق 2 للوحدة 4 - الطعام الطازج

10

اسم الطالب الصف التاريخ

١/

ظلل الدائرة إلى جانب الإجابة الصحيحة للأسئلة ٥-١.

١. أيٌ من الأشكال الآتية تبيّن طريقة لحفظ الطعام بارداً؟



(A)



(B)



(C)



(D)

١/

٢. اختر الكلمة لاكمال الجملة الآتية:

تناول الطعام الفاسد يمكن أن يسبب

Ⓐ الغسل

Ⓑ الفساد

Ⓒ التسمم الغذائي

Ⓓ البقاء في صحة جيدة

١/

٣. أي من الأشكال الآتية تبيّن طعاماً صالحاً للأكل؟



Ⓑ



Ⓐ



Ⓓ



Ⓒ

١/

٤. أيٌّ مِنَ الأَشْكالِ الْآتِيَةِ تُبَيِّنُ طَرِيقَةً لِحِفْظِ الطَّعَامِ طَازِّاً؟



(B)



(A)



(D)



(C)

١/

٥. ما أَفْضَلُ طَرِيقَةٍ لِتَخْزِينِ الْخُبْزِ؟

Ⓐ وضعه في طبق

Ⓑ وضعه في الفرن

Ⓒ وضعه تحت أشعة الشمس

Ⓓ وضعه في كيس محكم الإغلاق

١/

٦. اخْتَرِ الْكَلِمَةَ الصَّحِيحَةَ لِإِكْمَالِ الْجُمْلَةِ الْآتِيَةِ:

لِحِفْظِ الطَّعَامِ (مُتَعَفِّنًا / طَازِّاً) ، يُمْكِنُنا وَضَعُهُ

في (غَسَالَةِ الْأَطْبَاقِ / الثَّلاَجَةِ) .

1/. 7. أَصِلْ بِخُوطٍ لِتَحْدِيدِ مَا إِذَا كَانَ كُلُّ عَمَلٍ مِمَّا يَأْتِي مُفْيِدًا لِلصِّحَّةِ، أَمْ مُضِرًا بِالصِّحَّةِ.

■ أَكْلُ دَجَاجٍ مَطْهُوٌ

■ مُفْيِدٌ لِلصِّحَّةِ

■ أَكْلُ دَجَاجٍ غَيْرِ مَطْهُوٍ

■ مُضِرٌّ بِالصِّحَّةِ

■ غَسْلُ الْأَطْعَمَةِ

1/. 8. سَمٌ طَعَامًا وَاحِدًا يَجِبُ غَسْلُهُ قَبْلَ تَنَاهُلِهِ.

1/. 9. a. يَرِى طَارِقُ طَبَقَ لَبَنَ الزَّبَادِي فِي الْمَطَبَخِ. تُرَكَ هَذَا الطَّبَقُ عَلَى الطَّاولَةِ تَحْتَ أَشْعَاعِ الشَّمْسِ طَوَالَ النَّهَارِ. هَلْ تَنَاهُلُ لَبَنَ الزَّبَادِي هَذِهِ آمِنٌ؟

1/. b. بَرَّ إِجَابَتَكَ.

الاختبار العملي للوحدة 4 - الطعام الطازج

10

اسم الطالب الصف التاريخ

4/. a. قُصِّ الأَشْكَالُ الْأَتِيَّة. صَنَّفْ هَذِهِ الْأَطْعِمَةَ ضِمِّنَ ثَلَاثَ مَجْمُوعَاتٍ:

2



1



4



3



6



5



3/ b. أَعْطِ كُلَّ مَجْمُوعَةً اسْمًا مُنَاسِبًا. اسْتَخْدِمْ مَا لاحَظْتَهُ بِشَانٍ كُلَّ مِنْ هَذِهِ الأَطْعَمَةِ لِيُسَاعِدَكَ عَلَى ذَلِكَ.

اسم المجموعة A:

اسم المجموعة B:

اسم المجموعة C:

3/ c. اذْكُرْ كَيْفَ اخْتَرْتَ اسْمَ كُلَّ مَجْمُوعَةً.

المجموعة A:

المجموعة B:

المجموعة C:

اختبار مهارات الاستقصاء العلمي للوحدة 4 - الطعام الطازج

10

التاريخ

الصف

اسم الطالب

يُجري طلاب الصف الأول تجربة باستخدام برتقالتين. يريد الطالب أن يعرفوا ماذا سيحدث للبرتقالتين إذا تركوهما في مكانين مختلفين.

