



الفصل الدراسي
الثاني
2024/2025

زراعة الفطر

الوحدة الخامسة

الصف
الثامن

المادة
التربية
المهنية



ضع دائرة حول رمز الإجابة الصحيحة :

السؤال الأول

- أي من الأنواع التالية يُعتبر من أنواع الفطر الزراعي؟
- (أ) الفطر النفث (ب) فطر العسل (ج) فطر المحار (د) جميع ما سبق
1. ما هو الفطر الذي يتميز من ثمرات كروية بيضاء تحوي ابواغ عديدة؟
- (أ) الفطر النفث (ب) فطر العسل (ج) الفطر الزراعي (د) فطر المحار
2. أي من الأنواع التالية يُعرف بطعمه اللذيذ ويصنع في الصلصات التي تضاف الى المعكرونة؟
- (أ) الفطر النفث (ب) فطر العسل (ج) فطر المحار (د) الفطر الزراعي
4. ما هي الأهمية الاقتصادية لزراعة الفطر الزراعي؟
- (أ) يوفر مصدراً غذائياً غنياً بالبروتين (ب) يساهم في زيادة الدخل القومي (ج) يُستخدم في الصناعات الغذائية (د) جميع ما سبق
5. أي من الفوائد الاقتصادية التالية لا ترتبط بزراعة الفطر الزراعي؟
- (أ) إنتاج مواد دوائية (ب) دعم القطاع الزراعي (ج) استخدامه كمصدر للخشب (د) تحسين جودة التربة
6. من الاستخدامات الشائعة للفطر الزراعي:
- (أ) إنتاج المضادات الحيوية (ب) تحضير المعجنات (ج) استخراج المعادن (د) صناعة العطور
7. يُستخدم الفطر في إنتاج أي نوع من الأدوية؟
- (أ) أدوية علاج الأمراض القلبية (ب) المضادات الحيوية (ج) الفيتامينات الصناعية (د) أدوية علاج الكسور
9. أي من الأنواع التالية يُعتبر الأكثر زراعة على نطاق واسع؟
- (أ) الفطر النفث (ب) الفطر الزراعي (ج) فطر العسل (د) فطر المحار
10. أي من الفطر التالي يتميز بأنه ينمو طبيعياً في فصل الشتاء ويمتاز بسهولة زراعته والعناية به؟
- (أ) الفطر الزراعي (ب) فطر المحار (ج) الفطر النفث (د) فطر العسل
11. ما السبب الرئيسي لانتشار زراعة الفطر على نطاق واسع؟
- (أ) نموه السريع وإنتاجه العالي (ب) اعتماده على مصادر مياه محدودة (ج) حاجته إلى بيئات زراعية كبيرة (د) ارتفاع تكاليف إنتاجه





12. ما الطريقة المناسبة للحفاظ على الرطوبة داخل الغرفة أثناء الحضانة؟

- (أ) وضع المراوح لزيادة تدفق الهواء
(ب) رش الماء داخل الغرفة بشكل مستمر
(ج) عدم تعريض الأكياس لأشعة الشمس المباشرة
(د) إبقاء النوافذ مفتوحة طوال اليوم
13. ما فائدة انخفاض نسبة الدهون في الفطر الطازج؟

- (أ) يزيد من استهلاك الطاقة في الجسم
(ب) يجعله غذاءً مناسباً للأشخاص الذين يعانون من مشكلات صحية
(ج) يقلل من القيمة الغذائية للفطر
(د) يساعد في زيادة الوزن

14. كيف تسهم زراعة الفطر في زيادة الدخل الزراعي؟

- (أ) توفر فرص عمل للعاملين في هذا القطاع
(ب) ترفع من نسبة استهلاك المواد الغذائية
(ج) تقلل من الطلب على المنتجات الزراعية الأخرى
(د) تحد من تصدير المنتجات الغذائية
15. أي من الفوائد التالية تعود على الاقتصاد المحلي من زراعة الفطر؟

- (أ) تساهم في توفير المواد الغذائية المهمة للسوق المحلي
(ب) تؤدي إلى زيادة استيراد الأغذية من الخارج
(ج) تجعل أسعار المنتجات الغذائية مرتفعة
(د) تزيد من جودة المحاصيل الزراعية الأخرى

16. كيف يساعد إنتاج الفطر في تقليل نسبة البطالة بين الشباب؟

- (أ) من خلال توفير فرص عمل للشباب في مجال زراعة وإنتاج الفطر
(ب) من خلال تقليل المشاريع الزراعية الصغيرة
(ج) عبر الحد من تصدير المنتجات المحلية
(د) من خلال تقليل الدعم الحكومي للمزارعين

