

حل أسئلة وتمارين الوحدة الرابعة تصنيع الألبان (الحليب)



تم تحميل هذا الملف من موقع المناهج العمانية

موقع فيلاتني ← المناهج العمانية ← الصف السادس ← مهارات حياتية ← الفصل الثاني ← ملفات متنوعة ← الملف

تاريخ إضافة الملف على موقع المناهج: 2025-04-14 12:22:04

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

المزيد من مادة
مهارات حياتية:

التواصل الاجتماعي بحسب الصف السادس



صفحة المناهج
العمانية على
فيسبوك

الرياضيات

اللغة الانجليزية

اللغة العربية

التربية الاسلامية

المواد على تلغرام

المزيد من الملفات بحسب الصف السادس والمادة مهارات حياتية في الفصل الثاني

اختبار قصير ثاني

1

حل أنشطة وتمارين الوحدة الأولى الصحة والسلامة

2

ملخص الوحدة الخامسة الصيانة المنزلية

3

حل أنشطة وتمارين الوحدة الثانية من التراث العماني

4

ملخص الوحدة الرابعة المحافظة على المرافق العامة

5

الوحدة الرابعة

صنيع الألبان (الحليب)

المهارة الأولى

الحليب الخام وحفظه

التقويم والمتابعة:

١- قارن بين الحليب الصالح والحليب غير الصالح للاستهلاك .

الحليب غير الصالح	الحليب الصالح
لونه أصفر طعمه غريب طعمه لازع قوامه ثقيل رائحته كريهة.	خال من آثار الدم طعمه جميل نظيف من ثوب رائحته شهية قوامه مستوي اللزوجة

٢- علل ما يأتي :

اتباع الشروط الصحيحة لعملية الحلب .

حتى نتجنب نقل البكتيريا والميكروبات

شرب الحليب الطازج يوميًا من قبل الصغار والكبار .



- الحفاظ على سلامة العظام والأشنان.
- إنتاج بعض المضادات الحيوية التي تقوي مناعة الجسم لبعض الأمراض .
- المحافظة على نسبة عالية من البكتيريا النافعة الموجودة في الأمعاء.

- غلي الحليب الخام قبل استهلاكه .

• للقضاء على الأحياء الدقيقة.

- تخفيض شعلة النار عند غلي الحليب بالطريقة المباشرة .

• لتوزيع الحرارة وتجنباً لحرقه أو حدوث تغير في طعمه.

- تحريك الحليب أثناء غليه .

• لتوزيع الحرارة ومنع تكون القشرة.

- تبريد الحليب المغلي تبريد فجائي .

تبيد أكبر قدر من البكتيريا، وتحفظ أكبر قدر من الفيتامينات في الوقت نفسه.

٣- اكتب بحثاً أو تقريراً مختصراً في العوامل المؤثرة لإدرار الحليب عند الحيوان .

يؤدي الوراثة دوراً أساسياً ومؤثراً في افراز وإنتاج الحليب لان هذا المحصول من الصفات الكمية التي تحكم الوراثة بجزء مهم منها، يعد شكل الضرع والحلمات من العوامل المؤثرة في إنتاج الحليب وكميته وسرعة الحصول عليه، تؤثر التغذية تأثيراً مهماً ومباشراً في إنتاج الحليب، لان التغذية الجيدة قبل حمل يؤدي الى بناء جسماني جيد يوهل الحيوان للتلقيح في الوقت المناسب. وإذا كانت التغذية جيدة أثناء الحمل فأنها تؤمن للحيوان احتياجات الادامة وتوفر الغذاء المناسب له ،ان نشاط البقرة وفعاليتها والحركة الزائدة للبقرة بسبب تأثير الهرمونات) يزداد خلال دورة الشبق، لذلك فان هذا النشاط يمكن ان يؤثر على إنتاجها، اشارت احدى الدراسات التي اجريت على عدد من الابقار (٢١١ بقرة في دورة شبق) ان هناك انخفاض في إنتاج الحليب مقداره ٠,٣٣ كغم في ١٣١ بقرة منها، اما التباين في الإنتاج بلغ ٧٥ بقرة.

يبيع بعض منتجات الألبان (الحليب)

بسم والمتابعة:

ذكر أربعاً من صفات جودة كلٍّ من:

(أ) اللبن الرائب (الروب).

(ب) المثلج الحليبي.

عدم استخدام حليب الحيوانات التي قد مضى على معالجتها بالمضادات الحيوية أقل من ثلاثة أيام استخدام أوعية معدنية لحفظ الروب وخاصة المصنوعة من الألمنيوم ؛ لتفادي التفاعل بين المعدن.

سرع الروب الجاهز بعد تصنيعه في التلاجة مباشرة؛ للحد من نشاط البكتيريا ولمنع تطور الحموضة. تذوق الروب الذي ظهر عليه علامات الفساد مثل: فقاقيع غازية.

أعبئ الخليط في أوعية نظيفة ومعقمة مع مراعاة عدم إغلاقها تماماً ، ثم أحكم إغلاقها.

* أُلصق على وعاء الثلج الحليبي بطاقة بيانات مكتوباً عليها : اسم المنتج ، والمكونات ، ومدة صلاحيته.

* أضع وعاء الثلج الحليبي في الجمد الكهربائي لمدة (٥-١٢) ساعة لحين استهلاكه في مدة لا تزيد عن ١٢ شهراً، كما هو مبين في الشكل (٢٤) .

٢- لماذا تزيد مدة صلاحية الجبن المخلي المجفف عن مدة صلاحية اللبن الرائب (الروب)؟

نظراً لقلة احتوائه على الماء والدهن ، ولزيادة محتواه من الأملاح والمواد الصلبة الأخرى.

٣- ماذا يحدث عند:

- إضافة الروب القديم إلى الحليب الدافئ عند تصنيع الروب؟

• يصنع الروب بطريقة صحيحة.

- وضع الروب الجاهز في الحليب المغلي عند تصنيع الروب؟

يتخثر الحليب

- تخضين الحليب المروب على درجة حرارة (٥٥) °س؟

• يتخثر الحليب

– استخدام الحليب المجنس لإنتاج الزبد؟

أثبتت الدراسات أنه لا يمكن إنتاج زبد من الحليب أو الروب (المجنس)، وذلك لتكسر حبيبات الدهن إلى حبيبات صغيرة يصعب تجميعها.

– تعريض الجبن المحلي للشمس في بداية تجفيفه؟

* أضع كرات الجبن المغطاة في مكان مظلل حتى لا تتعرض لأشعة الشمس المباشرة؛ تجنبًا لتشققتها

2025

2024

موقع
www.kweducation.com