





أوراق عمل إثرائية (الوحدة الرابعة) العلوم
صف أول

الاسم:..... الصف:.....

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


1		ما الصورة التي تظهر طعاماً لم يخزن في الثلاجة؟
	A	
	B	
	C	

2		ماهي الطريقة المستخدمة لحفظ الطعام الظاهر في الصورة؟
	A	التجفيف
	B	التعليب
	C	التخليل

3		ما رائحة الطعام الفاسد؟
	A	طيبة
	B	كريهة
	C	جميلة

4		ما الطعام الذي يجب أن يخزن في الثلاجة ؟
A		
B		
C		

5		ما التأثير المحتمل لتناول الأطعمة المتعفنة؟
A	الذهاب إلى المدرسة في اليوم التالي	
B	الإسهال وأوجاع في البطن	
C	النشاط والحيوية	

6		ما الطريقة التي تم فيها حفظ الطعام في هذه الصورة ؟
A	التعليب	
B	التجميد	
C	التجفيف	

صل بين العمود (1) وما يناسبه من العمود (2) :

العمود (2)

العمود (1)

● طعام طازج



● طعام محفوظ بالتعليب



● طعام محفوظ بالتجميد



● طعام متعفن



ضع علامة (√) امام العبارة الصحيحة وعلامة (x) امام العبارة الخاطئة :

- 1- الأطعمة الطازجة ألوانها زاهية ، ورائحتها طيبة ()
- 2- التبريد يجعل الأطعمة الطازجة تفسد بسرعة ()
- 3- يحفظ التعليب الطعام لمدة قصيرة جداً ()
- 4- تناول الطعام المتعفن يسبب تسمماً غذائياً ()
- 5- التجميد يخفض درجة حرارة الطعام ()
- 6- يحتوى المشمش الطازج على كمية أكبر من السائل من المشمش المجفف ()

1- ما هي الطريقة التي يستخدم فيها محلول الماء والملح والخل لحفظ الطعام ؟

.....

2- ما هو الفطر الذي ينمو على الطعام ويسبب فساده ؟

.....

3- ما هو المرض الذي يسببه تناول الطعام الفاسد ؟

.....



4- ما هي الطريقة المستخدمة لحفظ الطعام الظاهر في الصورة ؟

.....