17. كيف يُعد مشروع إنتاج الفطر فرصة مناسبة للشباب؟

- (أ) لأنه لا يحتاج إلى تكلفة مرتفعة ويمكن تأسيسه بسهولة
(ب) لأنه يحتاج إلى مساحات زراعية شاسعة جداً
(ج) لأنه يعتمد بالكامل على الاستيراد من الخارج
(د) لأنه مشروع موسمي فقط

18. لماذا يُعد الفطر بديلاً مناسباً للبروتين الحيواني؟

- (أ) لأنه يحتوي على نسبة مرتفعة من البروتين النباتي
(ب) لأنه يحتوي على كميات كبيرة من الدهون
(ج) لأنه يقلل من استهلاك الفواكه والخضروات
(د) لأنه يُفضل تناوله بشكل حصري بدلاً من اللحوم

19. ما اللون الذي يظهر على البيئة الزراعية خلال مرحلة الحضانة؟

- (أ) أبيض (ب) بني (ج) أسود (د) أصفر





الفصل الدراسي
الثاني
2024/2025

زراعة الفطر

الوحدة الخامسة

الصف
الثامن

المادة
التربية
المهنية



20. ما الأثر الذي يترتب على اعتماد الفطر كمصدر بروتيني رئيسي؟
- (أ) تقليل الاعتماد على استهلاك اللحوم (ب) زيادة الحاجة إلى استيراد البروتين الحيواني
(ج) تقليل القيمة الغذائية للأطعمة (د) زيادة نسبة الدهون في النظام الغذائي
21. ما هي العوامل الأساسية التي يجب مراعاتها عند تجهيز مكان زراعة فطر المحار؟
- (أ) توفير إضاءة شديدة لمنع نمو الفطر (ب) الحفاظ على درجة حرارة ورطوبة مناسبة
(ج) استخدام الأسمدة الكيماوية (د) وضع الفطر في أماكن مفتوحة
22. أي من العوامل التالية يجب تجنبها في مكان زراعة الفطر؟
- (أ) تعرض الفطر للهواء النقي (ب) وجود تهوية مناسبة
(ج) تعرض الفطر للضوء المباشر لفترات طويلة (د) الحفاظ على بيئة نظيفة ومعقمة
23. لماذا يتم تعقيم البيئة الزراعية عند زراعة فطر المحار؟
- (أ) لمنع نمو البكتيريا والفطريات الضارة (ب) لزيادة سرعة نمو الفطر
(ج) لمنع امتصاص الفطر للمواد الغذائية (د) للحفاظ على درجة الحرارة المنخفضة
24. أي من الخطوات التالية يُعتبر جزءاً من تعقيم البيئة الزراعية؟
- (أ) استخدام المواد الكيميائية بشكل مكثف (ب) غليان البيئة الزراعية وتعريضها للبخار
(ج) تعريض الفطر لأشعة الشمس المباشرة (د) استخدام الأسمدة الصناعية
25. ما هي الخطوة الأولى في زراعة حقن فطر المحار؟
- (أ) تجهيز البيئة الزراعية (ب) توفير الإضاءة
(ج) رش المبيدات الحشرية (د) تعبئة الفطر في أكياس
26. ما هي المرحلة الأولى التي يمر بها الفطر بعد زراعته؟
- (أ) مرحلة الحضانة (ب) مرحلة جني الثمار
(ج) مرحلة التغليف (د) مرحلة التعبئة
27. أي من العمليات التالية يُعتبر جزءاً من عمليات الخدمة بعد التحفيز؟
- (أ) ضبط درجة الحرارة والرطوبة (ب) قطع الفطر مباشرة
(ج) تعريض الفطر لأشعة الشمس القوية (د) تقليل التهوية تماماً
28. متى يتم حصاد فطر المحار؟
- (أ) عند ظهور الثمار بشكل واضح (ب) عند تغير لون الفطر إلى الأسود
(ج) بعد ذبول الأوراق (د) بعد 3 أشهر من زراعته
29. ما هو الهدف الأساسي من تعبئة الفطر بطريقة مناسبة؟
- (أ) تحسين مظهره (ب) زيادة مدة صلاحيته وحمايته أثناء النقل
(ج) رفع جودة المنتج لخفض التكلفة (د) تسهيل تناوله مباشرة دون طهي





