

## Developing employed women's skills in producing fortified bread using home bread making device as approach to home tasks management and family wellbeing

أ.د. يسريه عبد المنعم / غدير سعيد ابراهيم يوسف / أ.م. د.منى شرف عبد الجليل

### المقدمة والمشكلة البحثية

تعتبر التنمية البشرية أحد المحددات الجوهرية للتنمية الحقيقية وذلك من منطلق أن الإنسان هو غاية التنمية وفى نفس الوقت هو وسيلتها ( عبير الدويك ونجلاء حسين، 2008) . تشير العديد من الدراسات إلى أن المرأة العاملة تعد طاقة منتجة فعالة تلعب دورا أساسيا فى إدارة شئون منزلها ومسئوليتها فى رعاية جميع أفراد الأسرة وتنشئة الأبناء ورعايتهم وغرس القيم والتقاليد ومشاركة زوجها فى كثير من أدواره بالإضافة إلى عملها خارج المنزل ،وبذلك يتجلى دورها فى المشاركة فى التنمية الأساسية المتكاملة بشرط أن يتوفر لديها الثقافة فى بعض المهارات الحياتية اتى تمكنها من اداء أدوارها المختلفة. وتحقق التنمية بإحداث تغييرات مرغوبة فى السلوك الإنسانى، وأن مجالات وأنشطة علوم الأسرة المتنوعة والمتعددة وخاصة مجال إدارة المنزل تحدث تنمية لجميع أفراد الأسرة حيث تنتوع المهام والأنشطة داخل تلك المجالات لتشمل معظم النواحي الحياتية للأسرة، والتي تستهدف جميع أفرادها،وهنا تظهر أهمية العلوم الأسرية لتنمية الأسرة والمجتمع المحلى ومن ثم الدولة ككل من خلال توفير كافة المعلومات والمهارات اللازمة لاستمرار نمو وتطور الأسرة. كما أن دور إدارة المنزل أصبح ضروري وأساسى فى تحسين الظروف المعيشية حيث يمكن إعتبره بمثابة حلقة الوصل التى تصل بين البحوث العلمية وبين النمط الإستهلاكى للأسرة، ومن أهم أهدافه ضمان الأمن الغذائى وسعادة الأسرة ، ويهتم بكيفية إدارة الأعمال المنزلية اليومية وتبسيط العمل المنزلى الذى يستند على أساس دراسة سلوك الأسرة فى الحياة اليومية أمام الظروف التى تطرأ عليها يوميا، كما أنه يقترح بعض الحلول والمعلومات لربة الأسرة لتحسين نوعية الحياة الأسرية حتى يكون لها دورا فاعلا ونشطا داخل الأسرة على المستويين الأسرى والمجتمعى، وبالتالي يستطيع أن يحقق قدر من الإستدامة الإجتماعية (Abdelgalil. M, 2010).

لذا فإن مفهوم إدارة المنزل بصورة مبسطة يكمن فى كيفية إستعمال الأسرة ما لديها من إمكانيات وموارد لتحقيق ما تنشده من أهداف، فهو يهدف إلى جعل كل منزل مريحاً ومناسباً من الناحية الإقتصادية وصحياً من الناحية الجسمانية والعقلية ومتزناً من الناحية البيئية والاجتماعية، ومن ثم يعيش أفرادها فى جو يسوده التعاون والحب

والاحترام المتبادل فالمرأة الذكية هي من تستطيع خلق مثل هذا الجو بخليط من الحكمة وحسن التدبر وطول البال (ايزيس نوار وآخرون، 2005).

والبيت الناجح هو البيت الذى حقق أهدافه إلى درجة مرضية، فعملية إدارة البيت تفكير ذهنى وطاقة جسمانية تدفع عجلة البيت إلى الحركة باستمرار نحو إنجاز المطالب الأسرية. ويجب النهوض بإدارة البيت إلى أقصى حد ممكن وذلك بإستغلال التقدم العلمى الذى تحقق فى المجتمع وذلك بالإستفادة بأخر ماوصلت إليه الإكتشافات العلمية والمعرفة الإنسانية فى المجالات المختلفة وتستفيد ربة البيت من هذه العلوم فى إستغلال موارد الأسرة وفى مواجهة مطالب الحياة الأسرية وكذلك فى حل المشاكل التى تواجه أسرتها.

وتتكون عملية إدارة المنزل بصفقتها الناحية التنظيمية المادية فى حياة الأسرة من سلسلة من الخطوات تبدأ بالتخطيط ثم التنفيذ الذى يشمل التنسيق والرقابة والإشراف (التوجيه والإرشاد) يليه التقييم ونقد الذات، وتسير ربة المنزل وفقا لهذه الخطوات فى الانتفاع بالموارد البشرية وغير البشرية التى تمتلكها الأسرة وهذه الموارد هى الدعائم الاقتصادية التى تقوم عليها حياة الأسرة. وتتمثل أهداف هذا المجال فى تنمية الوعي التخطيطي وتطبيق العملية الإدارية بمراحلها فى حل المشكلات، ودراسة الجوانب المختلفة لمتطلبات الحياة الأسرية ومشكلاتها بأسلوب علمي منظم وأيضا تفهم وتقدير مسؤولية الفرد نحو الأسرة، وكذلك مسؤولية الأسرة نحو الفرد والمجتمع. وتكوين اتجاه التفكير السليم فى اتخاذ القرارات فى جميع مواقف الحياة الشخصية والأسرية. أيضا تقدير القيمة الفعلية للوقت والجهد وتقدير العلاقة بين موارد الأسرة وطرق استخدامها وتأثيرها على اقتصاديات المجتمع وكذلك تنمية اتجاه التبسيط فى خطوات العمل المنزلى وفهم وتقدير الخدمات التى يقدمها المجتمع للأفراد والأسرة، وكيفية الاستفادة من تلك الخدمات (سهير نور وآخرون (1991)، كوثر كوجك ولولو داود (1995)، ايزيس نوار وآخرون (2011)، نادية أبوسكينة ومنال خضر (2011)).

ولأهمية الوقت والجهد فى حياة ربة المنزل فهى دائما تسعى لتحقيق أفضل مايمكن من عمل يرضيها وأفراد أسرتها داخل المنزل بأقل جهد وبأقل وقت ممكن.

ونجد أن الأجهزة المنزلية لها دور مهم جدا فى توفير الوقت والجهد لربة المنزل أثناء قيامها بأعمالها المنزلية، فوجود الأجهزة المنزلية يساهم فى توفير وقت وجهد ربة الاسرة مما يساعد على راحتها نفسيا وفيزيقيا وينعكس ذلك على أسرتها وتفاعلها مع أبنائها ومع الأعمال المنزلية عموما ويكون السبب فى تقدمها وتقدم المجتمع ككل. فالتقدم العلمى أدى الى زيادة عدد الأجهزة والأدوات الحديثة فى المنزل. (حورية قبودان، 2002).

وكان للتطور فى صناعة الأجهزة المنزلية أثر على وقت وجهد ربة المنزل اللازمين لقيامها بأعمالها المنزلية المختلفة من إعداد وتقديم الطعام وغيرها من الأعمال وزاد وعى ربة المنزل لأهمية استعمال تلك الأدوات والأجهزة خاصة المرأة العاملة حيث يزيد اهتمامها باقتناء تلك الأجهزة لتساعدها على حل مشكلة ضيق الوقت وقلة الجهد بعد رجوعها من عملها (كوثر كوجك ولولو جيد، 2001).

والأجهزة المنزلية بجانب أنها توفر الوقت والجهد فهي تساعد ربة المنزل على القيام بالكثير من الأعمال ومنها تنفيذ الأطعمة داخل المنزل مما يوفر عليها الكثير من المال الذي تتفقه في شراء بعض الأطعمة من الأسواق كالكيك والحلويات المختلفة، مع ضمان عامل النظافة في الطعام المجهز داخل المنزل وضمان القيمة الغذائية للأصناف المجهزة بيدها. ويتم تقييم كفاءة الأجهزة من مدى بقائها واستمرارها في تأديتها للغرض المفروض منها. واصبحت ثقافة استخدام الأجهزة المنزلية جزءا لا يتجزأ من ضروريات الحياة، وعلامة من علامات الحضور الإنساني، ومؤشرا من مؤشرات التواجد على ساحة الحدث اليومي لاسيما في عصر العولمة بكل أشكالها. فالثقافة هي اسلوب حياة المجتمع (كوثر كوجك ولولو داود، 2001).

إن المجتمع المصري يواجه العديد من المشكلات منها الحصول على خبز نظيف ذو جودة عالية وسعر مناسب ومتوفر في أى وقت من اليوم دون الوقوف في طوابير طويلة للحصول على الخبز. كما تواجه المرأة العاملة مشكلة في الحصول على الخبز يوميا مما يجعلها تلجأ لتخزينه بالتجميد أحيانا لسهولة الحصول عليه وقت الحاجة ، ويواجه المجتمع أيضا مشكلة تغذوية بسبب قلة استهلاك بعض السلع الغذائية ذات القيمة الغذائية العالية، والتي يمكن تجنبها بإستهلاك خبز مدعم بالمواد الغذائية وعالي القيمة الغذائية

ويعتبر إستهلاك الخبز في مصر من أعلى معدلات الإستهلاك في العالم إذ يبلغ في بعض الدراسات حوالى 180كجم / للفرد فى السنة (أحمد حافظ ، 2005). فأكثر من نصف الأسر المصرية (51,3%) تعتمد على الخبز المدعم بشكل أساسي، ويبلغ متوسط إستهلاك هذه الأسر من الخبز البلدي المدعم 2,4 رغيف/ فرد يوميا، و(36,7%) من الأسر غير راضية على الإطلاق عن جودة الخبز البلدي المدعم ( بوابة معلومات مصر مجلس الوزراء مركز المعلومات ودعم اتخاذ القرار، بنك المسوح الميدانية، 2010).

أوضحت نتائج الدراسة التي قامت بها نفيسة الهوارى وإيناس صادق (2002) فى محافظة الفيوم أن 77,2% من إجمالي عينة الدراسة يفضلون الخبز المنتج بالمنزل نظرا لانخفاض مواصفات الجودة والنظافة الخاصة بالخبز البلدي المنتج بالمخابز.

كما أظهرت دراسة مركز المعلومات ودعم اتخاذ القرار فى مصر أن متوسط الوقت المستغرق للشراء والحصول على الخبز من المخبز هو 30,6 دقيقة تمثل متوسط فترة انتظار الفرد في طابور الخبز البلدي المدعم للحصول عليه ( بوابة معلومات مصر مجلس الوزراء مركز المعلومات ودعم اتخاذ القرار، بنك المسوح الميدانية 2000).

أيضا أشارت دراسة ( Mandala, et al ( 2009 أن إنتاج الخبز يدويا بالمنزل يستغرق 30 دقيقة دون حساب وقت التخمر والمكونات الأساسية له 100 جرام دقيقو2 جرام زبد نباتى و2 جرام سكر و1,6 جرام ملح و2 جرام خميرة وكمية ماء تتراوح بين 52 إلى 54,5 جرام.

وفي السنوات الأخيرة، شهدت آلات إنتاج الخبز طفرة في المبيعات في بعض الدول الأوروبية وأصبح لها شعبية كبيرة ففي فرنسا تقترب المبيعات من 2500 آلة في اليوم الواحد، ويرى المهتمين بدراسة سلوك المستهلك إن ذلك يعتبر طفرة في المجتمع الإستهلاكى والدافع وراء ذلك قد يرجع إلى إنها إقتصادية وتضفى المرح، وهناك

العديد من المستهلكين يشعرون بمتعة أداء العمل اليدوي والرضا عن الذات وظهور إتجاه إصنع بنفسك DO It (Yourself DIY)، وإمكانية إختيار عدة وصفات لعمل الخبز، كما وجد إن بعض المستهلكين يفضل شراء الجهاز لإنعدام الثقة المتزايد حول ما يقدم في الأسواق وذلك خلافا لمبادئ المجتمع الاستهلاكي في أن المستهلك يريد أن يحصل على المنتجات الجاهزة لسرعة الحصول عليها دون إضاعة الوقت أو إن ربة المنزل تريد أن يكون في مطبخها جهاز حديث. (Sheasby ; 2005, A)

ومن الأجهزة المنزلية الحديثة المطروحة بالاسواق فإن جهاز عمل الخبز المنزلي من شأنه أن يساهم في تبسيط العمل المنزلي وتوفير الوقت والجهد والمحافظة على صحة أفراد الأسرة. لذا كان من المهم التعرف على فعالية إستخدام الجهاز في إدارة بعض الاعمال المنزليه لربة الاسرة. وقد تم اختيار عمل الخبز حيث يعد إستهلاك الخبز في الوجبات الأساسيه وما بين الوجبات وفي المناسبات من العادات الغذائية المنتشرة في المجتمع المصري. وعلى ذلك يمكن صياغة مشكلة البحث في التساؤلات الآتية: كيف يمكن تنمية مهارة المرأة في إنتاج خبز في المنزل بإستخدام الأجهزة الحديثه مثل جهاز عمل الخبز لإنتاج خبز يمكن تدعيمه ببعض المواد الغذائية بما يسهم في حسن إدارة شؤون الأسرة من حيث طرق تقديم الطعام الجذاب للأسره مما يساعد في شعور أفراد الأسرة بالسعادة والرفاهيه وبالتالي حسن إدارة العمل المنزلي وذلك من خلال الإجابة عن التساؤلات التالية:

- 1- ما فاعلية استخدام جهاز منزلي يساهم في تنمية مهارة إنتاج الخبز بالمنزل، يساهم في إدارة العمل المنزلي وشعور أفراد الأسرة بقدر من الرفاهيه في الإستهلاك؟
- 2- مامدى إستعداد المرأة العامله والتي تمثل عينة من المستهلكين لحيازة أجهزة منزلية حديثة تساهم في إدارة العمل المنزلي؟
- 3- مامدى تقبل عينة المستهلكين للخبز الناتج بإستخدام جهاز عمل الخبز المنزلي؟
- 4- ماهى العلاقة بين المتغيرات المستقلة (خصائص عينة المستهلكين الاقتصادي والاجتماعيه مثل عمر المرأة العاملة وتعليمها وعملها ومتوسط دخلها والحالة الاجتماعية ومتوسط الدخل الشهري للأسرة وعدد أفراد الاسرة ومكان النشأه) والمتغيرات التابعة (الاتجاه نحواختيار وشراء واستخدام الاجهزة المنزلية، الاتجاه نحو إدارة العمل المنزلي، الاتجاه نحو الخبز المنتج وكفاءة جهاز عمل الخبز المنزلي، والخواص العضوية الحسية للخبز المنتج).
- 5- هل توجد فروق داله احصائيا بين أفراد العينه من حيث مكان نشأة المرأة العاملة وبين تقبل الخبز الناتج من جهاز عمل الخبز المنزلي؟

**الهدف من الدراسه:**

نهدف الدراسه الى تنمية مهارات المرأة العاملة في استخدام جهاز منزلي لإنتاج الخبز بالمنزل ويمكن تدعيمه بأنواع مختلفه من المواد الغذائية كمدخل لإدارة العمل المنزلي ورفاهية الأسرة وذلك من خلال برنامج تدريبي، وينبثق منه الأهداف الفرعية التالية:

- 1- التعرف على اتجاه السيدات العاملات نحو اختيار وشراء وإستخدام الأجهزة المنزلية.

- 2- التعرف على مستوى اتجاه السيدات العاملات نحو إدارة العمل المنزلى
- 3- تصميم برنامج تدريبي لتنمية مهارة ربة الأسرة العامله فى إنتاج الخبز فى المنزل يتم فيه التعرف على ماإنتهت اليه نتائج الدراسات السابقه ومحاولة تطبيقها على مستوى الأداء المنزلى لربة الأسرة عند إدارة شئون المنزل وإعداد الأظعمه لأفراد الأسرة.
- 4- التعرف على الخواص التقبلية للخبز المنتج بإستخدام جهاز عمل الخبز المنزلى من وجهة نظر ربة الأسرة العاملة والتعرف على اتجاههن نحو جهاز عمل الخبز المنزلى.
- 5- تحديد تكلفة إستخدام جهاز عمل الخبز المنزلى وتكلفة الخبز الناتج ومقارنته بالخبز المطروح بالأسواق.
- 6- تحديد العلاقة بين بعض المتغيرات المستقلة (المستوى التعليمى للمرأة العاملة، دخل المرأة العاملة، دخل الأسرة، نوع العمل للمرأة، عدد أفراد الأسرة ) والمتغيرات التابعة (الاتجاه نحو اختيار وشراء وإستخدام الأجهزة المنزلية، الاتجاه نحو إدارة العمل المنزلى ، الاتجاه نحو الخبز المنتج ) لعينة الدراسة .
- 7- تحديد العلاقة بين بعض المتغيرات المستقلة (المستوى التعليمى للمرأة العاملة ، دخل المرأة العاملة ودخل الأسرة، نوع العمل للمرأة، عدد أفراد الأسرة) والمتغيرات التابعة ( الاتجاه نحو الخبز المنتج من جهاز عمل الخبز المنزلى و الاتجاه نحو جهاز عمل الخبز المنزلى) للعينة التجريبية.
- 8- تحديد العلاقة بين الاتجاه نحو شراء واختيار وإستخدام الأجهزة المنزلية والاتجاه نحو إدارة العمل المنزلى.
- 9- تحديد العلاقة بين الاتجاه نحو كفاءة جهاز عمل الخبز المنزلى والاتجاه نحو إدارة العمل المنزلى.
- 10-تحديد الفروق بين مكان نشأة المرأة العاملة والاتجاه نحو اختيار وشراء وإستخدام الأجهزة المنزلية وكذلك الاتجاه نحو إدارة وتبسيط العمل المنزلى.

#### فروض الدراسة :

توجد علاقة ارتباطية ذات دلالة إحصائية بين الخصائص الاجتماعية والاقتصادية و الإتجاه نحو اختيار وشراء واستخدام الأجهزة المنزليه والاتجاه نحو ادارة و تبسيط العمل المنزلى والاتجاه نحو الخبز المنتج من جهاز عمل الخبز المنزلى والاتجاه نحو كفاءة جهاز عمل الخبز المنزلى.

- 1- توجد علاقة ارتباطية ذات دلالة إحصائية بين المستوى التعليمى للمرأة العاملة ودخلها ودخل الأسرة ونوع عملها وعدد افراد الأسرة والاتجاه نحو اختيار وشراء واستخدام الأجهزة المنزلية.
- 2- توجد علاقة ارتباطية ذات دلالة إحصائية بين المستوى التعليمى للمرأة العاملة ودخلها ودخل الأسرة ونوع عملها وعدد افراد الأسرة والاتجاه نحو ادارة وتبسيط الاعمال المنزلية.
- 3- توجد علاقة ارتباطية ذات دلالة إحصائية بين المستوى التعليمى للمرأة العاملة ودخلها ودخل الأسرة ونوع عملها وعدد افراد الأسرة للمرأة العاملة التى تدربت على استخدام جهاز عمل الخبز المنزلى والاتجاه نحو الخبز المنتج

من جهاز عمل الخبز المنزلى (الخبز العادى بدون تدعيم- الخبز المدعم بالحلبة المستتبته- الخبز المدعم بمغلى ماء الحلبة- الخبز المدعم بمغلى ماء الشاى الأخضر).

