



الموضوع: الخضراوات والفواكه الموسمية.

الصف: الرابع.

المبحث: التربية المهنية.

إعداد: شبكة منهاجي التعليمية.

السؤال الأول:

🧠 أختار الإجابة الصحيحة في الفقرات الآتية:

١. نباتات عشبية حولية تستخدم جزئياً أو كاملة في الأكل، هي:

- أ. الفواكه.
- ب. الخضراوات.
- ج. البهارات.
- د. الأشجار المعمرة.

٢. تصنف الخضراوات إلى صيفية وشتوية حسب:

- أ. لون أوراقها.
- ب. حجم ثمارها.
- ج. موسم إنتاجها.
- د. طريقة تقطيعها.

٣. أي الخضراوات الآتية من الخضراوات الصيفية؟

- أ. الكوسا.
- ب. الملفوف.
- ج. السبانخ.
- د. القرنبيط.

٤. أي المجموعات الآتية تضم خضراوات شتوية فقط؟

- أ. البندورة والبامية والفلفل.
- ب. البطاطا والكوسا والبندورة.
- ج. البامية والجزر والكوسا.
- د. القرنبيط والملفوف والسبانخ.

٥. أي الفواكه الآتية من الفواكه الصيفية؟

- أ. البرتقال.
- ب. الإجاص.
- ج. البوملي.
- د. الكلمنتينا.

٦. أي الفواكه الآتية من الفواكه الشتوية؟

- أ. الخوخ.
- ب. التفاح.
- ج. العنب.
- د. الجوافة.

٧. الجزء الذي يؤكل من السبانخ والخس هو:

- أ. الجذور.
- ب. الأزهار.
- ج. الأوراق.
- د. البذور.

٨. أي الخضراوات الآتية نأكل جذورها؟

- أ. الجزر.
- ب. البندورة.
- ج. البروكلي.
- د. الفول.

٩. الجزء الذي يؤكل من الهليون والكرفس هو:

- أ. الثمار.
- ب. البذور.
- ج. الأزهار.
- د. السيقان.

١٠. أي الخضراوات الآتية نأكل أزهارها؟

- أ. الفجل.
- ب. القرنبيط.
- ج. الخس.
- د. الباذنجان.

١١. أي الزوجين الآتين يمثل خضراوات تؤكل بذورها؟

- أ. الجزر والفجل.
- ب. السبانخ والخس.
- ج. الفول والفاصولياء.
- د. البندورة والباذنجان.

١٢. أي التصرفات الآتية يراعي متطلبات الصحة والسلامة عند إعداد السلطة؟

- أ. تقطيع الخضراوات قبل غسلها.
- ب. استخدام السكين بسرعة.
- ج. ترك الأدوات متسخة.
- د. غسل الخضراوات والفواكه جيدًا.

١٣. تحمي الخضراوات والفواكه الحمراء البشرة من:

- أ. نقص الحديد.
- ب. أضرار أشعة الشمس.
- ج. برودة الشتاء.
- د. قلة النوم.

١٤. تمد الخضراوات والفواكه الخضراء الجسم بعنصر:

- أ. الكالسيوم.
- ب. الصوديوم.
- ج. الحديد.
- د. اليود.

السؤال الثاني:

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

١. () تختلف الفواكه في مذاقها؛ فمنها الحلو ومنها الحامض.
٢. () تعد البامية من الخضراوات الشتوية.
٣. () الجزء الذي يؤكل من البندورة والباذنجان هو الثمار.
٤. () نغسل الخضراوات والفواكه مع تجنب الإسراف في الماء.
٥. () تسرع الخضراوات والفواكه البرتقالية عمليات الشيخوخة.

السؤال الثالث:

🧠 أكمل الفراغ بما يناسبه من كلمات في الجمل الآتية:

١. تصنف الخضراوات حسب موسم إنتاجها إلى خضراوات صيفية وخضراوات
٢. الجزء الذي يؤكل من الفواكه هو
٣. نأكل نباتي البروكلي والقرنبيط.
٤. يمكن استخدام قشور الخضراوات والفواكه في إنتاج السماد

السؤال الرابع:

🧠 المفاهيم والمصطلحات: أكتب بين القوسين المفهوم المناسب لكل مما يأتي:

١. (.....) نباتات عشبية حولية تستخدم جزئياً أو كاملة في الأكل، وتعد من أهم مجموعات الغذاء الصحي.
٢. (.....) مجموعة من النباتات المعمرة تختلف في طبيعة نموها، ويتميز بعضها بمذاقه الحلو، وبعضها الآخر بمذاقه الحامض.

