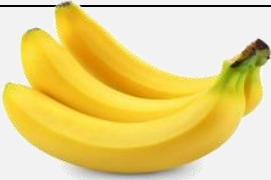


تدريبات إثرائية للوحدة 4 (الطعام الطازج)

الاسم: الصف: أول /

تعليمات: عند الإجابة على الأسئلة من 1 إلى 14، ضع علامة X على الجواب الصحيح.

السؤال (1)	1 /
ما نوع الطعام الذي تمثله الصورة التالية؟	
A	طعام طازج
B	طعام غير طازج
C	طعام متعفن

السؤال (2)	1 /
ما نوع الطعام في الصورة التي أمامك؟	
A	طعام طازج
B	طعام غير طازج
C	طعام مجمد



السؤال (3)	1 /.....
من الطرق لإبقاء الأطعمة طازجة مدة أطول؟	
A	إبقاؤها غير نظيفة
B	إبقاؤها في مكان حار
C	إبقاؤها مغلفة

السؤال (4)	1 /.....
أي الأطعمة يسبب تسمم غذائي عند تناوله؟	
A	الطعام الطازج
B	الطعام المتعفن
C	الطعام المحفوظ

السؤال (5)	1 /.....
من الأشياء التي يجب أن أقوم بها للوقاية من التسمم الغذائي	
A	أؤكد من غسل الأطعمة قبل أن أطهوها
B	أتناول الطعام المكشوف
C	تناول الطعام الفاسد

السؤال (6)	1 /.....
أي الأطعمة التالية طعام طازج؟	
A	
B	
C	

السؤال (7)	1 /.....
أي من الأطعمة التالية ترك لفترة طويلة خارج الثلاجة؟	
A	
B	
C	



السؤال (8)	1 /.....
أي الطرق التالية تبقى الأطعمة طازجة؟	
A	وضعها في الثلاجة
B	وضعها في الحقيبة
C	وضعها في الخزانة

السؤال (9)	1 /.....
أي الاعراض التالية يسببها تناول الطعام المتعفن؟	
A	إسهال ووجع في البطن
B	الشعور بالصحة جيدة
C	يزيد الطاقة

السؤال (10)	1 /.....
من هي الأطعمة التي حافظت على لونها ولمسها ورائحتها ولم تفسد؟	
A	الأطعمة الطازجة
B	الأطعمة غير الطازجة
C	الأطعمة المتعفنة

السؤال (11)	1 /.....
ما هو الطعام الذي لم يخزن في الثلاجة؟	
	A
	B
	C

السؤال (12)	1 /.....
ماذا نسمي طريقة الحفظ التي تعتمد على وضع الطعام في محلول من الماء والملح والخل؟	
التجفيف	A
التجميد	B
التخليل	C

1 /.....	السؤال (13)
أي الأطعمة التالية أزيل بعض السائل منه؟	
	A
	B
	C

1 /.....	السؤال (14)
ماذا يقصد بالتجميد؟	
خفض درجة حرارة الأطعمة	A
رفع درجة حرارة الأطعمة	B
وضع الأطعمة في ماء وملح وخل	C



4/.....

السؤال (15)(أ)

أكمل الفراغات التالية مستعيناً بالكلمات في الجدول التالي:

طيبة	زاهية	العفن	تسمماً غذائياً
------	-------	-------	----------------

1. ألوان الأطعمة الطازجة -----.
2. ينمو ----- على الفاكهة الطازجة إذا تركت مدة من الزمن.
3. يسبب تناول الطعام الفاسد -----.
4. رائحة الأطعمة الطازجة -----.

3/.....

السؤال (15)(ب)

أكمل الفراغات التالية مستعيناً بالكلمات في الجدول التالي:

تغليف	الطازجة	المرض
-------	---------	-------

1. الأطعمة ----- هي الأطعمة المحافضة على لونها ولمسها ورائحتها ولم تفسد.
2. ----- الطعام يبقيه طازجاً لمدةٍ أطول.
3. من أعراض التسمم الغذائي -----.

