

برعاية معالي وزير التربية و التعليم و التعليم الفني

السيد الأستاذ/ محمد أحمد عبد اللطيف

توجيهات

**الأستاذة الدكتورة / رئيس الإدارة المركزية للتعليم العام
و المشرف علي مستشاري المواد الدراسية**

د/ هالة عبد السلام خفاجي

التقييم الأسبوعي والاداء المنزلي و التقييم الصفي

مادة مهارات الزراعة و ريادة الأعمال

للفصل الثاني 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 : الصناعات الغذائية

الدرس الأول : الشراب الطبيعي

إختر الإجابة الصحيحة

١) الشراب الطبيعي يُحضّر من الفواكه الطازجة أو دون أي إضافات صناعية .

أ- اللحوم ب- النباتات

ج- المخبوزات د- الدواجن

٢) الشراب الطبيعي غنى اللازمة لتكوين وسلامة العظام والأسنان .

أ- بالخضروات ب- بالبكتيريا

ج- بالفحم د - بالأملاح المعدنية

٣) من مكونات الشراب الطبيعي عصير بعض أنواع الخضر مثل

أ- الفراولة ب- البرتقال

ج- المانجو د- الرمان

الوحدة الثانية : الصناعات الغذائية

الدرس الأول : الشراب الطبيعي

إختر الإجابة الصحيحة

١) أكثر الأحماض العضوية استعمالاً في الشراب الطبيعي هو.....

- أ- حمض الميثونين
ب- حمض الخليك
ج- حمض الأرجينين
د - حمض الستريك

٢) من مكونات الشراب الطبيعي عصير بعض أنواع الفاكهة مثل

- أ- الفراولة
ب- الطماطم
ج- المانجو
د- الجزر

٣) يضاف (ملح الليمون) للشراب الطبيعي بنسبة..... جرامات .

- أ- (٥-٣)
ب- (٣٠٠-٥٠٠)
ج- (١٢-١٧)
د- (١٠-١٠٠٠)