تم التحميل من مجتمع اخصائى المكتبات

https://librarians.me

زوروا موقعنا لمتابعة كل جديد
فى مجال المكتبات

ويمكنكم تحميل التطبيق الخاص بنا

# مذكرة

# مهارات مهنية الصف السادس الابتدائي منهج فبراير 2024

# مجانًا

إعداد أ / رشا حسن معلم أول

اقتصاد منزلي

## (المحور الثالث) (الصحة والسلامة للجميع)

## ( الموضوع الأول ) ( السلامة والإسعافات الأولية للحروق والصدمات الكهربائية )

### أنواع الحروق :-

الحروق هي نوع من الإصابات التي تنتج عن التعرض للحرارة أو المواد الكيميائية أو التيار الكهربائي .

- وتنقسم إلي :-

**حروق من الدرجة الأولي :-** وهي الأبسط إذ تتأثر الطبقة الخارجية من الجلد ( البشرة ) وقد يسبب الحرق احمرارًا وألمًا للمصاب .

**حروق من الدرجة الثانية :-** وتكون هذه الحروق أكثر إيلامًا وتؤثر على الطبقة الأولى ( البشرة ) والطبقة الثانية ( الأدمة )وغالبًا يصحبها ظهور التقرحات وخطر الإصابة بالعدوي .

**حروق من الدرجة الثالثة :-** هي الأشد خطورة حيث إنها تدمر جميع طبقات الجلد وتتطلب العلاج بالمستشفى .

لتجنب الإصابة بالحروق يجب توخي الحذر من المخاطر المحيطة وتوعية الاخرين بالإسعافات الأولية المناسبة .

### إجراءات الإسعافات الأولية في حالات الحروق :-

- بالمدرسة إذا حدث إي إصابة بغرفة العلوم نسرع إلي المعلم وإلي حقيبة الإسعافات الأولية ووضع المرهم وأرسل طلب المساعدة من الزائرة الصحية إذا كان الحرق بسيط وبدون تقرحات فنسارع بلف الجزء المصاب برفق بشاش خاص بالحروق .

**نصائح في حالة الحروق البسيطة :-**

- بسبب أشعة الشمس الضروري أخذ حمام بارد للمساعدة في تهدئة الحرق .
- ضع كريمًا أو مرهمًا للحروق على الجزء المصاب .
- ازالة أي إكسسوارات في محيط منطقة الحرق أو ساعة أو خاتم .
- غط منطقة الحرق برفق بشاش .
- لا تلمس المنطقة المصابة ولا تستخدم المعجون أو الليمون .
- استدعى الدكتور إذا أستدعي الأمر .

### إجراءات الإسعافات الأولية في حالات الصدمات الكهربائية :-

- عند نزع قابس التلفاز يجب الحذر لحدوث شرارة كهربائية .
- عند الإصابة نفصل التيار الكهربائي فورًا وأزاله الكابس من الكهرباء.

- التأكد من أن المصاب لازال يتنفس بشكل طبيعي .

- وضع كريم الحروق على الجزء المصاب ثم تصطحب المصاب الى المستشفى لان الحروق الكهربائية تتسبب في اضرار داخلية .

## نصائح في حالات الصدمات الكهربائية والحروق :-

- استخدام مادة غير موصلة للكهرباء مثل العصا الخشبية لإيقاف التيار الكهربائي .

- أتصل ب 123 إذا فقد المصاب وعيه أو أصابته بدوار أو تشوش أو حروق شديدة أو صعوبة في التنفس .

- أجراء أنعاش للقلب رئوي للمصاب وذلك بوضع يدك علي منتصف صدر المصاب والضغط عليها بقوة متوسطة لمساعدته على التنفس إلى حين وصول سيارة الإسعاف .

- لا تلمس مصدر الكهرباء .

– لا تلمس شخصًا ما زال على اتصال مباشر بالتيار الكهربائي .

– لا تحرك الشخص المصاب بإصابة ناجمة عن الكهرباء .

