

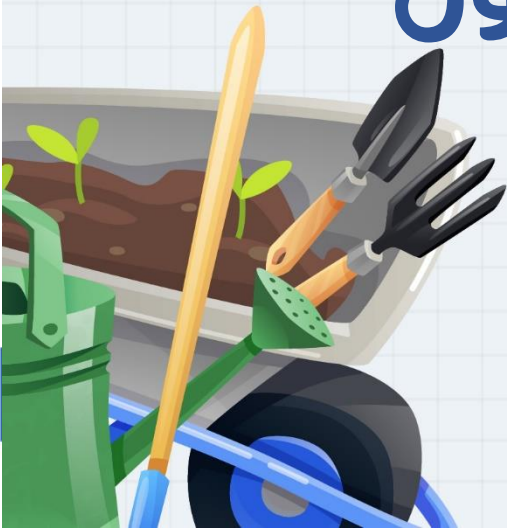


الصف الثامن

# التربية المهنية

امتحان الشهر الأول

الوحدة الأولى



السؤال الأول : عرف ما يلي

- ..... السلق :
- ..... الطهي :
- ..... التبسيط :

السؤال الثاني : اذكر اثنين لكل مما يأتي :

1. الأطعمة المناسبة للطهي بطريقة القلي :

.....-1

.....-2

2. متى تستخدم طريقة الطهي بالشوي :

.....-1

.....-2

3. من قواعد السلامة العامة عند الطهي :

.....-1

.....-2

4. من خصائص الزخارف :

.....-1

.....-2

5. عند تنسيق الألوان بالزخارف يجب مراعاة :

1-.....

2-.....

**السؤال الثالث: علل ما يأتي :**

1. التوازن أتأكد ان الزخارف موزعة بشكل متساوٍ في التصميم

.....

2. تختلف طريقة طهي الطعام بحسب نوعيته

.....

**السؤال الرابع : ضع دائرة حول رمز الإجابة الصحيحة**

1. النمط الذي يعد زخرفة هندسية هو

أ- أوراق الشجر      ب- الأشكال الحيوانية      ج- الدوائر المتداخلة

2. الوظيفة الأساسية للزخارف في العمارة التقليدية هي

أ-إضافة لمسة جمالية      ب-توفير العزل الحراري      ج- تحسين الإضاءة

3. طريقة الطهي التي تحافظ على الفيتامينات الموجودة في الخضروات هي

أ-القلي      ب- الطهي البخار      ج-السلق

**انتهت الامتحان**

## الإجابات

### السؤال الأول : عرف ما يلي

- السلق: طريقة من طرق طهي الطعام وتتم عن طريق طهي الطعام في ماء مغلي .
- الطهي : مهارة أساسية تمكن الافراد من تحضير وجبات صحية ومتوازنة ما يعزز صحتهم العامة ورفاهيتهم .
- التبسيط : استخدام الزخارف بطريقة بسيطة ومباشرة لتجنب الازدحام البصري .

### السؤال الثاني : اذكر اثنين لكل مما يأتي :

1. الأطعمة المناسبة للطهي بطريقة القلي :  
1- البطاطا  
2- الدجاج
2. متى تستخدم طريقة الطهي بالشوي :  
1- الرغبة في ابراز النكهات الطبيعية في الطعام  
2- الحصول على قوام خارجي مقرمش
3. من قواعد السلامة العامة عند الطهي :  
1- إطفاء النار والفرن بعد الانتهاء من الطهي  
2- عدم استخدام أدوات حادة (مثل السكاكين ) من دون اشراف شخص بالغ
4. من خصائص الزخارف :  
1- تتميز الزخارف الهندسية بالأنماط المنتظمة والمنتظمة وتستخدم في إضفاء طابع عصري ومنظم

2- تعكس الزخارف الطبيعية العناصر مثل النباتات والحيوانات وتعزز الشعور بالهدوء والانسجام

5. عند تنسيق الألوان بالزخارف يجب مراعاة :

1- التباين 2- التناغم

**السؤال الثالث: علل ما يأتي :**

1. يتم التأكد ان الزخارف موزعة بشكل متساو في التصميم :  
لإيجاد توازن بصري

2. تختلف طريقة طهي الطعام بحسب نوعيته :  
اللحوم القاسية تحتاج الى طهي طويل بالتحمير او الشوي في حين يناسب الخضروات الطرية طرق الطهي السريعة

**السؤال الرابع : ضع دائرة حول رمز الإجابة الصحيحة**

1. النمط الذي يعد زخرفة هندسية هو
- أ- أوراق الشجر      ب- الأشكال الحيوانية      ج- الدوائر المتداخلة
2. الوظيفة الأساسية للزخارف في العمارة التقليدية هي
- أ- إضافة لمسة جمالية      ب- توفير العزل الحراري      ج- تحسين الإضاءة
3. طريقة الطهي التي تحافظ على الفيتامينات الموجودة في الخضروات هي
- أ- القلي      ب- الطهي البخار      ج- السلق

**انتهت الإجابات**





# فيديوهات شرح المادة بشكل كامل على بطاقات أساس



06 222 9990

0799 797 880