الفصل الدراسي
الثاني
2024/2025

زراعة الفطر

الوحدة الخامسة

الصف
الثامن

المادة
التربية
المهنية



30. لماذا يُفضل أن يكون مكان زراعة فطر المحار بعيداً عن مصادر التلوث؟
(أ) للحفاظ على الرطوبة المطلوبة (ب) لمنع تلوث الفطر بالكانينات الدقيقة الضارة
(ج) لتوفير تهوية جيدة (د) لزيادة إنتاج الفطر
31. أي من العوامل التالية يجب توفرها في المكان المناسب لزراعة فطر المحار؟
(أ) الإضاءة المستمرة طوال اليوم (ب) التهوية الجيدة والتحكم في درجة الحرارة
(ج) استخدام الأسمدة الكيميائية المكثفة (د) تعريض الفطر لأشعة الشمس المباشرة
32. ما نوع القفازات الذي يجب استخدامها أثناء عملية حقن فطر المحار؟
(أ) القفازات البلاستيكية (ب) القفازات القطنية
(ج) اليد المجردة (د) الملقط المعدني
33. ما درجة الحرارة المناسبة لعملية زراعة (حقن) فطر المحار؟
(أ) أكثر من 30°C (ب) أقل من 10°C
(ج) أقل من 25°C (د) أكثر من 15°C
34. ما نسبة الرطوبة المطلوبة أثناء عملية زراعة فطر المحار؟
(أ) 50% - 60% (ب) 80% - 90%
(ج) 30% - 40% (د) 100%
35. أين توضع الأكياس البلاستيكية بعد حقن فطر المحار؟
(أ) على الأرض فقط (ب) في مكان مكشوف
(ج) على صناديق بولسترين أو في سقف المكان (د) في الثلاجة
36. ما حجم الثقوب التي يتم عملها في الأكياس البلاستيكية أثناء زراعة فطر المحار؟
(أ) 4-5 سنتيمترات (ب) 2-3 سنتيمترات
(ج) 8-10 سنتيمترات (د) 1-0.5 سنتيمتر
37. لماذا يتم إغلاق مكان الزراعة بعد عملية الحقن؟
(أ) للحفاظ على مستوى الحرارة والرطوبة المناسبين (ب) لمنع الضوء من الوصول للفطر
(ج) لمنع دخول الحشرات (د) للحفاظ على الشكل الجمالي للمكان
38. ما الهدف الرئيسي من مرحلة الحضانة في زراعة فطر المحار؟
(أ) تعزيز النمو الأولي للفطر (ب) تحسين اللون النهائي للفطر
(ج) تقليل نسبة الرطوبة في البيئة الزراعية (د) تحضير الفطر للتغليف





الفصل الدراسي
الثاني
2024/2025

زراعة الفطر

الوحدة الخامسة

الصف
الثامن

المادة
التربوية
المهنية



39. كيف يمكن تحسين جودة الفطر أثناء مرحلة التحفيز؟
(أ) زيادة مستوى الرطوبة تدريجياً (ب) تقليل الإضاءة إلى الحد الأدنى
(ج) تجنب التهوية تماماً (د) تقليل درجة الحرارة إلى أقل من 5 درجات مئوية
40. أي من العمليات التالية تُعتبر جزءاً من عمليات الخدمة بعد التحفيز؟
(أ) اقطف الثمار الناضجة من غير تأخير (ب) زيادة استخدام الأسمدة الكيميائية
(ج) تعريض الفطر لأشعة الشمس المباشرة (د) تجفيف البيئة الزراعية تماماً
41. ما هي الطريقة الصحيحة لتعبئة فطر المحار بعد جني الثمار؟
(أ) في عبوات محكمة التهوية للحفاظ على جودته (ب) في أكياس بلاستيكية مغلقة تماماً
(ج) في عبوات معدنية للحماية من التلف (د) في صناديق خشبية مفتوحة
43. ما الهدف الأساسي من مرحلة التحفيز (الصدمة الحرارية) في زراعة فطر المحار؟
(أ) منع نمو ميسيليوم الفطر (ب) تحفيز نمو ميسيليوم الفطر وانتشاره داخل الأكياس
(ج) تقليل نسبة الرطوبة داخل الأكياس (د) إيقاف نمو الفطر خارج الأكياس
44. كيف يظهر ميسيليوم الفطر داخل الأكياس خلال مرحلة التحفيز؟
(أ) على شكل بقع سوداء (ب) على شكل خيوط قطنية بيضاء
(ج) على شكل سائل لزج (د) على هيئة مسحوق بني
45. ما التغيير الحراري المطلوب في مرحلة التحفيز؟
(أ) رفع درجة الحرارة إلى $20-25^{\circ}\text{C}$ (ب) تقليل درجة الحرارة إلى $12-14^{\circ}\text{C}$
(ج) الحفاظ على درجة الحرارة ثابتة عند 30°C (د) تجميد البيئة الزراعية عند 0°C
46. ما الوسيلة المستخدمة في خفض درجة الحرارة خلال الصدمة الحرارية؟
(أ) استخدام مراوح هوائية (ب) إضافة ثلج أو أجهزة تبريد
(ج) رش الماء البارد داخل الأكياس (د) ترك الأكياس في الهواء الطلق
47. ما أهمية التحكم في مستوى التهوية أثناء مرحلة التحفيز؟
(أ) لتقليل كمية الأكسجين داخل الأكياس (ب) للحفاظ على بيئة مناسبة لنمو الفطر
(ج) لمنع تكون الفطريات الضارة (د) لضمان تجفيف الأكياس سريعاً