---

## أسئلة على الموضوع الأول

### ضع علامة صح أمام العبارة الصحيحة وعلامة خطأ أمام العبارة الخاطئة :-

1- الحروق هي نوع من الإصابات التي تنتج عن التعرض للحرارة أو المواد الكيميائية أو التيار الكهربائي . (  )

2- تنقسم الحروق إلى نوعين فقط وهي من الدرجة الأولى والثانية . (  )

3- الحروق من الدرجة الأولى هي أشد خطورة من الحروق من الدرجة الثانية . (  )

4- الحروق من الدرجة الثانية يصحبها ظهور التقرحات وخطر الإصابة بالعدوي . (  )

5- لتجنب الإصابة بالحروق يجب عدم التوعية بالإسعافات الأولية المناسبة . (  )

6- الحروق من الدرجة الثانية هي الأشد خطورة وتتطلب العلاج بالمستشفى . (  )

7- الحروق بسبب أشعة الشمس الضروري أخذ حمام ساخن لتهدئة الحرق . (  )

8- عند نزع قابس التلفاز يجب الحذر لحدوث شرارة كهربائية . (  )

9- يجب أن نلمس شخصًا ما زال على اتصال مباشر بالتيار الكهربائي لشدة بعيدًا عن الكهرباء . (  )

10- لإيقاف التيار الكهربائي اثناء الصدمات نستخدم عصاه معدنية . (  )

11- يجب استخدام معجون الأسنان على الجزء المصاب لتهدئته . (  )

---

12- يجب الاتصال برقم (123) في حالة الحروق البسيطة . (  )

13- عند الإصابة بحروق الشمس من الضروري الاتصال بالإسعاف . (  )

14- يجب إرسال الشخص المصاب بالحروق الكهربائية إلى المستشفى . (  )

15- قد تسبب أشعة الشمس في احدث حروق بالجلد . (  )

16- يستخدم الشاش لتغطية الحروق البسيطة . (  )

17- نضع كريم الحروق عند التعرض لحروق طفيفة . (  )

18- يجب عمل انعاش قلبي رئوي إذا وجد المصاب صعوبة في التنفس . (  )

19- تتضرر طبقة الأدمة في الحروق من الدرجة الأولى . (  )

## أختر الإجابة الصحيحة مما بين القوسين :-

1- تنقسم الحروق إلى .....

( حروق من الدرجة الأولى – حروق من الدرجة الثانية – حروق من الدرجة الثالثة – جميع ما سبق )

2- الحروق من الدرجة الأولي وهي ..... إذ تتأثر الطبقة الخارجية من الجلد .

( الأشد – الأبسط – الأسهل – أكثر ألأمًا )

3- ..... هي نوع من الإصابات التي تنتج عن التعرض للحرارة أو المواد الكيميائية أو التيار الكهربائي .

( نزلات البرد – الحروق – النزيف – وجع الرأس )

4- أثناء الحروق ازالة أي ..... في محيط منطقة الحرق بالجسم أو ساعة أو خاتم .

( مكياج – إكسسوارات – أثاث – مفارش )

5- الحروق من الدرجة ..... تكون هذه الحروق أكثر إيلامًا وغالبًا يصحبها ظهور التقرحات وخطر الإصابة بالعدوي .

( الثالثة – الثانية – الأولى – الرابعة )

6- عند نزع قابس ..... يجب الحذر لحدوث شرارة كهربائية .

( التلفاز – اللعبة – البطارية – السيارة )

7- ..... الشخص المصاب بإصابة ناجمة عن الكهرباء .

( حرك – قلب - لا تحرك – أحمل )

8- - استخدام مادة غير موصلة للكهرباء مثل ..... لإيقاف التيار الكهربائي .

( العصا المعدن - العصا الخشبية – المقص – ماسورة )

9- الحروق الكهربائية تتسبب في اضرار .....