وضع الطالب كلاً من البرتقالتين في كيس بلاستيكي شفاف.

وضع الطالب البرتقالة 1 في الثلاجة، ووضعوا البرتقالة 2 في خزانة معتمة دافئة.



- 1/ a. أذكر سبب وضع البرتقالتين في كيس بلاستيكي شفاف.

تفحص الطالب البرتقالتين كل يومين. أوقفوا التجربة بعد 10 أيام.

- 2/ b. ماذا تتوقع أن يحدث للبرتقالتين بعد مرور 10 أيام؟ أكمل الجمل الآتية:

سوف تبدو البرتقالة 1

سوف تبدو البرتقالة 2

يُبيّن الشَّكَلَانِ الْآتِيَانِ مَظَهَرَ كُلِّ مِنَ الْبُرْتُقَالَتَيْنِ بَعْدَ مُرُورِ 10 أَيَّامٍ.



c. أُرْسِمْ دائِرَةً حَوْلَ الْبُرْتُقَالَةِ الَّتِي تَعْتَقِدُ أَنَّهَا تُرْكَتْ طِوالَ هَذَا الْوَقْتِ فِي الثَّلاَجَةِ.

1/ d. اذْكُرْ كَيْفَ عَرَفْتَ الْبُرْتُقَالَةَ الَّتِي تُرْكَتْ طِوالَ هَذَا الْوَقْتِ فِي الثَّلاَجَةِ.
اِشْرَحْ سَبَبَ عَدَمِ اِخْتِيارِكَ لِلْبُرْتُقَالَةِ الْأُخْرَى.

1/ e. هَلْ كِلَّتَا الْبُرْتُقَالَتَيْنِ صَالِحَتَانِ لِلْأَكْلِ؟

كَلَّا نَعَمْ

1/ f. ماذا يُمْكِنُ أَنْ يَحْدُثَ إِذَا أَكَلْتَ الْبُرْتُقَالَةَ الْمُتَعَفَّنةَ؟

2/ g. يُرِيدُ طُلَّابُ الصَّفِّ إِجْرَاءَ تَجْرِيَةً أُخْرَى. اذْكُرْ طَرِيقَتَيْنِ يُمْكِنُ لِلْطُّلَّابِ
مِنْ خَلَالِهِما الْمُحَافَظَةُ عَلَى الْطَّعَامِ طَازِّاً.

.1

.2

اختبار نهاية الوحدة 4 - الطعام الطازج

10

التاريخ

الصف

اسم الطالب

ظلل الدائرة إلى جانب الإجابة الصحيحة للأسئلة 4-1.

1/

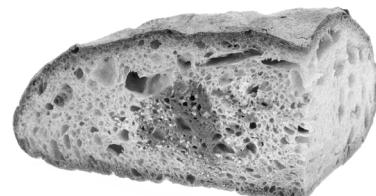
1. أيٌ من الأشكال الآتية تبيّن طعاماً مُخْللاً؟



(A)



(B)



(C)



(D)

٢. أيٌّ مِنَ الْآتِي نَوْعٌ مِنَ الْأَطْعِمَةِ الْمَحْفُوظَةِ؟

(A) اللُّحُومُ الْمَطْهُوَةُ

(B) الْفَاكِهَةُ الْمُجَفَّفَةُ

(C) اللُّحُومُ غَيْرُ الْمَطْهُوَةِ

(D) الْخُضْرَاوَاتُ غَيْرُ الْمَطْهُوَةِ

٣. أيٌّ مِمَّا يَأْتِي طَرِيقَةً لِحِفْظِ ثِمَارِ التُّوتِ طَازَجَةً؟



(B)



(A)

طَهُوهَا

أَكَلَهَا



(D)



(C)

تَغْلِيفُهَا

قَطْفُهَا

٤. أي نوع من الأطعمة الآتية يسبب أكلها خطراً على صحة الإنسان؟

(A) الطعام الفاسد

(B) الطعام الطازج

(C) الطعام المجمد

(D) الطعام المطبوخ

٥. أكمل الجدول الآتي لوصف ثمرة الليمون الآتيتين.



غير طازجة



طازجة

المظهر	
.....	طازجة
.....	غير طازجة

٦. طابق بين كل من الأطعمة الآتية والوصف الصحيح لها.



