



الموضوع: حفظ الأغذية.

الصف: الخامس.

المبحث: التربية المهنية.

إعداد: شبكة منهاجي التعليمية.

## السؤال الأول:

أختار الإجابة الصحيحة في الفقرات الآتية:

١. من أقدم طرق حفظ الأغذية التي عرفها الإنسان:

- أ) التجميد.
- ب) التعليب.
- ج) التجفيف والتمليس.
- د) البسترة.

٢. الهدف الرئيس من تجفيف الأغذية هو:

- أ) تغيير لونها.
- ب) زيادة وزنها.
- ج) زيادة طعمها الحلو.
- د) تقليل كمية الماء فيها.

٣. يقلل التجفيف من نمو الجراثيم لأنّه:

- أ) يزيد الملح.
- ب) يزيل الماء.
- ج) يضيّف السكر.
- د) يغيّر الشكل.

**٤. يُفضل إجراء التجفيف الطبيعي في الظل من أجل:**

- أ) المحافظة على القيمة الغذائية.
- ب) تقليل الجهد.
- ج) تسريع التجفيف.
- د) زيادة الرطوبة.

**٥. يعتمد نجاح عملية التجفيف على:**

- أ) لون الأدوات.
- ب) حجم الوعاء.
- ج) كمية الملح.
- د) اختيار درجة النضج المناسبة.

**٦. من صفات الخضراوات والفواكه المناسبة للتجفيف:**

- أ) المتعفنة.
- ب) التالفة.
- ج) الجيدة والخالية من العيوب.
- د) قليلة اللون.

**٧. من طرق تجفيف الأغذية:**

- أ) التجفيف الطبيعي.
- ب) التعليب.
- ج) التبريد.
- د) التخليل.

**٨. يُستخدم التجفيف الصناعي عادةً في:**

- أ) المنازل فقط.
- ب) المصانع.
- ج) الحدائق.
- د) المدارس.

٩. للحصول على كيلوغرام واحد من الزيبيب نحتاج إلى:

- أ) ١ كغم عنب.
- ب) ٢ كغم عنب.
- ج) ٤-٥ كغم عنب.
- د) ١٠ كغم عنب.

١٠. يُضاف زيت الزيتون أثناء إعداد الزيبيب من أجل:

- أ) منع الغبار وإعطاء لمعان.
- ب) زيادة الملح.
- ج) تسريع الغليان.
- د) تغيير الطعم.

١١. يُقصد بالتلميح:

- أ) إضافة السكر للطعام.
- ب) تعريض الطعام للشمس.
- ج) إضافة الملح بتركيز عالٍ.
- د) تبريد الطعام.

١٢. يساعد الملح في حفظ الأغذية لأنّه:

- أ) يزيد الماء.
- ب) يخرج الماء من الغذاء.
- ج) يغيّر اللون.
- د) يضيف الفيتامينات.

١٣. تُستخدم طريقة التلميح في حفظ:

- أ) الفواكه فقط.
- ب) الخبز.
- ج) العصائر.
- د) اللحوم والأسماك.

**١٤. الطريقة التي تعتمد على الخاصية الأسموزية هي:**

- أ) التجفيف.
- ب) التمليح.
- ج) التبريد.
- د) التجميد.

**١٥. من شروط السلامة أثناء العمل في المشغل:**

- أ) عدم غسل اليدين.
- ب) العمل دون إشراف.
- ج) ارتداء القفازات والمريل.
- د) الإسراف في الماء.

## **السؤال الثاني:**

**أضع إشارة (✓) للعبارة الصحيحة، وإشارة (✗) للعبارة غير الصحيحة:**

١. ( ) يساعد التجفيف على حفظ الأغذية مدة طويلة.
٢. ( ) يُفضل تجفيف الأغذية في أماكن رطبة.
٣. ( ) يعتمد التمليح على سحب الماء من الغذاء.
٤. ( ) يمكن استخدام الفرن لتسريع التجفيف بحدرا.
٥. ( ) لا أهمية لتنظيف الخضراوات قبل تجفيفها.

### **السؤال الثالث:**

أكمل الفراغ في العبارات الآتية بما يناسبها من كلمات:

١. يؤدي تجفيف الأغذية إلى تقليل كمية ..... فيها.
٢. يعتمد نجاح التجفيف على اختيار درجة ..... المناسبة.
٣. يعد التجفيف الطبيعي أقل ..... من التجفيف الصناعي.
٤. يقصد بالتمليح إضافة ..... بتركيز عالٍ إلى الغذاء.
٥. الطريقة التي تعتمد على الخاصية الأسموزية هي .....