ضع صح امام العبارة الصحيحة والعبارة الخاطئة امام العبارة الخاطئة

السؤال الثاني

- الفطر النفثات ينمو فقط في البيئات الصناعية ولا يوجد في الطبيعة.
- من الفوائد الاقتصادية لزراعة الفطر تحسين جودة التربة وزيادة الدخل القومي .
- فطر المحار يُعد من الأنواع النادرة التي لا يمكن زراعتها تجارياً.





الفصل الدراسي
الثاني
2024/2025

زراعة الفطر

الوحدة الخامسة

الصف
الثامن

المادة
التربية
المهنية



4. الفطر النفثا يتميز بسطحه الأملس وشكله الكروي

5. زراعة الفطر الزراعي لا تؤثر على جودة التربة

6. عند نضج الفطر النفثا، يقوم بإطلاق مسحوق يحتوي على الأبواغ ليساعد في انتشاره

7. يمتاز فطر العسل بملس ناعم ويمكن استخدامه في تحضير صلصات المعكرونة

8. فطر المحار يُعد من الأنواع غالية التكلفة وصعبة الإنتاج

السؤال الثالث

اذكر أنواع من الفطر الزراعي مع وصف لكل نوع

السؤال الرابع

ما الأهمية الاقتصادية والغذائية والصحية للفطر؟

السؤال الخامس

ما الفرق بين الفطر الزراعي وفطر المحار؟

السؤال السادس

ما الشروط التي يجب توافرها عند تجهيز المكان لزراعة فطر المحار؟

السؤال السابع

لماذا تعتبر عملية تعقيم البيئة الزراعية ضرورية عند زراعة فطر المحار؟





الفصل الدراسي
الثاني
2024/2025

زراعة الفطر

الوحدة الخامسة

الصف
الثامن

المادة
التربية
المهنية



اذكر خطوات زراعة فطر المحار

السؤال الثامن

•

ما هي العمليات الأساسية التي يتم تنفيذها خلال عملية الخدمة بعد التحفيز؟

السؤال التاسع

•

•

ما هي النقاط الأساسية التي يجب الالتزام بها خلال مرحلة التعبئة والتغليف؟

السؤال العاشر

1.

اذكر بعض الفوائد الطبية للفطر الزراعي؟

السؤال الحادي عشر

•





الفصل الدراسي
الثاني
2024/2025

زراعة الفطر

الوحدة الخامسة

الصف
الثامن

المادة
التربية
المهنية



ضع دائرة حول رمز الإجابة الصحيحة :

السؤال الأول

- أي من الأنواع التالية يُعتبر من أنواع الفطر الزراعي؟
- (أ) الفطر النفاث (ب) فطر العسل (ج) فطر المحار (د) جميع ما سبق
3. ما هو الفطر الذي يتميز من ثمرات كروية بيضاء تحوي ابواغ عديدة؟
- (أ) الفطر النفاث (ب) فطر العسل (ج) الفطر الزراعي (د) فطر المحار
4. أي من الأنواع التالية يُعرف بطعمه اللذيذ ويصنع في الصلصات التي تضاف الى المعكرونة؟
- (أ) الفطر النفاث (ب) فطر العسل (ج) فطر المحار (د) الفطر الزراعي
6. ما هي الأهمية الاقتصادية لزراعة الفطر الزراعي؟
- (أ) يوفر مصدراً غذائياً غنياً بالبروتين (ب) يساهم في زيادة الدخل القومي (ج) يُستخدم في الصناعات الغذائية (د) جميع ما سبق
7. أي من الفوائد الاقتصادية التالية لا ترتبط بزراعة الفطر الزراعي؟
- (أ) إنتاج مواد دوائية (ب) دعم القطاع الزراعي (ج) استخدامه كمصدر للخشب (د) تحسين جودة التربة
8. من الاستخدامات الشائعة للفطر الزراعي:
- (أ) إنتاج المضادات الحيوية (ب) تحضير المعجنات (ج) استخراج المعادن (د) صناعة العطور
9. يُستخدم الفطر في إنتاج أي نوع من الأدوية؟
- (أ) أدوية علاج الأمراض القلبية (ب) المضادات الحيوية (ج) الفيتامينات الصناعية (د) أدوية علاج الكسور
11. أي من الأنواع التالية يُعتبر الأكثر زراعة على نطاق واسع؟
- (أ) الفطر النفاث (ب) الفطر الزراعي (ج) فطر العسل (د) فطر المحار
12. أي من الفطر التالي يتميز بأنه ينمو طبيعياً في فصل الشتاء ويمتاز بسهولة زراعته والعناية به؟
- (أ) الفطر الزراعي (ب) فطر المحار (ج) الفطر النفاث (د) فطر العسل
11. ما السبب الرئيسي لانتشار زراعة الفطر على نطاق واسع؟
- (أ) نموه السريع وإنتاجه العالي (ب) اعتماده على مصادر مياه محدودة (ج) حاجته إلى بيئات زراعية كبيرة (د) ارتفاع تكاليف إنتاجه





