

ملخص الوحدة الأولى مهارات العمل في المطبخ



تم تحميل هذا الملف من موقع مناهج مملكة البحرين

موقع المناهج ← مناهج مملكة البحرين ← الصف السابع ← تربية أسرية ← الفصل الثاني ← ملفات متنوعة ← الملف

تاريخ إضافة الملف على موقع المناهج: 2026-04-10 11:56:16

ملفات اكتب للمعلم اكتب للطالب | اختبارات الكترونية | اختبارات | حلول | عروض بوربوينت | أوراق عمل
منهج انجليزي | ملخصات وتقارير | مذكرات وبنوك | الامتحان النهائي للمدرس

المزيد من مادة
تربية أسرية:

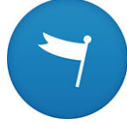
التواصل الاجتماعي بحسب الصف السابع



الرياضيات



اللغة الانجليزية



اللغة العربية



التربية الاسلامية



المواد على تلغرام

صفحة مناهج مملكة
البحرين على
فيسبوك

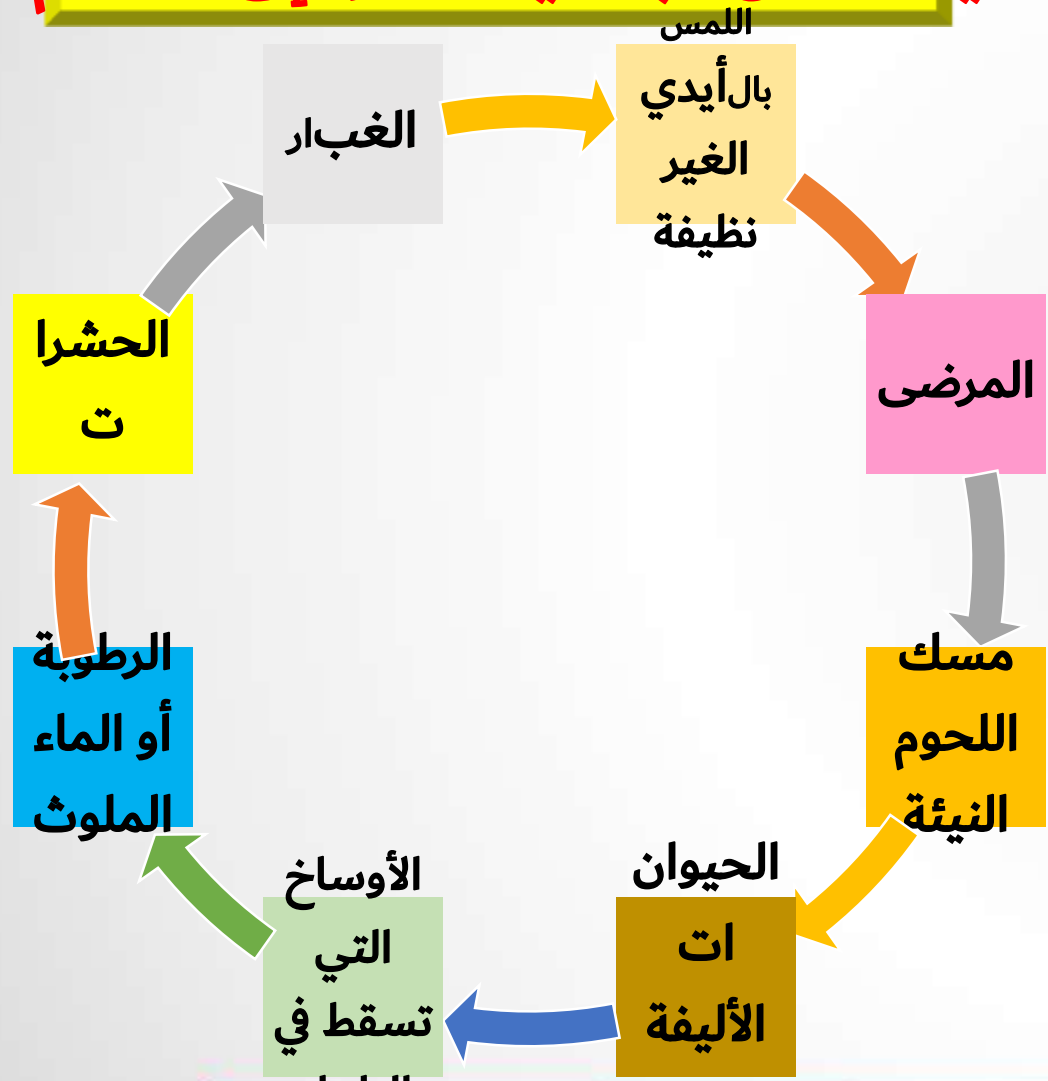
المزيد من الملفات بحسب الصف السابع والمادة تربية أسرية في الفصل الثاني