تمنياتنا لكم بالتوفيق

إجابات الأسئلة

السؤال الأول:

🧠 أختار الإجابة الصحيحة في الفقرات الآتية:

١. نباتات عشبية حولية تستخدم جزئياً أو كاملة في الأكل، هي:

- أ. الفواكه.
- ب. الخضراوات.
- ج. البهارات.
- د. الأشجار المعمرة.

٢. تصنف الخضراوات إلى صيفية وشتوية حسب:

- أ. لون أوراقها.
- ب. حجم ثمارها.
- ج. موسم إنتاجها.
- د. طريقة تقطيعها.

٣. أي الخضراوات الآتية من الخضراوات الصيفية؟

- أ. الكوسا.
- ب. الملفوف.
- ج. السبانخ.
- د. القرنبيط.

٤. أي المجموعات الآتية تضم خضراوات شتوية فقط؟

- أ. البندورة والبامية والفلفل.
- ب. البطاطا والكوسا والبندورة.
- ج. البامية والجزر والكوسا.
- د. القرنبيط والملفوف والسبانخ.

٥. أي الفواكه الآتية من الفواكه الصيفية؟

- أ. البرتقال.
- ب. الإجاص.
- ج. البوملي.
- د. الكلمنتينا.

٦. أي الفواكه الآتية من الفواكه الشتوية؟

- أ. الخوخ.
- ب. التفاح.
- ج. العنب.
- د. الجوافة.

٧. الجزء الذي يؤكل من السبانخ والخس هو:

- أ. الجذور.
- ب. الأزهار.
- ج. الأوراق.
- د. البذور.

٨. أي الخضراوات الآتية نأكل جذورها؟

- أ. الجزر.
- ب. البندورة.
- ج. البروكلي.
- د. الفول.

٩. الجزء الذي يؤكل من الهليون والكرفس هو:

- أ. الثمار.
- ب. البذور.
- ج. الأزهار.
- د. السيقان.

١٠. أي الخضراوات الآتية نأكل أزهارها؟

- أ. الفجل.
- ب. القرنبيط.
- ج. الخس.
- د. الباذنجان.

١١. أي الزوجين الآتين يمثل خضراوات تؤكل بذورها؟

- أ. الجزر والفجل.
- ب. السبانخ والخس.
- ج. الفول والفاصولياء.
- د. البندورة والباذنجان.

١٢. أي التصرفات الآتية يراعي متطلبات الصحة والسلامة عند إعداد السلطة؟

- أ. تقطيع الخضراوات قبل غسلها.
- ب. استخدام السكين بسرعة.
- ج. ترك الأدوات متسخة.
- د. غسل الخضراوات والفواكه جيّداً.

١٣. تحمي الخضراوات والفواكه الحمراء البشرة من:

- أ. نقص الحديد.
- ب. أضرار أشعة الشمس.
- ج. برودة الشتاء.
- د. قلة النوم.

١٤. تمد الخضراوات والفواكه الخضراء الجسم بعنصر:

- أ. الكالسيوم.
- ب. الصوديوم.
- ج. الحديد.
- د. اليود.

السؤال الثاني:

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

١. (✓) تختلف الفواكه في مذاقها؛ فمنها الحلو ومنها الحامض.
٢. (X) تعد البامية من الخضراوات الشتوية.
٣. (✓) الجزء الذي يؤكل من البندورة والباذنجان هو الثمار.
٤. (✓) نغسل الخضراوات والفواكه مع تجنب الإسراف في الماء.
٥. (X) تسرع الخضراوات والفواكه البرتقالية عمليات الشيخوخة.

السؤال الثالث:

أكمل الفراغ بما يناسبه من كلمات في الجمل الآتية:

١. تصنف الخضراوات حسب موسم إنتاجها إلى خضراوات صيفية وخضراوات **شتوية**.
٢. الجزء الذي يؤكل من الفواكه هو **الثمار**.
٣. نأكل **أزهار** نباتي البروكلي والقرنبيط.
٤. يمكن استخدام قشور الخضراوات والفواكه في إنتاج السماد **العضوي**.

السؤال الرابع:

🧠 المفاهيم والمصطلحات: أكتب بين القوسين المفهوم المناسب لكل مما يأتي:

١. (**الخضراوات**) نباتات عشبية حولية تستخدم جزئياً أو كاملة في الأكل، وتعد من أهم مجموعات الغذاء الصحي.
 ٢. (**الفواكه**) مجموعة من النباتات المعمرة تختلف في طبيعة نموها، ويتميز بعضها بمذاقه الحلو، وبعضها الآخر بمذاقه الحامض.
-