

الخطة الجديدة | 2018

إنتاج الطعام

مخطط مكثف الفصل الثاني

2019 نظاميين ومعيديين

الفصل الثاني / للفرع الفندقي
للفصل الثاني عشر

المستوى الرابع

اعداد المعلم

محمد الحجاوي

فيسبوك (صفحة توجيهي فندقي) تجدونها في جميع المكتبات للاستفسار 0795122367

المكونات الرئيسية للعجائن

الطحين:

أذكر العناصر الغذائية لطحين القمح ؟

الفيتامينات والاملاح المعدنية والالياف الغذائية والانزيمات بنسب منوية قليلة .

الدهون ، البروتينات ، الكربوهيدرات ، الرطوبة (الماء) .

عرف الطحين (الدقيق) Flour ؟

هو المنتج المستخرج من القمح التنظيف بصورة حبيبات ناعمة (بودرة) وبمحتوى رطوبي لا يزيد على ١٤% .

أذكر انواع القمح ؟

القمح الصلب (Hard Wheat) يستخدم في صناعة الخبز .

الطحين (Soft Wheat) القمح اللين يستخدم في صناعة البسكويت والكيك

عرف نسبة استخلاص الطحين ؟ هي كمية الطحين بالكيلو غرام المستخرج من ١٠٠ كيلو غرام من القمح التنظيف المجهز للطحن

المواد الدهنية :

عدد أنواع المواد الدهنية :

- ١- الزيوت
- ٢- الزبدة
- ٣- المارجرين

أذكر أهم الوظائف والفوائد التي تؤديها المواد الدهنية في الحلويات والعجائن ؟

- ١- النكهة
- ٢- اعطاء الطراوة للحلويات
- ٣- المساعدة على انتفاخ العجين ونعومته

مسحوق الخبز

(البكينج باوذر) :- يعد مادة رافعة لبعض أنواع الحلويات .

ما هي مكونات مسحوق الخبز:

حامض الطرطريك ، بيكربونات الصوديوم ، مسحوق الأرز

البيض

أذكر وظائف البيض الرئيسية:

١- عامل رفع

٢- عامل استحلاب

٣- يستخدم بوصفه سائلا في عمل الكيك.

٤- زيادة القيمة الغذائية للمنتجات

٥- إعطاء اللون لبعض المخبوزات عند دهن سطحها

عدد الصفات الاربعة للبيض الطازج ؟

- 1- الزلال متماسك مع الصفار ولونه شفاف
- 2- الصفار دائري وسط البيضة عن رؤيته بالضوء
- 3- عند كسر البيضة عدم وجود غرفه هوائية
- 4- الغرفة الهوائية غير موجودة او صغيرة عند النظر اليها بالضوء

السكر

ما دور السكر في صناعة العجائن والحلويات ؟

١- إعطاء القوام والحلاوة والطراوة المرغوبة لمنتجات الحلويات .

٢- زيادة حجم الكيك .

٣- إعطاء اللون البني المرغوب للقشرة .

٤- زيادة مدة الحفظ

مواد النكهة :

عدد مواد النكهة التي تستخدم لصنع الحلويات ؟

الفانيليا ، الفواكه ، المكسرات ، الكاكاو ، التوابل والبهارات

الخميرة

عرف الخميرة ؟ هي نبات فطري معقد التركيب يتكاثر بالتبرعم لها نكهة حسنة وهي غنية بفيتامين (ب) وتكون فعالة في درجة حرارة من ٢٥-٣٠ س° .

ما هي الصفات الخميرة ؟ تقتل إذا ارتفعت درجة الحرارة عن ٢٥-٣٠ س° .

يتوقف نموها إذا كانت الحرارة منخفضة .

لها قدرة على التفاعل مع النشويات والسكريات عن طريق الانزيمات التي تحتوي عليها .

أذكر الأنواع التجارية للخميرة ؟

- ١- الخميرة الجافة النشطة
- ٢- الخميرة السريعة الإعداد .
- ٣- الخميرة المضغوطة (الطرية)

انواع العجائن الرئيسية

عجينة البف بيستري

مِم تتكون عجينة البف
بيستري ؟ الطحين ، الزبدة ،
الماء البارد .