12. ما الطريقة المناسبة للحفاظ على الرطوبة داخل الغرفة أثناء الحضانة؟

(أ) وضع المراوح لزيادة تدفق الهواء

(ب) رش الماء داخل الغرفة بشكل مستمر

(ج) عدم تعريض الأكياس لأشعة الشمس المباشرة

(د) إبقاء النوافذ مفتوحة طوال اليوم

19. ما فائدة انخفاض نسبة الدهون في الفطر الطازج؟

(أ) يزيد من استهلاك الطاقة في الجسم

(ب) يجعله غذاءً مناسباً للأشخاص الذين يعانون من مشكلات صحية

(ج) يقلل من القيمة الغذائية للفطر

(د) يساعد في زيادة الوزن

20. كيف تسهم زراعة الفطر في زيادة الدخل الزراعي؟

(أ) توفر فرص عمل للعاملين في هذا القطاع

(ب) ترفع من نسبة استهلاك المواد الغذائية

(ج) تقلل من الطلب على المنتجات الزراعية الأخرى

(د) تحد من تصدير المنتجات الغذائية

21. أي من الفوائد التالية تعود على الاقتصاد المحلي من زراعة الفطر؟

(أ) تساهم في توفير المواد الغذائية المهمة للسوق المحلي

(ب) تؤدي إلى زيادة استيراد الأغذية من الخارج

(ج) تجعل أسعار المنتجات الغذائية مرتفعة

(د) تزيد من جودة المحاصيل الزراعية الأخرى

22. كيف يساعد إنتاج الفطر في تقليل نسبة البطالة بين الشباب؟

(أ) من خلال توفير فرص عمل للشباب في مجال زراعة وإنتاج الفطر

(ب) من خلال تقليل المشاريع الزراعية الصغيرة

(ج) عبر الحد من تصدير المنتجات المحلية

(د) من خلال تقليل الدعم الحكومي للمزارعين

23. كيف يُعد مشروع إنتاج الفطر فرصة مناسبة للشباب؟

(أ) لأنه لا يحتاج إلى تكلفة مرتفعة ويمكن تأسيسه بسهولة

(ب) لأنه يحتاج إلى مساحات زراعية شاسعة جداً

(ج) لأنه يعتمد بالكامل على الاستيراد من الخارج

(د) لأنه مشروع موسمي فقط

24. لماذا يُعد الفطر بديلاً مناسباً للبروتين الحيواني؟

(أ) لأنه يحتوي على نسبة مرتفعة من البروتين النباتي

(ب) لأنه يحتوي على كميات كبيرة من الدهون

(ج) لأنه يقلل من استهلاك الفواكه والخضروات

(د) لأنه يُفضل تناوله بشكل حصري بدلاً من اللحوم

19. ما اللون الذي يظهر على البيئة الزراعية خلال مرحلة الحضانة؟

(أ) أبيض

(ب) بني

(ج) أسود

(د) أصفر





الفصل الدراسي
الثاني
2024/2025

زراعة الفطر

الوحدة الخامسة

الصف
الثامن

المادة
التربية
المهنية



32. ما الأثر الذي يترتب على اعتماد الفطر كمصدر بروتيني رئيسي؟
(أ) تقليل الاعتماد على استهلاك اللحوم (ب) زيادة الحاجة إلى استيراد البروتين الحيواني
(ج) تقليل القيمة الغذائية للأطعمة (د) زيادة نسبة الدهون في النظام الغذائي
33. ما هي العوامل الأساسية التي يجب مراعاتها عند تجهيز مكان زراعة فطر المحار؟
(أ) توفير إضاءة شديدة لمنع نمو الفطر (ب) الحفاظ على درجة حرارة ورطوبة مناسبة
(ج) استخدام الأسمدة الكيماوية (د) وضع الفطر في أماكن مفتوحة
34. أي من العوامل التالية يجب تجنبها في مكان زراعة الفطر؟
(أ) تعرض الفطر للهواء النقي (ب) وجود تهوية مناسبة
(ج) تعرض الفطر للضوء المباشر لفترات طويلة (د) الحفاظ على بيئة نظيفة ومعقمة
35. لماذا يتم تعقيم البيئة الزراعية عند زراعة فطر المحار؟
(أ) لمنع نمو البكتيريا والفطريات الضارة (ب) لزيادة سرعة نمو الفطر
