



الفصل الدراسي
الثاني

الوحدة الثانية
الزراعة

الصف
الخامس

المادة
التربية المهنية



تلخيص الدرس الأول: حفظ الأغذية



➤ الفكرة الرئيسية:

✓ يعد الحفظ بالتجفيف والتعليق من أقدم طرق حفظ الأغذية التي عرفها الإنسان، وتمتازان ببساطة إجراء اتها، وسهولة نقل الأغذية المجففة والمملحة وتخزينها.

➤ نشاط استكشاف:

✓ أهمية اختيار الخضراوات والفواكه في عملية التجفيف والتعليق.

✓ يعتمد نجاح عملية التجفيف على عوامل عدة، منها:

1- اختيار درجة النضج المناسبة وفقاً لنوع الخضراوات والفواكه.

2- جودة الخضراوات والفواكه من حيث: لونها، وطعمها، ورائحتها، وخلوها من العيوب.

3- تنظيف الخضراوات والفواكه، وغسلها بالماء.

✓ الاستنتاج: اختيار الخضراوات والفواكه المناسبة للتجفيف والتعليق يساعد في المحافظة عليها أطول مدة ممكنة، وبجودة عالية.

➤ أولاً: حفظ الأغذية بالتجفيف:

✓ يؤدي تجفيف الأغذية إلى تقليل كمية الماء فيها، وهذا يساعد على منع نمو الجراثيم وتكاثرها، وبذلك تصبح الأغذية صالحة للتخزين مدة طويلة.

✓ طرق تجفيف الأغذية:

1- التجفيف الصناعي: تستخدم أجهزة خاصة تطلق هواءً ساخناً أو حرارة عالية.

2- التجفيف الطبيعي: تعرض الأغذية مباشرة لحرارة الشمس، وهو الأسهل والأقل كلفة.

➤ نشاط مقارنة:

✓ أقرن بين طريقي تجفيف الأغذية.

وجه المقارنة	التجفيف الصناعي	التجفيف الطبيعي
طريقة التنفيذ	تستخدم أجهزة خاصة تطلق هواءً ساخناً أو حرارة عالية.	تُعرض الأغذية مباشرة لحرارة الشمس.
المزايا	يساعد على حفظ الأغذية مدة طويلة.	يُعد الأسهل والأقل كلفة.

- ملاحظة مهمة: يُفضل إجراء التجفيف الطبيعي في الظل؛ للمحافظة على القيمة الغذائية.



Jordan - 00962787167737



www.bassmaah.com/exams





الفصل الدراسي
الثاني

الوحدة الثانية
الزراعة

الصف
الخامس

المادة
التربية المهنية



تلخيص الدرس الأول: حفظ الأغذية



➤ تجفيف العنب (الزبيب):

✓ المعلومة النظرية: يحتوي الزبيب على كثير من المعادن والفيتامينات ومضادات الأكسدة.

✓ المواد والأدوات لتحضير الزبيب:

- عنب، غاز الطبخ، طنجرة، صفيحة، مصفاة، ماء، خل، بيكربونات الصوديوم، زيت الزيتون، وعاء ماء مثلج، فوطه،
فقازات، مريول مطبخ، صابون، برطمانات معقمة.

✓ متطلبات الصحة والسلامة العامة:

- ارتداء الفقازات والمريول قبل البدء.

- استخدام غاز الطبخ بحذر تحت الإشراف.

- الاهتمام بالنظافة أثناء العمل.

✓ خطوات العمل (10 خطوات مفصلة):

1- غسل اليدين قبل البدء.

3- فحص حبات العنب وغسلها.

4- غلي الماء مع إضافة بيكربونات الصوديوم وزيت الزيتون.

5- وضع العنب في الماء المغلي ثم تصفيته.

7- تصفية العنب وتجفيفه.

8- نشر العنب على صفيحة وتعرضه للشمس لمدة أسبوع مع التقليب.

9- غسل الأدوات وتنظيم مكان العمل بعد الانتهاء.

10- غسل اليدين جيدًا.

✓ ملاحظات:

- يضاف زيت الزيتون لتغليف حبات العنب وحمايتها من الغبار.

- بعد التجفيف التام يُخزن في برطمانات زجاجية أو أكياس خاصة في مكان جاف.

- يمكن استخدام الفرن لتسريع التجفيف بحذر وتحت إشراف الكبار.



