

## أوراق عمل لاختبار منتصف الفصل من مدرسة الفرقان مع الإجابة



### تم تحميل هذا الملف من موقع المناهج القطرية

موقع المناهج ← المناهج القطرية ← الصف الأول ← علوم ← الفصل الثاني ← ملفات متنوعة ← الملف

تاريخ إضافة الملف على موقع المناهج: 2026-04-12 18:38:01

ملفات اكتب للمعلم اكتب للطالب | الاختبارات الكترونية | اختبارات | حلول | عروض بوربوينت | أوراق عمل  
منهج انجليزي | ملخصات وتقارير | مذكرات وبنوك | الامتحان النهائي للمدرس

المزيد من مادة  
علوم:

إعداد: مجمع الفرقان

### التواصل الاجتماعي بحسب الصف الأول



صفحة المناهج  
القطرية على  
فيسبوك

الرياضيات

اللغة الانجليزية

اللغة العربية

التربية الاسلامية

المواد على تلغرام

### المزيد من الملفات بحسب الصف الأول والمادة علوم في الفصل الثاني

ورقة عمل قصيرة عن الطعام الطازج

1

ورقة عمل قصيرة عن حفظ الطعام بالتعليب

2

ورقة عمل قصيرة عن الطعام الفاسد

3

ورقة عمل في الوحدة الخامسة المواد الشفافة

4

أوراق عمل الأندلس غير مجابة تحضيرية لاختبار منتصف الفصل

5

# 1

إجابات

# العلوم

1447 هـ | 25-26 م

## منتصف ف2

تدريبات  
دعم  
وإثراء



يا رب انصر عبادك المؤمنين  
وجندك الموحدين في كل مكان

القدس والأقصى ▼ حتماً ستعود

ملحوظة: هذه التدريبات لا تقني عن الكتاب المدرسي

الاسم / ..... الصف / 1-

التميز



## السؤال الأول

اختر الإجابة الصحيحة

ما الذي يجعل الطعام فاسدا ولا يصلح للأكل ؟		1
العفن	<input type="checkbox"/> A	v
التخليل	<input type="checkbox"/> B	
التنظيف	<input type="checkbox"/> C	

ما هي المواد التي يمكنني الرؤية من خلالها ؟		2
الطرية	<input type="checkbox"/> A	
الشفافة	<input checked="" type="checkbox"/> B	v
المُعتمة	<input type="checkbox"/> C	

ما هي نوع المادة التي يُصنع منها الإسفنج ؟		3
القاسية	<input type="checkbox"/> A	
الشفافة	<input type="checkbox"/> B	

الطرية	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
--------	--------------------------	-------------------------------------

ما هي طريقة الطعام التي من خلالها نحفظ الاطعمه في ماء مالح وخل ؟		4
التجفيف	<input type="checkbox"/>	
التخليل	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
التنظيف	<input type="checkbox"/>	

ما هي الأطعمة التي ملمسها متماسك ورائحتها طيبة ولونها زاهي ؟		5
الطازجة	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
الفاسدة	<input type="checkbox"/>	
الغير طازجة	<input type="checkbox"/>	

كيف يساعد التجفيف على المحافظة على الأطعمة ؟		6
ازالة بعض السائل منه	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
عبر وضعه في ماء وخل	<input type="checkbox"/>	
عبر تنظيفه	<input type="checkbox"/>	

ماذا يحدث للانسان عند تناوله اطعمة فاسدة ؟		7
صحة جيدة	A	
تسمم غذائي	B	✓
نشاط رياضي	C	

كيف يمكنني تجنب التسمم الغذائي ؟		8
أتناول طعاما مكشوفاً	A	
أتناول طعاما فاسدا	B	
اغسل الطعام جيدا	C	✓

ماذا يحدث للحجر عندما ينزل تحت سطح الماء ؟		9
يطفو	A	
يغوص	B	✓
يلمع	C	

ما هي الاجسام التي يمكنها ان تعكس الضوء ؟		10
الباهتة	<input type="checkbox"/> A	
اللامعة	<input checked="" type="checkbox"/> B	✓
الطرية	<input type="checkbox"/> C	

مادة قاسية تستخدم في بناء الجسور ؟		11
الزجاج	<input type="checkbox"/> A	
الخشب	<input type="checkbox"/> B	
المعدن	<input checked="" type="checkbox"/> C	✓

كيف يكون ملمس الاطعمة المجمدة ؟		12
قاسي	<input checked="" type="checkbox"/> A	✓
طري	<input type="checkbox"/> B	
لامع	<input type="checkbox"/> C	

## السؤال الثاني

صل العبارات من العمود (أ) مع الصور التي تناسبها من العمود (ب).

العمود (ب)

العمود (أ)



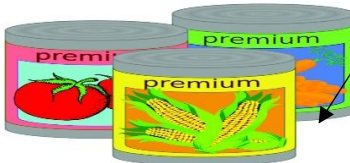
تجميد



تعليب



تجفيف



تخليل

### السؤال الثالث

ضع علامة (√) أمام العبارة الصحيحة، وعلامة (X) أمام العبارة الخاطئة.

(-----√-----)	1/ يمكن للأسفنجة أن تطفو فوق سطح الماء .
(.....X.....)	2) المواد المعتمدة يمكنني أن أرى من خلالها .
( ----√----- )	3) يمكن أن يتسبب تناول الأطعمة المتعفنة بالتسمم الغذائي .
(-----X-----)	4) يساعد التخليل على المحافظة على الطعام عبر ازالة بعض السوائل منه .

### السؤال الرابع

أجب عما يلي:

- 1/ أذكر واحدة من طرق حفظ الطعام وإبقائه طازجا لأطول فترة ممكنة .  
التنظيف / التبريد / التخليل / التعليب / التجفيف ( يذكر طريقة واحدة فقط )

### السؤال الخامس

اكمل الفراغ بما يناسب من صندوق المفردات

التخليل	التجميد	العفن
---------	---------	-------

1/ يعمل .....**التجميد**..... على تخفيض درجة حرارة الطعام وإبقائه طازجا أطول فترة .

2/ يجعل .....**العفن**..... الطعام فاسدا ولا يصلح للأكل .

3/ يعمل .....**التخليل**..... على حفظ الأطعمة من خلالها وضعها في ماء مالح وخل .