طعام طازج



طعام محفوظ



1/ لَدِي سَارَةٌ شَمَرْتَ بُرْتُقالٌ. تَضَعُ شَمَرَةُ الْبُرْتُقالِ الْأُولَى فِي الثَّلَاجَةِ.
تَضَعُ شَمَرَةُ الْبُرْتُقالِ الثَّانِيَةُ فِي خِزَانَةِ الْمَطْبَخِ.
أَيُّ شَمَرَةٍ بُرْتُقالٌ سَتَبْقِي طَازَجَةً زَمَنًا أَطْوَلَ؟ أَكْمِلِ الْجُمْلَةَ الْآتِيَةَ.
شَمَرَةُ الْبُرْتُقالِ الْمَوْضِوَعَةُ فِي
سَتَبْقِي طَازَجَةً زَمَنًا أَطْوَلَ.



8. تُبَيِّنِي الأَشْكَالُ الْآتِيَةُ شَمَرَةَ الْفَرَاوِلَةِ نَفْسَهَا، فِي ثَلَاثَةِ أَوْقَاتٍ مُخْتَلِفَةٍ.
10 أَيَّامٍ **5 أَيَّامٍ** **يَوْمٌ واحِدٌ**

1/ a. اَكْتُبْ جُمْلَةً لِوَصْفِ التَّغَيُّرِ فِي شَمَرَةِ الْفَرَاوِلَةِ مَعَ مُرُورِ الزَّمَنِ.

1/ b. ما الَّذِي يُمْكِنُ أَنْ يَحْدُثَ لَكَ إِنْ أَكَلْتَ هَذِهِ الشَّمَرَةَ بَعْدَ مُرُورِ 10 أَيَّامٍ؟
بَرِّرْ إِجَابَتَكَ.

الإجابات

دليل تصحيح الاختبار التشخيصي

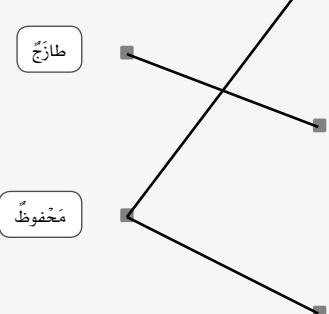
للوحدة 4

رقم السؤال	مُخرج التعلم	العمق المعرفي	الإجابات	الدرجة	ملاحظات إضافية
1	B0K05.1	DoK 1	Ⓐ سوف تمرض	1	
2	B0K05.3	DoK 1	Ⓐ دعوه يغسل يديه	1	
3	B0K06.1	DoK 2	Ⓐ ابتسم	1	
4	B0K05.1	DoK 1	إن لم أنظف أسناني بشكل منتظم سوف يصيبها التسوس	1	
5	B0K05.2	DoK 2	إن لم نغسل أيدينا يمكن أن نمرض.	1	
5			المجموع		

دليل تصحيح التطبيق 1

للوحدة 4

رقم السؤال	مُخرج التعلم	العمق المعرفي	الإجابات	الدرجة	ملاحظات إضافية
1	B0106.1	DoK 1	Ⓐ لونه	1	
2	B0106.1	DoK 1	Ⓐ الدجاج	1	
3	B0106.1	DoK 2	Ⓐ 	1	
4	B0106.2	DoK 1	Ⓒ متعفن	1	
5	B0106.1	DoK 1	Ⓑ طيبة	1	
6	B0106.2	DoK 2	مظهر الحليب: أصفر اللون، فيه كتل، متعفن رائحة الحليب: كريهة	1	1/2 وضع درجة مقابل كل كلمة مناسبة.

رقم السؤال	مُخرج التعلم	العمق المعرفي	الإجابات	الدرجة	ملحوظات إضافية
7	B0106.1	DoK 2	  	1	
8	B0106.3	DoK 2		1	وضع الدرجة كاملة مقابل ترتيب صحيح لالأشكال
9a	B0106.3	DoK 2	لا	1	
9b	B0106.3	DoK 3	لأنها تبدو متعفنة/ fasida	1	
10			المجموع		

دليل تصحيح التطبيق 2 للوحدة 4

رقم السؤال	مُخرج التعلم	العمق المعرفي	الإجابات	الدرجة	ملاحظات إضافية
1	B0107.1	DoK 1	Ⓐ 	1	
2	B0107.2	DoK 1	Ⓒ التسمم الغذائي	1	
3	B0107.2	DoK 1	Ⓒ 	1	
4	B0107.1	DoK 2	Ⓓ 	1	
5	B0107.1	DoK 1	Ⓔ وضعه في كيس محكم الإغلاق	1	
6	B0107.1	DoK 1	لحفظ الطعام طازجاً يمكننا وضعه في الثلاجة.	1	وضع 1/2 درجة مقابل كل خيار صحيح.