مراجعة للتطبيق الشامل التربية الأسرية

1

أولاً: النظافة في المطبخ

كيف تصل البكتيريا الضارة إلى الطعام؟



التسمم الغذائي

إسهال

قيء

التهابات معوية

مواصفات الطعام الصحي

طعمه جيد

رائحته مقبولة

شكله مقبول

النظافة في أثناء تحضير الطعام

نشاط تدريبي رقم (1) صفحة رقم 14 قائمة معايير النظافة في أثناء العمل

في المطبخ

الرقم	المعايير	مدى الالتزام		
		دائماً	أحياناً	لا افعل
1	أغسل يدي جيداً قبل مسك الطعام، وخاصة إذا كان جاهزاً للأكل مثل الشطائر، واللحوم الباردة.			
2	ارتدي مريلة نظيفة من قماش قابل للغسل في درجة حرارة عالية وصدرها مرفوع إلى أعلى منطقة الصدر.			
3	أكرر غسل يدي أكثر من مرة واحدة بعد خروجي من المراض.			
4	أجعل أطايفر يدي قصيرة ونظيفة دائماً.			
5	أضع لاصقاً من مادة عازلة للماء فوق أي جرح يحدث في يدي.			
6	لا ألمس شعري أو أنفي إذا كنت مصاب بالرشح والزكام.			
7	أضع كمادة فوق أنفي إذا كنت مصاب بالرشح أو الزكام.			
8	لا أسمح لأحد أن يدخل في المطبخ.			
9	أغسل يدي جيداً بعد مسك اللحوم النيئة وقبل أن المس أي طعام آخر.			
10	احتفظ بلوح فرم من البلاستيك خاص لتقطيع اللحم. وآخر للخضراوات وغيرها، وأغسل لوح فرم اللحم والسكين بماء ساخن وصابون ومادة معقمة.			
11	لا أعيد الملعقة التي أذوق بها الطعام إلى إناء الطهو.			
12	استخدم كل فوطة للغرض المخصص لها، فلا استخدم فوطة الجلي لمسح الأسطح أو تنشيف اليدين. وأغسل الفوط بشكل جيد باستمرار.			
13	أغسل ليفه الإسفنج باستمرار بالماء الساخن والصابون ومادة معقمة؛ لأنها عرضة لتراكم الجراثيم.			

تابع نشاط تدريبي رقم (3) صفحة رقم 17 السلامة في استخدام الموقد

الرقم	الحوادث المتوقعة	نصائح تصلح لتجنب مثل هذه الحوادث المتوقعة
6	وضع المناشف الورقية ، والأكواب البلاستيكية ، وأسلاك الكهرباء، والعلب المضغوطة (سبري) قرب الموقد .	قد انفجار او احتراق
7	عدم قلب غطاء الإناء ، وإبعاده جانبا حال رفعه عن إناء به سائل يغلي وممتلئ بالبخار .	تحترق الايدي بالبخار
8	استخدام ملعقة أو شوكة عادية لرفع الأطعمة من الماء الساخن أو لقلب الأطعمة أو إخراجها من الزيت الحار في أثناء تحميرها بدلاً من استخدام الملقط الخاص.	قد تحترق الايدي
9	عدم الاحتفاظ بطفاية للحريق ممتلئة دائماً وتعمل بشكل جيد أو بعبوة ممتلئة بمسحوق صودا الخبز والملح بالقرب من الموقد .	غير امن
10	ترك ثقوب الشعلات التي تمرر الغاز مسدودة بسبب تراكم الأوساخ فيها .	قد يحدث انسداد وانفجار
11	وضع إناء الطهو بالفرن المصنوع من الزجاج المقاوم للحرارة وهو ساخن فوق سطح بارد أو مبتل بدون وضع فوطة أسفله.	
	وضع الآنية ذات الأيدي الطويلة على الشعلات الأمامية والأدوية باردة للخارج أو فوق الموقد في المطبخ	قد توقع الحريق الألسرية-

فوائد العمل الجماعي في معمل المدرسة

- التدرب على العمل كعضو داخل الفريق ، وتحمل المسؤولية ، والمسؤوليات واجبات ووظائف يجب أن تؤديها .
- التدرب على وضع خطة لتحديد الأعمال بحسب تسلسل الخطوات.
- توزيع الأعمال على أفراد المجموعة ليقوم كل فرد بعملة بإتقان .
- توزيع الوقت .
- التدرب على أتباع التعليمات والتقيد بشروط العمل ومساعدة أفراد المجموعة في حالة تأخرهم.
- القيام بالكثير من الأعمال في الوقت نفسه .