

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 الصفّي - التقييم الأسبوعي - الواجب المنزلي

مادة مهارات إدارة الأسرة وريادة الأعمال

للمصف الثاني الإعدادي

للعام الدراسي ٢٠٢٥/٢٠٢٦ م

إشراف علمي

أ/ رانيا إبراهيم قرني

مراجعة

أ/ إيمان سليمان غيطاس

إعداد

د/ رهام محمود رضوان



الصف الثاني الإعدادي – الأسبوع التاسع

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

الأداء الصفى

" حفظ الأطعمة = ترشيد الاستهلاك + غذاء صحى + مشروع ناجح "

نشاط

قم عزيزى الطالب بشرح المعادلة السابقة مع وضع أمثلة لتحقيق هذه المعادلة.

اختر الإجابة الصحيحة: -

التقييم الأسبوعي

- الهدف الرئيسى لحفظ الأطعمة
 - تغيير الطعم
 - تغيير اللون
 - زيادة الوزن
 - تقليل الهدر
- استخدم المصرى القديم فى حفظ الاسماك واللحوم .
 - التسكير
 - التجفيف
 - التمليح
 - السلق
- الهدف من تعقيم برطمانات الحفظ
 - قتل الميكروبات
 - تغيير الطعم
 - تحسين الشكل
 - تغيير اللون

اختر الإجابة الصحيحة: -

الواجب المنزلى

- أى من الأطعمة التالية يناسبها الحفظ فى زيت زيتون
 - الطيور
 - الأسماك
 - اللحوم
 - الأعشاب الطازجة
- عند استخدام البرطمانات للحفظ يجب
 - غسلها بالماء البارد
 - وضعه فى ماء مغلى
 - وضع الطعام مباشرة
 - مسحها بقطعة قماش
- برع المصرى القديم فى الحفاظ على طعامه من الفساد بالاستعانة بطريقة فى حفظ الطعام .
 - التجفيف
 - التحمير
 - السلق
 - الشوى