

## يُظهر معرفة ومهارة في أساسيات الطهي



في هذه الوحدة يتعرف الطالب على أساسيات الطبخ وتصنيف المواد الغذائية (المعلبات – الخضراوات – الفواكه الاجبان – المشروبات – اللحوم) وأماكن شراء

### الدرس الثالث: يصنف ويفرز أنواع الأطعمة والسلع الغذائية



الخضراوات



الفواكه



المعلبات



اللحوم



الأسماك



الأجبان

الدرس الرابع: الحصول على السلع الغذائية وكميتها  
\*\* يتعرف الطالب على أماكن بيع المواد الغذائية والأماكن المخصصة لشرائها

سوق الخضار والفواكه



## سوق السمك



## سوق الأحيان

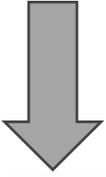


## الدرس الخامس: يحدد طرق تصنيف وحفظ المواد الغذائية

\*\* يتعرف الطالب في هذا الدرس على المواد الغذائية وأماكن حفظها وتخزينها



هذه المواد الغذائية تحتاج الى حفظها وتخزينها في الثلاجة حفاظاً عليها ويتم حفظها في



ثلاجة منزلية



ثلاجة في الأماكن التجارية

## الدرس السادس: يفرز وينظف الخضروات

يعرض المعلم على الطالب مجموعة من الخضروات والفواكه ثم يقوم بفرزها في مجموعتين:

مجموعة الفواكه



مجموعة الخضروات



\*\*\* تدريب الطالب على عملية غسل وتنظيف المواد الغذائية بالماء في وعاء مخصص وكيفية تقطيعها ووضعها في صحن مخصص للأكل وباقي المواد الغذائية يتم ارجاعها لمكان التخزين المناسب

## الدرس السابع: يميز أدوات الطبخ المستخدمة

يتعرف الطالب أدوات الطبخ (الفرن - الغاز العادي - المايكرويف - الفرن الكهربائي)



## الدرس الثامن والتاسع: يستخدم أجهزة الطبخ

\*\* هنا يتم شرح للطالب عن كيفية استخدام الفرن أو المايكرويف أو الغاز وما الغاية من استخدامها.

\*\* نستخدم المايكرويف لتسخين وجبة الطعام وكيفية استخدامه من خلال درجة الحرارة وكبسة الزر المخصصة تحت اشراف مباشر

\*\* نستخدم الفرن أو الغاز لطهي الطعام بوضع الطعام على درجة حرارة معينة وكيفية الاستخدام تحت اشراف مباشر