4- توجد علاقة ارتباطية ذات دلالة إحصائية بين المستوى التعليمى للمرأة العاملة ودخلها ودخل الأسرة ونوع عملها وعدد افراد الأسرة للمرأة العاملة التى تدربت على استخدام جهاز عمل الخبز المنزلى والاتجاه نحو جهاز عمل الخبز المنزلى.

5- توجد فروق دالة احصائيا بين مكان النشأه والاتجاه نحو اختيار وشراء واستخدام الاجهزة المنزلية والاتجاه نحو ادارة العمل المنزلى.

6- توجد علاقة دالة احصائيا بين كفاءة جهاز عمل الخبز المنزلى (الخبز الناتج) والاتجاه نحو ادارة العمل المنزلى وذلك على أساس الفرض الصفرى.

**أهمية الدراسة** تنحصر أهمية الدراسة فى النقاط التالية :

تلقى الدراسة الضوء على إحدى المشكلات الموجودة بالمجتمع المصرى وهى إنخفاض جودة رغيف الخبز المصرى ، وعدم نظافته وصعوبة الحصول عليه بالإضافة الى ارتفاع سعر الخبز غير المدعم ماديا من الحكومة مع إنخفاض جودته أيضا. وكذلك يلقي الضوء على إمكانية الربط بين البحث العلمى والتطبيق المنزلى من خلال محاولة إستخدام بعض المواد الغذائية فى رفع القيمة الغذائية لمنتجات غذائية أخرى.

### الأهمية العلمية للدراسة

1-الدراسة الحالية تمثل دمج وربط فرعين دراسه فى مجال إدارة المنزل وهما إدارة العمل المنزلى مع إدارة الغذاء احدى مجالات إدارة المنزل، من خلال إستخدام الاجهزة المنزلية وخاصة إستخدام جهاز عمل الخبز المنزلى لإنتاج خبز منزلى مدعم ببعض المواد الغذائية.

2-هذه الدراسة تعتبر من ضمن الدراسات التى تهتم بالمرأة العاملة وأسرتها من حيث توفير وقتها وإدارتها لشئون أسرتها تلك الفئة التى تمثل ثقلا فى المجتمع، وتؤكد على ضرورة تناول الأسرة للمواد الغذائية النظيفة عالية القيمة الغذائية مما ينعكس إيجابيا على تنمية المجتمع وتطوره وصحة الأجيال اللاحقة.

3-نتائج هذه الدراسة يمكن ان تكون بداية لدراسات لاحقة لنشر ثقافة استهلاك الخبز المدعم بالمواد الغذائية واستخدام الاجهزة المنزلية لادارة وتبسيط العمل المنزلى.

### الأهمية التطبيقية للدراسة

1- يمكن أن تسهم نتائج البحث فى إنتاج خبز عالى القيمة الغذائية يمكن إنتاجه داخل المنزل بإستخدام جهاز إنتاج الخبز بسهولة ويسر .

2- يمكن أن تسهم نتائج البحث فى تبسيط العمل المنزلى وتوفير وقت ربة الاسرة عند إنتاج خبز فى المنزل

3- يوضح البحث أهمية استخدام الأجهزة المنزلية الحديثة فى الحياة العصرية والاستفادة من أى تقدم علمى لحياة أسرية صحية.

4- يعتبر هذا البحث إضافة جديدة فى مجال إدارة المنزل والتنمية الإجتماعية المستدامة من خلال تعليم مهارة الاستفادة من الأجهزة المنزلية وإبتكار خبز مدعم بمواد غذائية مختلفة وتعويد المرأة العاملة الاعتماد على نفسها أو أحد أفراد الأسرة فى إنتاج الخبز مما يساهم فى نقل هذه المهارة الى باقى افراد الاسرة (الاجيال التالية).

5- تحقيق التنمية الإجتماعية المستدامة ورفاهية الأسرة عن طريق محاولة تحسين الأحوال الصحية عن طريق تدعيم الخبز ببعض المواد الغذائية ومحاولة تحسين الظروف المعيشية بإنتاج خبز طازج بالمنزل يمكن أن يدخل السعادة على أفراد الأسرة وخاصة الأطفال عند مشاهدة الخبز الناتج الطازج من صنع ايديهم.

6- يوجه هذا البحث النظر حول جهاز عمل الخبز المنزلى والإستفادة من الجهاز فى توفير وقت ودخل ربة الأسرة.

7- هناك ندرة فى هذا الجانب من الدراسات المرتبطة بالأجهزة المنزلية الحديثة لذا يوصى بإجراء المزيد من الأبحاث فى هذا المجال الذى يحاول ربط البحث بصناعة الاجهزة المنزليه ومدى كفاءتها وفعاليتها عند أداء العمل المنزلى.

### مصطلحات الدراسة والتعاريف الاجرائيه:

#### 1- الأجهزة المنزلية:

هى الأجهزة المنتجة بهدف الإستخدام على مستوى الأسرة وهى أجهزة صغيرة وأخرى كبيرة بعضها يعمل بالموتور والأخرى بالعنصر الحرارى (رشا راغب، 2006).

#### 2- جهاز عمل الخبز المنزلى:

هو أحد الأجهزة المنزليه الحديثه ، وهو جهاز كهربائى منزلى متكامل مخصص لعمل الخبز، فكرة عمله تقوم على أساس وجود عدد من البرامج التكنولوجيه ( 8 برامج فى هذا الجهاز) تحول المكونات من دقيق وماء وخميره الى خبز مارة بعدة مراحل من عجن ثم تخمير لمدة تتوقف على البرنامج المختار. عند وضع مكونات الخبز واختيار البرنامج الخاص بنوع الخبز المرغوب وتشغيل الجهاز فيقوم هو بالعجن وتخمير الخبز ثم تسويته. وفى هذا البحث سنقوم باستخدام برنامج واحد لكل أنواع الخبز التى سيتم إعدادها وهو برنامج إنتاج الخبز فى وقت قصير يستغرق 90 دقيقة .

#### 3- التدعيم (تدعيم الاغذية Food fortification -تدعيم الخبز Fortified bread)

التدعيم هو إضافة مغذى أو أكثر إلى منتج غذائى أو الإبقاء عليه فى هذا المنتج إذا كان محتويا عليه طبيعيا ، وذلك بغرض وقاية السكان أو فئة منهم من الأعراض الناتجة عن نقصه أو معالجتهم من تلك الأعراض (وزارة التجاره والصناعه ، 2010).

ويعرف إجرائيا بأنه إضافة الحلبة المستتببة أو مغلى بذور الحلبة أو مغلى الشاي الاخضر للخبز .

#### 4- المرأة العاملة:

يقصد بها إجرائيا المرأة المسؤولة عن ادارة المنزل وعن ادارة شئون الغذاء لأفراد أسرتها بجوار عملها خارج المنزل ، لما يسببه العمل من تعب وتقصير لمهام البيت وأهمها تغذية افراد اسرتها.

5- التنمية : عنصر أساسى للاستقرار والتطور الانسانى والاجتماعى ، وهى عملية تطور شامل أوجزئى مستمر وتتخذ أشكالا مختلفه تهدف الى الرقى بالوضع الانسانى الى الرفاه والاستقرار والتطور بما يتوافق مع احتياجاته وإمكانياته الاقتصادية والاجتماعيه والفكرية .

#### 6- البرنامج التدريبى:

يعرف البرنامج بأنه خطه محكمه لعمل منسق او سلسله من العمليات المعده سلفا ، والتي تشكل فى مجموعها عملية تعليميه متكامله ( محمد الصيرفى ، 2009 ) والتدريب عباره عن مجموعه من الانشطه المنظمه والمخططه بهدف تنمية معرفة الفرد وخبراته ومهاراته من أجل تحسين أدائه ( رضا السيد وأحلام الباز ، 2002 )

ويقصد به إجرائيا برنامج تدريبى يقوم بتدريب بعض السيدات العاملات على استخدام جهاز عمل الخبز المنزلى لانتاج خبز يتم تدعيمه ببعض المواد الغذائية وتوضيح القيمه الغذائيه

#### ثانيا :المتغيرات البحثية :

المتغيرات المستقلة : المستوى التعليمى للمرأة العاملة، دخل المرأة العاملة، دخل الأسرة، نوع عمل المرأة، عدد أفراد الأسرة و مكان النشأة )

المتغيرات التابعة: والمتغيرات التابعة (الاتجاه نحو اختيار وشراء وإستخدام الأجهزة المنزلية، الاتجاه نحو إدارة وتبسيط العمل المنزلى ، الاتجاه نحو كفاءة الجهاز والخبز المنتج)

#### ثالثا :منهج الدراسة

يعتمد إجراء البحث على كل من المنهج الوصفي والمنهج التجريبي

#### • المنهج الوصفي

المنهج الوصفي يعتمد على وصف الحياة اليومية بالتركيز على فهم الاستخدام والممارسات والمشكلات التى يعتقد أن ليس لها حل لتحديد أى من المنتج أو الخدمة التى يستخدمها الفرد هى المسبب للمشكلة وكيف يمكن أن يساهم البحث فى حل المشكلات اليومية على مستوى المقياس الاجتماعى الأسرى (1998) desjeux .Dominique

والمنهج الوصفي التحليلى يصف الظاهرة ويفسرها كما توجد فى الواقع ويهتم بوصفها والتعبير عنها كيفيا لتوضيح خصائص الظاهرة، وتعبيرا كميا يعطى وصفا رقميا يوضح مقدار هذه الظاهرة وحجمها ويحدد العلاقات بين المتغيرات بإستخدام الطرق الإحصائية ثم تستخلص النتائج (ذوقان عبيدات وآخرون، 2004).

## • المنهج التجريبي :

عرفه عبد الرحمن عدس وذوقان عبيدات (2005) هو استخدام التجربة في إثبات الفروض أو إثبات الفروض عن طريق التجريب . يعتمد في هذه الدراسة على إجراء عدة تجارب لإنتاج أنواع مختلفة من الخبز باستخدام جهاز عمل الخبز المنزلي ( خبز بدون تدعيم - خبز مدعم بالحلبه المستتبه- خبز مدعم بمغلى بذور الحلبه- خبز مدعم بمغلى الشاي الأخضر) ثم دراسة الخواص الحسية والعضوية للخبز المنتج ( اللون-الرائحة - الشكل العام للخبز الناتج - قوام الخبز الناتج- التقبل العام للخبز الناتج).

### رابعا: الشاملة والعينة

شاملة الدراسة : ربات الأسر العاملات بأحد أحياء الاسكندرية وهو حي المنتزه

عينة الدراسة : 250 ربة أسره عامله من فئات مهنيه مختلفه فى حي المنتزه فى محافظة الاسكندرية

(1) عينة الدراسة الاستطلاعية: وهى عينة صدفية تكونت من عدد ( 30 ) امرأة عاملة وهى العينة التي تم

استخدامها للاختبار المبدئي ( Pre test ) بهدف التعرف على مدى وضوح العبارات واستبعاد العبارات غير

المفهومة لدى السيدات افراد العينة، وحساب شدة الانفعالية لكل عبارة وكذلك حساب ثبات المقياس وذلك

للتحقق من صلاحيتها للإستخدام وقد نتج عن تطبيق المقياس حذف وتعديل بعض العبارات.

العينة التجريبية : عينة غرضية قوامها ( 40 امرأة عاملة ) .

### مبررات اختيار العينة:

إشتملت عينة البحث التجريبيه على عينه غرضيه قوامها 40 ربة أسره عامله وتم اختيارهن ممن يسعين لاستخدام كل ما هو مبتكر وحديث لسعادة الأسرة ورفاهيتها وكذلك رفع القيمة الغذائية للغذاء الذى تقدمه لأفراد أسرتها، حيث يؤثر عمل المرأة على إدارتها لمنزلها وعلى الوقت المخصص للاهتمام بأسرتها واختيار الأغذية المناسبة لها.

كذلك تم اختيار السيدات اللاتي لديها رغبة في تنمية مهاراتها في إنتاج الخبز باستخدام جهاز عمل الخبز المنزلي وتشكو هي أو احد افراد اسرتها من بعض الامراض مثل الضغط المرتفع او السكرى او حساسية فى الصدر او الكوليسترول وكلها امراض يمكن تقليل اعراضها او حذتها باستخدام بعض المواد الغذائية كالحلبه للسكرى وحساسية الصدر والشاي الاخضر للضغط المرتفع والكوليسترول وفقا لما ذكرته بعض البحوث العلمية من ان هذه المواد الغذائية لها دور فى الوقايه او التقليل من هذه الأعراض.

### خامسا : إعداد وبناء أدوات الدراسة

تم إعداد أدوات الدراسة التي تشتمل على كل من استمارة استبيان بالمقابلة الشخصية والبرنامج التدريبى.

### استمارة إستبيان بالمقابلة :

تم إعداد إستمارة استبيان توزع قبل وبعد البرنامج التدريبى وتشتمل على عدة محاور

## المحور الأول: الخصائص الاجتماعية والاقتصادية للمرأة العاملة:

يشتمل على 8 أسئلة تضم الخصائص الاجتماعية والاقتصادية للمرأة العاملة (العمر - منطقة النشأه - الحالة الاجتماعية - طبيعة العمل - المستوى التعليمي - الدخل الخاص بها) وبيانات تخص أسرتها (عدد افراد الاسرة - الدخل الشهري للاسرة).

## المحور الثاني: وجود حالات مرضية داخل الاسرة:

تم إعداد هذا المحور بحيث يشتمل على عدد عبارات (4 عبارات) تضم بيانات عن وجود او عدم وجود حالات مرضية - هل تشكو المرأة العاملة او احد افراد اسرتها من السكرى أو الضغط المرتفع أو حساسية الصدر أو الكوليسترول.

## المحور الثالث: اتجاه المرأة العاملة نحو إختيار وشراء واستخدام الأجهزة المنزلية:

تم إعداد هذا المحور بحيث يشتمل على مجموعة من الاتجاهات الإيجابية والسلبية وعدد العبارات (17عبارة) .

## المحور الرابع: اتجاه المرأة العاملة نحو إدارة العمل المنزلي:

تم إعداد هذا المحور بحيث يشمل مجموعة من الاتجاهات الايجابية والسلبية وعدد العبارات (15 عبارة). وتم عرضها جميعا على العينة الاستطلاعية من السيدات العاملات بهدف التعرف على مدى تناسب الاستبيان مع افراد العينة ومدى فهمن لعبارات الاستبيان ووضوحها كما تم عرضه على مجموعة من الاساتذة المحكمين.

## 2- البرنامج التدريبي:

يشمل التطبيق العملي لإنتاج الخبز بواسطة جهاز عمل الخبز وكذلك استبيان يقيس كفاءة الجهاز فى إنتاج الخبز واستبيان عن الخواص العضويه الحسيه للخبز الناتج.

## 2-1- البيانات الأساسية للبرنامج :

- عنوان البرنامج: برنامج تدريبي لتنمية مهارات المرأة العاملة في استخدام جهاز عمل الخبز المنزلي لأنتاج خبز عادى ومدعم
- الفئة المقدم لها البرنامج : ربات أسر عاملات ممن تقطن في حي المنتزه .
- عدد جلسات البرنامج : (3) جلسات وفى كل جلسة يتم إنتاج نوع من الخبز
- عدد ساعات البرنامج : 4 ساعات ونصف بواقع 90 دقيقة لكل جلسة

وقد تم إعداد البرنامج ، بعد مراجعة الدراسات التي تناولت موضوع الأجهزة والأعمال المنزلية مثل دراسة نجوى سيد عبد الجواد (1982) ودراسة جيلان صلاح الدين القباني، وفاء شلبي (1992) ودراسه فاطمة النبوية إبراهيم (1995) ونعمة مصطفى رقبان (2007). كذلك تم مراجعة الدراسات والكتابات النظرية التي تناولت موضوع استهلاك الخبز وتدعيمه منها دراسة احمد محمد حافظ (2005) ودراسات مركز المعلومات ودعم اتخاذ القرار - المسوح

الميدانية (2000) ودراسة . : (2009) Losso, Jack N ودراسة (2013) Kazashi Okamoto، وبعد الاطلاع على بعض البرامج التدريبية المختلفة مثل برنامج دراسه ايناس ماهر بدير (1999) و أسماء محمد حميدة (2004) ودراسة إيمان السيد عبد المقصود (2010) وشيماء احمد النجار (2012).

## 2-2- إجراءات تطبيق البرنامج :

تم تطبيق هذا البرنامج على مجموعه مكونة من (40) ربة أسره عاملة من حي المنتزه في الإسكندرية ذات مستوى منخفض في إدارة وتبسيط العمل المنزلي ولديها أحد من أفراد أسرته يعاني من واحد او اكثر من الامراض الاتية (ارتفاع ضغط الدم- السكرى - حساسية الصدر- الكوليسترول)

## 2-3- الأساس العلمى للبرنامج:

يقوم البرنامج على أساس التعريف بأهمية الأجهزة المنزليه فى إدارة المنزل وكذلك الابتكار فى إعداد الأطعمه وإعداد الموائد ومنها إعداد الخبز وتدعيمها بالمواد الغذائية المختلفة التي تسهم في الوقايه من عديد من الأمراض و تخفيض حدة أعراض بعض الأمراض المزمنة كالضغط المرتفع أو السكرى.

## 2-4- الأساس التطبيقى للبرنامج:

إستخدم الكتيب المرفق مع الجهاز فى تحديد الكميات المستخدمة فى إنتاج الخبز، وإستخدمت المكايبيل الخاصة بالجهاز فى إنتاج الانواع التاليه من الخبز :

أ- خبز عادى بدون تدعيم. يتكون من الدقيق (450 جرام) والماء (250 مل) والزيت (1ملعقة كبيرة) والسكر (3 ملاعق صغيرة) والملح ( 1ملعقة صغيرة) والخميرة (1ملعقة كبيرة).

ب- خبز مدعم بالحلبة المستنبتة: نفس المكونات السابقه مضافا اليها حلبة المستنبتة (22.5 جرام) أى بنسبة 5% من الدقيق وفقا لدراسة (Indranj, D., et, al (2010)

ج- خبز مدعم بمغلى ماء الحلبة: وذلك بغلى 45 جرام من بذور الحلبة ( تمثل 10% من وزن الدقيق ) فى مقدار 300 مل ماء ويترك يغلى الى ان تصل الى 250 مل ماء بالحلبه ثم تضاف الى مكونات الخبز العادى وفقا لدراسة (Hooda S, Jood S (2004),

د- خبز مدعم بمغلى ماء الشاى الأخضر: تم غلى 22.5 جرام من ورق الشاى الأخضر فى مقدار 300 مل ماء ونترك الماء يغلى بورق الشاى الأخضر إلى ان تصل الى 250 مل ( ليمثل 5% من وزن الدقيق ) بناءا على دراسة ( Doaa El-Nassag , 2007) ، لتحديد أفضل نسبة من الشاى الأخضر يمكن ان يستخدمها الفرد فى اليوم كمضاد أكسده ثم إضافة الماء المغلى الى مكونات الخبز العادى السابق ذكره.