(ج) لمنع امتصاص الفطر للمواد الغذائية (د) للحفاظ على درجة الحرارة المنخفضة
36. أي من الخطوات التالية يُعتبر جزءاً من تعقيم البيئة الزراعية؟
(أ) استخدام المواد الكيميائية بشكل مكثف (ب) غليان البيئة الزراعية وتعريضها للبخار
(ج) تعريض الفطر لأشعة الشمس المباشرة (د) استخدام الأسمدة الصناعية
37. ما هي الخطوة الأولى في زراعة حقن فطر المحار؟
(أ) تجهيز البيئة الزراعية (ب) توفير الإضاءة
(ج) رش المبيدات الحشرية (د) تعبئة الفطر في أكياس
38. ما هي المرحلة الأولى التي يمر بها الفطر بعد زراعته؟
(أ) مرحلة الحضانة (ب) مرحلة جني الثمار
(ج) مرحلة التغليف (د) مرحلة التعبئة
39. أي من العمليات التالية يُعتبر جزءاً من عمليات الخدمة بعد التحفيز؟
(أ) ضبط درجة الحرارة والرطوبة (ب) قطع الفطر مباشرة
(ج) تعريض الفطر لأشعة الشمس القوية (د) تقليل التهوية تماماً
40. متى يتم حصاد فطر المحار؟
(أ) عند ظهور الثمار بشكل واضح (ب) عند تغير لون الفطر إلى الأسود
(ج) بعد ذبول الأوراق (د) بعد 3 أشهر من زراعته
41. ما هو الهدف الأساسي من تعبئة الفطر بطريقة مناسبة؟
(أ) تحسين مظهره (ب) زيادة مدة صلاحيته وحمايته أثناء النقل
(ج) رفع جودة المنتج لخفض التكلفة (د) تسهيل تناوله مباشرة دون طهي





الفصل الدراسي
الثاني
2024/2025

زراعة الفطر

الوحدة الخامسة

الصف
الثامن

المادة
التربية
المهنية



42. لماذا يُفضل أن يكون مكان زراعة فطر المحار بعيداً عن مصادر التلوث؟
(أ) للحفاظ على الرطوبة المطلوبة
(ب) لمنع تلوث الفطر بالكائنات الدقيقة الضارة
(ج) لتوفير تهوية جيدة
(د) لزيادة إنتاج الفطر
43. أي من العوامل التالية يجب توفرها في المكان المناسب لزراعة فطر المحار؟
(أ) الإضاءة المستمرة طوال اليوم
(ب) التهوية الجيدة والتحكم في درجة الحرارة
(ج) استخدام الأسمدة الكيميائية المكثفة
(د) تعريض الفطر لأشعة الشمس المباشرة
32. ما نوع القفازات الذي يجب استخدامها أثناء عملية حقن فطر المحار؟
(أ) القفازات البلاستيكية
(ب) القفازات القطنية
(ج) اليد المجردة
(د) الملقط المعدني
35. ما درجة الحرارة المناسبة لعملية زراعة (حقن) فطر المحار؟
(أ) أكثر من 30°C
(ب) أقل من 10°C
(ج) أقل من 25°C
(د) أكثر من 15°C
36. ما نسبة الرطوبة المطلوبة أثناء عملية زراعة فطر المحار؟
(أ) 50% - 60%
(ب) 80% - 90%
(ج) 30% - 40%
(د) 100%
35. أين توضع الأكياس البلاستيكية بعد حقن فطر المحار؟
(أ) على الأرض فقط
(ب) في مكان مكشوف
(ج) على صناديق بولسترين أو في سقف المكان
(د) في الثلاجة
36. ما حجم الثقوب التي يتم عملها في الأكياس البلاستيكية أثناء زراعة فطر المحار؟
(أ) 4-5 سنتيمترات
(ب) 2-3 سنتيمترات
(ج) 8-10 سنتيمترات
(د) 1-0.5 سنتيمتر
37. لماذا يتم إغلاق مكان الزراعة بعد عملية الحقن؟
(أ) للحفاظ على مستوى الحرارة والرطوبة المناسبين
(ب) لمنع الضوء من الوصول للفطر
(ج) لمنع دخول الحشرات
(د) للحفاظ على الشكل الجمالي للمكان
42. ما الهدف الرئيسي من مرحلة الحضانة في زراعة فطر المحار؟
(أ) تعزيز النمو الأولي للفطر
(ب) تحسين اللون النهائي للفطر
(ج) تقليل نسبة الرطوبة في البيئة الزراعية
(د) تحضير الفطر للتغليف