( خارجية فقط – داخلية – سطحية فقط – احمرار فقط )

10- أجراء أنعاش للقلب رئوي للمصاب وذلك بوضع .....علي منتصف صدر المصاب والضغط عليها بقوة.

( يدك – قدمك – جسمك – رأسك )

11- أتصل برقم ..... إذا فقد المصاب وعيه أو أصابته بدوار أو تشوش أو حروق شديدة أو صعوبة في التنفس .

( 123 - 122 - 126 - 125 )

12- الحروق من الدرجة الأولى تتأثر الطبقة الخارجية من الجلد وقد يسبب الحرق ..... وألمًا للمصاب .

( تدهور – احمرارًا – تأكل – تلف )

13- قبل اسعاف المصاب يجب التأكد من أن المصاب لازال ..... بشكل طبيعي.

( يتألم – يتنفس – يبكي – يجري )

14- يجب عمل ..... إذا وجد المصاب صعوبة بالتنفس .

( إنعاش قلبي – كمادات – علاج منزلي – جبيرة )

15- قد تسبب حروق ..... أضرارًا داخلية .

( الشمس – الدرجة الثانية – الدرجة الثالثة – الكهرباء )

<u>أكمل العبارات الأتية مما يناسبها مما بين الاقواس :-</u>

( البشرة – الثالثة – خشبية – الحروق – معدنية – الكيميائية – التنفس – الثانية )

1- يجب عمل إنعاش قلبي رئوي إذا وجد المصاب صعوبة في .....

2- الحروق هي إصابة تنتج عند التعرض للمواد .....

3- تصيب الحروق من الدرجة الاولى .....بالاحمرار والألم .

4- نستخدم شاشًا نظيفًا خاصًا بالحروق عند الإصابة بـ.....

5- يجب إبعاد المصاب بالصدمة الكهربائية عن مصدر الكهرباء باستخدام عصا .....

6- الحروق التي تصيب البشرة والأدمة ويصاحبها تقرحات تكون من الدرجة .....

7- عند الإصابة بالحروق من الدرجة .....يجب الاتصال برقم (123) .

صنف الإجراءات الأتية بجدول :-

( وضع كريم حروق – إنعاش رئوي – الاتصال ب(123) – تغطية منطقة الحرق – عدم تحريك المصاب -عدم لمس المصاب – أخذ حمام باردًا – أزل الإكسسوارات .

| الحروق البسيطة | الحروق الكهربائية |
|---|---|
| | |
| | |
| | |
| | |

## ( الدرس الثاني ) ( إجراءات واحتياطات السلامة في اعمال السباكة )

### السلامة في العمل :-

تتعدد احتياطات السلامة المهنية التي يتبعها السباكون أثناء العمل وتسهم في حماية السباكين من الإصابات والأمراض .

### المواد الخطرة والمياه الساخنة :-

غالبًا ما يتعرض السباكين للأبخرة والمواد الخطرة بمياه الصرف الصحي أو الغبار الناتج عن الحفر والرصاص والمواد الكيميائية والمياه الساخنة والانابيب الساخنة خطيرة أيضًا...

### لذلك يجب ان يرتدى السباكون الأدوات لحمايتهم مثل :-

- **الأحذية** (تمنع الأحذية المانعة للانزلاق السلامة لانزلاق السباكين وأصابتهم بالأدوات أو القطع المتناثرة )
- **النظارات** ( تساعد على وقاية العين من تناثر السوائل وتساقط الحطام )
- **الأقنعة** ( تساعد على تجنب استنشاق الغبار والاتربة )
- **القفازات** ( تحمي اليدين من المواد الكيميائية والحروق والحوادث المرتبطة بالأدوات )
- **الخوذات** ( الوقاية الصلبة ضرورية في المواقع الصناعية )
- **السلم** ( يجب استخدام السلم أو السقالات المناسبة لتجنب السقوط )

### السلامة عند استخدام الأدوات :-

- يجب ارتداء الأدوات للسلامة أثناء العمل مثل الأقنعة والنظارات والقفازات عند عملهم على القطع أو الحفر أو أي نشاط أخر لتجنب الغبار .

