



الموضوع: حفظ الأغذية بالتبريد والتجميد.

الصف: السابع.

المبحث: التربية المهنية.

إعداد: شبكة منهاجي التعليمية.

السؤال الأول:

أختار الإجابة الصحيحة في الفقرات الآتية:

١. يُعرّف الحفظ بالتبريد بأنه:

- أ. رفع درجة حرارة الطعام لمنع فساد.
- ب. خفض درجة حرارة المادة الغذائية إلى درجة انجمادها.
- ج. خفض درجة حرارة المادة الغذائية إلى درجة أعلى من درجة انجمادها.
- د. تجفيف الأغذية في الشمس.

٢. مدة بقاء الغذاء محفوظًا بالتبريد بطريقة سليمة قد تصل إلى:

- أ. ثلاثة أيام.
- ب. أسبوع واحد.
- ج. أسبوعين.
- د. شهرين.

٣. من فوائد الحفظ بالتبريد:

- أ. تسريع تلف الغذاء.
- ب. زيادة نشاط البكتيريا.
- ج. إبطاء التفاعلات الكيميائية في الغذاء.
- د. رفع درجة الحرارة.

٤. من فوائد الحفظ بالتجميد أنه:

- أ. يوقف نمو الميكروبات نهائيًا.
- ب. يُبطئ نمو الأحياء الدقيقة ويمنع تكاثرها.
- ج. يزيد من رطوبة الطعام.
- د. يقلل القيمة الغذائية للطعام.

٥. درجة حرارة التجميد المناسبة لحفظ الأغذية هي:

- أ. 0 °C
- ب. -5 °C
- ج. -10 °C
- د. -18 °C أو أقل.

٦. السبب في وضع الفواكه في الأدراج السفلية من الثلاجة هو:

- أ. لأن حرارتها أعلى من باقي الأجزاء.
- ب. لأنها أكثر رطوبة.
- ج. لأنها أقل أجزاء الثلاجة برودة وتحافظ على رطوبة الفواكه.
- د. لتسهيل الوصول إليها.

٧. يُفضّل حفظ التفاح في أكياس أو علب منفصلة لأنه:

- أ. يحتاج إلى تبريد قوي.
- ب. يُفرز غاز الإيثيلين الذي يُسرّع نضوج الفواكه الأخرى.
- ج. سريع التلف.
- د. يتجمّد بسهولة.

٨. عند غسل الفواكه يجب استخدام:

- أ. الماء الساخن.
- ب. الماء والخل.
- ج. الماء المثلج فقط.
- د. الصابون.

٩. إضافة الملح والسكر عند سلق البازيلاء قبل التجميد يهدف إلى:

- أ. تغيير الطعم.
- ب. تحسين اللون والحفاظ على المذاق.
- ج. تعقيم الماء فقط.
- د. تقليل كمية الماء.

١٠. وضع البازيلاء بعد سلقها في ماء مثلج يساعد على:

- أ. استمرار الطهي.
- ب. توقف عملية الطهي والحفاظ على اللون.
- ج. زيادة النكهة.
- د. تقليل الرطوبة.

١١. إزالة الهواء من أكياس التجميد يمنع:

- أ. ذوبان الجليد.
- ب. تكوّن بلورات الثلج التي تُفسد نسيج الطعام.
- ج. دخول الهواء البارد.
- د. ذوبان الغذاء.

١٢. لا يُفضّل إعادة تجميد اللحوم بعد ذوبانها لأن:

- أ. طعمها يصبح أفضل.
- ب. التجميد يقتل الميكروبات.
- ج. الميكروبات تستمر في النمو حتى أثناء التجميد.
- د. لونها يتغير فقط.

١٣. من العلامات الدالة على تلف الغذاء:

- أ. ثبات اللون.
- ب. تغير الطعم والرائحة.
- ج. بقاء القوام كما هو.
- د. تجمد الماء داخله.

١٤. مرض السالمونيلا ينتج غالبًا عن:

- أ. تناول الفاكهة الطازجة فقط.
- ب. تناول أغذية ملوثة ببكتيريا السالمونيلا.
- ج. أكل طعام محفوظ في الثلاجة.
- د. نقص فيتامين ج.

١٥. من فوائد حفظ الأغذية بالتجميد للمرأة العاملة:

- أ. تخزين الأطعمة الجافة فقط.
- ب. تقليل الوقت والجهد في إعداد الطعام لاحقًا.
- ج. الحفاظ على حرارة المطبخ.
- د. التخلص من بقايا الطعام.

السؤال الثاني:

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

١. () الحفظ بالتبريد يعني تجميد المادة الغذائية إلى ما دون الصفر.
٢. () من فوائد التبريد تقليل نشاط الميكروبات في الغذاء.
٣. () يجب أن تكون درجة حرارة التجميد (-18°C) أو أقل.
٤. () إعادة تجميد اللحوم بعد ذوبانها آمنة لأنها تقتل البكتيريا.
٥. () غسل الفواكه بالماء والخل يساعد على إزالة الجراثيم.
٦. () وضع الفواكه في الأدراج العليا من الثلاجة يحافظ عليها مدة أطول.
٧. () غاز الإيثيلين الذي يفرزه التفاح يسرع نضوج الفواكه الأخرى.
٨. () التجميد لا يوقف نمو الميكروبات بل يبطئه فقط.
٩. () من الضروري تفريغ الهواء من أكياس التجميد قبل إغلاقها.
١٠. () تناول الطعام الملوث ببكتيريا السالمونيلا يؤدي إلى الإصابة بالتسمم الغذائي.