رقم السؤال	مُخرج التعلم	العمق المعرفي	الإجابات	الدرجة	ملاحظات إضافية
7	B0107.2	DoK 2		1	وضع الدرجة كاملة مقابل أن تكون الإجابات جميعها صحيحة، 1/2 درجة فقط إذا كانت إحدى الإجابات خطأ.
8	B0107.1	DoK 2	مثلاً: الفاكهة أو الخضروات الطازجة، أو نوع معين: الخس، التفاح	1	عدم قبول الأطعمة المحفوظة (مثل الفاكهة المجففة أو المكسرات) أو الأطعمة المعلبة
9a	B0107.2	DoK 2	لا	1	
9b	B0107.2	DoK 3	يمكن أن يصاب بتسسمٌ غذائي/يمرض/يعاني من ألم في معدته	1	
			المجموع	10	

دليل تصحيح الاختبار العمليّ

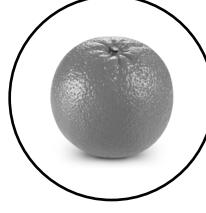
للوحدة 4

رقم السؤال	مهارات الاستقصاء العلمي	العمق المعرفي	الإجابات	الدرجة	ملاحظات إضافية
1a	التصنيف: وضع الخصائص الملحوظة ضمن مجموعات	DoK 2	<p>يجب على الطالب وضع الأطعمة ضمن ثلاثة مجموعات تتكون مما يأتي (في أي ترتيب):</p> <p>المجموعة A: 1 (مشمش مجفف)، 6 (تمر مجفف)</p> <p>المجموعة B: 2 (فراولة)، 5 (سمك السلمون)</p> <p>المجموعة C: 3 (ثمرة طماطم متعرضة)، 4 (ثمرة إجاص متعرضة)</p>	4	<p>وضع درجة مقابلاً كل طعام مصنف بشكل صحيح</p> <p>وضع درجة مقابلاً تفيذ المطلوب بشكل دقيق</p>
1b	التصنيف: استخدام التصنيفات	DoK 2	<p>مثال:</p> <p>المجموعة A: أطعمة محفوظة</p> <p>المجموعة B: أطعمة طازجة</p> <p>المجموعة C: أطعمة متعرضة/فاسدة</p>	3	<p>وضع درجة واحدة مقابلاً كل اسم يذكر الخاصية المشتركة بين الأطعمة في المجموعة.</p>

رقم السؤال	مهارات الاستقصاء العلمي	العمق المعرفي	الإجابات	الدرجة	ملاحظات إضافية
1c	التحليل والاستنتاج: الاستنتاج	DoK 3	<p>A: لأنها أطعمة مخللة أو معلبة أو مجففة.</p> <p>B: جميعها زاهية الألوان وتبعد كأطعمة جديدة.</p> <p>C: إنها أطعمة متغيرة أو فاسدة ولا تبدو طازجة.</p>	3	<p>قبول أن يجيب الطالب شفويًا</p> <p>مثال:</p> <p>"أسميت المجموعة A لأن التخليل والتعليق والتجميف جميعها طرائق لحفظ الطعام."</p> <p>"أسميت المجموعة B لأن هذه الأطعمة جميعها ذات ألوان زاهية/ زاهية/ جذابة".</p> <p>كلام الطعامين في المجموعة C يبدو متغضناً/ فاسداً، لهذا وضعهما ضمن مجموعة أسميتها "أطعمة متغيرة".</p> <p>وضع درجة واحدة على كل عبارة تربط بين اسم المجموعة والخصائص القابلة للملحوظة في الأطعمة المتضمنة في تلك المجموعة.</p>
			المجموع	10	