ماهي استخدامات عجينة
البف بيستري؟ تُستخدم على
نحو كبير في الحلويات وفي
الطبخ .

كيف يتم تحضير عجينة البف
بيستري ؟

ترق على هيئة طبقات مرات
عدة .

تترك في الثلاجة مدة ربع
ساعة أو أكثر بعد كل عملية
رق .

اذكر الأمور الواجب مراعاتها
للحصول على عجائن
ومنتجات ذات جودة ؟

اختيار مواد خام جيدة .

كيل المكونات على نحو دقيق
وحسب الوصفات .

استخدام الأدوات والأجهزة
المناسبة .

الاستمرار في العجن إلى أن
تصبح العجينة متجانسة ولينة

إحماء الفرن جيّداً واختيار
درجة الحرارة المناسبة قبل
إدخال العجينة .

عدم فتح الفرن أكثر من مرة
للمحافظة على درجة الحرارة
المطلوبة .

أن تكون مدة الخبز كافية

عجينة الشو

ما هي استخدامات
عجينة الشو ؟

في إعداد الحلويات .
لصناعة أنواع الكلير
المختلفة .

تستخدم في المطبخ
لعمل وجبات ساخنة .

تستخدم في صناعة
أنواع من المقبلات
بعد تشكيلها وخبزها
وتحشى بالماكولات
الباردة

اذكر الصفات
الجيدة لمنتجات
العجائن ؟

طراوة المنتج
نكهته ولونه
قابليته للقط
سهولة المضغ .

عجينة الكروسان

مِم تتكون عجينة الكروسان ؟
الطحين ، الزبدة ، الحليب .

كيف يتم تحضير عجينة
الكروسان ؟

تُعد على هيئة طبقات .
تترك مدة ربع ساعة أو أكثر
بعد رفقها في كل مرة .

ثم تقطع على هيئة مثلثات
متعددة لتشكل الكروسان .

بماذا يحشى الكروسان ؟
يُحشى بالجبنه أو الزعتر أو
يمكن إخراجه من دون حشوة .

عدد الخطوات العامة
لإنتاج أنواع الخبز
المختلفة ؟

وزن المكونات
الخط .

التخمير

التدوير (الدحبرة)

التجليس .

التسهيل او التشكيل

إراحة العجين بعد
التشكيل

عجينة البيتزا

مِم تتكوّن عجينة
البيتزا ؟ الطحين ،
الماء ، الخميرة ،
البيض .

اذكر أنواع العجائن
الأخرى التي تُصنع
من نفس المكونات ؟
الخبز الفرنسي .

خبز الرول .
خبز الفوكاشيا .

اذكر التغيرات التي
تحدث للعجينة أثناء الخبز
؟

إنتفاخ وتمدد في حجم
الخبز

يتجمد (يتجلّط) البروتين
متحوّلا إلى جلاتين .

التشكل النهائي للعجينة
واكتسابها اللون البني
وقسوة السطح .

التبريد .

التخزين

عجينة الباستا

مِم تتكون عجينة الباستا ؟
الطحين ، البيض ، زيت
زيتون .

تُعد عجينة الباستا رئيسة
في تجهيز أنواع المعكرونة
والباستا اذكر أشكال الباستا
؟

اللازانيا : تُشكل على هيئة
مستطيلات بواسطة آلة بسط
عجين الباستا الخاصة .

السباغتي: هي عجينة
الباستا التي تُشكل عيدانا
اسطوانية طويلة

اذكر ألوان الباستا ؟
الأبيض العادي ، الأخضر

انواع الحلويات



عدد الإحتياجات العامة التي تساعد على إعداد الكيك إعداداً جيداً أو ماهي الإجراءات الواجب مراعاتها للمحافظة على سلامة قوام الكيك أثناء خبزه ؟

قراءة المقادير جيداً واتباعها خطوة خطوة حسب الترتيب المطلوب في الوصف .

استعمال المواد الاولية من النوعية الجيدة اي ان يكون لون الطحين ابيض ناعما والسكر من النوعية الجيدة ونوع المادة الدهنية مناسبة للوصفة .

خفق البيض جيداً في حالة الكعكة الإسفنجية .

إختيار القوالب المناسبة لحجم العجينة بحيث لا تكون أكبر منها ولا أصغر .

