

برعاية معالي وزير التربية و التعليم و التعليم الفني

السيد الأستاذ/ محمد أحمد عبد اللطيف

وتوجيهات مساعد الوزير لشئون المناهج التعليمية
المشرف على الإدارة المركزية لتطوير المناهج

د/ أكرم حسن محمد

الأداء المنزلى

مادة المهارات المهنية

للسف الرابع الابتدائى

لجنة الإعداد

د/ رهام محمود رضوان م/ عماد محمد محمد عبد الرحمن

لجنة المراجعة

أ/ إيمان سليمان غيطاس

الإشراف العلمى

أ/ رانيا إبراهيم قرنى م/ وائل محمد عبد العظيم د/ كامل السيد عبد الرشيد



المحور الثالث : الصحة والسلامة للمجتمع

المحافظة على سلامة الطعام

اختر الإجابة الصحيحة:-

1- اغسل لوحة التقطيع بعد تقطيع اللحوم عليها للقضاء على وتركها نظيفة .

- أ - السوائل
ب - البكتيريا
ج - الاملاح
د - السكريات

2- يجب إبقاء منتجات الألبان في إلى أن يحين وقت استخدامها.

- أ - الثلاجة
ب - الثبانة
ج - البوتاجاز
د - المطبخ

3- للمحافظة على سلامة الخضروات والفاكهة تركها الثلاجة لحين استخدامها .

- أ - داخل
ب - تحت
ج - خارج
د - فوق

4- من الأفضل عند تحضير الطعام الشعر إذا كان طويل .

- أ - فرده
ب - قصه
ج - ربطه
د - تركه

5- يجب أن يوضع الطعام داخل حتى لا يفسد .

- أ - المطبخ
ب - الأواني
ج - الفرن
د - الثلاجة