2 /.....

السؤال (16) (أ)

العمود (ب)			العمود (أ)
A 	■	■	1. التبريد
B 	■	■	2. التغليف
C 	■	■	3. التنظيف
D 	■	■	4. طعام طازج

2 /.....

السؤال (16) (ب)

العمود (ب)

A



B



C



D



العمود (أ)

1. غسل اليدين

2. غسل الطعام

3. طهو الطعام

4. اختيار الطعام الطازج لا
الفاقد

2 /.....

السؤال (16) (ج)

العمود (ب)		العمود (أ)
A 	■	1. أطعمة محفوظة بالتجفيف
B 	■	2. أطعمة محفوظة بالتجميد
C 	■	3. أطعمة محفوظة بالتخليل
D 	■	4. أطعمة محفوظة بالتعليب



7/.....

السؤال (17)

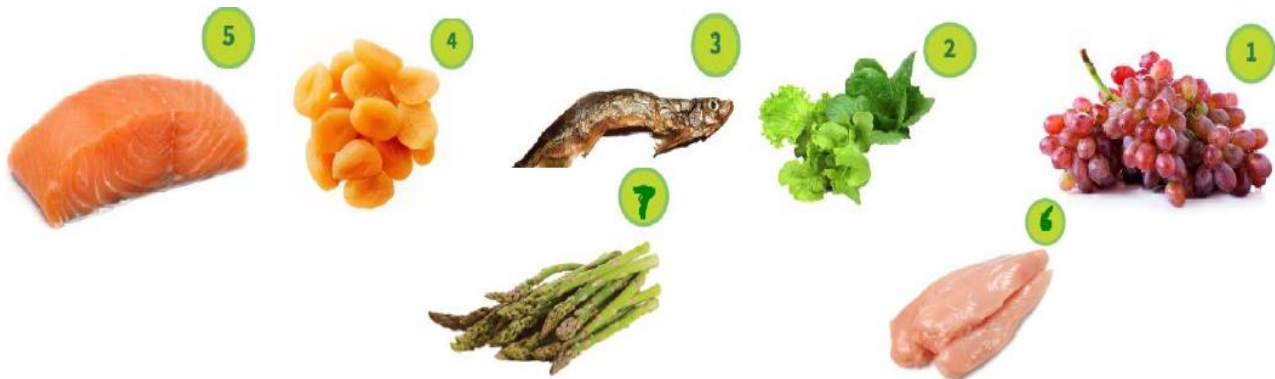
ضع علامة (✓) أمام العبارة الصحيحة وعلامة (x) أمام العبارة الخاطئة:

1. يجعل العفن الطعام فاسدًا ولا يصلح للأكل. ()
2. رائحة الأطعمة الطازجة كريهة. ()
3. عندما يفسد الحليب تصبح رائحة كريهة ولونه يميل إلى الصفرة الخفيفة. ()
4. تبقى الثلاجة الأطعمة ساخنة. ()
5. تبريد الطعام وتغليفه يبقيه طازجًا لمدةٍ أطول. ()
6. تبدو الأطعمة المحفوظة مختلفة عن الأطعمة الطازجة. ()
7. يحفظ التعليب الأطعمة لمدة قصيرة. ()

1/.....

السؤال (18)

أنظر إلى صور الأطعمة ثم أجب عن السؤال التالي: -



صنف الصور التالية بوضع رقمها في المكان الصحيح؟

أطعمة طازجة	أطعمة غير طازجة
..... ،..... ،..... ،..... ،.....	 ،.....

1/.....

السؤال (19)

أنظر إلى الصورة ثم أجب عن السؤال التالي: -



ما الذي نما على الخبز؟

الإجابة: _____

انتهت الأسئلة

نتمنى لكم التوفيق