

إجابات الأسئلة

الصف: التاسع الأساسي الكتاب: التربية المهنية الجزء: الأول

الوحدة /الدرس: الوحدة الثالثة: التصنيع الغذائي / التصنيع الغذائي المنزلي

الأسئلة وإجاباتها	الوحدة/الدرس
<p>١- وضح المقصود بالتصنيع الغذائي المنزلي.</p> <p>هي العمليات التي تقوم بعملها في المنزل على المواد الأولية كالخضراوات و الفواكه وغيرها؛ لحفظها فترة من الزمن مع الحفاظ على خواصها و قيمتها الغذائية بدرجة كبيرة لحين استخدامها.</p> <p>٢- اذكر أربعة من فوائد التصنيع الغذائي.</p> <p>(١) حفظ الأغذية من التلف، والفساد، و زيادة عمرها الاستهلاكي.</p> <p>(٢) تصنيع فائض الإنتاج الزراعي في مواسم الإنتاج الوفير، مما يساهم في المحافظة على أسعار المنتجات الزراعية من موسم لآخر.</p> <p>(٣) الاستفادة من انخفاض أسعار الخضراوات والفواكه خلال موسم الإنتاج.</p> <p>(٤) توفير الوقت والجهد؛ لأن بعض المواد الغذائية المصنعة يمكن تناولها مباشرة دون إعادة تحضيرها.</p> <p>٣- اذكر خمسة أمثلة على الفواكه والخضراوات القابلة للتصنيع الغذائي في المنزل.</p> <p>التفاح، الإجاص، المشمش، الجزر، البطاطا، الفلفل.</p> <p>٤- علل ما يأتي.</p> <p>أ- تجفيف الأدوات والتجهيزات الصغيرة المستخدمة في التصنيع الغذائي المنزلي قبل إعادتها إلى مكانها في المطبخ.</p> <p>للمحافظة عليها من الرطوبة، والمحافظة على ديمومتها أطول مدة ممكنة.</p> <p>ب- ضرورة وضع بطاقة المعلومات (البيان) على المنتج الغذائي المصنع في المنزل.</p> <p>لمعرفة نوع المنتج، وتاريخ تصنيعه، ومكوناته.</p>	<p>التصنيع الغذائي / التصنيع الغذائي المنزلي</p>

<p>٥- طلب من مجموعة من طالبات الصف التاسع في مشغل التربية المهنية تحضير مربى المشمش، وضح ما التدابير والاحتياطات التي يمكن تقديمها لهذه المجموعة للحفاظ على الصحة والسلامة العامة.</p> <p>(١) النظافة الشخصية، ونظافة المكان، والأدوات المستخدمة في التصنيع الغذائي المنزلي.</p> <p>(٢) التقيد بخطوات التصنيع الغذائي المنزلي الصحيحة.</p> <p>(٣) اختيار الأماكن المناسبة لحفظ المواد المصنعة.</p> <p>(٤) التأكد من سلامة الأدوات و التجهيزات، كتوصيل الغاز بشكل آمن، وخلو غطاء الفرن من المواد الدهنية، كالزيت، ودرجة تبريد الثلاجة، والمجمد.</p>	<p>التصنيع الغذائي / التصنيع الغذائي المنزلي</p>
--	--

\*فريق التأليف : ريدا بشارة هلسا م. مفلح حسين عيال سلمان م. ريماء ناظم عوض