

الاسم:

الصف:

نشاط العمل الآمن في المطبخ

- 1- القياء
- 2- الاسهال
- 3- التهابات معوية



طرق وصول البكتريا للطعام



أعراض التسمم الغذائي

- 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



تحفظ المواد السامة و مواد التنظيف

يحدث تفاعل كيميائي ينتج عنه أبخرة سامة



ماذا يحدث لو خلط أكثر من نوع من مواد التنظيف معاً

في خزانة علوية ولها قفل

- 1- العمل الفردي
- 2- العمل الجماعي



فوائد العمل الجماعي في معمل المدرسة

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



أنواع العمل في معمل المدرسة

مديرة المدرسة /
أ/ منى أحمد راشد

المديرة المساعدة /
أ/ أريج عصام سمارة

إعداد معلمة التربية الأسرية /
أ/ تغريد محمد القاضي