ورقة عمل

حفظ الأطعمة

المهارات الأسرية • الثالث المتوسط • الفصل الدراسي الأول

اسم الطالب/ة: .....

الصف/الشعبة: .....

التاريخ: .....

الدرجة: .....

شرح الدرس واختباره

ملخص الدرس

■ السؤال الأول: اختر الإجابة الصحيحة

1) يحفظ التمر والمشمش بطريقة (التجفيف ، التجميد ، التخليل)

2) يوقف التجميد نمو الجراثيم لكنه (لا يقتلها ، يقتلها كلها ، يزيدها)

3) نذوّب اللحم المجمّد (في الثلاجة ، على الطاولة طوال اليوم ، في الشمس)

■ السؤال الثاني: ضع علامة صح أو خطأ

1) أعيد تجميد الطعام الذي ذاب كليًّا. ( )

2) أفصل النيء عن المطبوخ. ( )

3) أترك الطعام الساخن على الطاولة ساعات. ( )

4) أستعمل العلب المنتفخة. ( )

■ السؤال الثالث: صل بين الطريقة والمثال

التجفيف: التمر

التخليل: المخللات

التحلية: المربى

■ السؤال الرابع: ضع دائرة حول أسباب فساد الطعام

الحرارة ، الرطوبة ، الأحياء الدقيقة ، التبريد الجيد ، الهواء

■ السؤال الخامس: ماذا تفعل في هذا الموقف؟

1) بقي طعام مطبوخ على الطاولة أربع ساعات: .....

بعد الحل: راجع شرح الدرس واختبر نفسك

امسح الرمز أو زر edu.wrgat.com