

برعاية معالي وزير التربية والتعليم والتعليم الفني

السيد الأستاذ/ محمد أحمد عبد اللطيف

توجيهات

الأستاذة الدكتورة / رئيس الإدارة المركزية للتعليم العام

والمشرف علي مستشاري المواد الدراسية

د/ هالة عبد السلام خفاجي

**التقييم الأسبوعي والاداء المنزلي و التقييم الصفي
مادة مهارات الزراعة و ريادة الأعمال**

للفصل الاول الإعدادي (العام)

الفصل الدراسي الثاني

الإعداد

خبير المادة بمكتب مستشار تنمية مادة التربية الزراعية

م/ عماد محمد محمد عبد الرحمن

المراجعة والأشراف العلمي

مستشار تنمية مادة التربية الزراعية

م/ وائل محمد عبد العظيم

الوحدة الثانية : مجال الصناعات الغذائية

الدرس عاشر : التخليل

إختر الإجابة الصحيحة

١)..... هي عملية حفظ الأغذية (الخضروات والفواكه) في محلول ملحي لإطالة عمرها الافتراضي

أ- البسترة

ب- التخليل

ج- التجفيف

د- التبريد

٢) أثناء عملية التخليل تنشط بكتيريا لإكساب المخلات الطعم المميز .

أ- حامض اللاكتيك

ب- حامض الستريك

ج- حامض عضوي

د - حامض الماليك

٣) من أهمية عملية التخليل

أ- تعتبر إحدى طرق حفظ الخضار و الفاكهة

ب- لها قيمة غذائية عالية

ج- فاتح للشهية

د- جميع ما سبق

٤) من المواد الخام المستخدمة في عملية التخليل

أ- المادة الغذائية و الماء

ب- ملح الطعام

ج- التوابل و الخل

د- كل ما سبق

٥) من مواصفات الخل المستخدم في التخليل لإنتاج مخلل جيد

أ- لا يقل تركيز حمض الخليك عن ٦%

ب- رائق و شفاف

ج- خالي من الرواسب

د- جميع ما سبق

الوحدة الثانية : مجال الصناعات الغذائية

الدرس عاشر : التخليل

إختر الإجابة الصحيحة

١) ما هو الاسم العلمى لمُح الطعام المُستخدم فى عملية التخليل هو

- أ- كلوريد الكالسيوم
ج - كلوريد الصوديوم
ب - حامض الخليك
د - بيكربونات الصوديوم

٢) ما الاسم العلمى للخل الذى يُستخدم لحفظ الخضر و الفاكهة أثناء التخليل

- أ- كلوريد الكالسيوم
ج- كلوريد الصوديوم
ب- حامض الخليك
د- بيكربونات الصوديوم

٣) من المواد المكسبة للصلابة و تستخدم فى المخللات هى الشبة و اسمها العلمى

- أ- كلوريد الكالسيوم
ج- كلوريد الصوديوم
ب- حامض الخليك
د- بيكربونات الصوديوم

٤) أثناء عملية التخليل يمكن إضافة السكر (جلوكوز) إلى المحلول الملحي لتنشيط بكتيريا

- أ- حامض الستريك
ج- حامض الخليك
ب- حامض اللاكتيك
د- حامض الكبريتوز

٥) تستخدم فى التخليل

- أ- براميل خشب أو برطمانات زجاج
ج- أحواض من الصلب غير قابل للصدأ
ب- أواني من الفخار المزجج
د- كل ما سبق

الوحدة الثانية : مجال الصناعات الغذائية

الدرس عاشر : التخليل

النشاط الأول

شاهد عملية التخليل في المدرسة و دون ملاحظتك بكراسة النشاط .

.....

.....

النشاط الثاني

قم مع زملائك بزيارة إحدى معامل التخليل بالقطاع العام و و شاهد خطوات صناعة المخللات و دون ملاحظتك بكراسة النشاط .

.....

.....