

برعاية معالي وزير التربية و التعليم و التعليم 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 الاسبوعي والاداء المنزلي و التقييم الصفي

مادة مهارات الزراعة و ريادة الأعمال

للفص الأول الإعدادي (العام)

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 الثامن : سلامة الغذاء

إختر الإجابة الصحيحة

- ١) من قواعد ضمان سلامة الغذاء التى يجب التأكد من عوامل النظافة غسيل الأيدي باستمرار قبل دخول منطقة التصنيع و التعبئة و التخزين .
- أ- النظافة
ب - السلامة الصحية للعاملين بتصنيع و تداول الغذاء
ج - التخزين السليم (البارد).
د - الطهى الجيد للأغذية
- ٢) من قواعد ضمان سلامة الغذاء التى تراعى أن يكون المواد و الطرق المستخدمة فى المكافح متوافقة مع متوافقة مع طبيعة التصنيع الغذائى .
- أ- الطهى الجيد للأغذية
ب- التخزين السليم (البارد).
ج- النظافة
د- تخلص من الحشرات و الأفات
- ٣) من قواعد ضمان سلامة الغذاء التى تراعى التعامل مع اللحوم و الأغذية المختلفة و تنظيف ألواح تقطيع الطعام بالماء و الصابون .
- أ- تخلص من الحشرات و الأفات
ب- النظافة
ج- فصل الأغذية
د- السلامة الصحية للعاملين بتصنيع و تداول الغذاء
- ٤) الممارسات الجيدة لسلامة الغذاء
- أ- غسل اليدين جيدا قبل التعامل مع الطعام
ب- تخزين الأغذية فى درجات حرارة مناسبة
ج- التحقق من تواريخ انتهاء الصلاحية
د- كل ما سبق
- ٥) الهيئة القومية لسلامة الغذاء هى هيئة حكومية تتبع رئيس الجمهورية و تم إنشاؤها لتحقيق سلامة الغذاء .
- أ- سورية
ب- كويتية
ج- إماراتية
د- مصرية

الوحدة الثانية : مجال الصناعات الغذائية

الدرس الثامن : سلامة الغذاء

النشاط الأول

تخيل أنك مدير مصنع غذائي .

من خلال دراستك و معلوماتك ما الإجراءات التي ستتخذها لضمان سلامة الغذاء المنتج من مصنعك .

.....

.....

النشاط الثاني

اشترك مع زملائك لعمل مجلة حائط عن الهيئة القومية لسلامة الغذاء بحيث (مهام و مسئوليات) .

.....

.....

.....