- الحرص على الا تتبلل الاسلاك والشرائط الكهربائية للوقاية من خطر الصدمات الكهربائية .

-و عند استعمال مشعل البروبان للحام الانابيب يجب إبقاء اللهب على مسافة بعيدة من المواد القابلة للاشتعال وتجنب أحراق أنفسهم .

- يجب ترتيب الأدوات وأماكن العمل لتقليل من مخاطر التعثر .

## أسئلة على (الموضوع الثانى )

### ضع علامة صح أمام العبارة الصحيحة وعلامة خطأ أمام العبارة الخاطئة :-

1- نادر ما يتعرض السباكون للأبخرة والمواد الخطيرة بمياه الصرف الصحي . (  )

2- يمكن أن تكون المياه الساخنة والأنابيب الساخنة خطيرة على السباك . (  )

3- يفتقد السباك لاحتياطات السلامة المهنية أثناء العمل . (  )

4- ترتيب أماكن عمل السباك تقلل من مخاطر التعثر . (  )

5- يجب على السباك استخدام سلالم أو سقالات مناسبة لتجنب السقوط . (  )

6- ارتداء الخوذات الواقية الصلبة غير ضروري في الأماكن الصناعية . (  )

7- تعيق قفازات السباكة اليدين أثناء العمل وسرعة الأداة ولا تحمي السباك أثناء العمل . (  )

8- تسمح أحذية الأمان انزلاق السباكين أثناء العمل . (  )

9- ترتيب أماكن العمل يقلل من مخاطر التعثر . (  )

10- اتباع احتياطات السلامة يحمي السباكون من الأمراض . (  )

11- ارتداء القفازات أمر غير ضروري للسباك . (  )

12- ارتداء الخوذات ضروري في الأماكن الزراعية . (  )

13- يجب توخي الحذر عند لحام الانابيب لتجنب الإصابة . (  )

14- هناك بعض الحوادث المرتبطة بالأدوات في أماكن العمل . (  )

15- يجب توافر التهوية المناسبة لحماية السباك من خطر الأبخرة . (  )

16- الاستخدام الخاطئ لمشعل البروبان يعرض السباك للخطر . (  )

17- استخدام السلالم المناسبة يقي السباك من مخاطر السقوط . (  )

### أختر الإجابة الصحيحة مما بين القوسين :-

1- تحمي ..... يدين السباك من السوائل والحروق من المواد الكيميائية .

( النظارات – أحذية السلامة – الأقنعة – القفازات )

2- ارتداء ..... ضروري في الأماكن الصناعية .

( النظارات الواقية – الخوذات الواقية – الأحذية الواقية – الأقنعة الواقية )

3- تمنع ..... من سقوط السباكين أثناء العمل .

( النظارات – أحذية السلامة – الأقنعة – القفازات )

4- ينعين على السباكين استخدام ادواتهم بـ .....

( عناية – تهور – استهتار – خمول )

5- يحرص السباك على الا تتبلل الاسلاك للوقاية من خطر .....

( الحريق – الانزلاق – الاختناق – الصدمات الكهربائية )

6- يستخدم السباك للحام المواسير والانابيب .....

( المنشار – لحام البروبان – المطرقة – المفك )

7- يجب ترتيب أماكن العمل وارتداء أحذية السلامة للحماية من .....

( الابخرة السامة – الحروق – الصعقات الكهربائية – الانزلاق )

8- ارتداء الخوذات ضروري في الأماكن .....

( الزراعية – التجارية – الصناعية – السياحية )

9- لحماية العين يجب ارتداء ..... لحمايتها من السوائل والحطام المتساقط والاتربة .

( النظارات الواقية – الخوذات الواقية – الأحذية الواقية – الأقنعة الواقية )

10- يتعرض عمال السباكة للصدمات الكهربائية بسبب وصول المياه إلى .....

