



المعلمان: ✓

أفنان النحاس / جهاد الخوالدة

المادة: التربية المهنية. ✓

الصف: التاسع " أ + ب + ج " . ✓

عنوان الدرس: ✓

حل أسئلة الدرس

الأول والثاني من الوحدة الثالثة



صفحة 61

إجابات أسئلة الدرس الأول التصنيع الغذائي المنزلي

حل أسئلة الدرس الأول: التصنيع الغذائي المنزلي

١- وضح المقصود بالتصنيع الغذائي المنزلي.

عمليات تصنيع المواد الأولية (مثل: الخضراوات، والفواكه) في المنزل؛ لحفظها مدة من الزمن، مع الحفاظ على خصائصها وقيمتها الغذائية لحين استخدامها.

٢- اذكر أربعاً من فوائد التصنيع الغذائي المنزلي.

أ - حفظ الأغذية من التلف والفساد، وزيادة عمرها الاستهلاكي.

ب- تصنيع فائض الإنتاج الزراعي في مواسم الإنتاج الوفير؛ ما يسهم في المحافظة على أسعار المنتجات الزراعية من موسم إلى آخر.

ج- الاستفادة من انخفاض أسعار الخضراوات والفواكه خلال موسم الإنتاج.

د - توفير الوقت والجهد؛ لأن بعض المواد الغذائية المصنعة يمكن تناولها مباشرة من دون إعادة تحضيرها.

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

التفاح، الإجاص، المشمش، الجزر، البطاطا.

٤- 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.

٥- 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.

أ - الالتزام بتعليمات النظافة الشخصية، والمحافظة على نظافة مكان العمل والأدوات المستخدمة في التصنيع الغذائي المنزلي.

ب- الالتزام بخطوات التصنيع الغذائي المنزلي الصحيحة.

ج- اختيار الأماكن المناسبة لحفظ المواد المصنعة.

د - التأكد من سلامة الأدوات والتجهيزات، مثل: توصيل الغاز بصورة آمنة، وخلو غطاء الفرن من المواد الدهنية مثل الزيت، ودرجة تبريد الثلاجة والمجمد.



صفحة 77

إجابات أسئلة الدرس الثاني حفظ الخضراوات والفواكه

حل أسئلة الدرس الثاني: حفظ الخضراوات والفواكه

١- ما المقصود ب: التبريد، والتجميد، والتجفيف، والتخليل، وإضافة السكر؟

التبريد: خفض درجة حرارة المادة الغذائية لدرجة أعلى بقليل من (٤-٥) درجات من درجة انجمادها في الثلاجة؛ لتثبيط عمل الأحياء المجهرية والإنزيمات.

التجميد: خفض درجة حرارة المادة الغذائية بين (-١٠) و(-١٨) س°؛ لحفظها مدة طويلة بحيث يصعب على الأحياء الدقيقة النمو والتكاثر.

التجفيف: خفض نسبة الماء في الخضراوات والفواكه لتجفيفها؛ ما يؤدي إلى رفع تركيز المواد الصلبة لإيقاف نمو الأحياء الدقيقة.

التخليل: حفظ الخضراوات بوساطة المحاليل الملحية في ظروف تسمح بنمو الأحياء الدقيقة المفيدة، مثل بكتيريا حمض اللاكتيك.

إضافة السكر: حفظ الخضراوات والفواكه بتركيز عالٍ من السكر؛ لوقف نمو معظم الأحياء الدقيقة المسببة لفساد الأغذية، وبهذه الطريقة يتم حفظ العصائر والفواكه المُسكَّرة والمربيات، وغيرها.

٢- اذكر طرائق الحفظ الملائمة لكل مما يأتي:

التين، الجزر، العنب، الفراولة، الفول الأخضر، الملوخية، اللفت، الزيتون، الفقوس، القرع، السفرجل.

| التبريد | التجميد | التجفيف | التخليل | إضافة السكر |
|---------|--------------|----------|---------|-------------|
| الجزر | الجزر | التين | الجزر | التين |
| العنب | العنب | العنب | اللفت | العنب |
| القرع | الفراولة | الملوخية | الزيتون | الفراولة |
| السفرجل | الفول الأخضر | | الفقوس | القرع |
| | الملوخية | | | السفرجل |

٣- علل كلاً مما يأتي:

- أ - وضع بعض الخضراوات في أكياس مثقبة في الثلاجة.
حتى يسمح بخروج الرطوبة الناتجة من تنفس خلايا الخضراوات وثنائي أكسيد الكربون اللذين يسرعان من تلفها.
- ب- يجب أن تكون كمية الخضراوات والفواكه المحفوظة بالتجميد في الكيس الواحد مناسبة لكمية الاستعمال لمرة واحدة.

حتى لا تتعرض الخضراوات والفواكه المحفوظة لدرجات حرارة مختلفة عند الاستعمال؛ ما يسبب تلفها.

ج- فشل عملية التخليل إذا كان تركيز المحلول الملحي أعلى أو أقل من اللازم.
لأن المحلول الملحي غير المناسب يؤثر في عملية الضغط الإسموزي لخلايا الخضراوات؛ ما يؤدي إلى تلف خلايا الخضراوات، وفشل عملية التخليل.

د - شق الخيار برأس السكين عند تخليله.

للسماح بدخول المحلول الملحي فيه؛ ما يسرع من عملية التخليل.

٤- أعطِ اقتراحًا لمنع حدوث المشكلات الآتية:

أ - وجود طبقة بنية اللون على الزهرة المبردة.

تجفيفها جيدًا عند غسلها، ووضعها بكيس مثقب، وتفقدتها من وقت إلى آخر.

ب- ظهور بلورات ثلجية على بعض الخضراوات عند تفريزها.

وضع الخضراوات في مصفاة للتخلص من ماء السلق الخفيف قبل عملية التجميد، والتأكد من برودتها

قبل وضعها في الأكياس، والتأكد من تفريغ الأكياس من الهواء.

ج- ظهور طبقة بيضاء على سطح المخلل.

يمكن تغطية وجه مرطبان المخلل بطبقة من زيت الزيتون، واستخدام الملعقة النظيفة أو الشوكة عند

إخراج المخلل من المرطبان.

د - نمو بعض الأعفان على سطح المرطبي.

التأكد من تعقيم المرطبان قبل الاستعمال، وإحكام إغلاقه بعد كل استعمال، والتأكد من نظافة حوافه

عند استعماله، ووضعه في مكان جيد التهوية.

٥- وضح أربعة من الأمور الواجب مراعاتها لتجنب الحوادث التي قد تحدث في أثناء عملية التصنيع الغذائي.

أ - النظافة الشخصية، ونظافة مكان العمل، والأدوات المستخدمة في التصنيع الغذائي المنزلي.

ب- الالتزام بخطوات التصنيع الغذائي المنزلي الصحيحة.

ج- اختيار الأماكن المناسبة لحفظ المواد المصنعة.

د - التأكد من سلامة الأدوات والتجهيزات، مثل توصيل الغاز بصورة آمنة، وخلو غطاء الفرن من المواد

الدهنية مثل الزيت، ودرجة تبريد الثلاجة والمجمد.

" دمتم بخير "
قسم
التربية المهنية

