

## إجابات أسئلة الدرس

### التصنيع الغذائي المنزلي

#### السؤال الأول:

وضح المقصود بالتصنيع الغذائي المنزلي.

التصنيع الغذائي المنزلي: العمليات التي تقوم بعملها في المنزل على المواد الأولية كالخضراوات والفواكه وغيرها؛ لحفظها فترة من الزمن مع الحفاظ على خواصها وقيمتها الغذائية بدرجة كبيرة لحين استخدامها.

#### السؤال الثاني:

اذكر أربعة من فوائد التصنيع الغذائي المنزلي.

1. حفظ الأغذية من التلف، والفساد، وزيادة عمرها الاستهلاكي.
2. تصنيع فائض الإنتاج الزراعي في مواسم الإنتاج الوفير، مما يساهم في المحافظة على أسعار المنتجات الزراعية من موسم لآخر.
3. الاستفادة من انخفاض أسعار الخضراوات والفواكه خلال موسم الإنتاج.
4. توفير الوقت والجهد؛ لأن بعض المواد الغذائية المصنعة يمكن تناولها مباشرة دون إعادة تحضيرها.

#### السؤال الثالث:

اذكر خمسة أمثلة على الفواكه والخضراوات القابلة للتصنيع الغذائي في المنزل.

- التفاح.
- الإجاص.
- المشمش.
- الجزر.
- البطاطا.

• الفلفل.

### السؤال الرابع:

علل ما يأتي:

أ- تجفيف الأدوات والتجهيزات الصغيرة المستخدمة في التصنيع الغذائي المنزلي قبل إعادتها إلى مكانها في المطبخ.

للمحافظة عليها من الرطوبة، والمحافظة على ديمومتها أطول مدة ممكنة.

ب- ضرورة وضع بطاقة المعلومات (البيان) على المنتج الغذائي المصنع في المنزل.

لمعرفة نوع المنتج، وتاريخ تصنيعه، ومكوناته.

### السؤال الخامس:

طلب من مجموعة من طلبة الصف التاسع في مشغل التربية المهنية تحضير مربي المشمش، وضح ما التدابير والاحتياطات التي يمكن تقديمها لهذه المجموعة للحفاظ على الصحة والسلامة العامة.

التدابير والاحتياطات للحفاظ على الصحة والسلامة العامة:

1. النظافة الشخصية، ونظافة المكان، والأدوات المستخدمة في التصنيع الغذائي المنزلي.
2. التقيد بخطوات التصنيع الغذائي المنزلي الصحيحة.
3. اختيار الأماكن المناسبة لحفظ المواد المصنعة.
4. التأكد من سلامة الأدوات والتجهيزات، كتوصيل الغاز بشكل آمن، وخلو غطاء الفرن من المواد الدهنية، كالزيت، ودرجة تبريد الثلاجة، والمجمد.