



اختبار الوحدة الأولى (أعداد الطعام)



الصف الثامن 8



التربية المهنية



للمزيد من الملفات عبر موقعنا الالكتروني

www.jnob-jo.com





السؤال الأول : . من خلال دراستك لدرس (المواطنة الرقمية مفهومها ومبادئها) ضع دائرة حول رمز الإجابة الصحيح في ما يلي

1- من ابرز طرق الطهي؟

- أ. السلق ب. الشوي ج. القلي د. جميع ما ذكر صحيح

2- أي مما يأتي يعد من قواعد السلامة العامة عند الطهي؟

- أ. عدم الالتزام بنظافة اليدين ب. استخدام السكاكين من دون اشرف شخص بالغ ج. إطفاء النار والفرن بعد الانتهاء من الطهي

3- في أي نوع مما يأتي يسبب انكماش البروتينات؟

- أ. اللحوم ب. الخضراوات ج. النشويات د. الدهون والزيت

4- ماذا يحدث عند تسخين النشويات الجافة؟

- أ. تصبح لينة ب. تتكون قشرة مقرمشة ج. تذوب د. لا يحدث شيء

5- ما هو تأثير الحرارة على الألياف والبنية الخلوية للخضروات؟

- أ. تزيد من قيمتها الغذائية ب. تحافظ على لونها الزاهي ج. تؤدي إلى طراوتها وتغير لونها د. جميع ما ذكر صحيح

6- ما هي النصيحة المقدمة لاستخدام الدهون؟

- أ. استخدام حرارة منخفضة ب. استخدام حرارة متوسطة إلى عالية ج. استخدام الدهون لفترة قصيرة فقط

7- ما الذي يُمثل الحرارة من مصدر الحرارة إلى الطعام أثناء الطهي؟

- أ. التوصيل ب. الحمل ج. الإشعاع د. جميع ما ذكر صحيح

8- ما هي العوامل التي يمكن تحليلها وفهمها بالكهرباء أثناء الطهي؟

- أ. التفاعلات الكيميائية ب. وقت الطهي ج. درجة الحرارة د. أ + ب





انتهت الأسئلة أتمنى لكم النجاح والتوفيق

اعداد: أ. منصور السوالقة

يوجد في الأسفل الأجابات النموذجية





السؤال الأول : . من خلال دراستك لدرس (المواطنة الرقمية مفهومها ومبادئها) ضع دائرة حول رمز الإجابة الصحيح في ما يلي

1- من ابرز طرق الطهي؟

- أ. السلق ب. الشوي ج. القلي د. جميع ما ذكر صحيح

2- أي مما يأتي يعد من قواعد السلامة العامة عند الطهي؟

- أ. عدم الالتزام بنظافة اليدين ب. استخدام السكاكين من دون اشرف شخص بالغ ج. إطفاء النار والفرن بعد الانتهاء من الطهي

3- في أي نوع مما يأتي يسبب انكماش البروتينات؟

- أ. اللحوم ب. الخضراوات ج. النشويات د. الدهون والزيت

4- ماذا يحدث عند تسخين النشويات الجافة؟

- أ. تصبح لينة ب. تتكون قشرة مقرمشة ج. تذوب د. لا يحدث شيء

5- ما هو تأثير الحرارة على الألياف والبنية الخلوية للخضروات؟

- أ. تزيد من قيمتها الغذائية ب. تحافظ على لونها الزاهي ج. تؤدي إلى طراوتها وتغيير لونها د. جميع ما ذكر صحيح

6- ما هي النصيحة المقدمة لاستخدام الدهون؟

- أ. استخدام حرارة منخفضة ب. استخدام حرارة متوسطة إلى عالية ج. استخدام الدهون لفترة قصيرة فقط

7- ما الذي يُمثل الحرارة من مصدر الحرارة إلى الطعام أثناء الطهي؟

- أ. التوصيل ب. الحمل ج. الإشعاع د. جميع ما ذكر صحيح

8- ما هي العوامل التي يمكن تحليلها وفهمها بالكهرباء أثناء الطهي؟

- أ. التفاعلات الكيميائية ب. وقت الطهي ج. درجة الحرارة د. أ+ب





لمزيد من ملفات الصف الثامن مادة التربية المهنية

انقر هنا



جميع الحقوق محفوظة © منتديات صقر الجنوب