## 2-5- تحديد موضوع البرنامج :

تم اختيار موضوع البرنامج (تنمية مهارة المرأة العاملة في استخدام جهاز عمل الخبز المنزلي لإنتاج خبز عادى وخبز مدعم).

## 2-6- الفئة المستهدفة

تمثلت في أفراد المجموعة التجريبية التي تتألف من (40) ربة أسره عاملة في حي المنتزه في الإسكندرية وتشكو هي أو أحد أفراد أسرتها من مرض الضغط المرتفع أو السكري .

## 2-7- تحديد أهداف البرنامج :

• الهدف العام : تنمية مهارة استخدام جهاز عمل الخبز المنزلي لإنتاج خبز مدعم ببعض المواد الغذائية المختلفة.

• النتائج التعليمية المستهدفة من البرنامج :

### (أ) الأهداف العرفية :

- 1- أن تتعرف المرأة على جهاز عمل الخبز المنزلي .
- 2- أن توضح كيفية استغلال جهاز عمل الخبز المنزلي في إضافة بعض المواد الغذائية المختلفة .
- 3- أن تدرك أهمية جهاز عمل الخبز المنزلي في تقليل الوقت والجهد المستغرق لعمل الخبز .
- 4- أن تدرك فوائد الشاي الأخضر في تقليل الضغط المرتفع .
- 5- أن تدرك فوائد الحلبة في تقليل حدة مرض السكري .

### (ب) الأهداف المهارية :

- 1- أن تستخدم المرأة جهاز عمل الخبز المنزلي (مكونات الجهاز - تشغيل الجهاز-وضع الخامات داخل الجهاز- اختيار البرنامج المناسب - تدعيم المواد الغذائية داخل الخبز).
- 2- أن تستفيد المرأة من جهاز عمل الخبز المنزلي بكل إمكانياته المتاحة لإضافة المواد الغذائية الضرورية لديها.
- 3- أن تتمكن من إضافة أي مواد غذائية تجدها ضرورية لأسرتها .
- 4- أن تبتكر لها ولأسرتها بعض الأنواع المميزة من الخبز .

### (ج) الأهداف الوجدانية :

- 1- أن تقدر تطور أساليب إنتاج الخبز .
- 2- أن تقدر أهمية وجود جهاز كهربائى يقوم بإنتاج خبز طازج منزلي فى أى وقت من اليوم .
- 3- أن تقدر أهمية إنتاج خبز يمكن التحكم فى درجات طراوته والتحكم فى المواد الداخلة فى مكوناته.
- 4- أن تدرك القيمة الغذائية لبعض المواد الغذائية التى لها دور وقائى من بعض الأمراض ويستخدمها الفرد بكميات قليلة فى الحياه اليوميه.

## 8-2- أساليب تنفيذ البرنامج :

(1) المحاضرة (2) المناقشة الجماعية (3) التجربة العملية

## 9-2- مكان التدريب :

معمل الدراسات العليا بكلية الترييه النوعيه بجامعة الاسكندرية

## 10-2- أساليب تقييم المرأة العاملة المشاركة في البرنامج

1. التقييم البنائي أثناء الجلسة من خلال المناقشة حول الاجهزة المنزلية وتبسيط العمل المنزلي وفن تقديم الأطعمه تقويم الاداء عند استخدام جهاز عمل الخبز المنزلي.
2. التقييم الختامي في نهاية كل جلسة: وذلك من خلال طلب بحث عن فوائد المواد الغذائية المدعم بها الخبز تمهيدا للجلسة المقبلة.
3. التقييم العضوي الحسي للخبز الناتج من خلال استمارة تقييم اللون والطعم والرائحة والقوام والملمس والتقبل العام للخبز .
4. تقييم جهاز عمل الخبز المنزلي من خلال استبيان حيث اشتمل على عدد أسئلة (21 سؤال) .

## 11-2- الوسائل المستخدمة في البرنامج:

- جهاز عمل الخبز المنزلي .
- جهاز قياس الكهرباء المستهلكة: (Energie Monitor (ELV, Type 800)
- التجارب العملية لعمل الخبز المنزلي بإضافة بعض المواد الغذائية .
- كتيب يوضح أهمية الخبز والمواد المدعم بها الخبز .

## 12-2- مدة وزمن البرنامج :

تم التدريب على مدار اسبوعين، بمعدل جلستان في الأسبوع ؛ يتراوح زمن الجلسة 90 دقيقة تبعا لطبيعة محتوى كل جلسة .

## المعاملات الاحصائية المستخدمة في الدراسة:

تم تحليل البيانات وإجراء المعالجات الاحصائية باستخدام برنامج ( Statistical Package for Social Sciences)

S.P.S.S الإصدار العاشر، بعد إدخال البيانات ومراجعتها وذلك لضمان صحة النتائج ودقتها، وقد تم استخدام بعض الاساليب الاحصائية وهي

- 1- التكرارات والنسب المئوية لوصف العينة البحثية
- 2- حساب معامل الفا كرونباخ لإيجاد درجة ثبات مقياس الاتجاه
- 3- معامل الارتباط لبيرسون لإيجاد العلاقة الارتباطية لمحاور المقياس للاتجاهات والمتغيرات المستقلة.

4- إختبار ت للفروق بين الاتجاهات كمتغير تابع وبين بعض المتغيرات المستقلة.

### حساب ثبات المقياس

#### 1- التحقق من ثبات الاستبيان بطريقة معامل الفا:

تم حساب ثبات الاستبيان باستخدام معامل الفا كرونباخ Alpha Cronpach طبقا (2006)Mc Clav and

Sincich. وكانت قيم معاملات الثبات للابعد كما فى جدول (1)

#### جدول (1) قيم معاملات ثبات ألفا لمحاور الاستبيان

محاور الاستبيان	معامل ألفا
اختيار وشراء واستخدام الأجهزة المنزلية	.72
إدارة وتبسيط العمل المنزلى	.61

يتضح من جدول (1) ان قيم معاملات ثبات ألفا لمحور اختيار وشراء واستخدام الأجهزة المنزلية (.72) وقيمة ادارة وتبسيط العمل المنزلى (0.61) وهى قيم تدل على درجة عالية من الثبات.

#### 1- حساب شدة الانفعالية للمقياس:

تم حساب شدة الانفعالية لكل عبارة من عبارات المقياس ويتضح من جدول (2) أن شدة انفعالية عبارات

المقياس لكل عبارة لا تتعدى نسبة 25 % وبالتالي لم يتم استبعاد أى عبارة من عبارات المقياس

#### جدول (2) شدة انفعالية عبارات الاستبيان

رقم العبارة	الاستجابة	التكرار	%	رقم العبارة	الاستجابة	التكرار	%
1	محايد	صفر	صفر	24	محايد	1	3.3
2	محايد	صفر	صفر	25	محايد	4	13.3
3	محايد	7	23.3	26	محايد	3	10
4	محايد	7	23.3	27	محايد	2	6.7
5	محايد	صفر	صفر	28	محايد	4	13.3
6	محايد	4	13.3	29	محايد	3	10
7	محايد	2	6.7	30	محايد	2	6.7
8	محايد	صفر	صفر	31	محايد	صفر	صفر
9	محايد	2	13.3	32	محايد	2	6.7
10	محايد	7	6.7	33	أحيانا	2	6.7
11	محايد	4	13.3	34	أحيانا	2	6.7
12	محايد	1	3.3	35	أحيانا	2	6.7
13	محايد	7	23.3	36	أحيانا	2	6.7

14	محايد	1	3.3	37	أحيانا	2	6.7
15	محايد	1	3.3	38	أحيانا	2	6.7
16	محايد	1	3.3	39	أحيانا	2	6.7
17	محايد	1	3.3	40	أحيانا	2	6.7
18	محايد	2	6.7	41	أحيانا	2	6.7
19	محايد	4	13.3	4	أحيانا	2	6.7
20	محايد	2	6.7	43	أحيانا	2	6.7
21	محايد	6	20	44	أحيانا	2	6.7
22	محايد	2	6.7	45	أحيانا	2	6.7
23	محايد	5	16.7				

## 2- التحقق من صدق المقياس:

للتحقق من صدق محتوى الاستبيان تم عرض الاستبيان على مجموعة الاساتذة المحكمين للتعرف على ارائهم فى الاستبيان من حيث مدى مناسبة كل عبارة للجانب الذى تقيسه و مدى صحة صياغة العبارات و مدى صلاحية كل عبارة لقياس ماوضعت لقياسه، وتم حساب تكرارات الاتفاق بين المحكمين على كل عبارة من عبارات الاستبيان وترواحت نسبة الإتفاق ما بين (100%- 86%)

### النتائج والمناقشة

#### أولاً : وصف عينة الدراسة :

يوضح جدول (3) الخصائص الاجتماعية والاقتصادية لربة الأسرة العاملة المشاركة فى الدراسة والتي تتمثل فى (عمر المرأة والنشأة وعمل وتعليم ودخل المرأه والحالة الإجتماعية وعدد أفراد الأسرة ودخل الأسرة الشهرى) كالتالى:

**العمر:** تتوزع افراد عينة الدراسة تبعا لأعمارهن إلى فئات عمرية من (19-29) ثم من (30-39) ثم من (40-49) ثم من (50-59) كما هو موضح بجدول (3). وعامة فإن أعمار ربات الأسر العاملات تتراوح ما بين 19-59 سنة بمتوسط 40.91 وانحراف معيارى 11.33 ، وقد يكون هذا التباين فى عمر المشاركات فى الدراسة مؤثرا فى تباين اتجاهاتهن نحو حيازة واستخدام الاجهزه المنزليه بشكل عام وإنتاج الخبز بالمنزل بشكل خاص.

#### جدول ( 3 ) الخصائص الاجتماعية والاقتصادية للمرأه العاملة المشاركة بالدراسة

الخصائص	العدد	%	الخصائص	العدد	%
---------	-------	---	---------	-------	---

العمر		نوع العمل			
29-19	51	عمال	20.4	4	1.6
39-30	61	مجال تعليمي (مدرسين)	24.4	117	46.8
49-40	58	مجال إداري (موظفين)	23.2	112	44.8
59-50	80	مجال طبي	32.0	15	6.0
المجموع	250	مجال هندسي	100	2	.8
<b>محل النشأة</b>		المجموع		250	100
ريف	15	تعليم المراه	6.0		
حضر	235	منخفض (أقل من الاعدادية)	94.0	4	2.0
المجموع	250	متوسط (اعدادية وثانوية وفوق المتوسط)	100	55	22.0
<b>الحالة الاجتماعية</b>		مرتفع (جامعي فما فوق)		190	76.0
متزوجة	197	المجموع	78.8	250	100
غير متزوجة	53	دخل الأسرة الشهري بالجنيه	21.2		
المجموع	250	أقل من 1000	100	29	11.6
<b>عدد الأفراد</b>		من 1000 لأقل من 2000		83	33.2
من 3 إلى 5	232	من 2000 لأقل من 3000	92.8	77	30.8
أكثر من 5	18	أكثر من 3000	7.2	61	24.4
المجموع	250	المجموع	100	250	100
<b>دخل المراه الشهري بالجنيه</b>					
أقل من 1000	116	من 2000 لأقل من 3000	46.4	23	9.2
من 1000 لأقل من 2000	99	أكثر من 3000	39.6	12	4.8
المجموع	250		100		

**محل النشأة :** وهو المكان الذي نشأت فيه المراه عينة البحث قبل اقامتها في منطقة البحث والذي قد يكون له أثر في اتجاهها نحو الخبز الناتج، ونجد أن غالبية المشاركات (94.0%) في الدراسه كانت النشأة الأولى لهن في الاسكندريه (الحضر) ، بينما (6.0%) من أفراد عينه الدراسه كن يقطن مناطق ريفيه.

**عمل المرأة:** تتوزع أفراد عينة الدراسه إلى خمس فئات وهي فئة عاملات خدمية وعاملات في مجال تعليمي وعاملات في مجال إداري وعاملات في مجال طبي وعاملات في مجال هندسي . تمثل فئة العاملات في مجال

التدريس 46.8%، بينما العاملات فى المجال الهندسى 8.0% وكانت نسبة العاملات فى مجال العمال 1.6% ونسبة العاملات فى المجال الإدارى (الموظفين) 44.8% ونسبة العاملات فى المجال الطبى ( أطباء وصيادلة وممرضات) 6%.

**الحالة الاجتماعية:** من جدول (3) نجد أن نسبة ربات الأسر العاملات المتزوجات تمثل (78.8%) بينما غير المتزوجات فكانت نسبتهن (21.2%)

**عدد افراد الاسرة:** تم توزيع أفراد عينة الدراسة تبعا لعدد الأفراد داخل الأسرة الى فئتين فئة الأسر ذات عدد الافراد من 3-5 وكانت تمثل (92.8%) من أفراد عينة الدراسة ، بينما (7.2%) من أفراد عينة الدراسة كن لديهم أكثر من خمسة أفراد .

**المستوى التعليمى لربة الاسرة:** تتوزع أفراد العينة طبقا لتعليمهن فنجد أن (2%) من المشاركات ذوات مستوى تعليم منخفض ، بينما (22%) كن ذوات مستوى تعليم متوسط، و(76%) ذوات مستوى تعليم مرتفع.

**الدخل الشهرى لربة الأسرة وللأسرة:** من جدول (3) نجد ان (46.4%) من المشاركات دخلهن الشهرى أقل من 1000 جنيه ، بينما (39.6%) من المشاركات تراوح دخلهن الشهرى من ألف لأقل من ألفان جنيه شهريا، بينما (33.3%) من المشاركات بالدراسة تراوح دخل الاسرة لهن من 1000 لأقل من 2000 جنيه ، وكانت (9.2%) من المشاركات فى الدراسة تراوح دخلهن الشهرى من 2000 لأقل من 3000، وأن (24.4%) من المشاركات فى الدراسة كان الدخل الأسرى ثلاثة آلاف جنيه أو أكثر. وهذا يوضح ان نسبة دخل المرأة الخاص بها قد يؤثر على دخل الأسرة بصورة عامة ويرفع من مستواها الاقتصادى. وتتفق هذه النتائج مع دراسة يسرية عبد المنعم وعائشة أبو بكر (1989) أن 63% من الزوجات يقمن بالاشتراك مع الزوج فى اتخاذ قرارات شراء الأجهزة الكهربائية أى السلع المعمرة وكذلك مع دراسة يسرية عبد المنعم (1991) ان الزوجان يشتركان فى اتخاذ القرارات الخاصة بشراء الأجهزة المنزلية بنسبة 88%.

#### - الشكوى من وجود أعراض صحية لأفراد عينه الدراسة أو أسرته

يوضح جدول (4) توزيع أفراد عينة الدراسة تبعا لما تشكو هى أو احد افراد اسرتها من مشكلات فى ضغط الدم أو السكرى او حساسية الصدرأو الكوليسترول ويتضح من الجدول ان اكثر من نصف أفراد العينة يشكين أوأحد افراد اسرتها من الضغط المرتفع (55.0%)، بينما (32.5%) ذكرن انهن أو أحد أفراد الأسرة يشكين من السكرى و(37.5%) ذكرن انهن أو أحد أفراد الأسرة يشكين من حساسية الصدر، و (15%) ذكرن انهن أو أحد أفراد أسرهن يشكين من ارتفاع الكوليسترول.

**جدول (4) توزيع افراد العينة تبعا للشكوى من حالاتهم الصحية**

ارتفاع الكوليسترول		حساسية صدر		سكرى		ضغط دم مرتفع		العرض
العدد	%	العدد	%	العدد	%	العدد	%	
40	16.0	96	38.4	81	32.4	116	53.6	نعم

84.0	210	61.6	154	67.6	169	46.4	134	لا
100	250	100	250	100	250	100	250	المجموع

المحور الأول : اتجاه أفراد العينة نحو اختيار وشراء واستخدام الأجهزة المنزلية:

- مستوى الاتجاه نحو اختيار وشراء واستخدام الأجهزة المنزلية لأفراد العينة

يوضح جدول رقم ( 5 ) توزيع افراد العينة وفقا لمستوى الاتجاه نحواختيار وشراء واستخدام الاجهزة المنزلية حيث اتضح من حساب مدى الاتجاه نحو اتجاه اختيار وشراء واستخدام الاجهزة المنزلية المشاهد ان أقل درجه فى مستوى الاتجاه بلغت (33) بينما بلغت أعلى درجة (50).

جدول(5) توزيع افراد العينة وفقا لمستوى اتجاه اختيار وشراء واستخدام الاجهزة المنزلية

افراد العينة		مستوى شراء وحياسة الاجهزة المنزلية
العدد	%	
20	8.0	منخفض(33-38)
143	57.2	متوسط(39-44)
87	34.8	مرتفع(45-50)
250	100	المجموع

ويتضح من بيانات جدول ( 5 ) أن ( 57.2 % ) من عينة الدراسة ذوات مستوى إتجاه متوسط نحو شراء و حيازة واستهلاك الاجهزة، بينما ( 8.0 % ) و(34.8%) من أفراد عينه الدراسة ذوات مستوى منخفض ومرتفع على التوالي نحو شراء وحياسة الاجهزة المنزليه.

مما سبق يتضح ان مستوى الاتجاه لدى غالبية افراد العينة مستوى متوسط وقد يرجع هذا الى كثرة البدائل للاجهزة المنزلية المعروضة فى الاسواق وكثرة الاعلانات التجارية التى تجذب المشاهد لشراء الاجهزة المنزلية كما اكدها احمد ماهر (1991) وأحمد مصطفى (1996) ان التطورات الفنية فى عالم الإعلان أثرت على المستهلكين فى قرارات وانماط شرائهم، وذكرت فاطمة ابراهيم (1995) أن خروج المرأة للعمل أدى الى زيادة دخلها وبالتالي زيادة البند المنفق على الاجهزة المنزلية ، وهذا ماذكرته أيضا نجلاء دسوقي (2000) أن نزول المرأة للعمل واحتكاكها بزملاء العمل أثر على مصادرها ومعلوماتها عن الأجهزة المنزلية مما أدى الى زيادة الاقبال على شراء الأجهزة المنزلية ولتفسير مستوى الإتجاه أفراد العينة نحو شراء وحياسة الاجهزة تم عرض استجابات افراد العينة لعبارات محور الاتجاه بجدول ( 6 ) .

الوقت والجهد:

يتضح من الاستجابات الوارده بجدول (6) ان معظم أفراد العينه (94.4%) لديهم اجهزة كهربائيه منزليه بغرض توفير الوقت والجهد، وأن (93.6% ) تختار الاجهزة التى تساعد على اداء الاعمال بسهولة و(60.4%) تستخدمن الأجهزة لتوفير تكاليف السلع الخارجية و(82.4%) تراعى عند إختيار الجهاز المنزلى أن يكون متعدد الإستخدام و(95%) تشتري الاجهزة التى تحتاج لها فعليا و(96%) تجد أن الاجهزة المنزلية تقلل من الوقت

المستغرق للعمل، وتتفق هذه النتائج مع دراسة إيمان نجم (1995) أن استخدام الأدوات والأجهزة المنزلية الحديثة من أكثر الوسائل إقتصادا للوقت والجهد. وتتفق أيضا مع ماذكرته نجلاء دسوقي (2000) ان الأجهزة المنزلية توفر الوقت اللازم لاداء الأعمال المنزلية. وأن الأجهزة تنجز الأعمال بشكل أكثر دقة.

