

تم تحميل هذا الملف من موقع المناهج القطرية



## بنك أسئلة الوحدة الرابعة

[موقع المناهج](#) ⇨ [المناهج القطرية](#) ⇨ [المستوى الأول](#) ⇨ [علوم](#) ⇨ [الفصل الثاني](#) ⇨ [الملف](#)

تاريخ إضافة الملف على موقع المناهج: 2024-05-28 16:07:13

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

[مراجعة شاملة على الوجدتين الرابعة والخامسة](#)

1

[تدريبات دعم واثراء نهاية الفصل مجمع الفرقان غير مجانية](#)

2

[أوراق عمل اثرائية منتصف الفصل مدرسة الأندلس مع الإجابة النموذجية](#)

3

[أوراق عمل اثرائية منتصف الفصل مدرسة الأندلس غير مجانية](#)

4

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

[تدريبات دعم وإثراء الفرقان منتصف الفصل](#)

5

بنك الأسئلة – الوحدة الرابعة : الطعام الطازج

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

أختر الصورة التي تعبر عن الطعام الطازج ؟		<b>1</b>
	A	
	B	
	C	

أي مما يلي طعام طازج؟		<b>2</b>
	A	
	B	
	C	

ما هي الأطعمة المحفوظة على لونها ولمسها ورائحتها ولم تفسد؟		<b>3</b>
الأطعمة المحفوظة	A	
الأطعمة الطازجة	B	
الأطعمة المتعفنة	C	

ما سبب بقاء الطعام في الثلاجة طازجاً؟		4
التبريد	A	
التسخين	B	
رفع الحرارة	C	

ما الذي يحدث لي عند تناول طعام متعفن؟		5
أستطيع اللعب مع أصدقائي	A	
أستطيع الذهاب إلى المدرسة	B	
سوف ترتفع درجة حرارتي وتقل طاقتي	C	

ما الجهاز الكهربائي الذي يحفظ الأطعمة باردة؟		6
	A	
	B	
	C	

أي الأشياء التالية أقوم بها لأتجنب التسمم الغذائي؟		7
أغسل يدي عند تناول الطعام	A	
أتناول الطعام المكشوف	B	
أتناول الطعام المتعفن	C	

أي الخصائص التالية للطعام المتعفن؟		8
رائحته كريهة	A	
ألوانه زاهية	B	
رائحته طيبة	C	

من الأسباب التي قد تؤدي إلى تعفن الطعام؟		9
تغليفه	A	
تركه في مكان حار	B	
تبريده	C	

لم يجب أن أغسل يدي قبل أن أمسك الطعام؟		10
كي لا أنقل الأوساخ إلى الطعام	A	
كي أتجنب نقل الأوساخ من الطعام إلى يدي	B	
كي أنقل الأشياء التي تسبب فساد الطعام اليه.	C	

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

1. ألوان الأطعمة الطازجة زاهية ، ورائحتها طيبة ( ) .
2. يجعل العفن الطعام طازجاً وصالحاً للأكل. ( )
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 مغلفاً. ( )
10. نغسل الأطعمة الطازجة قبل تناولها لتجنب التسمم الغذائي ( )
11. من أعراض التسمم الغذائي ارتفاع درجة الحرارة ( )
12. يقصد بتخليل الطعام وضعه في محلول من الماء والسكر ( )
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؟

.....



2 اكتب اسم المادة التي نمت على الفراولة .

.....

3- اذكر ثلاث طرق من طرق حفظ الأطعمة .

.....

.....

.....

4- اكتب اسم طريقة الحفظ المناسبة أسفل كل صورة .



.....



.....



.....

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

ابقاؤها نظيفة



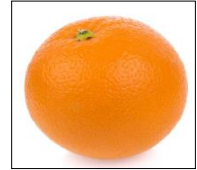
ابقاؤها مبردة



ابقاؤها مغلقة



طعام متعفن



طعام طازج





أكمل الفراغات التالية مستعينا بالكلمات في الجدول التالي :-

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

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

2- يمكن تصنيف الأطعمة الي أطعمة طازجة وأطعمة .....

3- يجعل العفن الطعام ..... ولا يصلح للاكل .

4- ..... احدي طرق حفظ الطعام

أكمل الفراغات التالية مستعينا بالكلمات في الجدول التالي :-

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

1- يخفض ..... درجة حرارة الطعام .

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

3- تناول الطعام ..... يسبب التسمم الغذائي .

4- من نتائج تناول الطعام المتعفن .....