

الاسم:

الصف:

نشاط العمل الأمن في المطبخ

- 1- القيء
- 2- الاسهال
- 3- التهابات معوية



طرق وصول البكتيريا للطعام



أعراض التسمم الغذائي



تحفظ المواد السامة ومواد التنظيف



ماذا يحدث لو خلط أكثر من
نوع من مواد التنظيف معاً



فوائد العمل الجماعي في
معمل المدرسة



أنواع العمل في معمل المدرسة

- 1- اللمس بالأيدي الغير نظيفة 2- الغبار
- 3- مسك اللحوم النيئة 4- الحشرات
- 5- الحيوانات الأليفة 6- المرضى الذين في طور النقاهة
- 7- الرطوبة الماء والملوث 8- الأوساخ التي تسقط في الطعام

يحدث تفاعل كيميائي ينتج عنه أبخرة سامة

في خزانة علوية ولها قفل

- 1- العمل الفردي
- 2- العمل الجماعي

- 1- التدريب على العمل كعضو داخل الفريق، وتحمل المسؤولية
- 2- التدريب على وضع خطة لتحديد الأعمال بحسب تسلسل الخطوات.
- 3- توزيع الأعمال على أفراد المجموعة ليقوم كل فرد بعمله بإتقان.
- 4- توزيع الوقت والقيام بالكثير من الأعمال في الوقت نفسه
- 5- التدريب على أتباع التعليمات والتقيد بشروط العمل ومساعدة أفراد المجموعة في حالة تأخرهم.

مديرة المدرسة /
أ/ منى أحمد راشد

المديرة المساعدة /
أ/ أريج عصام سمارة

إعداد معلمة التربية الأسرية /
أ/ تغريد محمد القاضي