( الأنابيب الساخنة – الأسلاك الكهربائية – الخوذات – القفازات )

11- قد يتعرض السباك لخطر الحريق بسبب .....

( السقالات – نظارات السلامة – القفازات – الأنابيب الساخنة )

12- لحماية السباك من الابخرة الخطرة يجب توافر .....

( الأحذية المتينة – القفازات – التهوية المناسبة – السقالات )

13- عند الحفر يرتدي السباك القناع للحماية من .....

( الحرق – الصدمات – الغبار – الغرق )

14- للحماية من التعثر يرتدى السباك .....

( النظارات – أحذية السلامة – الأقنعة – القفازات )

صل الخطر من العمود (أ) بإجراءات السلامة من العمود (ب) :-

| (أ) | (ب) |
|---|---|
| 1-التعرض للأبخرة والمواد الكيميائية . | أ- ترتيب أماكن العمل وارتداء الأحذية للسلامة . |
| 2-تناثر السوائل وتساقط الحطام . | ب- ارتداء القفازات . |
| 3- الانزلاق والتعثر . | ج- استخدام السلم والسقالات المناسبة . |
| 4- السقوط من أعلى . | د- ارتداء النظارات الواقية . |
| 5- التعرض للأنابيب الساخنة . | هـ- توفير التهوية وارتداء الأقنعة . |

## ( الموضوع الثالث )  ( المربى )

**المربي :-**

هي خليط من ثمار الفاكهة أو بعض الخضروات ومضاف إليه السكر وحامض الستريك ( ملح الليمون ) ومطهية على درجة حرارة 105 درجة مئوية حتي يتماسك قوامها .

- تحتوي المربي على نفس العناصر الغذائية الموجودة في الفاكهة المصنوعة منها وتعتبر مصدرًا جيدًا للفيتامينات والأملاح المعدنية .

**الخطوات الأساسية لصنع المربي :-**

- أجمع الأدوات والمكونات اللازمة :-

**الأدوات** :- سكين ولوح تقطيع – إناء كبير لطهي المربى – ميزان رقمي – برطمانات زجاجية للتعليب بأغطية – ملعقة تقليب – أداة لرفع البرطمان .

- **المكونات** :- فاكهة طازجة – سكر – البكتين لتماسك قوام المربى – حامض الستريك لحفظ المربي 5(جم لكل كجم من السكر المضاف إلى المربي )

**تحضير المكونات :-** يجب غسل الفاكهة جيدًا وتقطيعها وإزالة الأجزاء التالفة منها – يتم تحديد كمية السكر حسب وزن الفاكهة لكل كيلو فاكهة كيلو سكر – يضاف البكتين لزيادة تماسك المربي وهي مادة طبيعية وتوجد بالتفاح بنسبة عالية .

**خلط المكونات وطهيها :-** ضع الفاكهة والسكر في إناء ويقلب الخليط على نار هادئة للطهي وإذابة السكر مع التقليب ويضاف حامض الستريك على القليل من الماء الدافئ ويقلب الخليط مرة أخري حتى يصبح جاهز .

**تحضير البرطمانات والأغطية :-** تعقم بغمرها بالماء وتركها تغلي لمدة 10د وتستخدم أداة رفع البرطمانات لإخراجها وتعقم الاغطية .

**التعليب :-** تعبأ المربى وهي ساخنة في البرطمانات وتترك حتى تبرد ثم تغلق بإحكام .

## أسئلة على (الموضوع الثالث )

### ضع علامة صح أمام العبارة الصحيحة وعلامة خطأ أمام العبارة الخاطئة :-

1- عند تحضير برطمانات المربي تعقم 10 د قبل تعبئتها . (  )

2- تطهي المربي عند درجة حرارة 104 د مئوية حتي تتماسك قوامها . (  )

3- لا تحتوي المربي على الفيتامينات والأملاح المعدنية لان الفاكهة مطهية . (  )