#### قراءة الكتيب الإرشادى:

من جدول (6) وجد أن اغلب أفراد العينة (86.4%) تهتم بقراءة الكتيب الإرشادى قبل البدء باستخدام الجهاز و(87.2%) تهتم بإتباع التعليمات المدونة فى الكتيب الإرشادى. وهذا ما أكدته شرين محفوظ (2000) ان مستهلكين الأجهزة يهتموا بقراءة الكتيب الإرشادى وان هناك علاقة موجبة بين المستوى الاجتماعى والاقتصادى وبين استخدام الكتيب الإرشادى.

#### إستخدام الأجهزة:

يوضح جدول (6) ان معظم افراد العينة (64.4%) يقمن بتشغيل الجهاز المنزلى أثناء تأدية عمل آخر، وان اقل من نصف العينة (41.2%) يشعرون بالتعب رغم الاستعانة بالاجهزة و(76%) من أفراد العينة تحرصن على الاستفادة من الاجهزة المتوفرة لديهن ، وأن (75.2%) من المشاركات بالدراسة ترى أن الاجهزة تتلف كلما زاد عدد المستخدمين فى الاسرة ،

#### جدول (6) توزيع افراد العينة تبعا لاتجاهاتهم نحو اختيار وشراء واستخدام الأجهزة المنزلية

م	عبارات الاتجاه نحو اختيار وشراء الأجهزة المنزلية	موافق	%	غير موافق	%	محايد	%
1	اقتنى اجهزة لتوفير الوقت	236	94.4	6	2.4	8	3.2
2	اقتنى اجهزة لتوفير الجهد	236	94.4	4	1.6	10	4
3	اهتم بشراء الاجهزة التى توفر الوقت مهما كانت تكلفتها	74	29.6	107	42.8	69	27.6
4	اهتم بشراء الاجهزة التى توفر الجهد مهما كانت تكلفتها	71	28.4	108	43.2	71	27.4
5	اختار الاجهزة التى تساعد على اداء الاعمال بطريقة سهلة	234	93.6	8	3.2	8	3.2
6	استخدام الاجهزة توفر تكاليف شراء السلع الخارجية	151	60.4	46	18.4	53	12.2
7	اراعى اختيار الجهاز المنزلى متعدد الاستخدام	206	82.4	6	2.4	38	15.2
8	اشترى الاجهزة التى احتاج لها فقط	239	95	4	1.6	7	2.8
9	الاجهزة المنزليه تنقل من وقت العمل	240	96	1	.4	9	3.6
10	الاجهزة المنزليه تنجز الاعمال اكثر دقة	211	84.4	7	2.8	32	12.8
11	اهتم بقراءة الكتيب الارشادى قبل البدء باستخدام الجهاز	216	86.4	16	6.4	18	7.2
12	يمكن تشغيل الجهاز المنزلى واداء أكثر من عمل فى نفس الوقت	161	64.4	72	28.8	17	6.8
13	اشعر بالتعب رغم الاستعانة بالاجهزة	103	41.2	75	30	72	28.8
14	احرص على الاستفادة من امكانيات الجهاز لاقصى حد	190	76	32	12.8	28	11.2
15	تتلف الاجهزة كلما زاد عدد المستخدمين فى الاسرة لها	188	75.2	44	17.6	18	7.2

6	15	6.8	17	87.2	218	اهتم باتباع التعليمات المدونة في الكتيب الارشادي	16
11.2	28	9.2	23	79.6	199	تحضير المعجنات يدويا يتطلب وقتا طويلا	17

### تحضير المعجنات:

من جدول (6) وجد ان اكثر من ثلاثة ارباع العينة (79.6%) يرون أن تحضير المعجنات يدويا يستغرق وقتا طويلا في تحضيره ، وهذا ماأوضحته زينب عبد الصمد (1982) ويسرية عبد المنعم (1997) ان اكثر الأعمال المنزلية تتطلب وقتا طويلا لادائها في اعداد وتحضير الطعام.

### المحور الثاني: إتجاه افراد العينة نحو إدارة وتبسيط العمل المنزلي:

يوضح جدول (7) توزيع افراد العينة تبعا لاتجاهاتهم نحو إدارة العمل المنزلي حيث يتضح من حساب المدى ان أقل درجة في الاتجاه كانت 25 وأعلي درجة كانت 45. ويتضح من البيانات الواردة بالجدول أن (88.4% ) من أفراد العينة لديهم مستوى اتجاه مرتفع نحوادارة وتبسيط العمل المنزلي ، بينما كان(1.2%) و(10.4%) من أفراد العينة لديهم إتجاه منخفض ومتوسط نحو ادارة وتبسيط العمل المنزلي

جدول(7) توزيع افراد العينة وفقا لمستوى الاتجاه نحو ادارة وتبسيط العمل المنزلي

ريبات الأسر افراد العينة		مستوى إتجاه إدارة العمل المنزلي
العدد	%	
3	1.2	منخفض (25-31)
26	10.4	متوسط (32-38)
221	88.4	مرتفع (39-45)
250	100	المجموع

مما سبق يتضح ان مستوى إتجاه غالبية افراد العينة مرتفع نحو إدارة وتبسيط العمل المنزلي، وهذا قد يرجع الى خروج المرأة للعمل مما جعلها تتطلع الى كل ما هو جديد لتبسيط العمل المنزلي بالاضافة الى تبادل الخبرات مع الآخرين في العمل، والسعى لشراء واستخدام الاجهزة المنزلية الحديثة لتسهيل إدارة العمل المنزلي ، وقد ذكرت اميرة دوام (2009) وأكدته شيماء مصطفى (2010) أنه يمكن الوصول الى تبسيط العمل من خلال تنظيم مكان العمل. وهذا ماذكرته يسرية عبد المنعم ومديحة الطلياوي (1999) أن الزوجات العاملات كن لديهن وعى إدارى فى تجهيز الأدوات قبل البدء فى العمل وأن الزوجات العاملات يطبقن قواعد تبسيط الأعمال المنزلية وذلك لمعظم المفردات المختلفة المتعلقة ببيئة العمل.

ولتفسير المستوى المرتفع لإتجاه أفراد العينة نحو ادارة وتبسيط العمل المنزلي يتم عرض استجابات افراد العينة لعبارات محور الاتجاه بجدول ( 8) .

جدول (8) توزيع افراد العينة تبعا لاتجاهاتهم نحوادارة العمل المنزلي وتبسيطه

م	عبارات الاستبيان	موافق	%	غير موافق	%	محايد	%
18	افضل ترتيب العمل وانجازه بأقل وقت وجهد	226	90.4	18	7.2	6	2.4
19	احب تقسيم وقتى فى انجاز العمل	198	79.2	20	8	32	12.8
20	اهتم بوجود الادوات قبل تنفيذ العمل	200	80	14	5.6	36	14.4
21	اراعى الوقوف الصحى عند العمل	138	55.2	46	18.4	66	26.4
22	اراعى تنظيف الجهاز بعد العمل	220	88	11	4.4	19	7.6
23	اشعر ان العمل يستغرق وقت طويل ولم انجز مااريد	52	20.8	152	60.8	46	18.4
24	اهتم باعادة كل شئ الى مكانه	217	86.8	12	4.8	21	8.4
25	اراعى اخذ فترات راحة بين عمل واخر لتجديد النشاط	164	65.6	37	14.8	49	19.6
26	اراعى تسلسل الاعمال وفق قدراتى ووقت فراغى	196	78.4	28	11.2	26	10.4
27	اميل لوضع الاجهزة فى الارفف السفلية	182	72.8	43	17.2	25	10
28	اهتم بوضع الاجهزة فى مكان بعيد عن مكان العمل	81	32.4	124	49.6	45	18
29	لااهتم باكتمال العمل فى مقابل توفير وقتى وجهدى	165	66	56	22.4	29	11.6
30	اهتم بوجود روتين ثابت لانجاز مااقوم به من عمل	90	36	113	45.2	47	18.8
31	استفيد من تجارى وخبراتى السابقه عند اداء العمل المنزلى	195	78	19	7.6	36	14.4
32	أقوم بأكثر من عمل معا عند استخدام الاجهزه المنزليه	117	46.8	88	35.2	45	18

**ترتيب العمل المنزلى:** يتضح من جدول (8) ان (90.4 %) من ربات الأسر المشاركات فى الدراسه يفضلن ترتيب العمل المنزلى وانجازه فى اقل وقت وجهد و(79.2%) منهن يقمن بتقسيم وقتهن عند إنجاز العمل المنزلى.

**تجهيز الأدوات قبل العمل:** وجد أن (80 %) من أفراد عينة الدراسه تهتم بوجود الأدوات قبل تنفيذ العمل وأن اكثر من نصف العينة (55.2%) يراعين الوقوف الصحى عند العمل المنزلى و(88%) يراعين تنظيف الاجهزة المنزلية بعد العمل لتوفير الوقت والجهد ، وأكثر من نصف العينة (60.8%) يشعرون أن العمل المنزلى يستغرق وقتا طويلا ولم ينجزن مايردن وأن (86.8%) تهتم بإعادة كل شئ إلى مكانه بعد الانتهاء من العمل .

**ترتيب وضع الأجهزة والادوات:** (65.6%) تراعى أخذ فترات راحة بين عمل وآخر لتجديد النشاط و(78.4%) تراعى تسلسل الأعمال وفق قدراتهم ووقت فراغهم و(72.8%) تميل لوضع الاجهزة المنزلية الثقيلة فى الأرفف السفلية، وحوالى نصف العينة (49.6%) غير موافقات على وضع الاجهزة فى مكان بعيد عن مكان العمل ، ونسبة غير قليلة تحاول تبسيط العمل من خلال ترتيب اماكن ادواتها واجهزتها، وأوضحت نجلاء حسين (1997) ان هناك قصور شديد فى أداء العملية الإدارية المتعلقة بتنظيم الأدوات أثناء الأداء، كما أكدت اميرة دوام (2009) انه يمكن تبسيط العمل من خلال تنظيم وترتيب مكان العمل .

**طريقة أداء العمل المنزلى:** إن (66%) من أفراد العينة لاتهتم بإكتمال العمل المنزلى فى مقابل توفير وقتهن و جهدهن و(45.2%) لا تهتم بوجود روتين ثابت لانجاز مايقمن به من اعمال منزلية، واكثر من ثلاث ارباع أفراد

الدراسة (78%) تستفيد من تجاربها وخبراتها السابقة عند اداء اعمالها المنزلية لتوفير الوقت والجهد، و(46.8%) من المشاركات بالدراسة يقمن بأداء أكثر من عمل في عند استخدام الاجهزة المنزليه . ويتفق النتائج السابقه مع نتائج نجلاء حسين (1997) في أن التدريب والخبرة من الأسباب التي ساعدت على الإقتصاد في الجهد والوقت. و مذكرته يسرية عبد المنعم ومديحة الطلياوى (1999) في أن الزوجات العاملات يطبقن قواعد تبسيط العمل المتمثلة في توافر الادوات والاجهزة المنزلية وخاصة الادوات والاجهزة الخاصة بإعداد الوجبات الغذائية. وان غالبية الزوجات العاملات يقمن بتنظيف وترتيب الأدوات وإعادتها في مكانها بعد اداء العمل.

**الدراسة التجريبيه**

إشتملت الدراسة التجريبيه على إستبيان يقيس إتجاه المتدربات نحو كفاءة جهاز عمل الخبز المنزلى في إنتاج الخبز، واستبيان عن الخواص العضويه الحسيه للخبز المنتج ( خبز بالدقيق الأبيض بدون تدعيم وخبز بالدقيق الكامل مدعم بالحلبة المستنبتة وخبز بالدقيق الكامل مدعم بمغلى ماء الحلبة وخبز بالدقيق الأبيض مدعم بمغلى ماء الشاي الأخضر).، كذلك تشتمل الدراسة على حساب تكلفة الخبز الناتج ومقارنته بالخبز المطروح بالأسواق.

#### أولاً: التقييم الحسى للخبز المدعم الناتج بواسطة استخدام جهاز عمل الخبز المنزلى

#### 7- الخبز بدون تدعيم

يوضح جدول (9) توزيع التقييم الحسى العضوى للخبز بدون تدعيم من حيث اللون والطعم والرائحة والملمس والقوام والتقبل العام

**جدول (9) توزيع التقييم الحسى العضوى للخبز العادى بدون تدعيم**

الدرجة الخبز	اللون	الطعم	الرائحة	الملمس	القوام	التقبل العام
	%	%	%	%	%	%
ممتاز (1)	40	50	30	45	55	55
جيد جدا (2)	40	35	50	15	30	45
جيد (3)	20	15	20	40	20	-
مقبول (4)	-	-	-	-	-	-
ردئ (5)	-	-	-	-	-	-
المجموع	100	100	100	100	100	100

ومن الجدول يتبين ان الخبز الناتج من جهاز عمل الخبز المنزلى بدون تدعيم لقي قبول واستحسان من المشاركات فى البرنامج التدريبى ، وأن (55% ) من أفراد العينه يرون ان الخبز الناتج ممتاز و(45%) يرون انه جيد جدا من حيث التقبل العام للخبز بدون تدعيم.

#### 2- الخبز المدعم بالحلبة المستنبتة:

يوضح جدول (10) توزيع التقييم الحسى العضوى للخبز المدعم بالحلبة المستتبنة الناتج من جهاز عمل الخبز المنزلى من حيث اللون والطعم والرائحة والملمس والقوام والتقبل العام

جدول (10) توزيع التقييم الحسى العضوى لخبز المدعم بالحلبة المستتبنة

الدرجة الخبز	اللون	الطعم	الرائحة	الملمس	القوام	التقبل العام
	%	%	%	%	%	%
ممتاز (1)	20	25	20	45	55	10
جيد جدا (2)	40	50	25	40	30	70
جيد (3)	35	25	40	10	15	20
مقبول (4)	5	-	15	5	-	-
ردئ (5)	-	-	-	-	-	-
المجموع	100	100	100	100	100	100

يتضح من جدول (10) ان (40%) من أفراد العينة تقبلت الخبز المدعم بالحلبة المستتبنة بدرجة جيد جدا من حيث اللون والملمس و(50%) من أفراد العينة تقبلته بدرجة جيد جدا من حيث الطعم ، (40%) من أفراد العينة ترى انه جيد من حيث الرائحة و(70%) من أفراد العينة ترى انه ممتاز من حيث التقبل العام .

### 3-الخبز المدعم بمغلى ماء الحلبة:

يوضح جدول (11) توزيع التقييم الحسى العضوى للخبز المدعم بمغلى ماء الحلبة الناتج من جهاز عمل الخبز المنزلى من حيث اللون والطعم والرائحة والملمس والقوام والتقبل العام

جدول (11) توزيع التقييم الحسى العضوى للخبز المدعم بمغلى ماء الحلبة

الدرجة الخبز	اللون	الطعم	الرائحة	الملمس	القوام	التقبل العام
	%	%	%	%	%	%
ممتاز (1)	35	35	35	35	40	20
جيد جدا (2)	45	30	50	35	35	70
جيد (3)	20	35	15	30	25	10
مقبول (4)	-	-	-	-	-	-
ردئ (5)	-	-	-	-	-	-
المجموع	100	100	100	100	100	100

ويظهر من الجدول أن (45%) من أفراد العينة ترى ان الخبز جيد جدا من حيث اللون و (35%) من أفراد العينة ترى انه ممتاز من حيث الطعم والرائحة ، و(70%) من أفراد العينة ترى انه جيد جدا من حيث التقبل العام.

#### 4- الخبز المدعم بمغلى ماء الشاي الأخضر

يوضح جدول (12) توزيع التقييم الحسى العضوى للخبز المدعم بمغلى ماء الشاي الأخضر الناتج من جهاز عمل الخبز المنزلى من حيث اللون والطعم والرائحة والملمس والقوام والتقبل العام. ونرى من الجدول أن (40%) من افراد العينه ترى انه جيد من حيث اللون ، و(30%) من أفراد العينه ترى انه جيد من حيث الطعم والملمس و(55%) من أفراد العينه ترى انه جيد جدا من حيث التقبل العام.

جدول (12) توزيع التقييم الحسى العضوى للخبز المدعم بمغلى ماء الشاي الأخضر

الدرجة الخبز	اللون	الطعم	الرائحة	الملمس	القوام	التقبل العام
	%	%	%	%	%	%
ممتاز	30	25	15	15	15	10
جيد جدا	15	30	40	45	40	55
جيد	40	30	25	30	25	35
مقبول	15	15	20	10	20	-
ردئ	-	-	-	-	-	-
المجموع	100	100	100	100	100	100

## ثانياً:الاتجاه نحو جهاز عمل الخبز المنزلى

يوضح جدول (13) توزيع المتدربات المشاركات فى دراسته تبعا لإتجاهاتهن نحو جهاز عمل الخبز المنزلى بعد استخدامه كالتالى:

جدول (13) توزيع افراد العينة تبعا لإتجاهاتهم نحو جهاز عمل الخبز المنزلى

م	عبارات الاستبيان					
	موافق		غير موافق		محايد	
	العدد	%	العدد	%	العدد	%
1	36	90	-	-	4	10
2	36	90	-	-	4	10
3	34	85	-	-	6	15
4	32	80	4	10	4	10
5	28	70	8	20	4	10
6	26	65	2	5	12	30
7	22	55	4	10	14	35
8	6	15	22	55	12	30
9	34	85	2	5	4	10
10	28	70	2	5	10	25
11	24	60	-	-	16	40
12	34	85	4	10	2	5
13	30	75	2	5	8	20
14	30	75	4	10	6	15
15	38	95	-	-	2	5
16	32	80	4	10	12	30
17	32	80	-	-	8	20
18	38	95	-	-	2	5
19	30	75	8	20	2	5
20	34	85	6	15	-	-

### سهولة استخدام جهاز عمل الخبز المنزلي:

يوضح جدول (13) أن (90%) من أفراد العينة يجدن أن استخدام جهاز صناعة الخبز المنزلي سهل ويسير. ويمكن من الحصول على الخبز فى أى وقت من اليوم.

إضافة نكهات: ترى (90%) من أفراد العينة ان استخدام الجهاز يمكنهم من اضافة النكهات التى يريدونها بسهولة. زيادة القيمة الغذائية: من الجدول (13) نجد ان (85%) من أفراد العينة ترى أن الجهاز يمكنهم من زيادة القيمة الغذائية للمنتج بسهولة ، و(80%) يستطيعون تدعيم المخبوزات بالعناصر الغذائية بواسطة استخدام الجهاز و (70%) يستطيعون القيام بعمل أكثر من صنف مخبوزات بجهاز صناعة الخبز المنزلي.

توفير الخبز باستمرار: ترى (65%) من أفراد العينة المشاركات أن جهاز صناعة الخبز المنزلي سيوفر لهن الخبز داخل المنزل بصفه مستمره و(70%) يرون أن الجهاز سيقبل مشكلة عدم وجود خبز فى المنزل، و(60%) ترى أن الجهاز يمكن ان يساعدهن على مواجهة أى ظروف طارئة لنقص الخبز.

