

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

أ.د / أكرم حسن محمد

تقييمات و واجبات

مادة المهارات المهنية

للفص السادس الابتدائي

لجنة الإعداد

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

لجنة المراجعة

أ / ايمان سليمان غيطاس

الإشراف العلمي

أ/رانيا ابراهيم قرني م / وائل محمد عبد العظيم د / كامل السيد عبد الرشيد



الصف السادس الابتدائي – التقييم الصفي (الأنشطة) – الاسبوع الثاني

المحور الثالث: الصحة والسلامة للجميع

الموضوع (٣): المربي الموضوع (٤): اللبن الزبادي

نشاط ١

أمامك بعض المشكلات التي من الممكن حدوثها أثناء صنع المربي ضع طريقه الحل المناسبة أمام المشكلة المناسبة لها

(إضافة مادة البكتين / إضافة المزيد من السكر)

- طعم المربي غير مقبول ←
- قوام المربي غير متماسك ←

نشاط ٢

أمامك مجموعة من الخطوات التي يجب أتباعها عند صنع لبن الزبادي
أعد كتابة هذه الخطوات بعد ترتيبها بالطريقة الصحيحة

- تبريد اللبن بسرعة الي درجة حرارة ٤٠ درجة مئوية
- إضافة بادئات التخمر
- تسخين اللبن عند درجة حرارة ٩٠ درجة مئوية
- حفظ اللبن الزبادي في الثلاجة في عبوات معقمة
- التحضين لمدة ٤ - ٨ ساعات