4- تتميز المربي الجيدة بأن قوامها غير متماسك . (  )

5- لا يمكن عمل مربي من الخضروات . (  )

6- يتم عمل المربي بدون إضافة السكر . (  )

7- إضافة البكتين عند تنفيذ المربي يكون اختياري . (  )

8- يتم أضافة السكر لتنفيذ المربي ضعف الكمية للفاكهة . (  )

9- يجب غسل الفاكهة جيدً وتقطعها عند تنفيذ المربي . (  )

10- يحتوي التفاح على نسبة بكتين أقل من باقي الفاكهة . (  )

11- يضاف حامض الستريك وأذابته في ماء بارد عند اعداد المربي . (  )

12- تطهي الفاكهة وتحلى لصنع المربي . (  )

13- تحتوي الفاكهة على كمية كبيرة من البروتين . (  )

14- يجب التخلص من الأجزاء المتعفنة من الفاكهة قبل صناعة المربي . (  )

15- عند صناعة المربي يجب الاستمرار في التقليب لإذابة السكر . (  )

16- يجب تعبئة المربي وهي باردة . (  )

17- تحتوي المربي على نفس العناصر الغذائية للفاكهة المصنوعة منها . (  )

18- يجب أن تستخدم البرطمانات بعد تعقمها لقتل البكتيريا قبا تعبئة المربي . (  )

19- عند تعقيم البرطمانات تعقم بماء بارد ونستخدم الملقط لرفعها . (  )

20- أضافة حامض اللاكتيك لحمايتها من التلف كمادة حافظة . (  )

### أختر الإجابة الصحيحة مما بين القوسين :-

1- ..... هي خليط من الفاكهة والسكر وحامض الستريك ومطهية .

( اللبن الزبادي – المربي – العصير – الكيكة )

2- من الأدوات المستخدمة لصنع المربي .....

( إناء كبير – سكين ولوح تقطيع – ميزان رقمي – جميع ما سبق )

3- من المكونات الأساسية للمربي .....

( فاكهة طازجة – سكر – حامض الستريك – جميع ما سبق )

4- يضاف ..... لتماسك قوام المربي .

( البكتين – السكر – حامض الستريك – الفاكهة الطازجة )

5- كمية السكر التي تحتاجها لأعداد المربي ..... لكل كجم فاكهة .

( 2كجم - 1كجم – 3كجم – ½ كجم )

6- يضاف حامض الستريك إلى المربي وهو مضاف إلى قليل من الماء .....

( البارد – الفاتر – المثلج – الدافئ )

7- تعبأ المربي وهي ..... في البرطمانات .

( ساخنة – باردة – متجمدة – مثلجة )

8- تعد المربي مصدرًا جيدًا .....

( للنشويات – للفيتامينات – للبروتينات – للدهون )

9- بعض الفاكهة لا تحتاج لإضافة البكتين لأنها تحتوي على نسبة عالية منه مثل .....

( الفراولة – التفاح – البطيخ – التين )

10- أثناء صناعة المربي تكون درجة الحرارة المستخدمة .....

( عالية – مرتفعة – منخفضة – كبيرة )

11- يستخدم حمض ..... في صناعة المربي .

( الخليك – الستريك – البكتين – الكبريتيك )

12- يوضع مقدار 5 جرامات من حمض الستريك لكل كجم من .....

( السكر – الفاكهة – الماء – الدقيق )

13- إذا لم تتماسك المربي بعد الطهي يضاف .....