الوقت المستغرق لعمل الخبز المنزلي: ترى (55%) من أفراد العينة ان صناعة الخبز بالمنزل لاتستغرق وقتا حيث تتعدد برامج عمل الجهاز ..

سعر جهاز عمل الخبز المنزلي: يرى أكثر من نصف أفراد عينة الدراسه (55%) أن سعر جهاز عمل الخبز غير مرتفع ، ويرى (85%) من أفراد عينة الدراسه انهم يمكنهم التغاضى عن سعر الجهاز مقابل استخداماته، اى ان لديهم الاستعداد لشراء وحيازه الجهاز برغم سعره .

### الكتيب الإرشادى المرفق مع جهاز عمل الخبز المنزلي:

ترى (85%) من المشاركات أن الكتيب المرفق مع الجهاز يوفر لهن الكثير من المعلومات الخاصة بالجهاز وكيفية استخدامه وتركيبه و(75%) ترى ان الكتيب المرفق مع الجهاز يسهل لهن اختيار أصناف عالية القيمة الغذائية و(75%) من المشاركات ترى ان الكتيب مكنهن من التعرف على طرق مختلغه لتدعيم الخبز، و باى عنصر على القيمة الغذائية غير المدرج بالكتيب الارشادى الخاص بالجهاز، وأن (95%) من المشاركات أستطعن إبتكار بعض الاصناف من الخبز المدعم لزيادة القيمة الغذائية وتعديل الطعم بواسطة الجهاز.

تقبل شكل الخبز الناتج من جهاز عمل الخبز المنزلي: ترى (80%) من المشاركات انهن يفضلن الخبز المنزلي الناتج عن الجهاز فضلا عن المتوفر فى الاسواق، وترى (95%) من المشاركات أن الجهاز سيمكنها من إبتكار أصناف جديده بإضافة اى مادة غذائية تحتاجها وأن (75%) من المشاركات ترى أن الخبز الناتج من الجهاز مقبول ويمكن استهلاكه ولكنه يختلف عن المعتاد عليه الموجود فى الأسواق شكلا وطعما ، ولكنه لايعنى عن استهلاك الخبز المستدير سواء المدعم ماديا من الحكومة او بدون دعم الحكومة، .

استهلاك جهاز عمل الخبز المنزلي للكهرباء: ترى (80%) من أفراد عينه الدراسه ان استهلاك الجهاز للكهرباء غير مرتفع.

ثالثا: حساب تكلفة استخدام جهاز عمل الخبز المنزلي وتكلفة الخبز الناتج ومقارنته بالخبز المطروح بالأسواق

### 1- حساب تكلفة الطاقة المستهلكة من استخدام جهاز عمل الخبز المنزلي:

تم حساب تكلفة الكهرباء المستهلكة أثناء تشغيل جهاز عمل الخبز المنزلي بطريقتين:

أ- عن طريق استخدام جهاز (Energie Monitor (ELV, Type800 لقياس الكهرباء المستهلكة وقت التشغيل.

ب- عن طريق حساب تكلفة استهلاك الطاقة وفقا لما هو مدون على جهاز عمل الخبز المنزلي

يوضح الجدول (14) شرائح الطاقة المستهلكة وسعر كل شريحة بالقرش لكل كيلو وات في الساعة (وزارة الكهرباء والطاقة لعام 2013)

جدول (14) شرائح المستهلكين وسعر كل شريحة (قرش/ك.و.س)

السر (قرش/ك.و.س)	شرائح المشتركين	السر (قرش/ك.و.س)	شرائح المشتركين
29	351 إلى 650 ك.و.س	5	50 ك.و.س
53	651 إلى 1000 ك.و.س	12	51 إلى 200 ك.و.س
67	أكثر من 1000 ك.و.س	19	201 إلى 350 ك.و.س

يوضح الجدول شرائح المستهلكين للكهرباء وسعر كل شريحة بالقرش لكل كيلو وات في الساعة ، وتم استخدام شريحة من 51 إلى 200 ك.و.س بسعر 12 قرش للكيلووات ساعه لحساب تكلفة استهلاك جهاز عمل الخبز المنزلي للكهرباء .

قوة الجهاز = 600 وات/ للساعة، وسعر الكيلو وات للشريحة من 51 إلى 200 ك.و.س هي 12 قرش.

عدد ساعات تشغيل البرنامج المستخدم في البرنامج التدريبي هي 80 دقيقة /60 = 1.333 ساعه

الكيلو وات = 1000 وات ، قوة الجهاز =  $1000/600 = 1.6$  وات

مقدار الطاقه المستهلكه اثناء تشغيل الجهاز =  $1.333 \times 0.6 = 0.8$  كيلو وات

تكلفة الكهرباء لجهاز عمل الخبز المنزلي =  $12 \times 0.8 = 9.6$  قرش . اي = 10 قروش تقريبا

تكلفة الكهرباء المستخدمة لجهاز عمل الخبز المنزلي في الشريحة من 51 إلى 200 ك.و.س في استهلاك

الكهرباء = 10 قروش

### 2- حساب تكلفة الخبز الناتج من جهاز عمل الخبز المنزلي:

تم حساب أسعار الخامات حسب المتواجدة في الأسواق وتم استخدامها في البرنامج التدريبي (جدول 15

و16)

جدول (15) مكونات وكميات وأسعار الخامات المستخدمة في عمل الخبز بواسطة جهاز عمل الخبز المنزلي

المكونات	وحدة القياس	الكمية المستخدمة	سعر الوحدة	سعر الكمية المستخدمة بالتقريب
دقيق كامل	1 كيلو	450 جرام	6 جنيه	2.70 جنية
دقيق ابيض	1 كيلو	450 جرام	4 جنيه	1.80 جنيه
زيت	1 لتر	30 مل	11 جنيه	0.5 قروش*
خميرة	2/1 كيلو	30 جرام	3 جنيه	0.20 قرش

سكر	1 كيلو	15 جرام	4.75 جنية	0.5 قروش*
ملح	2/1 كيلو	5 جرام	0.75 قرش	0.5 قروش*
الحلبة	4/1 كيلو	22.5 جرام	2.5 جنية	0.20 قرش
		45 جرام		0.45 قرش
الشاي الأخضر	4/1 كيلو	22.5 جرام	5.75 جنية	0.50 قرش

\*تم استخدام اصغر عملة متواجدة في الأسواق لحساب الأسعار تقريبية لإستخدام كميات لاتصل سعرها إلى اصغر عملة.

يوضح جدول ( 15 و 16) اسعار الكميات المستخدمة واسعارها في الأسواق المصرية في عام 2013 وأسعار الخامات للكميات المستخدمة بالتقريب لأنواع الخبز المختلفة الناتجة بواسطة جهاز عمل الخبز المنزلى لوزن 750 جرام

#### جدول (16) تكلفة الانواع المختلفة للخبز الناتج باستخدام جهاز عمل الخبز المنزلى

المكونات	سعر مكونات خبز بدون تدعيم 750 جرام	سعر مكونات خبز مدعم بالحلبة المستتبنة 750 جرام	سعر مكونات خبز مدعم بمغلى ماء بذور الحلبة 750 جرام	سعر مكونات خبز مدعم بمغلى ماء الشاي الأخضر 750 جرام
دقيق كامل	-	2.70 جنية	2.70 جنية	-
دقيق ابيض	1.80 جنية	-	-	1.80 جنية
زيت	0.5 قروش	0.5 قروش	0.5 قروش	0.5 قروش
خميرة	0.20 قرش	0.20 قرش	0.20 قرش	0.20 قرش
سكر	0.5 قروش	0.5 قروش	0.5 قروش	0.5 قروش
ملح	0.5 قروش	0.5 قروش	0.5 قروش	0.5 قروش
الحلبة	-	0.20 قرش	0.45 قرش	-
الشاي الأخضر	-	-	-	0.50 قرش
المجموع	2.15 جنية	3.25 جنية	3.50 جنية	2.65 جنية

من جدول (16) نجد أن الخبز بدون تدعيم وزن 750 جرام تكلفته 2.15 جنية والخبز المدعم بالحلبة المستتبته وزن 750 جرام تكلفته 3.25 جنية والخبز المدعم بمغلى ماء بذور الحلبة وزن 750 جرام تكلفته 3.50 جنية والخبز المدعم بمغلى ماء الشاي الأخضر وزن 750 جرام تكلفته كانت 2.65 جنية

#### جدول (17) اسعار انواع الخبز المختلفة في السواق المحلى وزن 750 جرام

نوع الخبز	وزن الوحدة	سعر الوحدة	سعر وزن 750 جرام بالتقريب
الخبز البلدى المدعم	130 جرام	0.05 قروش	0.30 قرش ( 6 أرغفه)
الخبز الشامى	100 جرام	0.50 قرش	3.75 جنية ( 7 أرغفة ونصف رغيغ)
خبز برده	100 جرام	0.50 قرش	3.75 جنية ( 7 أرغفة ونصف رغيغ)
الخبز الفينو	50 جرام	0.25 قرش	3.75 جنية ( 15 رغيغ)
الخبز التوست	500 جرام	9.00 جنية	13.5 جنية ( 14 شريحه)

ويوضح جدول (17) وزن وسعر وحدة الخبز المحلى وكذلك وزن كمية الخبز المقابل لوزن الخبز الناتج من الجهاز وهو 750 جرام. ونجد أن الخبز البلدى المدعم ماديا من الدوله سعر الوحده خمسة قروش ووزنه 130 جرام أى ان وزن 750 جرام منه تكلفته ثلاثون قرشا، والخبز الشامى وزن 750 جرام منه تكلفته 3.75 جنية والخبز بالرده غير المدعم وزن 750 جرام منه تكلفته 3.75 جنية، والخبز الفينو وزن 750 جرام منه تكلفته 3.75 جنية والخبز التوست وزن 500 جرام بسعر 9.0 جنيهاً و 750 جرام من الخبز التوست تكلفته 13.5 جنية.

من هذه النتائج نجد ان تكلفة الخبز الكلية بحساب كمية الكهرباء المستهلكة 10 قروش وحساب تكلفة مكونات الخبز بدون تدعيم

2.15 جنيه فتصبح تكلفة الخبز بدون تدعيم الناتج من جهاز عمل الخبز المنزلى 2.25 جنيه

وبمقارنة الانواع المختلفة من الخبز الموجودة فى الأسواق المصرية بالخبز بدون تدعيم الناتج من جهاز عمل الخبز المنزلى نجد ان تكلفة الخبز البلدى المدعم اقل من تكلفة الخبز الناتج من جهاز عمل الخبز المنزلى وأقل تكلفة من باقى أنواع الخبز المختلفة ، ويرجع إنخفاض تكلفته الى تدعيم الحكومة المصرية له ليصبح فى متناول كل فئات المستهلكين المختلفة، ولكن صعوبة الحصول عليه لعدد من الاسباب،فإن عديد من المستهلكين يلجأون الى الانواع الأخرى من الخبز لتوفير وقت الحصول على الخبز البلدى المدعم وايضا بسبب قلة جودة الخبز البلدى المدعم ، مع عدم ضمان نظافة الخبز المدعم، وهذا يوافق ماأكدته دراسة نفيسة أحمد وإيناس السيد (2002) أن 77.2% من إجمالي عينة الدراسة يفضلون الخبز المنتج بالمنزل نظرا لانخفاض مواصفات الجودة والنظافة الخاصة بالخبز البلدى المنتج بالمخابز.

وعند مقارنة تكلفة الخبز بدون تدعيم الناتج من جهاز عمل الخبز المنزلى مع أنواع الخبز فى الأسواق المصرية نجد ان الخبز الناتج من جهاز عمل الخبز المنزلى اقل تكلفة من باقى انواع الخبز المطروحة بالأسواق حيث أن تكلفه إنتاجه تعادل 2.15 جنيه لوزن 750 جرام ويعطى ( 14 شريحة خبز) مقابل الأنواع الأخرى من الخبز(جدول 17).

### النتائج فى ضوء الفروض

تتركز فروض البحث حول فرض رئيسى والذى يمكن صياغته فى مجموعة من الفروض الفرعية

توجد علاقة ارتباطية ذات دلالة إحصائية بين الخصائص الاجتماعية والاقتصادية و الإتجاه نحو اختيار وشراء واستخدام الأجهزة المنزلية والاتجاه نحو ادارة و تبسيط العمل المنزلى والاتجاه نحو الخبز المنتج من جهاز عمل الخبز المنزلى والاتجاه نحو كفاءة جهاز عمل الخبز المنزلى.

### اولا: النتائج فى ضوء الفرض الأول:

للتحقق من صحة هذا الفرض تم حساب الارتباط لبيرسون بين اتجاه اختيار وشراء واستخدام الاجهزة المنزلية ومستوى التعليم لكل من المرأة العاملة ورب الاسرة ودخل المرأة العاملة ودخل الأسرة ونوع الوظيفة عدد افراد الأسرة بإستخدام معامل ارتباط بيرسون جدول (18) وكانت النتائج كما يلي:

جدول (18) قيم بيرسون لتحديد العلاقة بين الخصائص الاجتماعية والاقتصادية والاتجاه نحو اختيار وشراء واستخدام الاجهزة المنزلية .

المتغيرات المستقلة	الاتجاه نحو اختيار وشراء واستخدام الاجهزة المنزلية		
	N	2-tailed	قيم بيرسون
مستوى التعليم المرأة العاملة	250	.026	*.141
دخل المرأة العاملة	250	.147	.092
دخل الأسرة	250	.020	*.148

نوع العمل	.048	.183	250	غير دالة
عدد أفراد الأسرة	-.091	.151	250	غير دالة

### مستوى التعليم :

يتضح من جدول (18) وجود علاقة دالة احصائيا عند 05. بين المستوى التعليمي للمرأة العاملة والاتجاه نحو اختيار وشراء واستخدام الاجهزة المنزلية . وهذا يتفق مع جيلان صلاح ووفاء شلبي (1992) انه كلما ارتفع مستوى التعليم لربة الأسرة كلما زاد حرصها على اقتناء الأجهزة المنزلية ، وتتفق مع ماذكرته .علا مصطفى (1999) الى ان انتشار استخدام الاجهزة المنزلية يتأثر بمجموعة من المتغيرات مثل (مستوى التعليم )

### الدخل الأسرى :

يتضح من جدول (18) وجود علاقة دالة احصائيا عند 05. بين دخل الأسرة والاتجاه نحو اختيار وشراء واستخدام الأجهزة المنزلية ,وتتفق هذه النتيجة مع ماذكرته فاطمة ابراهيم (1995) أن خروج المرأة للعمل وزيادة دخل الأسرة له أثر كبير على زيادة المنفق على بند الأجهزة المنزلية وهذا يتفق مع ماذكرته علا مصطفى (1999) ان انتشار استخدام الأجهزة المنزلية يتأثر بدخل الأسرة. وهذا ما اتفقت معه ايضا شرين محفوظ (2000) انه كلما زادت الميزانية زاد حجم المنفق منها على بند الأجهزة المنزلية.

من السابق نجد ان المستوى التعليمي للمرأة العاملة ودخل الاسرة يؤثر على اختيار وشراء واستخدام الاجهزة المنزلية وهذا يدل على الرغم من وجود بدائل مختلفة ومتنوعة من الأجهزة المنزلية الا إن التعليم والدخل مازال من العوامل الاساسية المؤثرة على شراء الاجهزة المنزلية وقد يرجع هذا الى التطلع دائما الى زيادة الرفاهية وتحسين من مستوى المعيشة التي تتطلع إليها ذوات المستوى التعليمي المرتفع. كما يتضح عدم وجود علاقة دالة احصائيا بين دخل المرأة العاملة والاتجاه نحو اختيار وشراء واستخدام الأجهزة المنزلية.

### نوع عمل المرأة:

يتضح من جدول (18) عدم وجود علاقة دالة احصائيا بين نوع عمل المرأة العاملة والاتجاه نحو اختيار وشراء واستخدام الأجهزة المنزلية. وهذا مختلف مع ما أوضحتته نجوى هيكل (2003) أن الوظيفة من المتغيرات التي لها تأثير على شراء الأجهزة المنزلية الاساسية بالمنزل ونوع المهنة من اكثر المتغيرات تأثيرا يليها المستوى التعليمي ثم الدخل.

وذكرت نتائج دراسة ( فاطمة ابراهيم، 1995) أن الثورة التكنولوجية والتطور في إنتاج الأجهزة المنزلية الحديثة أدى إلى زيادة إقبال الأسرة على إقتناء الأجهزة الحديثة وأن خروج المرأة للعمل وزيادة دخل الأسرة له أثر كبير على زيادة المنفق على بند الأجهزة المنزلية. وتذكر زينب حقي ونادية أبو سكينه (1998) أن التغيرات التي نتجت عن سياسة الانفتاح الاقتصادي أدت إلى سيطرة الطابع الذاتي على الأسرة وارتفاع قيم المظهرية والمباهاة مما

أدى إلى انخفاض قيمة الترشيد الاستهلاكي والتخطيط المالى للأسرة فانعكس ذلك على زيادة الميل لاقتناء الأجهزة المنزلية والاسراف فيها.

من هذا نجد ان خروج المرأة للعمل ووجود دخل مستقل لها جعل لها الحق فى اختيار وشراء الأجهزة المنزلية بصرف النظر عن نوع المهنة التى تمارسها حيث ان جميع السيدات العاملات يلجأن لشراء الأجهزة المنزلية وإستخدامها بصورة أساسية داخل منزلها لتوفير الوقت والجهد بدلا من الوقت الضائع من منزلها فى العمل.  
عدد افراد الأسرة:

يتضح من جدول (18) عدم وجود علاقة دالة احصائيا بين عدد افراد الأسرة والاتجاه نحو اختيار وشراء واستخدام الأجهزة المنزلية وهذا مختلف عن مذكرته علا مصطفى (1999) الى ان انتشار استخدام الأجهزة المنزلية يتأثر بحجم الأسرة.

وبناء على ماتقدم يكون الفرض الأول قد تحقق جزئيا حيث عدم وجود علاقة ارتباطية ذات دلالة إحصائية بين دخل المرأة العاملة ونوع العمل وعدد أفراد الأسرة والاتجاه نحو اختيار وشراء واستخدام الأجهزة المنزلية فى حين وجود علاقة ارتباطية موجبة ذات دلالة احصائيا بين المستوى التعليمى للمرأة العاملة ودخل الأسرة ككل والاتجاه نحو اختيار وشراء واستخدام الاجهزة المنزلية عند مستوى دلالة 0.05.

ثانيا: النتائج فى ضوء الفرض الثانى:

للتحقق من صحة هذا الفرض تم حساب معامل الارتباط لبيرسون بين الاتجاه نحو ادارة وتبسيط الأعمال المنزلية ومستوى تعليم ربة الأسرة العاملة ودخلها ونوع عملها ودخل الأسرة وعدد أفراد الأسرة بإستخدام معامل ارتباط بيرسون جدول (37) وكانت النتائج كما يلى:

جدول (19) قيم بيرسون لتحديد العلاقة بين الخصائص الاجتماعيه الاقتصادية والاتجاه نحو ادارة وتبسيط الأعمال المنزلية .