دليل تصحيح مهارات الاستقصاء العلمي

للوحدة 4

رقم السؤال	مهارات الاستقصاء العلمي	العمق المعرفي	الإجابات	الدرجة	ملاحظات إضافية
1a	التواصل وتقديم تقرير: الشرح	DoK 3	يسمح الكيس البلاستيكى الشفاف للطلاب برؤية ما يحدث للبرتقاليين. أو قد تتغير البرتقاليان، وهذا يشكل خطراً على الصحة، لذا فإن الكيس البلاستيكى الشفاف سوف يضمن سلامة الطلاب.	1	قبول أن العصير قد يرشح من البرتقاليين
1b	التحطيط والتقييم: التوقع	DoK 2	مثال: سوف تبدو البرتقالة 1 طازجة/لا تزال طازجة/شهية، بينما ستبدو البرتقالة 2 متغضنة/فاسدة/كريهة	2	وضع درجة واحدة مقابل كل إجابة صحيحة.
1c	الملاحظة والتجريب: الملاحظة	DoK 2	 	1	
1d	التحليل والاستنتاج: الاستنتاج	DoK 3	مثال: البرتقالة التي رسمت دائرة حولها تبدو طازجة/حافظت على لونها الزاهي. البرتقالة الأخرى متغضنة/فاسدة وتبدو غير جذابة.	2	وضع درجة واحدة مقابل تحديد سبب اختيار البرتقالة الطازجة، ودرجة واحدة مقابل ذكر سبب عدم اختيار البرتقالة المتغضنة.
1e	التحليل والاستنتاج: تفسير بيانات بسيطة وتحليلها	DoK 2	كلا	1	

رقم السؤال	مهارات الاستقصاء العلمي	العمق المعرفي	الإجابات	الدرجة	ملاحظات إضافية
1f	التواصل وتقديم تقرير: الوصف	DoK 2	يمكن أن تصاب بتسّمٍ غذائيٍ / أو أن تصاب بمرض	1	
1g	التواصل وتقديم تقرير: الشرح	DoK 1	أي إجابتين مما يأتي: وضع الطعام في مكان بارد أو إيقاؤه مغلقاً أو تغليفه أو حفظه نظيفاً	2	وضع درجة واحدة مقابل اقتراح صحيح.
			المجموع	10	

دليل تصحيح اختبار نهاية الوحدة 4

رقم السؤال	مُخرج التعلم	العمق المعرفي	الإجابات	الدرجة	ملاحظات إضافية						
1	B0106.1	DoK 1	Ⓐ 	1							
2	B0106.1	DoK 1	Ⓑ الفاكهة المجففة	1							
3	B0107.1	DoK 1	Ⓓ  تغليفها	1							
4	B0107.2	DoK 1	Ⓐ الطعام الفاسد	1							
5	B0106.2	DoK 2	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="background-color: #cccccc; text-align: center;">المظاهر</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">قشرة نظيفة ولاعبة ونضرة</td> <td>طازجة</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">قشرة متجلدة ومتعرضة وهزيلة</td> <td>غير طازجة</td> </tr> </tbody> </table>	المظاهر		قشرة نظيفة ولاعبة ونضرة	طازجة	قشرة متجلدة ومتعرضة وهزيلة	غير طازجة	2	وضع 1/2 درجة مقابل كل وصف مناسب
المظاهر											
قشرة نظيفة ولاعبة ونضرة	طازجة										
قشرة متجلدة ومتعرضة وهزيلة	غير طازجة										

رقم السؤال	مُخرج التعلم	العمق المعرفي	الإجابات	الدرجة	ملاحظات إضافية
6	B0106.1	DoK 2		1	
7	B0107.1	DoK 2	<p>ثمرة البرتقال الموضوعة في الثلاجة ستبقى طازجة زمناً أطول.</p>	1	
8a	B0106.3	DoK 2	<p>مثال: يزداد العفن فيها أكثر/تصبح فاسدة أكثر مع مرور الزمن. بعد يوم واحد تبقى طازجةً. بعد مرور 10 أيام تصبح متعفنة.</p>	1	

رقم السؤال	مُخرج التعلم	العمق المعرفي	الإجابات	الدرجة	ملاحظات إضافية
		DoK 3	يمكن أن تصاب بتسْمِم غذائي/أمراض لأنها متعفنة/فاسدة	1	وضع 1/2 درجة مقابل ذكر أن هذه التمرة تتسبب في المرض، و 1/2 درجة لربط سبب المرض بالعفن أو الفساد.
المجموع				10	