( حمض الستريك – البكتين – السكر – الماء )

## أكمل الجمل الأتية مما بين الاقواس :-

**( المتعفنة – ساعة – الاملاح المعدنية – 10دقائق – السكر – برطمانات )**

**1- تحتوي المربي على عناصر غذائية منها .....**

**2- تحديد الكمية المناسبة من ..... مهم جدًا لصنع المربي .**

**3- يلزم إزالة الأجزاء ..... من الفاكهة عند صناعة المربي .**

**4- بعد طهو المربي تفرغها في ..... معقمة .**

**5- عند تحضير برطمانات المربي تعقم ..... قبل تعبئتها .**

# ( الموضوع الرابع )  ( اللبن الزبادي )

## كيفية صناعة اللبن الزبادي :-

يعتبر اللبن الزبادي مصدرًا جيدًا للبروتين والكالسيوم ومن الوجبات الخفيفة التي يمكن تناولها على الفطور أو العشاء فهو لبن متخمر بأنواع من بكتيريا حامض اللاكتيك وهي بكتيريا مفيدة للجهاز الهضمي ويتم كالتالي :-

1- التسخين :- يسخن اللبن إلى درجة 90 د مئوية لمدة 10 دقائق لقتل الميكروبات الضارة ولتحسين القوام النهائي وفي المصنع يسكب الزبادي في عبوات بلاستيك .

2- التبريد :- يبرد اللبن بسرعة لتصل حرارته إلى 40 د مئوية وهي افضل درجة حرارة لنمو البكتيريا المفيدة ( الصحية ) وتجنب نمو الميكروبات الضارة .

3- إضافة بادئات التخمر :- بادئات التخمر وهي زبادي من يوم سابق وتتم أضافة بمقدار 2 معلقة صغيرة لكل كيلو لبن ويذاب في قليل من اللبن المبرد عند درجة 40 د م ثم يعبأ في عبوات بلاستيك نظيفة وجافة .

4- التحضين :- يحفظ الخليط بدرجة من 40-45 د م لمدو من 4-8 ساعات خلال هذا الوقت يتحول السكر اللاكتوز ( سكر اللبن ) إلى حامض اللاكتيك بفعل البكتيريا ما يعطي الزبادي ويمنحه قوامه السميك .

5- أخيرًا يحفظ اللبن في الثلاجة في عبوات معقمة ومغلفة .

## المشكلات التي يمكن أن تحدث عند صنع اللبن الزبادي:-

| العيوب التي تظهر عند صنع اللبن الزبادي | الأسباب |
|---|---|
| طعم الزبادي لاذع جدً أو حمضي | استغرقت فترة التحضين وقتًا طويلًا . |
| الزبادي قوامة غير متماسك | انخفاض درجة حرارة التحضين عن أقل من 40-45د م |
| تشريش الزبادي (ظهور الشرش على السطح ) | ارتفاع درجة حرارة التحضين وطول مدة التحضين |

## أسئلة على (الموضوع الرابع )

### ضع علامة صح أمام العبارة الصحيحة وعلامة خطأ أمام العبارة الخاطئة :-

1- يعتبر اللبن الزبادي ليس مصدرًا جيدًا للبروتين والكالسيوم . (  )

2- بكتيريا حامض اللاكتيك الموجودة باللبن الزبادي وهي بكتيريا مفيدة للجهاز الهضمي . (  )

3- يمكن تناول اللبن الزبادي كوجبة خفيفة . (  )

4- تستخدم البكتيريا الضارة لصناعة الزبادي . (  )

5- يعد الزبادي مصدرًا للفيتامينات والكربوهيدرات . (  )

6- يمكن استخدام الزبادي من يوم سابق كبادئ للتخمر . (  )

7- تستمر فترة التحضين من 4-8 أيام . (  )

8- تشرش اللبن يدل على أخطاء في الصناعة . (  )

9- اللبن الزبادي مفيد للجهاز التنفسي . (  )

10- يعتبر الزبادي قوامة غير متماسك بسبب ارتفاع درجة حرارة التحضين . (  )

11- يحفظ الزبادي على المطبخ في عبوات معقمة ومغلفة . (  )

12- يمكن صنع الزبادي من اللبن الطازج مع إضافة معلقتين زبادي مذابين في اللبن المبرد . (  )

13- يعد اللبن الزبادي لبن متخمر . (  )

14- تستخدم الجراثيم لتخمير اللبن الزبادي . (  )

15- يتم تبريد اللبن الزبادي بسرعة لدرجة 40 د مئوية لنجنب نمو البكتيريا . (  )

16- يمكن تناول اللبن الزبادي على العشاء أو الإفطار . (  )

17- يستخدم ملح الليمون عند صناعة الزبادي . (  )

18- طعم الزبادي لاذع جدً أو حمضي بسبب زيادة وقت التحضين . (  )

### أختر الإجابة الصحيحة مما بين القوسين :-

1- يمكن تناول اللبن الزبادي كوجبة .....