---

تمنياتنا لكم بالتوفيق

## إجابات الأسئلة

### السؤال الأول:

أختار الإجابة الصحيحة في الفقرات الآتية:

١. من أقدم طرق حفظ الأغذية التي عرفها الإنسان:

- أ) التجميد.
- ب) التعليب.
- ج) التجفيف والتمليخ.
- د) البسترة.

٢. الهدف الرئيس من تجفيف الأغذية هو:

- أ) تغيير لونها.
- ب) زيادة وزنها.
- ج) زيادة طعمها الحلو.
- د) تقليل كمية الماء فيها.

٣. يقلل التجفيف من نمو الجراثيم لأنّه:

- أ) يزيد الملح.
- ب) يزيل الماء.
- ج) يضيّف السكر.
- د) يغيّر الشكل.

٤. يُفضّل إجراء التجفيف الطبيعي في الظل من أجل:

- أ) المحافظة على القيمة الغذائية.
- ب) تقليل الجهد.
- ج) تسريع التجفيف.
- د) زيادة الرطوبة.

٥. يعتمد نجاح عملية التجفيف على:

- أ) لون الأدوات.
- ب) حجم الوعاء.
- ج) كمية الملح.
- د) اختيار درجة النضج المناسبة.

٦. من صفات الخضروات والفواكه المناسبة للتجفيف:

- أ) المتعفنة.
- ب) التالفة.
- ج) الجيدة والخالية من العيوب.
- د) قليلة اللون.

٧. من طرق تجفيف الأغذية:

- أ) التجفيف الطبيعي.
- ب) التعليب.
- ج) التبريد.
- د) التخليل.

٨. يُستخدم التجفيف الصناعي عادةً في:

- أ) المنازل فقط.
- ب) المصانع.
- ج) الحدائق.
- د) المدارس.

٩. للحصول على كيلوغرام واحد من الزبيب نحتاج إلى:

- أ) ١ كغم عنب.
- ب) ٢ كغم عنب.
- ج) ٤-٥ كغم عنب.
- د) ١٠ كغم عنب.

١٠. يُضاف زيت الزيتون أثناء إعداد الزبيب من أجل:

أ) منع الغبار وإعطاء لمعان.

ب) زيادة الملح.

ج) تسريع الغليان.

د) تغيير الطعم.

١١. يُقصد بالتمลیح:

أ) إضافة السكر للطعام.

ب) تعریض الطعام للشمس.

ج) إضافة الملح بتركيز عالٍ.

د) تبريد الطعام.

١٢. يساعد الملح في حفظ الأغذية لأنّه:

أ) يزيد الماء.

ب) يخرج الماء من الغذاء.

ج) يغيّر اللون.

د) يضيّف الفيتامينات.

١٣. تُستخدم طريقة التملیح في حفظ:

أ) الفواكه فقط.

ب) الخبز.

ج) العصائر.

د) اللحوم والأسماك.

١٤. الطريقة التي تعتمد على الخاصية الأسموزية هي:

أ) التجفيف.

ب) التملیح.

ج) التبريد.

د) التجميد.

## ١٥. من شروط السلامة أثناء العمل في المشغل:

- أ) عدم غسل اليدين.
- ب) العمل دون إشراف.
- ج) ارتداء القفازات والمريول.
- د) الإسراف في الماء.

## السؤال الثاني:

أضع إشارة (✓) للعبارة الصحيحة، وإشارة (✗) للعبارة غير الصحيحة:

١. (✓) يساعد التجفيف على حفظ الأغذية مدة طويلة.
٢. (✗) يُفضّل تجفيف الأغذية في أماكن رطبة.
٣. (✓) يعتمد التمليح على سحب الماء من الغذاء.
٤. (✓) يمكن استخدام الفرن لتسريع التجفيف بحذر.
٥. (✗) لا أهمية لتنظيف الخضراوات قبل تجفيفها.

### السؤال الثالث:

أكمل الفراغ في العبارات الآتية بما يناسبها من كلمات:

١. يؤدي تجفيف الأغذية إلى تقليل كمية **الماء** فيها.
  ٢. يعتمد نجاح التجفيف على اختيار درجة **النضج** المناسبة.
  ٣. يعد التجفيف الطبيعي أقل **كلفة** من التجفيف الصناعي.
  ٤. يقصد بالتمليح إضافة **الملح** بتركيز عالي إلى الغذاء.
  ٥. الطريقة التي تعتمد على الخاصية الأسموزية هي **التمليح**.
-