

تم تحميل هذا الملف من موقع المناهج القطرية



بنك أسئلة الوحدة الرابعة مع الإجابة النموذجية

موقع المناهج ← المناهج القطرية ← المستوى الأول ← علوم ← الفصل الثاني ← الملف

تاريخ إضافة الملف على موقع المناهج: 11:27:25 2024-05-29

إعداد: مدرسة عبد الحميد الدليل

التواصل الاجتماعي بحسب المستوى الأول



اضغط هنا للحصول على جميع روابط "المستوى الأول"

روابط مواد المستوى الأول على تلغرام

[الرياضيات](#)

[اللغة الانجليزية](#)

[اللغة العربية](#)

[التربية الاسلامية](#)

المزيد من الملفات بحسب المستوى الأول والمادة علوم في الفصل الثاني

[بنك اسئلة الوحدة السادسة الغذاء والنمو](#)

1

[بنك أسئلة الوحدة السابعة](#)

2

[بنك أسئلة الوحدة الخامسة](#)

3

[بنك أسئلة الوحدة الرابعة](#)

4

[مراجعة شاملة على الوجدتين الرابعة والخامسة](#)

5

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

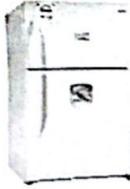
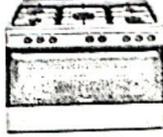
أختر الصورة التي تعبر عن الطعام الطازج ؟		1
	A	
	B	X
	C	

أي مما يلي طعام طازج؟		2
	A	X
	B	X
	C	

ما هي الأطعمة المحفوظة على لونها ولمسها ورائحتها ولم تفسد؟		3
الأطعمة المحفوظة	A	
الأطعمة الطازجة	B	X
الأطعمة المتعفنة	C	

ما سبب بقاء الطعام في الثلاجة طازجا؟		4
التبريد	A	<input checked="" type="checkbox"/>
التسخين	B	<input type="checkbox"/>
رفع الحرارة	C	<input type="checkbox"/>

ما الذي يحدث لي عند تناول طعام متعفن؟		5
أستطيع اللعب مع أصدقائي	A	<input type="checkbox"/>
أستطيع الذهاب إلى المدرسة	B	<input type="checkbox"/>
سوف ترتفع درجة حرارتي وتقل طاقتي	C	<input checked="" type="checkbox"/>

ما الجهاز الكهربائي الذي يحفظ الأطعمة باردة؟		6
	A	<input checked="" type="checkbox"/>
	B	<input type="checkbox"/>
	C	<input type="checkbox"/>

أي الأشياء التالية أقوم بها لتجنب التسمم الغذائي ؟		7
أغسل يدي عند تناول الطعام	A	<input checked="" type="checkbox"/>
أتناول الطعام المكشوف	B	<input type="checkbox"/>
أتناول الطعام المتعفن	C	<input type="checkbox"/>

أي الخصائص التالية للطعام المتعفن ؟		8
رائحته كريهة	A	<input checked="" type="checkbox"/>
ألوانه زاهية	B	<input type="checkbox"/>
رائحته طيبة	C	<input type="checkbox"/>

من الأسباب التي قد تؤدي إلى تعفن الطعام؟		9
تغليفه	A	<input type="checkbox"/>
تركه في مكان حار	B	<input checked="" type="checkbox"/>
تبريده	C	<input type="checkbox"/>

لم يجب أن أغسل يدي قبل أن أمسك الطعام؟		10
كي لا أنقل الأوساخ إلى الطعام	A	<input checked="" type="checkbox"/>
كي أتجنب نقل الأوساخ من الطعام إلى يدي	B	<input type="checkbox"/>
كي أنقل الأشياء التي تسبب فساد الطعام إليه.	C	<input type="checkbox"/>

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

1. ألوان الأطعمة الطازجة زاهية ، ور انحتها طبيعية . (✓)
2. يجعل العفن الطعام طازجاً وصالحاً للأكل. (X)
3. ترك الطعام لمدة طويلة في الخارج قد يؤدي إلى تعفنه . (✓)
4. ينمو العفن على الخبز إذا ترك لبضعة أيام في مكان دافئ . (✓)
5. يحفظ التغليف الأطعمة الطازجة لفترة طويلة. (✓)
6. يمكن إبقاء الأطعمة طازجة لمدة أطول عبر تبريدها (✓)
7. نتجنب التسمم الغذائي بغسل أيدينا دائماً قبل الإمساك بالطعام وبعده (✓)
8. من أعراض التسمم الإسهال (✓)
9. يبقى الطعام طازجاً لمدة أطول في الثلاجة إذا كان مغلقاً. (✓)
10. نغسل الأطعمة الطازجة قبل تناولها لتجنب التسمم الغذائي (✓)
11. من اعراض التسمم الغذائي ارتفاع درجة الحرارة (✓)
12. يقصد بتخليل الطعام وضعه في محلول من الماء والسكر (X)
13. التجميد يحفظ الطعام مدة أطول من الطعام غير مجمد (✓)
14. التجميد يخفض درجة حرارة الأطعمة (✓)

الأسئلة المقالية

1 - ما هي النتائج المترتبة على تناول الطعام المتعفن؟

تسمم غذائي

2 اكتب اسم المادة التي نمت على الفراولة .



العفن

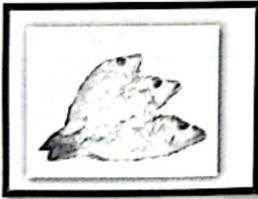
3- اذكر ثلاث طرق من طرق حفظ الأطعمة .

التجفيد

التخليل

التعليب

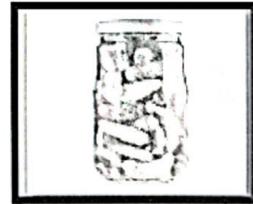
4- اكتب اسم طريقة الحفظ المناسبة أسفل كل صورة .



تجفيد



تعليب



تخليل

أصل بخط بين الصور والمفردات التي تحدد طريقة إبقاء الطعام طازجة :

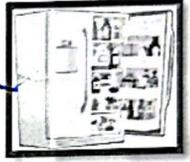
ابقاؤها نظيفة

ابقاؤها مبردة

ابقاؤها مغلفة

طعام متعفن

طعام طازج



أكمل الفراغات التالية مستعينا بالكلمات في الجدول التالي :-

التعليب	فاسد	العفن	غير طازجة
---------	------	-------	-----------

1- ينمو العفن علي الفاكهة الطازجة اذا تركت مدة من الزمن .

2- يمكن تصنيف الأطعمة الي أطعمة طازجة وأطعمة غير طازجة

3- يجعل العفن الطعام خايب ولا يصلح للاكل .

4- التعليب احدي طرق حفظ الطعام

أكمل الفراغات التالية مستعينا بالكلمات في الجدول التالي :-

التجميد	تسمم غذائي	التخليل	الفاسد
---------	------------	---------	--------

1- يخفض التجميد درجة حرارة الطعام .

2- طرق حفظ الطعام التي تستخدم محلول الماء والملح والخل هي التخليل

3- تناول الطعام العنايب يسبب التسمم الغذائي .

4- من نتائج تناول الطعام المتعفن تسمم غذائي