

برعاية معالي وزير التربية والتعليم والتعليم الفني

السيد الأستاذ/ محمد أحمد عبد اللطيف

وتوجيهات

رئيس الإدارة المركزية للتعليم العام

د/ هالة عبد السلام خفاجي

الأداء الصفي - التقييم الأسبوعي - الواجب المنزلي

مادة مهارات إدارة الأسرة وريادة الأعمال

للمصف الثاني الإعدادي

للعام الدراسي 2025/2026م

إشراف علمي

أ/ رانيا ابراهيم قرني

مراجعة

أ/ ايمان سليمان غيطاس

إعداد

د/ رهام محمود رضوان



الصف الثاني الإعدادي – الأسبوع الثامن

عنوان الوحدة: مشروعى الصغير من الفكرة إلى التسويق عنوان الدرس: (معاً نتعلم طرق الحفظ الصحيحة للأطعمة)

الأداء الصفى

عزيزى الطالب قم بالتعاون مع زملائك فى التخطيط لأحد المشاريع الريادية لحفظ الأعشاب فى زيت زيتون بداية من فكرة المشروع لإنتقاء الأعشاب مثل الريحان ، الزعتر ، المرمية ، الروزمارى الخ وتنفيذها بالاستعانة بأساليب التجفيف والتعقيم لضمان الحفظ الجيد والتسويق والدعاية والاعلان فى ضوء شعار " نكهات طبيعية فى بيتنا المصرية " .

نشاط

اختر الإجابة الصحيحة: -

التقييم الأسبوعي

- 1- من طرق حفظ الأطعمة
أ- التجفيف ب- التخليل ج- التعليب د - جميع ما سبق
- 2- تعتبر عملية الحفظ ناجحة عند الطعام المحفوظ .
أ- تلف ب- تغير طعم ج - الحفاظ على القيمة الغذائية د - تغير رائحة
- 3- برع المصرى القديم فى الحفاظ على طعامه من الفساد بالاستعانة بطريقة فى حفظ الطعام .
أ- التجفيف ب- التحمير ج - السلق د - الشوى

اختر الإجابة الصحيحة: -

الواجب المنزلى

- 1- استخدم المصرى القديم كأحد طرق الحفظ فى تجفيف البلح والتين و العنب.
أ- أشعة الشمس ب- التمليح ج- التسكير د- السلق
- 2- يعتبر مضاد طبيعى لنمو الكائنات الدقيقة.
أ- الأعشاب ب- الملح ج- الماء د- عسل النحل
- 3- من مبادئ حفظ الأطعمة
أ - الحفاظ على القيمة الغذائية ب- إيقاف التفاعلات الكيميائية ج- إيقاف نشاط الكائنات الدقيقة د- جميع ما سبق