Jordan - 00962787167737



www.bassmaah.com/exams





الفصل الدراسي
الثاني

الوحدة الثانية
الزراعة

الصف
الخامس

المادة
التربية المهنية



تلخيص الدرس الأول: حفظ الأغذية



➤ ثانياً: حفظ الأغذية بالتعليق:

- ✓ يعني إضافة الملح إليها بتركيز عالٍ؛ لمنع نمو الجراثيم وتكاثرها، فالملح يساعد على خروج الماء من الأغذية، ويدخل إلى داخلها، مما يساعد على حفظها مدة أطول.
- ✓ يستخدم الملح في تجفيف (تقليد) اللحوم والأسماك، والخضراوات، ومشتقات الألبان أثناء التصنيع.

➤ تجفيف البندورة بالتعليق:

- ✓ المعلومة النظرية: تحتوي البندورة المجففة على مواد تقوي جهاز المناعة، وتحافظ على صحة القلب.
- ✓ المواد والأدوات:
- بندورة، وعاء عميق، مصفاة، لوح تقطيع، سكين، منضد سلكي، ملح خشن، فوطه، برطمانات معقمة، فقاخات، مريول مطبخ، صابون.
- ✓ متطلبات الصحة والسلامة العامة:
- ارتداء الفقاخات والمريول.
- استخدام السكين بحذر تحت الإشراف.
- ✓ خطوات حفظ البندورة بالتعليق (11 خطوة مفصلة):
- 1- غسل اليدين.
- 2- تجهيز المواد.
- 3- اختيار البندورة الناضجة وغسلها.
- 4- تجفيف البندورة ونزع الأقماع.
- 5- قطع البندورة إلى نصفين أو شرائح تحت الإشراف.
- 6- إزالة البذور والعصير الزائد.
- 7- نشر قطع البندورة على شبك سلكي ورش الملح عليها.
- 8- تركها لمدة أسبوع إلى عشرة أيام حتى تجف تماماً.
- 9- تعبئة البندورة المجففة في برطمان نظيف وإصاق بطاقة بيان.
- 10- تنظيف الأدوات ومكان العمل.
- 11- غسل اليدين جيداً.

➤ أفران التجفيف:

- ✓ تستخدم المصانع أفراناً كبيرة ومخصصة لتجفيف الأغذية بسرعة وكفاءة، خصوصاً عند تجفيف كميات كبيرة.



Jordan - 00962787167737



www.bassmaah.com/exams





الفصل الدراسي
الثاني

الوحدة الثانية
الزراعة

الصف
الخامس

المادة
التربية المهنية



تلخيص الدرس الأول: حفظ الأغذية



➤ التقييم:

1- أذكر مبدأ عملية تجفيف الأغذية.

✓ الحل: تقليل كمية الماء في الأغذية؛ لمنع نمو الجراثيم وتكاثرها، وجعلها صالحة للتخزين مدة طويلة.

2- أقرن بين التجفيف الطبيعي والتجفيف الصناعي من حيث: مدة التجفيف، والكلفة.

✓ الحل: - التجفيف الطبيعي: أطول مدة (مثل أسبوع للعنب)، وأقل كلفة.

- التجفيف الصناعي: أقصر مدة (باستخدام الأجهزة)، وأعلى كلفة.

3- أفسر: يُستخدم زيت الزيتون في عملية تجفيف العنب.

✓ الحل: لتغليف حبات العنب وحمايتها من الغبار، ولتصبح لامعة وطرية عند الأكل.

4- أوضح خطوات تمليح البندورة باستخدام المخطط الآتي:



➤ الربط مع العلوم:

- الخاصية الأسموزية هي حركة جزيئات الماء عبر غشاء نصف منفذ، من محلول قليل التركيز إلى محلول عالي التركيز. أبين أي طريقي حفظ الأغذية (التجفيف أم التمليح) تعتمد على التخلص من الماء باستخدام الخاصية الأسموزية، مع بيان السبب. ثم أشارك ما أتوصل إليه في نقاش مع معلمي/معلمتي.

✓ الحل: - طريقة التمليح هي التي تعتمد على الخاصية الأسموزية.

- السبب: عند إضافة الملح بتركيز عالٍ إلى الأغذية (كالبنندورة)، يتحرك الماء من داخل الخلايا (محلول قليل التركيز)

إلى خارجها نحو الملح (محلول عالي التركيز)، مما يجففها ويحفظها.



Jordan - 00962787167737



www.bassmaah.com/exams

