ورقة عمل

اللحوم والبقول

المهارات الأسرية • الثاني المتوسط • الفصل الدراسي الأول

اسم الطالب/ة: .....

الصف/الشعبة: .....

التاريخ: .....

الدرجة: .....

شرح الدرس واختباره

ملخص الدرس

■ السؤال الأول: اختر الإجابة الصحيحة

1) مصدر نباتي للبروتين (العدس ، السمك ، الدجاج)

2) تذاب اللحوم المجمدة في (الثلاجة ، الشمس ، الطاولة)

3) يعين فيتامين ج على امتصاص (الحديد ، الملح ، السكر)

■ السؤال الثاني: ضع علامة صح أو خطأ

1) أعيد تجميد اللحم بعد إذابته. ( )

2) أفصل لوح اللحم النيء عن لوح الخضار. ( )

3) أنقع البقول الجافة قبل طبخها. ( )

4) الرائحة الكريهة للحم دليل على أنه طازج. ( )

■ السؤال الثالث: صل بين الطعام ونوعه

الدجاج: لحم أبيض

الضأن: لحم أحمر

الحمص: بقول

■ السؤال الرابع: ضع دائرة حول إجراءات السلامة الصحيحة

غسل اليدين ، تذوق اللحم النيء ، طهي الدجاج جيدًا ، ألواح منفصلة ، ترك اللحم على الطاولة

■ السؤال الخامس: ماذا تفعل في هذا الموقف؟

1) اشتريت لحمًا لونه رمادي ورائحته غير مقبولة: .....

بعد الحل: راجع شرح الدرس واختبر نفسك

امسح الرمز أو زر edu.wrgat.com