



✓ المعلمان:

أفنان النحاس وجهاد الخوالدة

✓ المادة: التربية المهنية.

✓ الصف: العاشر (أ+ب+ج).

✓ عنوان الدرس:

حل أسئلة دروس

الوحدة الخامسة

حل أسئلة درس تصنيع منتجات الألبان

١ - ما المقصود بكل مما يأتي :-

أ-بسترة الحليب: هو تعريض الحليب لدرجة حرارة أقل من درجة الغليان تصل إلى (٦٢،٨)°س، ولمدة نصف ساعة ثم تبريده فجأة إلى درجة حرارة منخفضة بين (٤-٦)°س للقضاء على الكائنات الحية الدقيقة جميعها والقضاء على الكائنات الحية غير الممرضة وإبطال فاعلية الإنزيمات التي قد تسهم في إفساد الحليب.

ب- تعقيم الحليب : هو تسخين الحليب إلى درجة عالية (١٢٠) °س لمدة تتراوح (١٠-٣٠) دقيقة، ومن ثم تجنيسه وتعبئته في أوعية معقمة بطرق آلية للتخلص من الميكروبات المرضية وغير المرضية.

ج-مصل الحليب : هو السائل الذي ينفصل عن اللبن الرائب في أثناء تصنيع اللبنة، وهو يحتوي على عناصر غذائية هامة مثل البروتين والكالسيوم و (B)٧، وغيرها .

٢-وضح دور سكر اللاكتوز في تصنيع اللبن الرائب.

دور سكر اللاكتوز أنه بفعل الأنزيمات البكتيرية الخاصة يتحول إلى حمض اللاكتيك، والذي يعطي اللبن الرائب القوام المتماسك والنكهة والطعم المميزين.

٣- علل ما يأتي:

أ- ضرورة غلي الحليب قبل تصنيع اللبن الرائب في المنزل.
لقتل الكائنات الحية الدقيقة الممرضة والضارة، وإبطال مفعول الإنزيمات التي قد تؤدي إلى تغيرات غير مرغوب فيها.

ب- الاستمرار في تحريك الحليب أثناء غليه.
لمنع فورانه واحتراقه، وضمان تسخين جميع أجزائه بالدرجة نفسها.

ج- وضع ثقل مناسب فوق كيس اللبنة الطرية وتركه يوماً أو أكثر.
حتى تتم عملية تصفية اللبنة تلقائياً من السائل، واستكمال خروج المصل.

٤- اذكر اربعا من العيوب التي قد تظهر في اللبن الرائب بعد تصنيعه في المنزل.

-العيوب المتعلقة بالمظهر واللون:

وجود الغاز فيه، وعدم التجانس، ولون غير طبيعي، وألوان غير طبيعية على السطح، انفصال الدهن، فقاقيع الغاز.

-عيوب القوام والتماسك:

ضعف الخثرة، والقوام الهلامي، وجود الكتل.

-عيوب الطعم والنكهة:

تشمل الحموضة الزائدة، و النكهة المترنخة.

حل أسئلة درس العمل التطوعي

١- وضح المقصود بالعمل التطوعي.

العمل التطوعي: هو الجهد الذي يبذله أي إنسان طواعية بهدف تقديم الخدمة لمجتمعه بدافع منه للإسهام في تحمل المسؤولية دون توقع أجر مادي مقابل الجهد المبذول، وقد يكون المتطوع فرداً أو جماعةً أو مؤسسةً.

٢- اذكر أربعة من مبادئ العمل التطوعي.

- (١) جهد يؤديه المتطوع بدافع ذاتي من غير إلزام.
- (٢) لا ينتظر المتطوع أي مقابل مادي
- (٣) المساهمة في سد حاجات أساسية في المجتمع.
- (٤) لا يتعارض هذا الجهد المبذول مع معتقدات الفرد الدينية والثقافية.

٣- بين خمساً من فوائد العمل التطوعي.

- (١) إظهار الصورة الإنسانية للمجتمع من خلال التعاون والتكافل فيه.
- (٢) المحافظة على القيم الدينية، بما فيها التطوع لكسب الثواب والأجر.
- (٣) النهوض بالمجتمع والتقليل من المشاكل التي تواجهه.
- (٤) استثمار وقت الفراغ بشكل أفضل.
- (٥) الثقة بالنفس نتيجة القيام بعمل يقدره الآخرون



٦- عدد ثلاثاً من فوائد العمل التطوعي نعكس على الفرد.

- (١) يزيد من مقدرة الإنسان على التفاعل والتواصل مع الآخرين.
- (٢) ينمي الحس الاجتماعي الفعال لدى المتطوعين.
- (٣) يحد من النزوع إلى الفردية.

٧- صنف الأعمال التطوعية إلى مجالها المناسب:

- | | |
|---------------------|----------------------|
| أ- المجال البيئي | هـ- المجال الاجتماعي |
| ب- المجال الاجتماعي | و- المجال الاجتماعي |
| ج- المجال التربوي | ز- المجال البيئي |
| د- المجال الصحي | ح- المجال الاجتماعي |

" دعمتم بخير "
قسم
التربية المهنية