تمنياتنا لكم بالتوفيق

إجابات الأسئلة

السؤال الأول:

🧠 أختار الإجابة الصحيحة في الفقرات الآتية:

١. يُعرّف الحفظ بالتبريد بأنه:
 - أ. رفع درجة حرارة الطعام لمنع فسادها.
 - ب. خفض درجة حرارة المادة الغذائية إلى درجة انجمادها.
 - ج. خفض درجة حرارة المادة الغذائية إلى درجة أعلى من درجة انجمادها.
 - د. تجفيف الأغذية في الشمس.
٢. مدة بقاء الغذاء محفوظًا بالتبريد بطريقة سليمة قد تصل إلى:
 - أ. ثلاثة أيام.
 - ب. أسبوع واحد.
 - ج. أسبوعين.
 - د. شهرين.
٣. من فوائد الحفظ بالتبريد:
 - أ. تسريع تلف الغذاء.
 - ب. زيادة نشاط البكتيريا.
 - ج. إبطاء التفاعلات الكيميائية في الغذاء.
 - د. رفع درجة الحرارة.
٤. من فوائد الحفظ بالتجميد أنه:
 - أ. يوقف نمو الميكروبات نهائيًا.
 - ب. يُبطئ نمو الأحياء الدقيقة ويمنع تكاثرها.
 - ج. يزيد من رطوبة الطعام.
 - د. يقلل القيمة الغذائية للطعام.

٥. درجة حرارة التجميد المناسبة لحفظ الأغذية هي:

أ. 0 °C

ب. 5 °C -

ج. 10 °C -

د. 18 °C - أو أقل.

٦. السبب في وضع الفواكه في الأدراج السفلية من الثلاجة هو:

أ. لأن حرارتها أعلى من باقي الأجزاء.

ب. لأنها أكثر رطوبة.

ج. لأنها أقل أجزاء الثلاجة برودة وتحافظ على رطوبة الفواكه.

د. لتسهيل الوصول إليها.

٧. يُفضّل حفظ التفاح في أكياس أو علب منفصلة لأنه:

أ. يحتاج إلى تبريد قوي.

ب. يُفرز غاز الإيثيلين الذي يُسرّع نضوج الفواكه الأخرى.

ج. سريع التلف.

د. يتجمّد بسهولة.

٨. عند غسل الفواكه يجب استخدام:

أ. الماء الساخن.

ب. الماء والخل.

ج. الماء المثلج فقط.

د. الصابون.

٩. إضافة الملح والسكر عند سلق البازيلاء قبل التجميد يهدف إلى:

أ. تغيير الطعم.

ب. تحسين اللون والحفاظ على المذاق.

ج. تعقيم الماء فقط.

د. تقليل كمية الماء.

١٠. وضع البازيلاء بعد سلقها في ماء مثلج يساعد على:

أ. استمرار الطهي.

ب. توقف عملية الطهي والحفاظ على اللون.

ج. زيادة النكهة.

د. تقليل الرطوبة.

١١. إزالة الهواء من أكياس التجميد يمنع:

أ. ذوبان الجليد.

ب. تكوّن بلورات الثلج التي تُفسد نسيج الطعام.

ج. دخول الهواء البارد.

د. ذوبان الغذاء.

١٢. لا يُفضّل إعادة تجميد اللحوم بعد ذوبانها لأن:

أ. طعمها يصبح أفضل.

ب. التجميد يقتل الميكروبات.

ج. الميكروبات تستمر في النمو حتى أثناء التجميد.

د. لونها يتغيّر فقط.

١٣. من العلامات الدالة على تلف الغذاء:

أ. ثبات اللون.

ب. تغير الطعم والرائحة.

ج. بقاء القوام كما هو.

د. تجمد الماء داخله.

١٤. مرض السالمونيلا ينتج غالباً عن:

أ. تناول الفاكهة الطازجة فقط.

ب. تناول أغذية ملوثة ببكتيريا السالمونيلا.

ج. أكل طعام محفوظ في الثلاجة.

د. نقص فيتامين ج.

١٥. من فوائد حفظ الأغذية بالتجميد للمرأة العاملة:

- أ. تخزين الأطعمة الجافة فقط.
- ب. تقليل الوقت والجهد في إعداد الطعام لاحقًا.
- ج. الحفاظ على حرارة المطبخ.
- د. التخلص من بقايا الطعام.

السؤال الثاني:

🧠 أضع إشارة (✓) للعبارة الصحيحة، وإشارة (X) للعبارة غير الصحيحة:

١. () الحفاظ بالتبريد يعني تجميد المادة الغذائية إلى ما دون الصفر.
٢. () من فوائد التبريد تقليل نشاط الميكروبات في الغذاء.
٣. () يجب أن تكون درجة حرارة التجميد (-18°C) أو أقل.
٤. () إعادة تجميد اللحوم بعد ذوبانها آمنة لأنها تقتل البكتيريا.
٥. () غسل الفواكه بالماء والخل يساعد على إزالة الجراثيم.
٦. () وضع الفواكه في الأدراج العليا من الثلاجة يحافظ عليها مدة أطول.
٧. () غاز الإيثيلين الذي يفرزه التفاح يسرع نضوج الفواكه الأخرى.
٨. () التجميد لا يوقف نمو الميكروبات بل يبطئه فقط.
٩. () من الضروري تفريغ الهواء من أكياس التجميد قبل إغلاقها.
١٠. () تناول الطعام الملوث ببكتيريا السالمونيلا يؤدي إلى الإصابة بالتسمم الغذائي.