الدالة	الاتجاه نحو ادارة وتبسيط الاعمال المنزلية			المتغيرات المستقلة
	N	2-tailed	قيم بيرسون	
غير دالة	250	.056	.121	مستوى تعليم المرأة العاملة
غير دالة	250	.251	.073	دخل المرأة العاملة
غير دالة	250	.401	.053	دخل الأسرة
غير دالة	250	.742	.021	نوع العمل
غير دالة	250	.587	-.035	عدد أفراد الأسرة

من جدول (19) يلاحظ عدم علاقة دالة احصائيا بين مستوى تعليم ربة الأسرة العامله ودخلها ودخل الأسرة وعدد أفراد الأسرة والاتجاه نحو ادارة وتبسيط العمل المنزلى.

وهذا قد يرجع الى ان كل هذه المتغيرات المستقلة لا تؤثر على اتجاه المرأة العاملة نحو ادارة وتبسيط العمل المنزلى حيث ان ادارة وتبسيط اعمال المنزل واعباء المنزل وتحمل مسؤوليته وحسن ادارته قد ترجع للخبرة وتكرار العمل المنزلى وليس له علاقة بمستوى تعليمى او بمستوى الدخل اونوع العمل او حتى عدد أفراد الأسرة فى هذه العينة البحثية، حيث ان الاسر ذات المستوى التعليمى المرتفع او الدخل المرتفع تقابل مشاكل فى ادارة منزلها قد لا تختلف كثيرا عن المشاكل التى قد تقابلها الاسر ذات المستوى التعليمى او الدخل المنخفض إذا لم تحسن إدارة الأعمال المنزلية، وهذا يتفق مع ما وجدته يسرية عبد المنعم ومديحة الطلياوى (1999) ان الزوجات العاملات أكثر تطبقا لقواعد تبسيط العمل المنزلى أكثر من الزوجات غير العاملات بصرف النظر عن نوع المهنة التى تعمل بها المرأة العاملة

وبناء على ماتقدم لم يتحقق الفرض الثانى حيث لا توجد علاقة ارتباطية ذات دلالة احصائية بين المستوى التعليمى للمرأة العاملة والمستوى التعليمى لرب الأسرة ودخل المرأة العاملة ودخل الأسرة ونوع العمل وعدد أفراد الأسرة والاتجاه نحو ادارة وتبسيط العمل المنزلى.

ثالثا: النتائج فى ضوء الفرض الثالث:

للتحقق من صحة هذا الفرض تم حساب الارتباط بين الاتجاه نحو الخبز المنتج من جهاز عمل الخبز المنزلى ومستوى تعليم المرأة العاملة ودخلها ونوع عملها ودخل الأسرة وعدد أفراد الأسرة باستخدام معامل ارتباط بيرسون جدول (20)، (21)، (22)، (23) وكانت النتائج كما يلى:

جدول (20) قيم بيرسون لتحديد العلاقة بين الخصائص الاجتماعيه الاقتصادية والاتجاه نحو الخبز الناتج من الجهاز المنزلى

الدلالة	الاتجاه نحو الخبز المنتج باستخدام جهاز عمل الخبز المنزلى الخبز العادى دون تدعيم			المتغيرات المستقلة
	N	2-tailed	قيم بيرسون	
غير دالة	20	.063	-.424	مستوى تعليم المرأة العاملة
غير دالة	20	.201	-.299	دخل المرأة العاملة
غير دالة	20	.084	-.396	دخل الأسرة
غير دالة	20	.775	.068	نوع العمل
غير دالة	20	.844	.047	عدد أفراد الأسرة

يتضح من جدول (20) عدم وجود علاقة دالة احصائيا بين مستوى تعليم المرأة العاملة ودخلها وعملها ودخل الأسرة وعدد أفراد الأسرة والاتجاه نحو الخبز بدون تدعيم من جهاز عمل الخبز المنزلى

جدول (21) قيم بيرسون لتحديد العلاقة بين الخصائص الاجتماعيه الاقتصادية والاتجاه نحو الخبز المدعم بالحلبة المستنبته

الدلالة	الاتجاه نحو الخبز المنتج من جهاز عمل الخبز المنزلى خبز مدعم بالحلبة المستنبته			المتغيرات المستقلة
	N	2-tailed	قيم بيرسون	
غير دالة	20	.920	-.024	مستوى تعليم المرأة العاملة
غير دالة	20	.915	.025	دخل المرأة العاملة
غير دالة	20	.413	.194	دخل الأسرة

نوع الوظيفة	-.031	.898	20	غير دالة
عدد أفراد الأسرة	.427	.060	20	غير دالة

يتضح من جدول (21) عدم وجود علاقة دالة احصائيا بين مستوى تعليم المرأة العاملة ودخلها وعملها ودخل الأسرة ونوع الوظيفة وعدد أفراد الأسرة والاتجاه نحو الخبز المدعم بالحلبة المستتببة المنتج من جهاز عمل الخبز المنزلي

جدول (22) قيم بيرسون لتحديد العلاقة بين الخصائص الاجتماعية الاقتصادية والاتجاه نحو الخبز المدعم بمغلي ماء الحلبة

الدلالة	الاتجاه نحو الخبز المنتج من جهاز عمل الخبز المنزلي خبز مدعم بمغلي ماء الحلبة			المتغيرات المستقلة
	N	2-tailed	قيم بيرسون	
غير دالة	20	.911	-.027	مستوى تعليم المرأة العاملة
غير دالة	20	.322	.233	دخل المرأة العاملة
غير دالة	20	.850	.045	دخل الأسرة
غير دالة	20	.552	.141	نوع العمل
غير دالة	20	.229	.282	عدد أفراد الأسرة

يتضح من جدول (22) عدم وجود علاقة دالة احصائيا بين مستوى تعليم المرأة العاملة ودخلها وعملها ودخل الأسرة وعدد أفراد الأسرة والاتجاه نحو الخبز المدعم بمغلي ماء الحلبة المنتج من جهاز عمل الخبز المنزلي

جدول (23) قيم بيرسون لتحديد العلاقة بين الخصائص الاجتماعية الاقتصادية والاتجاه نحو الخبز المدعم بمغلي ماء الشاي الأخضر

الدلالة	الاتجاه نحو الخبز المنتج من جهاز عمل الخبز المنزلي خبز مدعم بمغلي ماء الشاي الأخضر			المتغيرات المستقلة
	N	2-tailed	قيم بيرسون	
غير دالة	20	.972	-.008	مستوى تعليم المرأة العاملة
غير دالة	20	.976	.007	دخل المرأة العاملة
غير دالة	20	.905	.029	دخل الأسرة
غير دالة	20	.290	-.249	نوع العمل
غير دالة	20	.862	-.042	عدد أفراد الأسرة

يتضح من جدول (23) عدم وجود علاقة دالة احصائيا بين مستوى تعليم المرأة العاملة ودخلها وعملها ودخل الأسرة وعدد أفراد الأسرة والاتجاه نحو الخبز المدعم بمغلي ماء الشاي الأخضر المنتج من جهاز عمل الخبز المنزلي.

ونجد من السابق ان الاتجاه نحو الخبز المنتج من جهاز عمل الخبز المنزلي بالأنواع المختلفة من التدعيم بالمواد الغذائية يؤثر على تقبل الخبز الناتج ولكن هذا التأثير لا يرتبط باى من المتغيرات الاجتماعية والاقتصادية

وبناء على ماتقدم لم يتحقق الفرض الثالث كليا حيث لا يوجد علاقة ارتباطية ذات دلالة احصائية بين المستوى التعليمي للمرأة العاملة ودخلها وعملها ودخل الأسرة وعدد أفراد الأسرة والاتجاه نحو الخبز المنتج من جهاز عمل الخبز المنزلي

#### رابعاً: النتائج فى ضوء الفرض الرابع:

للتحقق من صحة هذا الفرض تم حساب معامل الارتباط لبيرسون بين اتجاه جهاز عمل الخبز المنزلى ومستوى تعليم المرأة العاملة ودخلها وعملها ودخل الأسرة وعدد أفراد الأسرة يبين جدول (24) النتائج

جدول (24) قيم بيرسون لتحديد العلاقة بين الخصائص الاجتماعية الاقتصادية والاتجاه نحو جهاز عمل الخبز المنزلى.

الدلالة	الاتجاه نحو جهاز عمل الخبز المنزلى			المتغيرات المستقلة
	N	2-tailed	قيم بيرسون	
غير دالة	20	.391	-.203	مستوى تعليم المرأة العاملة
غير دالة	20	.509	-.043	دخل المرأة العاملة
غير دالة	20	.407	-.196	دخل الأسرة
غير دالة	20	.416	.193	نوع العمل
دالة عند 0.05	20	.054	*.129	عدد أفراد الأسرة

يتضح من جدول (24) عدم وجود علاقة دالة احصائيا بين مستوى تعليم المرأة العاملة ودخلها وعملها ودخل الأسرة والاتجاه نحو جهاز عمل الخبز المنزلى. ووجود علاقة ارتباطية داله احصائيا بين الاتجاه نحو جهاز عمل الخبز المنزلى وعدد افراد الأسرة عند دالة 0.05. أى انه كلما زاد عدد أفراد الأسرة زاد الاتجاه نحو جهاز عمل الخبز المنزلى.

وبناء على ماتقدم يكون الفرض الرابع قد تحقق جزئيا حيث عدم وجود علاقة ارتباطية ذات دلالة احصائية بين المستوى التعليمى للمرأة العاملة ودخل المرأة العاملة ودخل الأسرة ونوع العمل والاتجاه نحو جهاز عمل الخبز المنزلى فى حين توجد علاقة ارتباطية موجبة بين عدد افراد الأسرة والاتجاه نحو جهاز عمل الخبز المنزلى.

#### خامساً: النتائج فى ضوء الفرض الخامس:

للتحقق من صحة هذا الفرض تم حساب الارتباط بين اتجاه اختيار وشراء واستخدام الاجهزة المنزلية والاتجاه نحو ادارة وتبسيط العمل المنزلى باستخدام معامل ارتباط بيرسون يوضح جدول (25) وجود علاقة دالة احصائيا بين اختيار وشراء واستخدام الاجهزة المنزلية وادارة وتبسيط العمل المنزلى فإستخدام الاجهزة المنزلية يعمل على تبسيط العمل المنزلى ويتفق هذا مع ماأكدته سهير نور وآخرون (1991) ان الأدوات والأجهزة المنزلية الكهربائية تؤثر كثيرا فى الجهد المبذول حيث تحل الطاقة الكهربائية محل الطاقة البشرية.

جدول (25) العلاقة بين اختيار وشراء الاجهزة المنزلية وتبسيط العمل المنزلى

مستوى الدلالة	اختيار وشراء واستخدام الاجهزة المنزلية			الاتجاه
	N	2-tailed	بيرسون	
دالة عند 0.01	250	.000	**0.307	ادارة وتبسيط العمل المنزلى

وأكدته أيضا دراسة جيلان صلاح وآخرون (1992) أن هناك علاقة ارتباطية موجبة بين استخدام الأجهزة المنزلية الحديثة ذات الكفاءة في التشغيل وبين زيادة قدرة ربة الأسرة على إدارة منزلها.

وهذا أيضا ما ذكرته شيماء مصطفى (2010) ان استخدام الأجهزة المنزلية يؤثر على الطاقة المبذولة للفرد وبالتالي سيؤثر على تبسيط العمل المنزلي.

وبناء على ماتقدم يكون الفرض الخامس قد تحقق كليا حيث وجدت علاقة ارتباطية موجبة عند 01. بين الاتجاه نحو اختيار وشراء واستخدام الأجهزة المنزلية والاتجاه نحو ادارة وتبسيط العمل المنزلي.

سادسا: النتائج في ضوء الفرض السادس:

للتحقق من صحة هذا الفرض تم استخدام اختبار (ت) للتعرف على دلالة الفروق في الاتجاه نحو اختيار وشراء واستخدام الاجهزة المنزلية والاتجاه نحو إدارة وتبسيط العمل المنزلي ومكان النشأة ، ويوضح جدول (26) عدم وجود فروق دالة إحصائية في متوسطات مكان نشأة المرأة العاملة بين كل من الاتجاه نحو اختيار وشراء واستخدام الأجهزة المنزلية والاتجاه نحو إدارة وتبسيط العمل المنزلي حيث دل ذلك من قيم (ت) الواردة في الجدول مما يجعلنا نقبل الفرض الصفرى.

جدول (26) دلالة الفروق بين الموطن الأصلي(ريف- حضر) للمرأة العاملة في الاتجاه نحو اختيار وشراء واستخدام الأجهزة المنزلية والاتجاه نحو إدارة وتبسيط العمل المنزلي

الاتجاه	الريف			الحضر			قيمة ت	درجات الحرية	مستوى الدلالة
	ع	م	ن	ع	م	ن			
شراء واختيار واستخدام الأجهزة المنزلية	3.42	42.67	15	3.30	43.03	235	.418 -	248	.677 غير دالة
إدارة وتبسيط العمل المنزلي	3.09	38.53	15	3.53	37.79	235	.799	248	.425 غير دالة

من هذا نجد ان عدم وجود فروق دالة بين المرأة العاملة من الريف او من الحضر يرجع إلى سرعة نمط الحياة وزيادة معدل النمو التكنولوجى فى الآونة الأخير وانتشار الاعلانات ووجود بدائل كثيرة من الأجهزة المنزلية وتبادل الخبرات والأفكار لتقليل الوقت والجهد فى الأعمال المنزلية ويرجع هذا الى نزول المرأة للعمل واختلاطها بزملائها غير وجود المرأة العاملة التى موطنها الأصلي من الريف تواجدها وإقامتها داخل الحضر مما غير من أفكارها واسلوبها فى نمط الحياة الأسرية .

وهذا ماتوكده فاطمة ابراهيم (1995) ان الهجرة من الريف الى الحضر يساهم فى تغيير نمط السلوك الاستهلاكى والأذواق ومحاكاتهم بشراء نفس السلع التى يشترونها .

وبناء على ماتقدم يكون الفرض السادس لم يتحقق كليا حيث لا يوجد فروق ذات دلالة احصائية بين مكان نشأة ربة الأسرة العاملة والاتجاه نحو شراء واختيار واستخدام الأجهزة المنزلية والاتجاه نحو إدارة وتبسيط العمل المنزلي.

## سابعا:النتائج فى ضوء الفرض السابع:

للتحقق من صحة هذا الفرض تم حساب الارتباط بين كفاءة جهاز عمل الخبز المنزلى والاتجاه نحو ادارة وتبسيط العمل بإستخدام معامل ارتباط بيرسون. ويوضح جدول (27) وجود علاقة ارتباطية بين الاتجاه نحو كفاءة جهاز عمل الخبز المنزلى وإدارة وتبسيط العمل المنزلى عند دالة 0.05. وهذا يدل على ان السيدات العاملات المتدربات وجدوا ان جهاز عمل الخبز المنزلى قد يساعدهم على تبسيط العمل المنزلى عن طريق تقليل الوقت والجهد فى عمل المعجنات المختلفة، هذه العلاقة قد تكون ناشئة نتيجة رغبة السيدات العاملات فى عمل معظم المعجنات داخل منزلها بنفسها والاهتمام بصحة اسرتها عن طريق الاكل الصحى وتدعيم المعجنات ببعض المواد الغذائية التى لها أثر إيجابى على صحة الفرد.

جدول(27) العلاقة بين الاتجاه نحو كفاءة جهاز عمل الخبز المنزلى والاتجاه نحو إدارة وتبسيط العمل المنزلى

مستوى الدلالة	كفاءة جهاز عمل الخبز المنزلى			الاتجاه
	N	2-tailed	بيرسون	
دالة عند 0.05	20	.031	*.483	ادارة وتبسيط العمل المنزلى

وبناء على ماتقدم يكون الفرض السابع قد تحقق حيث وجدت علاقة ارتباطية بين الاتجاه نحو كفاءة

جهاز عمل الخبز المنزلى وبين الاتجاه نحو إدارة وتبسيط العمل المنزلى.

مما سبق نجد انه من نتاج التطور السريع فى التكنولوجيا والصناعة أمكن صناعة جهاز صناعة الخبز المنزلى ليسهل على ربة المنزل صنع الخبز وإمكانية إضافة بعض المكملات الغذائية التى ترغب فى إضافتها لأفراد أسرتها فكان من مميزات الجهاز إنه يمكن ربة المنزل إضافة بعض العناصر الغذائية كالحلبة والشاى الاخضر وغيرها من العناصر الغذائية التى قل استهلاكها بمفردها بالإضافة إن الجهاز سهل الاستخدام ويوفر على ربة المنزل الوقت والجهد حيث انه يقوم بجميع خطوات الخبيز ولايستهلك طاقة كهربية كبيرة اثناء تشغيله، والجهاز سهل الاستخدام من جميع افراد الاسرة حتى الاطفال مما يجعل كل افراد الاسرة يتعاونون معا فى أداء العمل المنزلي كلا حسب سنه وقدراته.

هذا البحث يحاول ان يصل الى كيفية الاستفادة من التطور التكنولوجى لصالح افراد الاسرة لتوفير وقت

وجهد ربة المنزل وسعادة الأسرة ورفاهيتها.

## توصيات البحث

أولاً: توصيات خاصة بالمناهج الدراسية الخاصة بوزارة التعليم:

- 1- تطوير المناهج الدراسية الحالية بجميع المراحل الدراسية المختلفة بحيث تشمل على التوجيه بكيفية الإستفادة من المواد الغذائية المرتبطة بالوقاية من بعض الأمراض .

2- تطوير مقررات الإقتصاد المنزلى وفقا للتغير الثقافى والاجتماعى الذى طرأ على المجتمع بالتعريف بأهمية استهلاك الأغذية الطبيعى وأهمية تدعيم الأغذية ليصبح جيل اليوم -الذى هو مستقبل الغد- يتمتع بصحة جيدة ، قادر على الاستفادة من الموارد المتوفرة لديه والإمكانيات والأجهزة الحديثة ، ومن ثم يستطيع تطوير نفسه والمجتمع ككل.

#### ثانيا: توصيات خاصة بالجمعيات النسائية والمراكز الثقافية:

- 1- عقد ندوات وورش عمل للسيدات العاملات لإطلاعها على كل ما هو جديد فى مجال الأجهزة منزلية التى تعمل على توفير وقتها وجهدها بالاضافة إلى الأجهزة التى قد تساهم فى رفع القيمة الغذائية للأغذية التى تتناولها الأسرة بطريقة سهلة ومبسطة، بحيث لا تشعر ان خروجها للعمل يجعلها مقصرة فى حق منزلها وأسرته فيما يختص بإعداد الأطقم وإدارة الغذاء داخل المنزل.
- 2- عقد دورات تدريبية للسيدات العاملات لتدريبها على إدارة العمل المنزلى بإستغلال كل ما هو جديد وحديث من أجهزة منزلية.