الفصل الدراسي
الثاني
2024/2025

زراعة الفطر

الوحدة الخامسة

الصف
الثامن

المادة
التربية
المهنية

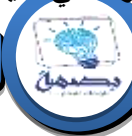


43. كيف يمكن تحسين جودة الفطر أثناء مرحلة التحفيز؟
(أ) زيادة مستوى الرطوبة تدريجياً (ب) تقليل الإضاءة إلى الحد الأدنى
(ج) تجنب التهوية تماماً (د) تقليل درجة الحرارة إلى أقل من 5 درجات مئوية
44. أي من العمليات التالية تُعتبر جزءاً من عمليات الخدمة بعد التحفيز؟
(أ) إقطف الثمار الناضجة من غير تأخير (ب) زيادة استخدام الأسمدة الكيميائية
(ج) تعريض الفطر لأشعة الشمس المباشرة (د) تجفيف البيئة الزراعية تماماً
45. ما هي الطريقة الصحيحة لتعبئة فطر المحار بعد جني الثمار؟
(أ) في عبوات محكمة التهوية للحفاظ على جودته (ب) في أكياس بلاستيكية مغلقة تماماً
(ج) في عبوات معدنية للحماية من التلف (د) في صناديق خشبية مفتوحة
43. ما الهدف الأساسي من مرحلة التحفيز (الصدمة الحرارية) في زراعة فطر المحار؟
(أ) منع نمو ميسيليوم الفطر (ب) تحفيز نمو ميسيليوم الفطر وانتشاره داخل الأكياس
(ج) تقليل نسبة الرطوبة داخل الأكياس (د) إيقاف نمو الفطر خارج الأكياس
44. كيف يظهر ميسيليوم الفطر داخل الأكياس خلال مرحلة التحفيز؟
(أ) على شكل بقع سوداء (ب) على شكل خيوط قطنية بيضاء
(ج) على شكل سائل لزج (د) على هيئة مسحوق بني
45. ما التغيير الحراري المطلوب في مرحلة التحفيز؟
(أ) رفع درجة الحرارة إلى $20-25^{\circ}\text{C}$ (ب) تقليل درجة الحرارة إلى $12-14^{\circ}\text{C}$
(ج) الحفاظ على درجة الحرارة ثابتة عند 30°C (د) تجميد البيئة الزراعية عند 0°C
46. ما الوسيلة المستخدمة في خفض درجة الحرارة خلال الصدمة الحرارية؟
(أ) استخدام مراوح هوائية (ب) إضافة ثلج أو أجهزة تبريد
(ج) رش الماء البارد داخل الأكياس (د) ترك الأكياس في الهواء الطلق
47. ما أهمية التحكم في مستوى التهوية أثناء مرحلة التحفيز؟
(أ) لتقليل كمية الأكسجين داخل الأكياس (ب) للحفاظ على بيئة مناسبة لنمو الفطر
(ج) لمنع تكون الفطريات الضارة (د) لضمان تجفيف الأكياس سريعاً

ضع صح امام العبارة الصحيحة والعبارة الخاطئة امام العبارة الخاطئة

السؤال الثاني

9. الفطر النفثات ينمو فقط في البيئات الصناعية ولا يوجد في الطبيعة. خطأ
10. من الفوائد الاقتصادية لزراعة الفطر تحسين جودة التربة وزيادة الدخل القومي. صح
11. فطر المحار يُعد من الأنواع النادرة التي لا يمكن زراعتها تجارياً. خطأ





الفصل الدراسي
الثاني
2024/2025

زراعة الفطر

الوحدة الخامسة

الصف
الثامن

المادة
التربية
المهنية



12. الفطر النفثا يتميز بسطحه الأملس وشكله الكروي صح
13. زراعة الفطر الزراعي لا تؤثر على جودة التربة خطأ
14. عند نضج الفطر النفثا، يقوم بإطلاق مسحوق يحتوي على الأبواغ ليساعد في انتشاره صح
15. يمتاز فطر العسل بملس ناعم ويمكن استخدامه في تحضير صلصات المعكرونة صح
16. فطر المحار يُعد من الأنواع غالية التكلفة وصعبة الإنتاج خطأ

اذكر أنواع من الفطر الزراعي مع وصف لكل نوع

السؤال الثالث

الفطر الزراعي (الأجاريكوس):

- تنتشر زراعته في جميع أنحاء العالم، وهو شائع جداً.
- ينمو في الغابات ويتكون من ثمار تحمل أبواغاً عديدة.

