

تربية أسرية	المادة	<p>المملكة العربية السعودية</p> <p>وزارة التعليم</p> <p>الإدارة العامة للتعليم</p> <p>بمحافظة جدة</p> <p>مدرسة البيان النموذجية</p>
الوحدة الرابعة	الوحدة	
المتوسطة	المرحلة	
ثالث	الصف	
سميرة باعشن	المعلمة	
		<p>الفصل الدراسي الأول</p> <p>لعام الدراسي ١٤٤١ هـ</p> <p>وزارة التعليم Ministry of Education</p> <p>بنك الأسئلة لمادة التربية الأسرية من ص ٧٤ إلى ص ٨٩ الوحدة الرابعة (الغذاء والتغذية)</p>

س ١ / في الفقرات من (١) إلى (٧) ضعي دائرة حول الإجابة الصحيحة :

١	طريقة سريعة لحفظ الأطعمة مدة قصيرة من الزمن .	(أ) الشوي .	(ب) القلي .	(ج) السلق .	(د) التبريد .
٢	يعتبر من الأطعمة التي يمكن حفظها في الثلاجة في حرارة أعلى من ٢ درجة مئوية :	(أ) البيض .	(ب) اللحوم .	(ج) الدجاج .	(د) السمك .
٣	طريقة لحفظ الطعام تحت درجة حرارة منخفضة جداً أقل من صفر:	(أ) الشوي .	(ب) التبريد .	(ج) التجميد .	(د) السلق .
٤	من المواد التي لا تتلف بالتجميد :	(أ) المايونيز .	(ب) الفاصوليا .	(ج) الموز .	(د) الجلي .
٥	يتم سلق الفواكه قبل تجميدها لفترة :	(أ) ربع ساعة .	(ب) ٢-٥ دقائق .	(ج) نصف ساعة .	(د) نصف دقيقة .
٦	طريقة تستخدم لحفظ الأطعمة بإضافة المواد الحافظة مثل :	(أ) الماء .	(ب) الملح .	(ج) العصير .	(د) الحليب .
٧	تتعدد أشكال القمح ويُستثنى منها	(أ) الدقيق .	(ب) السميد .	(ج) السمسم .	(د) البرغل .

س٢/ زاوجي بين المفاهيم في العمود (أ) ومدلولاتها في العمود (ب) فيما يلي :

ب	أ
(أ) عنصر أساسي في غذاء الإنسان اليومي يستخدم بأشكاله المختلفة إما حبة القمح أو يطحن لعمل الدقيق وعمل الخبز منه .	١- التبريد
(ب) المكان المثالي لحفظ الأطعمة سريعة التلف .	٢- إضافة المواد الحافظة
(ج) تسخين وتجفيف المواد الغذائية.	٣- الدقيق الأبيض
(د) طريقة سريعة لحفظ الأطعمة مدة قصيرة من الزمن .	٤- القمح
(هـ) نرعت منه معظم طبقات النخالة وتصل نسبة الاستخلاص به من ٨٠-٨٥%	٥- التلاجة
(و) حفظ الأطعمة مدة طويلة بإضافة مواد حافظة كيميائية .مثل (بنزوات الصوديوم) .	

س٣/ في الفقرات من (١) إلى (١١) ضع الحرف (ص) أمام العبارة صحيحة والحرف (خ) أمام العبارة خاطئة :-

- ١- يتم حفظ الأطعمة لعدم استخدامها في موسمها . ()
- ٢- يتم حفظ الأطعمة لتتويع مذاقها وطرق تقديمها . ()
- ٣- يجب النظر إلى تاريخ انتهاء الأطعمة قبل شرائها . ()
- ٤- الفرن هو المكان المناسب لحفظ الأطعمة سريعة التلف . ()
- ٥- تتواجد الأحياء الدقيقة في كل مكان وتحتاج إلى حرارة ورطوبة مناسبة . ()
- ٦- تجنب تجميد الأطعمة التي تتضرر بالتجميد مثل المايونيز والموز والجلي . ()
- ٧- لا يُفضل اختيار الفاكهة التي بدأت تجف على الأغصان قبل قطفها . ()
- ٨- يستخدم السميد في صنع المعكرونة فقط ()
- ٩- يستخدم الدقيق في عمل العجائن . ()
- ١٠- مطحون القمح يزيل التورم والكدمات . ()
- ١١- يساعد القمح في تنظيم هرمون الغدة الدرقية. ()

س ٤ / من الفقرة (١) إلى (٦) أجبني عن الأسئلة التالية :

١ / لماذا يتم حفظ هذه الأطعمة .

١ ٢ ٣

٢ / عددي طرائق حفظ الأطعمة .

١ ٢ ٣ ٤

٣ / -سلسلي القيمة الغذائية للقمح .

١ ٢

٣ ٤

٥ ٦

٤ / وضح أشكال القمح واستخداماته .

١

٢

٣

٥ / عددي فوائد القمح .

١ ٢

٣ ٤

٥ ٦

٦ / الفرق بين الدقيق الأبيض والأسمر .

١

٢