

أوراق إثرائية- مادة العلوم - الوحدة 4: الطعام الطازج- الصف الأول 2026/2025
اسم الطالب: الصف: الأول/.....

اختر الإجابة الصحيحة بوضع علامة (X) داخل المربع :

أي مما يلي من خصائص الطعام الطازج؟		1
رائحته طيبة	<input type="checkbox"/> A	
رائحته كريهة	<input type="checkbox"/> B	
غير صالح للأكل	<input type="checkbox"/> C	

أي مما يلي يعتبر طعاماً طازجاً ؟		2
	<input type="checkbox"/> A	
	<input type="checkbox"/> B	
	<input type="checkbox"/> C	

أي مما يلي طعام غير طازج ؟		3
مشمش مجفف.	<input type="checkbox"/> A	
دجاج	<input type="checkbox"/> B	
ظماطم	<input type="checkbox"/> C	

الرؤية : الريادة في توفير فرص تعلم دائمة ومبتكرة للمجتمع القطري

ماذا يحدث للأطعمة الطازجة إذا تركت مدة من الزمن ؟		4
تبقى كما هي	A	
ينمو عليها العفن	B	
تصبح طازجة أكثر	C	

ما الجهاز الذي يبقى الأطعمة باردة ؟		5
الثلاجة	A	
الفرن الكهربائي	B	
الغسالة	C	

يسمى حفظ الطعام في ماء وملح وخل ؟		6
تعليب	A	
تجفيف	B	
تخليل	C	

		7
أي من الأطعمة التالية يجب أن يخزن في الثلاجة؟		
	A	
	B	
	C	

		8
من أعراض التسمم الغذائي؟		
الاسهال	A	
الصحة الجيدة	B	
الزكام	C	

		9
ما اسم طريقة حفظ الطعام التالية؟		
تبريد	A	
تنظيف	B	
تغليف	C	

ماذا نسمي الأطعمة المحفوظة على لونها و ملمسها و رائحتها ؟		10
الأطعمة غير الطازجة	A	
الأطعمة الطازجة	B	
الأطعمة المتعفنة	C	

11	صل ما في العمود (1) بما يناسبه من العمود (2)
----	--

العمود (2)	العمود (1)
	1 - طعام طازج
	2- تبريد
	3 - طعام غير طازج
	4- تنظيف

12

ثالثاً : ضع علامة (√) أمام العبارة الصحيحة و علامة (x) أمام العبارة الخطأ.

- 1- تناول الطعام الطازج يسبب تسمماً غذائياً ()
- 2- الأطعمة الطازجة رائحتها كريهة ()
- 3- يجعل العفن الطعام صالحاً للأكل ()
- 4- الأطعمة غير الطازجة ملمسها غير متماسك ()
- 5- لجعل الأطعمة طازجة مدة أطول يتم إبقاؤها خارج الثلاجة ()
- 6- تفسد الأطعمة الطازجة مع مرور الوقت لأن العفن ينمو عليها ()
- 7- يمكن إبقاء الأطعمة طازجة عبر تبريدها و تخزينها و تغليفها ()

13

أكمل الفراغ بكتابة الكلمة المناسبة مستعيناً بصندوق الكلمات التالي:

تفسد - طيبة - العفن - مغلفاً

- 1) ألوان الأطعمة الطازجة زاهية ورائحتها
- 2) ينمو على الفاكهة الطازجة إذا تركت مدة من الزمن .
- 3) الأطعمة الطازجة هي الأطعمة المحافظة على لونها وملمسها ورائحتها ولم
- 4) يبقى الطعام طازجاً لمدة أطول في الثلاجة إذا كان

14



ما اسم المادة الظاهرة على الطعام المجاور؟

15

ما اسم الأطعمة المحفوظة على لونها ورائحتها ولمسها؟