إحماء الفرن قبل مدة من الخبز ووضع الكيك في درجة حرارة مناسبة .

عدم ترك الكيك داخل الفرن أكثر من المدة اللازمة .

وضع القوالب في الفرن على نحو مناسب .

أذكر مراحل نضج الكيك ؟ كيف تعرف أن الكيك قد نضج ؟

يعرف نضج الكيك عندما يصبح لونه فاتحاً وعندها يفصل عن جوانب القالب .

عن الضغط على وسط الكيك بخفة بالإصبع وخاصة الإسفنجية فإنها ترتد بسرعة ولا يترك الأصبغ أثراً على سطحها .

إذا وخز الكيك بشوكة أو عود يخرج خالياً من أي أثر للعجينة

أذكر المراحل التي يمر فيها قالب الكيك أثناء الخبز ؟

بعد ربع الساعه الأولى يبدأ الكيك بالإنتفاخ أو التمدد .

بعد ربع الساعه الثانية يبدأ الكيك بالتلون ويستمر في التمدد .

في نهاية الربع الثالث يكتمل تمدد الكيك ويصبح لونه بنياً فاتحاً (وهو لونه المعتاد) .

أذكر بعض أنواع الحلويات الشرقية التي تسقى بالقطر ؟

الكنافة ، الهريسة ، القطائف ، الكلاج ، البقلاوة ، عيش السريا ، العوامة

أذكر أسس تزيين الحلويات ؟

التزيين بالفواكه ، التزيين بالمكسرات ، الزخرفة بالشيكولاتة ، الزخرفة بقمع التزيين (كيس صب الكريما) ، الزخرفة بالصلصات ، التزيين بالسكر

الكريمات

مِمَّ تتكون الكريمات والحشوات ؟

من مستحضرات سكرية.
من الدهون بنسب مختلفة .
من منتجات الحليب والبيض .
من المواد الملونة المكسبة للتلحمة .
من المكسرات والفواكه

أذكر الأدوات التي تستخدم لتوزيع الكريمات القشدية ؟

1. الأكياس أو القراطيس 2. قمم (رؤوس التزيين)
3. قواعد التزيين الدوارة 4. اطباق الكرتون المقوى
5. سكاكين تزيين 6. سكين تقطيع الكعكة

أذكر أنواع الكريمات ؟

الباردة.
المغلية أو المطبوخة.
الكريمات المنبسطة (المسطحة)
الكريمات الخفيفة

أذكر مواصفات الكريمات الجيدة ؟

أن تكون سهلة التوزيع على الكعك تبقى ملتصقة بسطح الكيك لا تتصلب بسرعة تظهر درجة جيدة من اللعان واللون . لا تكون خشنة القوام عند الاكل يكون طعمها مستساغاً

أذكر الشروط الواجب مراعاتها لإعداد الكريمات إعداداً ناضجاً ؟

تخيل السكر الناعم دائماً .
إستخدام المنخل غير المعدني (نايلون) .
إستعمال وعاء ذي جوانب مستديرة
إستمرار التقليب بملعقة خشبية حتى تبرد الكريمة في حالة الكريمة الدافئة .
تقليب المكونات جيداً

أذكر النقاط التي يجب مراعاتها عند إستخدام الشوكولاتة ؟

إختيار الشوكولاتة التي تكون نسبة الكاكاو فيها كبيرة .
إستخدام طريقة الحمام المائي لتذويب الشوكولاتة .
في حالة عدم ذوبان الشوكولاتة تضاف مادة دهنية لتسهيل الذوبان .
تُحفظ الشوكولاتة في مكان جاف وبارد .
إستخدم الشوكولاتة الذائبة مباشرة .
لا تترك الشوكولاتة في الحمام المائي مدة طويلة

المثلجات

متى تصبح

المثلجات خطيرة على الصحة ؟

1. عندما يكون البيض غير صحي .
2. عندما يكون الحليب

أذكر الأدوات والمعدات المستخدمة في إعداد المثلجات ؟

جهاز خلط المثلجات .
مضارب سلك .
مجعدة .
أوعية محكمة الإغلاق للحفظ .
أداة لتكوير المثلجات

