



تدريبات إثرائية (مراجعة اختبار منتصف الفصل الدراسي الثاني)

العام الأكاديمي: 2025/2026

المادة: العلوم

الصف: الأول

الاسم: الصف الأول/.....

تعليمات: عند الإجابة على الأسئلة من 1 إلى 7 ضع علامة × على الإجابة الصحيحة:

السؤال رقم (1)	
ماذا تسمى الأطعمة التي تحافظ على لونها ولمسها ورائحتها ولم تفسد؟	
A	الأطعمة الطازجة
B	الأطعمة المحفوظة
C	الأطعمة المتعفنة

السؤال رقم (2)	
كيف تبقى الثلجة الأطعمة؟	
A	حارة
B	دافئة
C	باردة

متعلم رادي لتنمية مستدامة .

نرسي بيئة تعليمية شاملة ومبتكرة تعزز القيم والأخلاق وتؤهل المتعلم بمهارات عالية لإعداد جيل واع قادر على بناء مجتمع متقدم واقتصاد مزدهر.



قيمنا: المسؤولية التميز الجودة الابتكار التواصل الفعال

السؤال رقم (3)	
ما نوع الطعام الموضَّح في الصورة؟	
	
A	طعام محفوظ
B	طعام متعفن
C	طعام طازج

السؤال رقم (4)	
ما الطريقة التي يتم فيها حفظ الطعام في محلول من الماء والملح والخل؟	
A	التجميد
B	التجفيف
C	التخليل

السؤال رقم (5)	
ماذا سيحدثُ إذا تناولت طعاماً فاسداً؟	
A	ألم في اليد
B	تسمم غذائي
C	ألم في القدم

السؤال رقم (6)

أي الأشياء التي يجب أن أقوم بها لتجنب التسمم الغذائي؟

A	اتناول طعاماً فاسداً.
B	أتناول طعاماً مكشوفاً.
C	أغسل يدي قبل أن أمسك الطعام وبعده.

السؤال رقم (7)

أي مما يلي طعام طازج؟

A	
B	
C	

صل بخط الجملة في العمود (أ) بالصورة المناسبة في العمود (ب).

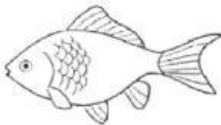
العمود (ب)



•



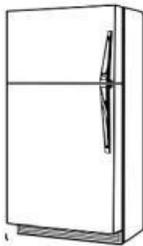
•



•



•



•

العمود (أ)

• تغليب

• تخليل

• تجفيف

• التبريد

السؤال (9)

أكمل الفراغات التالية مستعيناً بالكلمات في الجدول التالي.

التجميد	المتعفن	التخليل	التجفيف
---------	---------	---------	---------

- 1- يُخَفَّضُ ----- درجة حرارة الطعام.
- 2- طريقة حفظ الطعام التي تستخدم محلول الماء والملح والخل هي -----.
- 3- تناول الطعام ----- يسبب التسمم الغذائي.

السؤال (10)

ضع علامة (√) أمام العبارة الصحيحة وعلامة (×) أمام العبارة الخاطئة.

- 1- يتناول الإنسان نوع واحد فقط من الطعام. ()
- 2- ألوان الأطعمة الطازجة زاهية، ورائحتها طيبة. ()
- 3- رائحة الطعام المتعفن طيبة. ()
- 4- يمكن إبقاء الأطعمة طازجة لمدة أطول عبر تبريدها. ()
- 5- التعليب أحد طرق حفظ الطعام. ()
- 6- نتجنب التسمم الغذائي بغسل أيدينا دائماً قبل الإمساك بالطعام وبعده. ()
- 7- يجب أن أتناول الطعام المطهو جيداً لأتجنب التسمم الغذائي. ()
- 8- لإبقاء الأطعمة طازجة يجب ابقاؤها نظيفة ومغلقة ومبردة. ()

أجب عن السؤال التالي:

أ- ما الذي سيظهر على فاكهة الفراولة بعد تركها خارج الثلاجة مدة من الزمن؟



ب- اذكر اسم الطريقة التي تم حفظ الطعام فيها في الصورة الموضحة ادناه؟



ج- حفظ الطعام لمدة طويلة عن طريق خفض درجة حرارته؟

د- حفظ الطعام لمدة طويلة عبر إزالة بعض السائل منه؟