#### ثالثا: توصيات خاصة بالمهتمين بالتغذية وبصحة الأسرة مثل وزارة الصحة والسكان:

- 1- عقد ندوات تحت على الرجوع إلى إستخدام المواد الغذائية الشعبى للوقاية من بعض الأمراض المنتشرة فى المجتمع بصورة متزايدة ومستمرة.
- 2- عمل نشرات توعية صحية بأهمية إستهلاك المواد الغذائية الهامه والتي لايقبل عليها الأجيال الجديدة مثل الحلبه، وذلك للوقايه أوللحد من الإصابة بالأمراض المزمنة ولو بطريق غير مباشر عن طريق دمجها أو تدعيمها بأغذية محببة للأفراد

#### رابعا: توصيات خاصة بالوزارات المعنية بإنتاج الأجهزة المنزلية مثل وزارة الصناعة والإستثمار:

- 1- على القائمين على صناعة الأجهزة المنزلية مراعاة ثقافة المجتمع الذى يتم طرح الاجهزه به. وكذلك يمكن للقائمين على التصنيع تعديل او تحويل الأجهزة بالشكل الذى يناسب ثقافة المجتمع.
- 2- تقادى بعض عيوب الأجهزة المتوفرة بالأسواق ومنها عدم وضوح ارقام المكابيل الخاصة بالجهاز
- 3- إنتاج أجهزة منزلية تساعد ربة المنزل على توفير وقتها وجهدها وتساعددها على رفع القيمة الغذائية للأطعمة التى تعدها لأفراد أسرتها بأسعار مناسبة وببدائل تساعددها على الاختيار بين البدائل المتوفرة بسهولة ويسر.
- 4- إرفاق كتيبات إرشادية مع الأجهزة المنتجة بها مقترح لأصناف مختلفة ومنوعة بإستخدام المواد الغذائية المختلفة.
- 5- الكتيبات الإرشادية المرفقة للاجهزة تكون مكتوبة بلغة سهلة وشرح مبسط للجهاز

#### خامسا: توصيات خاصة بالإعلام:

للإعلام دور هام داخل كل منزل ، وتأثير الإعلانات على الأفراد والمستهلكين على اختيارهم وشرائهم للأجهزة المنزلية بالاضافة إلى تأثيره على إستخدام بعض المواد الغذائية ، فإنه يلعب دور مؤثر فى حياة الأفراد فعلى الإعلام

عرض المادة الإعلانية الخاصة بالأجهزة المنزلية بصورة واضحة وصريحة ليُعرف المستهلك مدى الإستفادة الحقيقية من الجهاز بكل إمكانياته.

سادسا: توصيات خاصة بالأسرة: ان يهتم الوالدين بتوعية أولادهم بأهمية التغذية السليمة وتناول المواد الغذائية المختلفة. وان تهتم الأسرة باستخدام الاجهزة الحديثة التي تساعد على إستغلال وقتهم وجهدهم فى كل ما هو مفيد. وان تبتكر ربة الأسرة طرق جديدة لتدعيم المأكولات المحببة لأفراد أسرتها بالمواد الغذائية المختلفة لرفع القيمة الغذائية لما تقدمه لأفراد أسرتها.

### ملخص الدراسة باللغة العربية

" استهدفت الدراسة تنمية مهارة المرأه العامله فى انتاج خبز منزلى مدعم باستخدام جهاز عمل الخبز كمدخل لإدارة وتبسيط العمل المنزلى ورفاهية الأسرة" من خلال برنامج تدريبي، بهدف تنمية مهارة ابتكار إنتاج أنواع من الخبز. وتحديد العلاقة بين بعض المتغيرات المستقلة (المستوى التعليمى لكل المرأه العاملة ودخلها وعملها ودخل الأسرة وعدد أفراد الأسرة) والمتغيرات التابعة (الاتجاه نحو اختيار وشراء وإستخدام الأجهزة المنزلية والاتجاه نحو إدارة وتبسيط العمل المنزلى والاتجاه نحو الخبز المنتج من جهاز عمل الخبز المنزلى ، والاتجاه نحو جهاز عمل الخبز المنزلى).

كذلك استهدف البحث تحديد تكلفة إستخدام جهاز عمل الخبز المنزلى وتكلفة الخبز الناتج ومقارنته بالخبز المطروح بالأسواق.

أجريت الدراسة على عينة من 250 امرأة عاملة فى حى المنتزة بالإسكندرية وتم اختيار 40 إمراة للمشاركة فى البرنامج التدريبي ممن لديهن مستوى منخفض ومتوسط فى الاتجاه نحو اختيار وشراء وإستخدام الاجهزة المنزلية والاتجاه نحو إدارة وتبسيط العمل المنزلى وتشكو هى او احد افراد اسرتها من احد الامراض (السكرى- الضغط المرتفع- حساسية الصدر- ارتفاع الكوليسترول) وتم اختيارهن بالطريقة الغرضية. إستخدم إستبيان بالمقابلة الشخصية كوسيلة لجمع البيانات وكذلك تم إستخدام جهاز عمل الخبز المنزلى Moulinex Home Bread® فى البرنامج التدريبي لانتاج خبز ( بدون تدعيم - خبز مدعم بالحلبة المستنبتة - خبز مدعم بماء مغلى الحلبة- خبز مدعم بماء مغلى الشاى الأخضر) بنسب محده من دراسات سابقه ، كما تم استخدام جهاز قياس الطاقه Energie Monitor ELV 800 لتحديد مقدار الطاقه المستهلكه عند تشغيل الجهاز .

### أسفرت الدراسة عن النتائج التالية:

متوسط عمر المشاركات فى الدراسة 40.91 عام وانحراف معيارى 11.33 ، تتوزع أفراد عينة الدراسة إلى خمس فئات من حيث العمل الى عاملات فى مجال الخدمات والتعليم والإدارة والطب والهندسه ، (78.8%) متزوجات، وأن (92.8%) لديهن من 3-5 أفراد فى الأسرة، بينما (7.2%) من أفراد عينة الدراسة لديهن أكثر من خمسة أفراد. و(46.4%) من المشاركات دخلهن الشهرى أقل من 1000 جنيه ، بينما (39.6%) منهن تراوح دخلهن

الشهري من ألف لأقل من ألفان جنيه شهريا، وأن (33.2%) من المشاركات كان دخلهن الشهري من ألف لأقل من ألفين.معظم أفراد العينة (94.4%) لديهم اجهزة كهربائية منزليه بغرض توفير الوقت والجهد واداء الاعمال بسهولة و(60.4%) تستخدم الأجهزة لتوفير تكاليف شراء السلع الخارجية و(82.4%) تراعى عند إختيار الجهاز المنزلى أن يكون متعدد الإستخدام و(95%) تشتري الاجهزة التى تحتاج لها فعليا و(96%) تجد أن الاجهزة المنزلية تقلل من الوقت المستغرق للعمل، اى ان إستخدام الأدوات والأجهزة المنزلية الحديثة من أكثر الوسائل إقتصادا للوقت والجهد . (86.4%) تهتم بقراءة الكتيب الإرشادى قبل البدء باستخدام الجهاز و(87.2%) تهتم بإتباع التعليمات المدونة فى الكتيب الإرشادى. ان معظم افراد العينة (64.4%) يقمن بتشغيل الجهاز المنزلى أثناء تأدية عمل آخر، وان اقل من نصف العينة (41.2%) يشعرون بالتعب رغم الاستعانة بالاجهزة و(76%) من أفراد العينة تحرصن على الاستفاده من الاجهزة المتوفرة لديهن ، وأن (75.2%) من المشاركات بالدراسه ترى أن الاجهزة تتلف كلما زاد عدد المستخدمين فى الاسرة ،اكثر من ثلاثة ارباع العينه (79.6%) يرون أن تحضير المعجنات يدويا يستغرق وقتا طويلا فى تحضيره و (88.4%) من أفراد العينه لديهم مستوى اتجاه مرتفع نحوادارة وتبسيط العمل المنزلى. (90.4%) من ربات الأسر المشاركات فى الدراسه يفضلن ترتيب العمل المنزلى وانجازه فى اقل وقت وجهد و(79.2%) منهن يقمن بتقسيم وقتهن عند إنجاز العمل المنزلى.(80%) من أفراد عينة الدراسه تهتم بوجود الأدوات قبل تنفيذ العمل وأن اكثر من نصف العينة (55.2%) يراعين الوقوف الصحى عند العمل المنزلى و(88%) يراعين تنظيف الاجهزة المنزلية بعد العمل لتوفير الوقت والجهد ، وأكثر من نصف العينة (60.8%) يشعرون أن العمل المنزلى يستغرق وقتا طويلا ولم ينجزن مايردن وأن (86.8%) تهتم بإعادة كل شئ إلى مكانه بعد الانتهاء من العمل . (65.6%) تراعى أخذ فترات راحة بين عمل وآخر لتجديد النشاط و(78.4%) تراعى تسلسل الأعمال وفق قدراتهم ووقت فراغهم و(72.8%) تميل لوضع الاجهزة المنزلية الثقيلة فى الأرفف السفلية، وحوالى نصف العينة (49.6%) غير موافقات على وضع الاجهزة فى مكان بعيد عن مكان العمل ، ونسبة غير قليلة تحاول تبسيط العمل من خلال ترتيب اماكن ادواتها واجهزتها، واكثر من ثلاث ارباع أفراد الدراسه (78%) تستفيد من تجاربها وخبراتها السابقة عند اداء اعمالها المنزلية لتوفير الوقت والجهد، أظهرت الدراسه ايضا وجود علاقة دالة احصائيا عند 05. بين المستوى التعليمى للمرأة العاملة والاتجاه نحو اختيار وشراء واستخدام الاجهزة المنزلية . اى انه كلما ارتفع مستوى التعليم لربة الأسرة كلما زاد حرصها على اقتناء الأجهزة المنزلية ، وكذلك وجود علاقة دالة احصائيا عند 05. بين دخل الأسرة والاتجاه نحو اختيار وشراء واستخدام الأجهزة المنزلية ,اى ان زيادة دخل الأسرة له أثر كبير على زيادة المنفق على بند الأجهزة المنزلية. وعدم وجود علاقة دالة احصائيا بين مستوى تعليم المرأة العاملة ودخلها وعملها ودخل الأسرة والاتجاه نحو جهاز عمل الخبز المنزلى..، ووجود علاقة ارتباطية داله احصائيا بين الاتجاه نحو جهاز عمل الخبز المنزلى وعدد افراد الأسرة عند دالة 05. أى انه كلما زاد عدد أفراد الأسرة زاد الاتجاه نحو حيازة جهاز عمل الخبز المنزلى.. وجود علاقة دالة احصائيا بين اختيار وشراء واستخدام الأجهزة المنزلية وادارة وتبسيط العمل المنزلى فإستخدام الاجهزة

المنزلية يعمل على تبسيط العمل المنزلى و أن هناك علاقة ارتباطية موجبة بين إستخدام الأجهزة المنزلية الحديثة ذات الكفاءة فى التشغيل وبين زيادة قدرة ربة الأسرة على إدارة منزلها.

وجود علاقة ارتباطية بين الاتجاه نحو كفاءة جهاز عمل الخبز المنزلى وإدارة وتبسيط العمل المنزلى ( دالة 0.05. ) وهذا يدل على ان السيدات العاملات المتدربات وجدن ان جهاز عمل الخبز المنزلى قد يساعدهم على تبسيط العمل المنزلى عن طريق تقليل الوقت والجهد فى عمل المعجنات المختلفة. هذه العلاقة قد تكون ناشئة نتيجة رغبة السيدات العاملات فى عمل معظم المعجنات داخل منزلها بنفسها والاهتمام بصحة اسرتها عن طريق الاكل الصحى وتدعيم المعجنات ببعض المواد الغذائية التى لها أثر إيجابى على صحة الفرد.

اسفرت نتائج انتاج الخبز باستخدام جهاز عمل الخبز المنزلى أن 55.0% من المشاركات فى البرنامج التدريبى تقبلن الخبز المنتج بدرجة ممتاز ، وأن ( 70.0% ) و ( 70.0% ) و ( 55.0% ) من المشاركات بالبرنامج التدريبى تقبلن الخبز المدعم بكل من الحلبه المستتبه وماء مغلى الحلبه وماء مغلى الشاى الأخضر بدرجة جيد جدا لكل نوع من أنواع الخبز المدعم على الترتيب .

من الدراسه وجد ان حساب تكلفة الطاقه المستهلكه باستخدام جهاز قياس الطاقه بلغت عشرة قروش وذلك مقابل تشغيل الجهاز لمدة 80 دقيقه ، وان حساب تكلفة إنتاج الخبز الذى يزن 750 جرام ( يعطى 14 شريحة بسمك 1سم ) ، هى 225 قرش و 335 قرش و 360 قرش و 275 قرش على الترتيب لكل من الخبز العادى بدون تدعيم والخبز المدعم بالحلبه المستتبه والخبز المدعم بماء غلى الحلبه والمدعم بالشاى الاخضر على الترتيب.

يرى (85%) من أفراد عينه الدراسه انهن يمكنهن التغاضى عن سعر الجهاز مقابل استخداماته، اى ان لديهن الاستعداد لشراء وحيازه الجهاز برغم سعره . وترى (95%) من المشاركات أن الجهاز سيمكنها من إبتكار أصناف جديده بإضافة اى مادة غذائية تحتاجها . عند دراسه تقبل الخبز تبعاً للثقافه وللعادات والتقاليد فإن المرأه العامله المشاركه فى البحث يمكنها ان تتقبل الخبز الناتج فى وجبات الافطار والعشاء وبين الوجبات (80.0%) و (75.0% ) منهن ترفض استهلاكه فى وجبات أخرى كالعشاء

**توصى الدراسه** بتطوير مقررات الإقتصاد المنزلى وفقاً للتغير الثقافى والاجتماعى الذى طرأ على المجتمع بالتعريف بأهمية استهلاك الأغذيه الطبيعيه وأهميه تدعيم الأغذيه ليصبح جيل اليوم الذى هو مستقبل الغد- يتمتع بصحة جيدة ، قادر على الاستفاده من الموارد المتوفره لديه والإمكانيات من الأجهزة الحديثه ، ومن ثم يستطيع تطوير نفسه والمجتمع ككل. كذلك عقد ندوات وورش عمل للسيدات العاملات لإطلاعها على كل ما هو جديد فى مجال الأجهزة منزلية التى تعمل على توفير وقتها وجهدها بالاضافه إلى الأجهزة التى قد تساهم فى رفع القيمة الغذائية للأغذيه التى تتناولها الأسرة بطريقة سهلة ومبسطة، بحيث لاتشعر ان خروجها للعمل يجعلها مقصورة فى حق منزلها وأسرتها فيما يختص بإعداد الأطقمه وإدارة الغذاء داخل المنزل. كذلك توصى بعمل نشرات توعيه غذائيه بأهميه إستهلاك المواد الغذائية الهامه والتى لايقبل عليها الأجيال الجديدة مثل الحلبه، وذلك للوقايه أوللحد من الإصابة بالأمراض المزمنة ولو بطريق غير مباشر عن طريق دمجها أو تدعيمها بأغذيه محببه للأفراد. أيضا على القائمين على صناعة الأجهزة المنزليه مراعاة ثقافة المجتمع الذى يتم طرح الاجهزه به. وكذلك يمكن للقائمين على التصنيع تعديل او

تحوير الأجهزه بالشكل الذى يناسب ثقافة المجتمع. ان تحاول ربة الأسرة تدعيم المأكولات المحببة لأفراد أسرتها  
بالمواد الغذائية المختلفة لرفع القيمة الغذائية للأغذية التى تقوم بتقديمه لأفراد أسرتها.

شكر خاص للستاذ الدكتور / Rainer Stamminger الاستاذ فى جامعة بون University of Bonn – المانيا على

إهداء جهاز قياس الطاقة لاستخدامه فى البحث

## مرفقات

### جدول (1) مراحل إعداد وتنفيذ البرنامج التدريبي

الجلسة	إنتاج الخبز	الهدف من الجلسة	الزمن	الفنيات المستخدمة	إجراءات الجلسة
الجلسة الأولى	إنتاج الخبز	<ul style="list-style-type: none"> <li>- التعرف بين الباحثة والسيدات .</li> <li>- مقدمه عن أهمية الخبز</li> <li>- الربط بين تناول الأغذية والوقايه</li> <li>- من الأمراض او الحد من تأثيراتها.</li> <li>- التعريف وشرح الجهاز وكيفية استخدامه.</li> <li>- كيفية حساب تكلفة استهلاك الكهرباء من الاجهزه المنزليه</li> <li>- معرفه زمن تشغيل الجهاز</li> <li>- حساب تكلفة الخبز المنتج</li> </ul>	90 دقيقة	<ul style="list-style-type: none"> <li>- جهاز عمل الخبز المنزلي</li> <li>- كتيب يوضح جهاز عمل الخبز المنزلي</li> <li>-استبيان عن جهاز عمل الخبز المنزلي.</li> <li>- إستخدام جهاز (ELV, Energie Monitor Type800)</li> <li>لقياس الكهرباء المستهلكة اثناء تشغيل الجهاز.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- الترحيب والتعارف</li> <li>- شرح أهداف البرنامج.</li> <li>- مناقشه دور الأغذية فى الوقايه او الحد من بعض الأمراض المزمنة.</li> <li>- تحديد المكونات الداخلة فى إنتاج الخبز وأهمية كل مكون .</li> <li>- إنتاج خبز بدون استخدام أى اضافات</li> </ul>
الجلسة الثانية	خبز مضاف له حلبة منبّه وخبز مضاف له مغلى ماء	<ul style="list-style-type: none"> <li>-التخطيط لإنتاج الخبز</li> <li>الربط بين المعارف عن الحلبة ودورها الواقى مع مرضى السكر.</li> <li>تختار البرنامج المناسب لإنتاج الخبز .</li> <li>تقدر أهمية الحلبة فى تخفيض أو الحد من مرض السكري .</li> <li>تقدر إنتاج خبز منزلى مدعم بقليل من الوقت والجهد</li> </ul>	90 دقيقة	<ul style="list-style-type: none"> <li>- جهاز عمل الخبز المنزلي</li> <li>- الاختبار الحسي العضوي للخبز الناتج.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- التعرف على أهمية الحلبة فى تخفيف أعراض مرض السكري وذلك بعرض بعض الدراسات التي أثبتت تقليل الحلبة لمرض السكري .</li> <li>- وضع المكونات من الحلبة المستنبتة وباقي مكونات الخبز أمام السيدات ليشاهدن كيفية العمل بالجهاز ،</li> <li>متابعة مراحل العمل ورؤيته أثناء العجن والخبز والنضج .</li> <li>- خلال عمل الجهاز ( 1:30 ساعة ) تذوقن خبز ناتج بماء الحلبة ، معد مسبقاً وتوضيح كيفية وضع المقادير ثم تقييمه .</li> <li>- بعد انتهاء عمل الجهاز ويخرج الخبز تتذوقه السيدات وتقييمه .</li> </ul>
الجلسة الثالثة	الشاي الأخضر	<ul style="list-style-type: none"> <li>-التخطيط لإنتاج الخبز</li> <li>الربط بين المعارف عن الشاي الأخضر ودوره الواقى فى خفض ضغط الدم المرتفع ، المساعدة على تقليل نسب الكوليسترول المرتفع.</li> <li>تختار البرنامج المناسب لإنتاج الخبز .</li> </ul>	90 دقيقة	<ul style="list-style-type: none"> <li>- جهاز عمل الخبز المنزلي</li> <li>الاختبار الحسي العضوي للخبز الناتج</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- التعرف على أهمية الشاي الأخضر فى تخفيض ضغط الدم المرتفع وتقليل الكوليسترول وفى إنقاص الوزن .</li> <li>- إضافة المكونات بالجهاز وتشغيله</li> <li>- مناقشة بعض المتدربات عن أهمية الشاي الأخضر أثناء نضج الخبز .</li> <li>بعد نضج الخبز يتم إخراجه وتقييمه</li> </ul>

شكل (1) جهاز عمل الخبز



شكل (2) جهاز قياس الطاقة (Energie Monitor (ELV, Type800)



شكل (3) الخبز الناتج باستخدام الجهاز



### المراجع العربية

1. أحمد سيد مصطفى (1996): "المدير في البيئة المصرية"- الطبعة الأولى- مؤسسة شباب الجامعة- الإسكندرية.
2. أحمد ماهر (1991): "السلوك التنظيمي" \_مراحل بناء المهارات \_ كلية التجارة\_ جامعة الإسكندرية
3. أحمد محمد السيد حافظ (2005): "اهم العوامل المؤثرة على الاستهلاك والفائض فالخبز البلدى فى محافظة الفيوم". رسالة ماجستير- الاقتصاد الزراعى - كلية الزراعة - جامعة الفيوم.