مما يتكون خليط المثلجات (البوظة) ؟

مواد دهنية.
البيض.
مواد التحلية
مثبتات أو مستحلبات.
الحليب.
نكهات

أذكر فائدة المثلجات في تحسين مزاج الإنسان ؟

- 1- زيادة شعورة بالسرور والنشوة
- 2- تنشيط مراكز السرور والسعادة في الدماغ
- 3- تعد المثلجات من أنواع الحلويات الصيفية التي تقدم بعد الوجبات

أذكر الامور الواجب اتباعها عند تحضير المثلجات ؟

اختر المواد الأساسية ذات الجودة العالية .
تأكد من سلامة المواد قبل استخدامها .
استخدم الأدوات النظيفة المصنعة من الستاتلس ستيل أو الزجاج .
خلط المواد جيداً .
حفظ المنتج في أوعية محكمة الإغلاق .
حفظ البوظة في المجعدة في درجة حرارة -18 درجة مئوية .

أذكر أنواع المثلجات ؟

من المكونات الرئيسية ومن دون أي إضافات أو نكهات .
الأنواع التي تدخل في مكوناتها نكهات مختلفة مثل الفانيليا .
الأنواع التي تدخل في مكوناتها الفواكه الطبيعية أو المجففة .
الأنواع التي تدخل في مكوناتها الشوكولاتة بأنواعها .
الأنواع التي تدخل في مكوناتها الرئيسية المستكة وتسمى البوظة العربية

عدد طرق تقديم المثلجات ؟

في أكواب أو صحن مسطحة .
على هيئة كرات بنكهات مختلفة ووضعها في بسكويت خاص بالمثلجات .
على هيئة كرات ووضعها في صحن خاصة .
تزيين المثلجات بالصلصات الخاصة مثل صلصات الفراولة أو المانجا .
عمل طبقات من المثلجات مع البسكويت أو الكعكة الإسفنجية

أسس استلام المواد الغذائية

- شراء المواد الغذائية من مصادر مرخصة وموثوقة صحياً .
- توافر الأدوات جميعها والمعدات اللازمة للفحص والتوزين .
- التأكد من درجة حرارة وسيلة نقل المواد الغذائية وتناسبها مع المواد المستلمة .
- استلام المواد الغذائية ضمن المواصفات والمقاييس بحيث تكون عالية الجودة ومعتمدة محلياً .
- قياس درجة حرارة المادة الغذائية المستلمة .
- التأكد من صلاحية المواد الغذائية الطازجة باستخدام الحواس (النظر والشم واللمس والتذوق) .
- التأكد من تاريخ الانتاج وتاريخ الإنتهاء للمادة الغذائية المستلمة .
- إرسال المواد الغذائية حال استلامها الي مكان التخزين المناسب وعدم تركها مدة طويلة خارج أماكن التخزين .

أذكر شروط استلام الحليب ومنتجات الألبان ؟

- أن يكون الحليب مبسترأ .
- التأكد من أن وسيلة النقل مبردة .
- أن تكون الحرارة الداخلية للحليب أقل من (٤.٤°س) .
- أن يكون القوام متجانساً وخالياً من الشوائب ومن التكتلات
- أن تكون خالية من عيوب الطعم والرائحة غير المرغوب فيها
- التأكد من تاريخ الصلاحية وأن يكون مدوناً بوضوح على العبوة

أذكر المواصفات التي يجب أن يعرفها المستلم في اللحوم ؟

- أن تكون درجة الحرارة الداخلية للحوم (٤.٤°س) .
- أن تكون اللحوم رطبة ومتماسكة ومرنة وخالية من البقع الدموية .
- أن يكون اللون أحمر كرزياً بالنسبة إلى اللحوم البقرية وزهرياً فاتحاً بالنسبة إلى لحوم الخراف وأن يكون لون الأجزاء الدهنية أبيض .
- أن يكون لون الجلد أبيض متجانساً ولا يوجد بقع ملونة للحوم الطيور .
- الخياشيم رطبة ولونها أحمر لامعاً، والعيون بارزة وصافية للأسماك

أذكر المواصفات والشروط الواجب مراعاتها عند استلام المواد الغذائية المجمدة ؟

- التأكد من أن وسيلة النقل مبرده ولا تزيد درجة حرارتها على الصفر المنوي .
- التأكد من أن درجة الحرارة الداخلية للأطعمة المجمدة (-١٨°س) .
- التأكد من أن المواد الغذائية المجمدة نظيفة ومغلقة بطريقة محكمة .
- التأكد من أن تاريخ الصلاحية للمواد الغذائية المجمدة المدونه على بطاقة الصنف .
- معاينة الأطعمة المجمدة والتأكد من عدم وجود بلورات ثلجية على سطح المادة الغذائية .

