



تدريبات إثرائية (تثبيت مهارة الوحدة الرابعة الجزء الأول)

الاسم: الصف الأول/.....

تعليمات: عند الإجابة على الأسئلة من 1 إلى 2 ضع علامة × على الإجابة الصحيحة:

السؤال رقم (1)	
الطعام الذي حافظ على لونه زاهي ورائحته طيبة ولم يفسد هو الطعام	
A	طازج
B	غير طازج
C	طعام مجفف

السؤال رقم (2)	
 ما سبب بقاء الطعام في الثلاجة طازجاً؟	
A	التبريد
B	التسخين
C	رفع درجة الحرارة

متعلم ريادي 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 (3)

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

العمود (ب)	العمود (أ)
	• طعام متعفن
	• طعام طازج

السؤال (4)

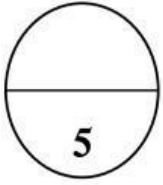
أكمل الفراغات التالية مستعيناً بالكلمات في الجدول التالي.

التجميد	محفوظة	كريمة	التجفيف	التخليل	فاسد

- 1- عندما يفسد الحليب تصبح رائحته-----
- 2- يمكن تصنيف الأطعمة إلى أطعمة طازجة وأطعمة-----
- 3- يجعل العفن الطعام----- ولا يصلح للأكل.
- 4- نخفّض درجة حرارة الطعام بوضعه في الثلاجة عن طريق-----.
- 5- طريقة حفظ الطعام التي تستخدم محلول الماء والملح والخل هي-----.

		السؤال (5)
ضع علامة (√) أمام العبارة الصحيحة وعلامة (×) أمام العبارة الخاطئة. (1) يبقى الطعام طازجاً لمدة أطول في الثلاجة إذا كان مغلفاً. () (2) الطعام الطازج هو طعام فاسد غير صالح للأكل. () (3) لإبقاء الأطعمة طازجة يجب ابقاؤها نظيفة ومغلقة ومبردة. ()		

		السؤال (6)
أجب عن السؤال التالي: - ماذا سينمو على الخبز إذا ترك مدة من الزمن؟ 		



تقييم قصير

الصف الأول/.....

الاسم:

تعليمات: عند الإجابة على الأسئلة وضع علامة × على الإجابة الصحيحة:

السؤال رقم (1)	
ماذا يحدث للفراولة الطازجة إذا تركت مدة من الزمن؟	
A	تتعفن
B	طازجة
C	لا تتغير

السؤال (2)	
ضع علامة (√) أمام العبارة الصحيحة وعلامة (×) أمام العبارة الخاطئة.	
1-	الطعام الطازج هو طعام فاسد غير صالح للأكل. ()
2-	التعليب أحد طرق حفظ الطعام . ()

السؤال (3)	
أجب عن السؤال التالي.	
- حفظ الطعام لمدة طويلة عبر إزالة بعض السائل منه؟	
