

## حل أسئلة درس التصنيع الغذائي المنزلي

### 1- وضح المقصود بالتصنيع الغذائي المنزلي.

يقصد بالتصنيع 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.

### 2- 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 في موسم الإنتاج.
- 4- توفير الوقت والجهد؛ لأن بعض المواد الغذائية المصنعة يمكن تناولها مباشرة دون إعادة تحضيرها.

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

التفاح، المشمش، الجزر، البطاطا، الفلفل.

### 4- علل ما يلي:

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.

لزيادة الوعي الصحي لدى الإنسان، ولمعرفة نوع المنتج، وتاريخ تصنيعه، ومكوناته.

**5- طلب من مجموعة من طلبة الصف التاسع في مشغل التربية المهنية تحضير مربى المشمش، وضح ما التدابير والاحتياطات التي يمكن تقديمها لهذه المجموعة 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.