أذكر المواصفات والشروط اللازمة عند استلام البيض ؟

- أن تكون وسيلة النقل مبردة .
- التأكد من عدم وجود شقوق أو كسور في قشرة البيض .
- أن يكون اللون الخارجي ونظيفاً ولا يوجد عليه شوائب وأوساخ .
- أن تكون البيضة الطازجة متماسكة والصفار بارزاً .
- ألا يكون هنالك ألوان عكرة أو بقع دموية غير طبيعية أو رائحة كريهة عند كسر البيضة لأن ذلك دليل على عدم صلاحية البيض .

أذكر المواصفات والشروط الواجب مراعاتها عند استلام المواد الغذائية المعلبة ؟

- عدم وجود تسريب في المعلبات .
- عدم وجود انتفاخ فيها .
- عدم وجود صدأ أو تآكل في المعلبات .
- وجود لاصق لبيان محتويات المعلبات أو إذا كان ملصق المنتج ممزقاً وغير واضح أو إذا كان تاريخ الصلاحية المطبوع عليه غير واضح .

أذكر المواصفات والشروط الواجب مراعاتها

- عند استلام الفواكه والخضراوات ؟
- 1. عند استلام الفواكه والخضراوات يجب أن تكون مطابقة للمواصفات من ناحية حجمها وشكلها الخارجي .
- 2. عدم وجود أي آفة أو حشرة عليها .
- 3. عدم وجود أي رضوخ أو تعفن أو أوساخ عالقة بها .

اعداد :

أ. محمد الحجاوي

0795122367

- اذكر أبرز طرق حفظ المواد الغذائية وتخزينها ؟
- 1. الحفظ باستخدام درجات الحرارة المنخفضة (التبريد والتجميد) .
- 2. الحظ باستخدام طريقة التعليب .
- 3. الحفظ بطريقة التجفيف .
- 4. الحفظ باستخدام طريقة التحفيد .
- 5. الحفظ باستخدام طريقة التخليل .
- الحفظ باستخدام المحاليل السكرية

اذكر القواعد العامة التي يجب مراعاتها عند حفظ المواد الغذائية وتخزينها ؟

- توفير غرف تبريد كافية لحفظ المواد الغذائية حسب درجات الحرارة المناسبة لها
- فصل المواد المطبوخة عن المواد النيئة .
- تغطية المواد جيدا وعدم حفظها مكشوفة .
- فصل الأسماك واللحوم والطيور والخضراوات بعضها عن البعض
- استخدام أوعية سهلة التنظيف لحفظ الأغذية .
- وضع المواد الثقيلة في أسفل الرفوف والمواد الخفيفة في الرفوف العليا .
- مراقبة المواد داخل غرف التبريد والتخزين وإزالة أي مواد تالفة .
- مراقبة درجات الحرارة لغرف التبريد والتجميد باستمرار .
- حفظ المواد فوق رفوف تبعد عن الارض ٢٠ سم .
- حفظ المواد بعيدا عن الضوء ٢٥ سم على الأقل

اذكر أنواع المواد الغذائية لغايات حفظها ؟

المواد الغذائية الطازجة

المواد الغذائية المجمدة .

المواد الغذائية الجافة والمعلبة

اذكر الأمور الواجب مراعاتها عند حفظ المواد الغذائية بطريقة التجفيف ؟

- تخزين المواد الغذائية المجففة في مكان جاف جيد التهوية ، بعيداً عن الرطوبة .
- تخزينها فوق رفوف ، بعيداً عن ملامسة الحائط .
- تخزينها على ارتفاع ٢٠ سم عن أرضية المخزن ، والتأكد من عدم وصول الماء إليها عند التنظيف .
- وضع المواد الغذائية في أوعية محكمة الإغلاق ، لتجنب وصول الحشرات والقوارض إليها .

