

أسئلة تقويم الدرس الأول

تصنيع منتجات الحليب

السؤال الأول:

- 1- **الفكرة الرئيسة:** أبين خطوات تصنيع اللبنة والجبن.
- 2- **التفسير:** ما أهمية إضافة قليل من المنفحة مع الماء إلى الجبن قبل تخزينه؟
- 3- **الاستنتاج:** يحفظ الجبن البلدي عادة في محلول ملحي، هل هناك طرق أخرى لحفظه؟ ما هي؟
- 4- **التفكير الناقد:** أي الخطوات تعد الأكثر صعوبة في إنتاج كل من اللبنة، والجبن؟ أبرر إجابتي.