



أوراق أثرانية على الوحدة الرابعة لمادة العلوم (الطعام الطازج)  
الفصل الثاني للعام الدراسي ( 2020 – 2021 ) علوم الصف الأول

الاسم: ..... الصف: ( )

اختر الإجابة الصحيحة بوضع ضع دائرة حول الرمز المجاور للإجابة الصحيحة:

|   |                                                                    |
|---|--------------------------------------------------------------------|
| 1 | الأطعمة المحافظة على لونها ولمسها ورائحتها ولم تفسد تسمى الأطعمة : |
| A | المتعفنة                                                           |
| B | الطازجة                                                            |
| C | الغير طازجة                                                        |

|   |                                     |
|---|-------------------------------------|
| 2 | أي مما يلي من خصائص الطعام الطازج ؟ |
| A | رائحته كريهة                        |
| B | رائحته طيبة                         |
| C | غير صالح للأكل                      |

|   |                                                                  |
|---|------------------------------------------------------------------|
| 3 | ماذا يحدث للفراولة الطازجة إذا تركت فترة من الزمن خارج الثلاجة ؟ |
| A | تتعفن                                                            |
| B | لا تتغير                                                         |
| C | تبقى طازجة                                                       |

|                                                                                    |   |   |
|------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| أي مما يلي تعتبر فاكهة طازجة ؟                                                     |   | 4 |
|  | A |   |
|  | B |   |
|  | C |   |

|                                 |   |   |
|---------------------------------|---|---|
| أي الأطعمة التالية يتعفن أسرع ؟ |   | 5 |
| التفاح                          | A |   |
| الليمون                         | B |   |
| الفراولة                        | C |   |

|   |                      |
|---|----------------------|
| 6 | تبقى الثلاجة الأطعمة |
| A | حارة                 |
| B | دافئة                |
| C | باردة                |

|   |                                                                                       |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 7 | أي من الصور التالية لطعام مجفف ؟                                                      |
| A |     |
| B |  |
| C |   |

|   |                                                 |
|---|-------------------------------------------------|
| 8 | الطعام الطازج يبقى لمدة أطول بتبريده داخل ..... |
| A | الحقيرة                                         |
| B | الثلاجة                                         |
| C | الفرن                                           |

|   |                                         |
|---|-----------------------------------------|
| 9 | أي الأطعمة التالية يمكن حفظه بالتخليل ؟ |
| A | الفراولة                                |
| B | الموز                                   |
| C | الخيار                                  |

|    |                                 |
|----|---------------------------------|
| 10 | يسبب تناول الطعام المتعفن ..... |
| A  | التسمم الغذائي                  |
| B  | النشاط                          |
| C  | القوة                           |

|    |                                                                                       |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 11 | أي مما يلي يجب تخزينه في الثلاجة ؟                                                    |
| A  |  |
| B  |  |
| C  |  |

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

1- من أعراض تناول الطعام المتعفن ألم في البطن . ( )

2- الجهاز الكهربائي الذي يبرد الأطعمة يسمى الغسالة . ( )

3- سبب بقاء الطعام في الثلاجة طازجاً أنها تقوم بتسخينه . ( )

4- من أعراض تناول الغذاء الطازج الإصابة بالتسمم . ( )

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

العمود (1)

العمود (2)

طعام طازج

طعام غير طازج



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

العمود (1)

العمود (2)



أطعمة محفوظة



أطعمة طازجة

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

العمود (1)

العمود (2)

تبريد



تجفيف



تخليل



تعليب



تجميد



## الأسئلة المقالية

16

رتب الصور التالية لتظهر مراحل لتعفن الفاكهة من الأقل تعفنًا إلى الأكثر تعفنًا .

بحيث يظهر 1 الأقل تعفنًا ويظهر 5 الأكثر تعفنًا .



17

اكتب طريقة من طرق حفظ الطعام ؟

من أنا : من طرق حفظ الطعام و يتم وضع الطعام فيه مع ماء وملح وخل في وعاء مغلق.

صفحة 8 من 10

الرؤية : الريادة في توفير فرص تعلم دائمة ومبتكرة للمجتمع القطري



- أكمل الفراغ بما هو مناسب من صندوق الكلمات التالي:

تفسد - طيبة - العفن - تسمماً

- (1) ألوان الأطعمة الطازجة زاهية ورائحتها .....
- (2) ينمو ..... على الفاكهة الطازجة إذا تركت مدة من الزمن .
- (3) الأطعمة الطازجة هي الأطعمة المحفوظة على لونها ولمسها ورائحتها ولم .....
- (4) يسبب تناول الطعام المتعفن ..... غذائياً

صنف الأشياء التالية بكتابة رقم الأشياء في المكان المناسب.



| طازج | مجمد |
|------|------|
|      |      |