اذكر الأمور التي يجب مراعاتها عند حفظ المواد الغذائية بالتبريد والتجميد؟

- عدم تكديس المواد الغذائية بعضها فوق بعض وترك مجال لدخول الهواء بينها .
- عدم فتح أبواب غرف التبريد إلا عند الحاجة إليها فقط .
- تغليف المواد الغذائية المحفوظة وتغطيتها وعدم تركها مكشوفة .
- مراعاة مراقبة درجات حرارة المبرد والمجمد باستمرار .
- حفظ الأطعمة المطهّوة في الرفوف العليا والأطعمة غير المطهّوة في الرفوف السفلى .
- إبعاد المواد ذات الروائح القوية عن المواد التي يمكن أن تتأثر برائحتها .

اذكر الأمور التي يجب مراعاتها عند حفظ المواد الغذائية باستخدام المحاليل السكرية ؟

- اختيار المواد الغذائية الجيدة ذات المواصفات العالية .
- إضافة كميات السكر المناسبة إلى المادة الغذائية المراد حفظها .
- يفضل استخدام أوعية زجاجية للحفظ بهذه الطريقة .
- تعقيم الغطاء وتغطية المادة الغذائية جيداً بعد التعبئة مباشرة .

اذكر الأمور التي يجب مراعاتها عند حفظ المواد الغذائية بطريقة التخليل ؟

- استخدام كمية ملح مناسبة لكمية المادة الغذائية المراد تخليلها .
- إزالة الزهرة من الخضراوات لإحتوائها على خمائر تفرز أنزيمات تؤدي إلى طراوة المنتج .
- تغطية المواد الغذائية بالماء وإحكام إغلاق الوعاء .
- وضع المواد الغذائية المخللة في درجة حرارة بين (١٥°س - ٢٩°س) على الأكثر .

اذكر الشروط التي لابد من توافرها في العلب المستخدمة في عملية التعليب ؟

- أن تتحمل هذه العلب عمليات النقل والتخزين .
- أن تكون سهلة الفتح والإغلاق.
- أن تكون العلب نظيفة وخالية من أي إنتفاخ أو صدأ .
- أن تمنع هذه العلب تسرب الهواء والرطوبة.
- أن تكون العلب مصنعة من مواد لا تضر بصحة الانسان .
- أن تكون العلب مصنعة من مواد تتحمل حرارة التعقيم .

اذكر أهمية حفظ المواد الغذائية وتخزينها ؟

- 1. الحصول على المواد الغذائية عند الطلب في العمل اليومي .
- 2. توفير احتياطي من المواد في حالة ازدياد حجم العمل .
- 3. توفير الغذاء في مختلف المواسم وبأعلى قيمة غذائية ممكنة .
- 4. منع وصول الحشرات والقوارض والبكتيريا إلى الأطعمة.

اعداد : أ.

محمد الحجاوي

0795122367

أذكر اهمية بطاقة الصنف اثناء التخزين ؟

- تعرف المادة الغذائية .
- معرفة وزن المادة الغذائية .
- بطاقة البيان .
- معرفة الحد الأعلى والأدنى .

أذكر أنواع المخازن حسب اختلاف درجة حرارة حفظ المواد الغذائية المخزنة؟

- مخزن التجميد (الفریزر) .
- مخزن التبريد (الثلاجة) .
- مخزن أو مستودع المواد الجافة .
- مخزن أو مستودع المواد الكيميائية .

أذكر الأمور التي يجب مراعاتها عند استخدام مخزن التبريد (الثلاجة) ؟

- التأكد من إغلاق باب مخزن التبريد على نحو محكم وصحيح .
- أن يكون مزوداً بميزان حرارة يبين درجة حرارة الثلاجة .
- التأكد من درجة حرارة مخزن التبريد مرتين يومياً وتدوين ذلك ضمن نماذج خاصة .
- إزالة الأوراق عند تخزين الخضار والفواكه في الثلاجة ونزع مكان أزهارها .
- عدم وضع المواد الغذائية في الثلاجة بقرب مناطق الإنارة .
- عدم تكديس المواد الغذائية داخل الثلاجات لترك مجال للتهوية بين المواد الغذائية .
- وضع المواد الغذائية غير المطبوخة في الرفوف السفلى والأطعمة المطبوخة في الرفوف العليا .