4. أسماء محمد حميدة (2004): "فاعلية برنامج إرشادي لتنمية السلوك الثقافي للمصروف الشخصي لدى طلاب المرحلة الإعدادية بمحافظة الفيوم". رسالة ماجستير - كلية التربية النوعية - جامعة القاهرة.
5. أميرة حسان عبد المجيد دوام (2009) : فاعلية برنامج إرشادي لتنمية وعي طالبات الجامعة في تبسيط الأعمال المنزلية - رسالة دكتوراه - كلية الاقتصاد المنزلي - جامعة المنوفية .
6. إيزيس نوار (2005) فى منى شرف عبد الجليل ونجدة ماضى وإيزيس نوار (2005): "المدخل فى العلوم الأسرية" - مكتبة بستان المعرفة للطباعة والنشر - الإسكندرية.
7. إيزيس نوار وسامية لطفى وليلى الخضرى وسهير نور ومها أبو طالب (2011): "الأسرة والعلوم الحياتية التطبيقية" - منشأة المعارف - الإسكندرية
8. إيمان السيد عبد المقصود (2010): "فاعلية برنامج تدريبي لتنمية مشاركة طفل ماقبل المدرسة فى الأعمال المنزلية وتأثير ذلك على كفاءته الاجتماعية". رسالة دكتوراه - كلية التربية النوعية - قسم الاقتصاد المنزلي - جامعة المنوفية.
9. إيناس ماهر الحسين بدير (1999): "فاعلية برنامج إرشادي لتنمية الوعي الاستهلاكي لدى الأطفال". رسالة ماجستير - كلية الاقتصاد المنزلي - جامعة حلوان.
10. بوابة معلومات مصر مجلس الوزراء مركز المعلومات ودعم اتخاذ القرار - بنك المسوح الميدانية - لعام <http://www.eip.gov.eg2000>
11. بوابة معلومات مصر - مركز المعلومات ودعم اتخاذ القرار - بنك المسوح الميدانية - يونيو عام 2010
12. جيلان صلاح الدين القباني، وفاء شلبي (1992) : العلاقة بين استخدام الأدوات والأجهزة المنزلية الحديثة وبين كفاءة ربة الأسرة في إدارة المنزل بحث غير منشور - كلية الاقتصاد المنزلي - جامعة حلوان .
13. حامد زهران (1977) : علم النفس الاجتماعي - الطبعة الأولى - عالم الكتب - القاهرة.
14. حورية عبد القادر قبودان (2002): "إدارة المنزل علم وفن وخبرة: كيف تكوني ربة منزل ناجحة" - القاهرة. [http://srv5.eulc.edu.eg/eulc\\_v5/libraries/Start.aspx?ScopeID](http://srv5.eulc.edu.eg/eulc_v5/libraries/Start.aspx?ScopeID)
15. درية أمين، إحسان البقلى (2002): "التخطيط والإدارة فى الإقتصاد المنزلي - مكتبة الانجلو المصرية.
16. ذوقان عبيدات، عبد الرحمن عدس، كايد عبد الحسن (2004): البحث العلمى - مفهومه - أدواته - أساليبه - دار أسامة للنشر والتوزيع - الرياض.

- 17.رشا عبد العاطى راغب(2006):"فاعلية إستخدام تكنولوجيا العولمة على إدراك الزوجة لمواردها الأسرية فى إدارة الأزمات"- رسالة دكتوراه- كلية الإقتصاد المنزلى - جامعة حلوان.
- 18.زينب محمد حقي ونادية حسن أبو سكنية (1998)"علاقة إدارة موارد الأسرة بصعوبات التوافق النفسى والاجتماعى لدى المرأة العاملة\_ مجلة الإقتصاد المنزلى\_ كلية الإقتصاد المنزلى\_ جامعة المنوفية \_ مجلد(8) العدد 30
- 19.سهير نور ومنى بركات وإيزيس عازر (1991) : "الاقتصاد الاستهلاكي الأسري" قسم الإقتصاد المنزلى - كلية الزراعة- جامعة الاسكندرية .
- 20.شربين جلال محفوظ (2000) الكتيبات الإرشادية المرفقة بالأجهزة المنزلية وأثر استخدامها على العمر الافتراضى للجهاز - كلية الإقتصاد المنزلى - جامعة المنوفية .
- 21.شيماء أحمد على قطب النجار(2012):"فاعلية برنامج تدريبي لتنمية مهارات إدارة الوقت على الرضا عن الحياة لدى عينة من طالبات جامعة الإسكندرية". رسالة دكتوراه- قسم الإقتصاد المنزلى- كلية التربية النوعية- جامعة الاسكندرية.
- 22.شيماء مصطفى مصطفى الزاكي(2010) : فاعلية برنامج إرشادي لتنمية الوعي للمشاركة في الأعمال المنزليةلمرحلة الطفولة المتأخرة" رسالة ماجستير- قسم إدارة المنزل والمؤسسات- كلية الإقتصاد المنزلى - جامعة المنوفية
- 23.عبد الرحمن عدس وذوقانعبيدات (2005):"المنهج التجريبي ادواته، أساليبه" ط3 . دار أسامة للنشر والتوزيع الرياض
- 24.عبير محمود الدويك ونجلاء سيد حسين(2008):"فاعلية برنامج إرشادى لتنمية وعى الطلاب بآداب التصرف وقواعد الإتيكيت"-مجلة كلية الإقتصاد المنزلى- مجلد (18)- عدد(1) يناير .
- 25.علا مصطفى أحمد السيد(1999) : تبني وانتشار واستخدام المبتكرات التكنولوجية المنزلية الحديثة وعلاقتها بالمستوى التعليمي للأسرة - رسالة ماجستير - كلية الإقتصاد المنزلى - جامعة المنوفية.
- 26.فاطمة النبوية إبراهيم(1995) : دراسة بعض الأجهزة المنزلية المعمرة وعوامل إقبال الأسرة المصرية الحضرية
- 27.كوثر حسين كوجك (2010):" الإدارة المنزلية"- عالم الكتب- القاهرة.
- 28.كوثر حسين كوجك ولولو جيد داود (1995):" المرجع فى التربية الأسرية"- عالم الكتب- القاهرة.
- 29.كوثر حسين كوجك ولولو جيد داود (2001):" الأدوات والأجهزة المنزلية"- عالم الكتب- القاهرة.

30.نادية حسن أبو سكيمة ومنال عبد الرحمن خضر(2011):"العلاقات والمشكلات الأسرية"-دار الفكر ناشرون وموزعون- عمان.

31.نجلاء السيد حسن (1997) : دراسة الوقت والجهد المبذول في تأدية بعض العمال المنزلية ، رسالة ماجستير غير منشورة ، كلية الاقتصاد المنزلي ، جامعة حلوان.

32.نجلاء عبد السلام دسوقي(2000):"إدارة الشراء والتشغيل والإستخدام والصيانة لبعض الأجهزة المنزلية لدى عضوات هيئة التدريس بجامعة الإسكندرية"- رسالة ماجستير- قسم الإقتصاد المنزلي- كلية الزراعة- جامعة الإسكندرية

33.نجوى إبراهيم محمد هيكل (2003) :فاعلية برنامج إرشادي لربات الأسر العاملات للعناية ببعض الأجهزة المنزلية - رسالة ماجستير - كلية الاقتصاد المنزلي - قسم إدارة المنزل والمؤسسات - جامعة المنوفية.

34.نعمة مصطفى رقبان (2007) : دليلك في الإدارة العلمية للشئون المنزلية ، دار النور ،شبين الكوم .

35.نفيسة احمد حامد الهوارى, إيناس السيد صادق (2002):" دراسة العوامل الاقتصادية والاجتماعية المؤثرة على إستهلاك القمح (دراسة حالة بمحافظة الفيوم)". قسم الاقتصاد الزراعي - كلية الزراعة- جامعة الفيوم

36.وزارة التجارة والصناعه (2010) قرار وزارى رقم 49 /2010 بإصدار اللائحه الفنيه لتدعيم الأغذيه . الماده (1) صادر فى عمان بالجريده الرسميه العدد ( 911 ) فى 27/4/2010.

37.وزارة الكهرباء والطاقة(2013).<http://egyptera.org/ar/t3reefa.aspx>.

38.يسرية أحمد عبد المنعم ، عائشة أبو بكر رضوان ( 1989 ) " إدارة الزوجة العاملة السعودية لموارد الدخل الأسري" - نشرة العلوم وبحوث التنمية - مجلد (26) العدد (316)

39.يسرية أحمد عبد المنعم (1991) : "دراسة تحليلية لبعض العوامل المؤثرة على دور زوجات المصريين العاملين بكلية التربية بالمملكة العربية السعودية فى إتخاذ القرارات الأسرية" - نشرة العلوم وبحوث التنمية- مجلد (3) العدد 419.

40.يسرية أحمد عبد المنعم (1997):" تعدد أدوار الزوجات العاملات وعلاقته ببعض موارد الأسرة والمشاكل الناتجة عن ذلك"- مجلة الإسكندرية للتبادل العلمي - مجلد (18) العدد(1)

41. يسرية أحمد عبد المنعم ،مديحة سعيد الطلياوى (1999): بعض العوامل المؤثرة على تطبيق قواعد وطرق تبسيط الأعمال المنزلية لدى الزوجات العاملات وغير العاملات - مؤتمر آفاق الاقتصاد المنزلى وتحديات القرن الحادى والعشرين فى حماية البيئة وتنمية المجتمع - كلية الزراعة - جامعة الإسكندرية (23- 24 فبراير)

#### References :

42. Abdelgalil, M.S. (2004) Knowledge and Attitudes of Egyptian and French consumer towards the Genetically Modified Foods (GMF) in the markets (A comparative study) . [tel-00418569](tel:00418569)
43. Abdelgalil, M.S. (2009) «Culture of consumption in our daily life as approach in the domain of household management». The Euro- Mediterranean Research Multi-conference “Unity and Diversity of Euro- Mediterranean Identities” 9 June .Portorož - Piran, Slovenija . [www. emuni.si](http://www.emuni.si)
44. Desjeux, D., Alami, S. & Moussaoui, I. (1998). La méthode qualitative, Que sais-je? PUF l’Harmattan. <https://www.quesaisje.com/les-methodes-qualitatives-1>
45. El-Nassag D (2007): "Effect of green tea on blood cholesterol level of rats fed on some vegetable oils". M.Sc. theses home economics-faculty of specific education .Alexandria university
46. Hooda S, Jood S (2004):”Nutritional evaluation of wheat- fenugreek blends for product making”- Plant foods for human nutrition- Volume: 59- Issue: 4- Pages: 149- 154- Published: FAP
47. Indrani D, Rajiv J, Rao GV (2010):" Influence of fenugreek seed powder on the dough rheology, microstructure and quality of parotta – an Indian flat bread"- Journal of texture studies- APR Volume: 41- Issue: 2- Pages: 208- 223.
48. Losso J.N., Holliday D.L., Finley J.W., Martin R.J., Rood J.C., Yu Y, Greenway FL(2009):”Fenugreek Bread: A Treatment For Diabetes Mellitus”- Journal of medicinal food- Volume: 12- Issue: 5- P. 1046- 1049 .
49. Mc Clave, J.T. and Sinich, T (2006). Statistics, 10<sup>th</sup> Edition, Pearson Education, Inc., Pearson Prentice Hall, Upper Saddle River, New Jersey, U.S.A
50. Nakajima K and Kanno Y (2013):” Impact of Green Tea and Coffee Consumption on Renal Function” Chapter 128 - tea in Health and Disease Prevention, 2013, Pages 1543- 1554
51. Sheasby, A. (2005):”Big Book of Bread: 365 Delicious Recipes for Bread Machines And Home-Baking” Duncan Baird Publishers.
52. Moulinex home bread ® trademark for kitchen and household appliances

## Summary

### **Developing employed women's skills in producing fortified bread using home bread making machine as an approach to home tasks management and family wellbeing**

**Prof. Dr. Yousria Abdelmonaam<sup>1</sup>, MS. Ghadir Saied<sup>2</sup>, Dr. Mona S. Abdelgalil<sup>3</sup>**

1. Faculty of Agriculture-Alexandria University
2. Research student
3. Faculty of Specific Education Alexandria University ,IFHE liaison Egypt

Egyptian society faces many problems; one of them is the daily access to clean bread at any time with favorable price without standing in long queues. The study aimed at developing innovative skills of employed woman to use home bread making device in producing a variety of fortified bread as an approach to management and simplify daily life activities to reach family wellbeing; through a training program. some sub goals which are; recognizing woman's attitude towards the selection, purchase and using of household devices, woman's attitude towards managing and simplifying home tasks, and the attitude towards the consumption of fortified bread made by the Home Bread Making machine (the dependent variables) and their relationship to some of the independent variables (socio economic characteristics of the study sample i.e. educational level of employed woman, type of work, monthly income and the number of family members).

The study also aimed at determining the costs of using the Moulinex Home Bread® making machine and produced breads in comparison to available bread in the market. The study was carried out on a sample of 250 employed women in Al Montazah district in Alexandria city, Egypt. 40 women, with low and medium potentials toward both of choosing, buying and using household devices and simplifying, managing the home tasks and complain in the same time herself /or one of her family member of a disease (Diabetes, hypertension, cholesterol, asthma), have been selected intentionally to participate to the training program.

Moulinex Home Bread® making device was used for the training program. The bread produced were; unfortified, fortified with green fenugreek plant, boiled fenugreek water, fortified with boiled green tea water, the ratios were as identified in

previous scientific studies. An Energy Monitor ELV 800 was used to measure and determine the consumed energy by the bread making machine. The study is based on a descriptive and experimental methods; a questionnaire with an interview and a training program, the study showed the following results:

The mean age of participants  $40.91 \pm 11.33$  years old, 78% of participants were married. 92.8% were of 3 to 5 family members, while 7.2% were more than 5 members. The monthly income of 46.4% of participants is <1000 L.E, and the family monthly income for 39.6% of participants is between 1000 to <2000 L.E. Regarding selecting , buying and using household devices; 94.4% of the sample possessed electrical household devices as a mean to economize time, effort, performance and simplify home tasks. 60.4% uses devices to economize and avoid buying outdoor goods, and 82.4% prefer to buy multipurpose machines. 95% buys the devices they actually need and 96% finds that household devices save times to other home tasks performance. The usage of devices and new home machine is considered one of the most economical means in terms of time and effort. 86.4% cares about reading the manual before using the device, 87.2% follows the manual instruction, 64.4% turns a device on while performing another task, less than half of the sample (41.2%) feels tiered and fatigue even when using a device to perform the daily tasks. 76% make sure to benefit from the purchased device, 75.2% sees that the purchased devices are not heavy duty and it breaks down when used by multiple family members. 76.6% finds that handmade pastries is time consuming, 88.4% have high attitude toward simplifying home tasks. 90.4% of participants prefer to organize home tasks and perform them in the least time and effort possible. 79.2% divide their time when performing home tasks. 80% cares about the presence of devices before performing the task, more than half of the sample (55.2%) care about the correct standing and movement while working, 88% cleans the devices after usage. More than half (60.8%) of participants feels that housework consume long time without finishing all they wanted to do. 86.8% cares about returning everything in order after finishing the work. 65.6% prefer to take a break between two tasks, 78.4% organize tasks based on their abilities and time. 72.8% prefer putting heavier devices in lower shelves, 49.6% tend to put their devices near their working area. Not a small % considers organizing the places of their devices and equipments. More than 3/4 of the sample (78%) benefits from their skills and experience in performing house work to reduce time and effort.

The unfortified bread produced by the home bread making machine received positive feedback from the training program's participants, 55% sees it as an excellent and 45% sees it very good, in term of overall acceptance. 40% and 50% noted the

fortified bread with planted fenugreek as very good in term of color and texture, and taste respectively. The boiled fenugreek fortified bread was noted very good by 45% of the sample for its color and excellent by 35% for its taste and odor.

The sensory evaluation of the boiled green tea fortified bread showed a very good note for its color (40%), good for its taste and texture (30%) and very good as overall acceptance (55%).

More than half of the sample consider the Home making bread device as expensive in price, while 85% of participants thinks they avoid considering the price for its usage, meaning they are willing to afford the device despite its high price. 95% of participants see that the device will enable them to create new types of breads through adding nutritious ingredients they need. 75% accepts the produced bread but see it different from the traditional one in markets in term of shape and taste, and that it will not substitute the traditional bread produced by local bakeries. A significant correlation at P 0.05 between the employed women's level of education toward choosing, buying and using household devices, the higher the education the higher the usage of devices. A significant correlation was found between the women's education level, her type of job, personal and family income, and the attitude toward the home making bread device. A significant correlation was found between attitude toward the device and the number of family member at P 0.05. The higher number, the higher tendency toward the device.

There was a significant correlation between choosing, buying and using household devices and simplifying and managing home tasks. This indicates a positive relationship between the efficiency of the devices and the women's ability to manage her household (P 0.05) . This also indicated that the trained women found that the device might help them simplifying house work through reducing time and effort in making different bakeries. This relation may be due to the desire of employed women to bake at home by themselves as a mean to provide healthy food to their families, where the fortified bakeries present a positive impact on the person health. No significant correlation was found in the means of place of origin of the working woman and her attitude toward choosing, buying and using home devices.

The study recommends the development home economics education program in particular, according to the cultural and social change that occurred in the community, by defining the importance of consuming healthy food, natural or fortified, and teaching how to benefit from available resources, equipments and new methods to produce so, which will help developing the person and his community. This would be also through holding training sessions, round tables and conferences for employed women in all different fields to train them on how to manage and

simplify household course by exploiting everything that's new and modern of household devices, seminars that disseminate health awareness and the importance of usage of uncommon food ingredients, their appropriate doses to reduce or avoid exposure to some diseases, even in indirect way by favorable food.

The authors deeply thanks the IFHE member Prof .Dr. Rainer Stamminger, University of Bonn, Germany for donating the energy meter, to the IFHE liaison Egypt, for using in the current study and in teaching household appliances.

**Key words:**

**Employed woman – Home devices – Moulinex Home Bread® maker – Training program – Home tasks management- food fortification - family wellbeing .**