( سريعة – أساسية – رئيسية – خفيفة )

2- لقتل الميكروبات الضارة باللبن الزبادي يسخن عند درجة ..... مئوية .

( 40د – 60د – 80د – 90د )

3- اللبن الزبادي عبارة عن لبن .....

( مثلج – ملوث – متعفن – متخمر )

4- بكتيريا حمض اللاكتيك تستخدم في صناعة .....

( المربي – اللبن الزبادي – العصائر – المشروبات الغازية )

5- يتخمر اللبن الزبادي بإضافة .....من يوم سابق .

( الفاكهة – العسل – الستريك – الزبادي )

6- يحصل اللبن الزبادي على قوام سميك بسبب عملية .....

( التسخين – التحضين – التبريد – الحفظ )

7- يعد اللبن الزبادي لبنًا متخمرًا بأنواع من .....

( الجراثيم – البكتيريا – الفطريات – الطحالب )

8- تعمل عملية ..... على تحسين القوام النهائي للبن .

( التبريد – التحضين – التسخين – التعليب )

9- البكتيريا المستخدمة في صناعة الزبادي تفيد الجهاز .....

( العصبي – الدوري – الحركي – الهضمي )

10- أفضل درجة لنمو البكتيريا المفيدة هي .....

( 40 د – 60 د – 80 د – 90 د )

11- يصبح طعم الزبادي حمضي إذا زادت فترة .....

( البسترة – التحضين – التسخين – التبريد )

12- يسخن اللبن في الخطوة الأولى لصناعة الزبادي لدرجة ..... درجة مئوية .

( 40 د - 60 د - 90 د - 150 د )

13- أثناء صناعة اللبن الزبادي تتكاثر البكتيريا النافعة وتحول سكر ..... إلى حمض اللاكتيك .

( الفركتوز – اللاكتوز – الجلوكوز – السكروز )

14- يؤدي ارتفاع درجة التحضين إلي زهور ..... على سطح الزبادي .

( البقع – العفن – الشرش – الجراثيم )

## أكمل :-

(ساخنًا - زبادي – التحضين – اللاكتيك - بارد – الستريك )

1- تذاب بادئات التخمر عند صنع الزبادي في لبن .....

2- حفظ الزبادي في درجة 40 د مئوية لمدة 4-8 ساعات يسمي .....

3- يضاف للبن الزبادي معلقتين من ..... من يوم سابق .

5- لقتل الميكروبات نبدأ بأن يكون اللبن ..... عند درجة 90د مئوية ونتركه يغلى لمدة 10 د .

6- اللبن الزبادي عبارة عن لبن مخمر بحمض .....

## صل الخطر من العمود (أ) بإجراءات السلامة من العمود (ب) :-

| (أ) | (ب) |
|---|---|
| 1-الزبادي قوامة غير متماسك . | أ- ارتفاع درجة حرارة التحضين وطول المدة . |
| 2-تشريش اللبن على السطح . | ب- انخفاض درجة حرارة التحضين عن 40 د م . |
| 3- الزبادي قوامة غير متماسك . | ج- استغراق وقت التحضين وقتًا طويلًا . |

## رتب خطوات صنع اللبن الزبادي :-

1- التبريد ( )

2- التسخين ( )

3- التحضين ( )

4- الحفظ والتخزين . ( )

5- إضافة بادئات التخمر . ( )