ما لأمر التي يجب مراعاتها عند استخدام مخزن التجميد ؟

- التأكد من درجة حرارة مخزن التجميد مرتين في اليوم .
- أن يكون مخزن التجميد مزوداً بميزان حرارة يبين درجة حرارتها .
- التأكد من عدم إعادة تجميد المواد الغذائية
- عدم وضع المواد الغذائية المجمدة على أرضية الفريزر بل يجب وضعها على رفوف مرتفعة عنها مسافة ١٥ سم على الأقل .
- عدم غسل اللحوم أو الدواجن والأسماك قبل وضعها في مخزن التجميد .
- تغليف المواد الغذائية بإحكام وتفرغها من الهواء قدر الإمكان .

أذكر الأمور التي يجب مراعاتها عند حفظ المواد الكيميائية في مخزن أو مستودع المواد الكيميائية ؟

- اختيار مكان بعيد عن المواد الغذائية والمصادر الحرارية في المطبخ .
- ترتيب المواد الكيماوية على رفوف في مستودع مغلق ذي تهوية جيدة وعدم وضع المواد الكيماوية على أرضية المستودع .
- أن تكون مواد التنظيف محفوظة في العلب الأصلية وعليها تعليمات الإستعمال .
- أن تصرف المواد الكيماوية للأشخاص المعنيين المدربين على استخدامها .

أذكر الأمور التي يجب مراعاتها عند استخدام مخزن أو مستودع المواد الجافة ؟

- توفير ميزان حرارة داخل مستودع المواد الغذائية الجافة وتدوين درجة الحرارة داخل المستودع مرتين يومياً .
- وضع المواد الغذائية الجافة في أوعية نظيفة مناسبة غير قابلة للكسر ، مُحكمة الإغلاق مع وجود بطاقة الصنف لبيان نوعية المادة الغذائية .
- وضع رفوف التخزين بعيداً عن أجهزة التبريد والإنارة

أذكر الأمور التي يجب مراعاتها لتجنب التلوث المتبادل بين المواد الغذائية المبردة في الثلاجة ؟

- يجب تغليفها بإحكام .
- أن يكون غلاف المواد الغذائية جافاً غير مبلل بالماء أو بالتلج .
- عدم وضع المواد الغذائية على أرضية الثلاجة مباشرة .
- يجب أن توضع المواد الغذائية على رفوف لا يقل ارتفاعها عن 15 سم عن الأرض .
- أن تكون المواد الغذائية بعيدة عن الجدران .

المبادئ
الاساسية
لسلامة
المواد
الغذائية
؟
؟

(١)
تبريد المواد الغذائية المطهوه

اذكر الأمور الواجب اتباعها عند تبريد المواد الغذائية المطهوه ؟
استعمال أوعية زجاجية أو ستانلس ستيل لمنع التسمم .
تبريد الطعام والصلصات الثقيلة بوضعها في أوعية عمقها ٥ سم أو أقل لتسريع عملية التبريد .
تبريد الصلصات الخفيفة والطعام السائل بوضعه في أوعية عمقها ٧.٥ سم أو أقل .
يترك الأرز حتى يبرد خارج التلاجة .
تقطع اللحوم الكبيرة إلى قطع أصغر لتسريع عملية تبريدها .
استعمال حمام مائي للتبريد السريع .

(٢)
إعادة تسخين المواد الغذائية المطهوه

اذكر الأمور الواجب مراعاتها عند إعادة تسخين المواد الغذائية المطهوه ؟
عدم خلط المواد الغذائية الخام غير المطهوه مع المواد الغذائية المطهوه سابقا وذلك لمنع التلوث المتبادل .
عدم إعادة تسخين المواد الغذائية المجمدة أكثر من مرة والتخلص من الطعام المتبقي وتجنب تجميده مرة أخرى

(٣)
فساد المواد الغذائية

اذكر طرق معرفة فساد المواد الغذائية ؟
رائحة قوية سيئة للطعام .
لزوجة الطعام .
تلف واضح في أنسجة المادة وخاصة اللحوم بأنواعها .
اخضرار في أنواع الخبز المختلفة .
وجود مادة قطنية وبخاصة على الخضراوات والفواكه .
الطعم غير المستساغ أو الحامضي .
لون غير طبيعي وخاصة في أنواع الأجبان المختلفة .