فطر العسل:

- يجمع من الغابات يتميز بطعمه اللذيذ ورائحته الزكية.
- يتمتع بملس ناعم.
- يدخل في تحضير العديد من الأطعمة مثل صلصات المعكرونة.

الفطر النفثا:

- يتميز بسطحه الأملس وشكله الكروي.
- يُستخدم في الأغراض الطبية بعد تجفيفه، ويمكن تسويقه طازجاً.
- عند نضجه، يقوم بإطلاق مسحوق يحتوي على الأبواغ ليساعد في انتشاره.

فطر المحار:

- يعرف بالفطر البلدي.
- يشبه المحار في شكله.
- إمكانية تسويقه طازجاً ، كلفة إنتاجه منخفضة.
- غني بالبروتينات ويستخدم في العديد من الأطعمة والمستحضرات الطبية.

ما الأهمية الاقتصادية والغذائية والصحية للفطر؟

السؤال الرابع

- الأهمية الاقتصادية: زيادة الدخل الزراعي وتوفير فرص عمل للعاملين في هذا القطاع.
- الأهمية الغذائية: يُعد الفطر مصدراً غنياً بالبروتين النباتي وبأسعار مناسبة.
- الأهمية الصحية: يحتوي على نسبة منخفضة من الدهون، مما يجعله مناسباً للأشخاص الذين يعانون من مشكلات صحية.





الفصل الدراسي
الثاني
2024/2025

زراعة الفطر

الوحدة الخامسة

الصف
الثامن

المادة
التربية
المهنية



ما الفرق بين الفطر الزراعي وفطر المحار؟

السؤال الخامس

الفطر الزراعي هو الأكثر انتشاراً ويستخدم على نطاق واسع في الطهي والتغذية.
فطر المحار يتميز بملامسه الإسفنجي ويستخدم في الأطعمة والمستحضرات الطبية

ما الشروط التي يجب توافرها عند تجهيز المكان لزراعة فطر المحار؟

السؤال السادس

1. احدد المكان المناسب من حيث امكانية التحكم بالرطوبة والتهوية ودرجة الحرارة.
2. اعقم المكان محلول الكلور المركز بنسبة (10%).
3. ازود المكان وسائل لتعليق الاكياساو صناديق.
4. التأكد من نظافة المكان وخلوه من الملوثات.

لماذا تعتبر عملية تعقيم البيئة الزراعية ضرورية عند زراعة فطر المحار؟

السؤال السابع

لأن التعقيم يساهم في القضاء على الكائنات الحية الدقيقة الضارة التي قد تؤثر على نمو الفطر.
يساعد في توفير بيئة مناسبة لنمو الفطر دون منافسة من الكائنات الأخرى.

اذكر خطوات زراعة فطر المحار

السؤال الثامن

- افرغ اكياس التبن المعقم على الارض باستخدام القفازات البلاستيكية
- اتأكد من درجة حرارة التبن هي (25°C) ، ونسبة الرطوبة تتراوح بين (80% - 90%)
- اضع ابواغ الفطر في وعاء ، وانثرها على التبن مع الخلط الجيد
- يُعبأ التبن في الأكياس البلاستيكية الى ثلثي حجم الكيس
- تُعلق الأكياس في السقف أو توضع على صناديق.
- يتم ضبط الحرارة النسبية والرطوبة المناسبة.
- مراعاة إغلاق مكان الزراعة لضمان نجاح العملية





الفصل الدراسي
الثاني
2024/2025

زراعة الفطر

الوحدة الخامسة

الصف
الثامن

المادة
التربية
المهنية



ما هي العمليات الأساسية التي يتم تنفيذها خلال عملية الخدمة بعد التحفيز؟

السؤال التاسع

- ضبط نسبة الرطوبة والإضاءة ودرجة الحرارة.
- توفير التهوية المناسبة.
- اقطف الثمار الناضجة من غير تأخير
- الحفاظ على نظافة البيئة الزراعية لمنع حدوث أي إصابات أو أمراض

ما هي النقاط الأساسية التي يجب الالتزام بها خلال مرحلة التعبئة والتغليف؟

السؤال العاشر

2. استخدام عبوات محكمة التهوية للحفاظ على جودة الفطر.
3. اثبت بطاقة بيان اسفل الاطباق.
4. تخزين الفطر في ظروف مناسبة للحفاظ على نضارته.

اذكر بعض الفوائد الطبية للفطر الزراعي؟

السؤال الحادي عشر

- يحتوي على مضادات الأكسدة التي تساعد في تقليل خطر الإصابة بالأمراض.
- يعزز الجهاز المناعي ويساعد في مقاومة الالتهابات.
- يستخدم في إنتاج بعض الأدوية، مثل المضادات الحيوية.
- يساهم في تقليل نسبة الكوليسترول الضار في الدم.