(٤)

أسباب فساد
المواد الغذائية .

الأسباب الجرثومية ، الكيميائية ، الميكانيكية ، الحشرات والقوارض ، العوامل الطبيعية .

- هواء
- ضوء
- حراره
- رطوبة

العفن
البكتيريا
الخمائر
مبيدات حشرية
مواد تنظيف
جروح
خدوش
انخفاض رطوبة

■ اذكر الأمور التي يجب مراعاتها لتجنب الإصابة بالمرض ؟

طبخ الطعام في درجة (72°س) مدة دقيقتين أو في درجة 75°س مدة دقيقة
تقديم الطعام المطبوخ مباشرة .
حفظ الطعام خارج نطاق درجة الحرارة الخطرة (5°س - 60°س) .
التأكد من تغليف الأطعمة ووضع التاريخ واليوم على الغلاف قبل التخزين .
تجنب تلوث الأطعمة النيئة والأطعمة المطبوخة .
غسل الايدي جيداً قبل إعداد الطعام وبعد الإنتهاء من إعداده

(5)

■ كيف تنتقل الأمراض عن طريق الطعام ؟

1. عن طريق تناول الأطعمة الملوثة بالبكتيريا .
2. الطفيليات المسببة للمرض .
3. السموم الطبيعية الموجودة في بعض النبات كالفطر .
4. بعض الحيوانات .
5. المأكولات البحرية كالمحار .
6. المواد الكيميائية المؤذية

(٦)

الاضرار الناجمة عن فساد المواد الغذائية

التسممات الناجمة عن الاسباب

الكيميائية واعرضها :

وجود حكة ، ضيق حدقة العين ، سرعة التنفس ، سرعة ضربات القلب ، تعرق ، غثيان وقيء ، ألم في البطن ، زوغان في الابصار، صداع وتشنجات

التسممات الناجمة عن الاسباب الجرثومية وتقسم :

المكورات العنقودية :

ما هي أكثر الأغذية التي تنتقل عن طريقها المكورات العنقودية؟للحوم والدواجن والأسماك والإنسان المريض الحامل للميكروب .

كيف يصل ميكروب المكورات العنقودية إلى الطعام؟ عن طريق السعال أو العطس أو ملامسة الطعام أثناء تحضيره وتقديمه.

ماهي أعراض التسمم عن طريق المكورات العنقودية؟ قيء حاد وإسهال وآلام في البطن

التسمم السالمونيلا

كيف ينتشر التسمم السالمونيلا؟

بوساطة الذباب والقوارض .

من شخص مريض أو حامل للميكروب .

كيف تنتقل عدوى التسمم السالمونيلا؟

تنتقل من اللحوم والأسماك والدواجن والحليب ومشتقاته نتيجة عدم الطهو الكافي أو تلوثها بعد طهوها .

غياب الإجراءات الصحية السليمة .

ماهي أبرز أعراض التسمم السالمونيلا؟ مغص حاد ، إسهال ، قيء ، ارتفاع في درجة الحرارة ، صداع وآلام في الأطراف .

التسمم البتيوليني :

أين يحدث عادة التسمم البتيوليني؟ في أطعمة المعلبات قليلة الأحماض وغير المعقمة جيداً خاصة معلبات اللحوم والأسماك والدواجن .

كيف يمكن الوقاية من التسمم البتيوليني؟ حفظ الأطعمة مجمدة .

مراقبة صناعة المعلبات .

ماهي أبرز أعراض التسمم البتيوليني؟ مغص ، قيء ، صعوبة في البلع والتنفس ، شلل العضلات

تسمم الحمى المالطية

(داء البروسيلة)

أين تعيش جرثومة البروسيلة التي تسبب الحمى المالطية؟ تعيش في أنسجة المواشي .

كيف تنتقل جرثومة البروسيلة إلى الإنسان؟ عن طريق تناوله لحوم المواشي المصابة أو ألبانها .

ماهي أعراض جرثومة البروسيلة المسببة للحمى المالطية؟ ارتفاع درجة الحرارة ، آلام في المفاصل ، قيء ، شعور بالإعياء .

كيف يُمكن الوقاية من جرثومة البروسيلة المسببة للحمى المالطية؟

معالجة المواشي المصابة . غلي الحليب ومنتجاته قبل تناولها