

تلخيص شامل سؤال وجواب

التربية المهنية

10

الفصل الدراسي الاول





تلاخيص منهاج أردني - سؤال وجواب

من نحن

تلاخيص منهاج أردني - سؤال وجواب

- أول وأكبر منصة تلاخيص مطبوعة بشكل إلكتروني ومجانية.
- تعنى المنصة بتوفير مختلف المواد الدراسية بشكل مميز ومناسب للطالب وتهتم بتوفير كل ما يخص العملية التعليمية للمنهاج الأردني فقط.
- تأسست المنصة على يد مجموعة من المعلمين والمتطوعين في عام ٢٠١٨ وهي للانتفاع الشخصي من قبل الطلاب أو المعلمين.
- لمنصة تلاخيص فقط حق النشر على شبكة الإنترنت وموقع التواصل سواء ملفاتها المصورة PDF أو صور تلك الملفات ويسمح بمشاركتها أو نشرها من المواقع الأخرى بشرط حفظ حقوق الملكية للملخصات من اسم المعلم وشعار الفريق.

ادارة منصة فريق تلاخيص

يمكنكم التواصل معنا من خلال



تلاخيص منهاج أردني - سؤال وجواب



talakheesjo@gmail.com



المنسق الإعلامي أ. معاذ أمجد أبو يحيى 0795360003





الوحدة الأولى: الحالات المرضية

الدرس الأول : مرض السكري

س: عرف مرض السكري ؟ او ما المقصود بمرض السكري ؟ (السؤال الأول)
هو عجز غدة البنكرياس عن إفراز هرمون الانسولين بكمية كافية أو قلة استجابة خلايا الجسم له مما يحدث مجموعة من الاضطرابات الخاصة بعملية التمثيل الغذائي للكريوهيدرات والبروتينات والدهنيات التي تؤدي إلى زيادة نسبة السكر في الدم فوق الحدود الطبيعية له

س: ما هي النسبة الطبيعية للسكر في الدم ؟

ج: ما بين 70 - 100 ملغم / 100 سم³ من حجم الدم

س: ما هي النسبة لتشخيص الاصابة بمرض السكري ؟

ج: اذا كانت نسبة السكر العشوائي أي (نسبة السكر بصرف النظر عن وقت آخر وجبة طعام تناولها الشخص تساوي 200 ملغم / 100 سم³ أو أكثر مع وجود أعراض السكري حتى ولو لقراءة واحدة)

س: اذكر انواع مرض السكري مع سبب حدوثه ؟

ج : 1- السكري المعتمد على الإنسولين: يحدث نتيجة توقيف أو نقص إفراز هرمون الإنسولين ويصيب عادة الأطفال والشباب تحت سن الخامسة والعشرين

2- السكري غير المعتمد على الإنسولين: يحدث نتيجة خلل في عمل الخلايا المستقبلية للإنسولين ويصيب عادة البالغين

س: عدد أهم اعراض مرض السكري ؟ (السؤال الثالث)

ج : 1- تكرار البول

2- التعب والارهاق

3- زيادة الجوع والعطش

4- الحكة والالتهابات الجلدية المختلفة



5- ضعف عام مع نقصان الوزن

6- غشاوة في البصر

س: كيف تتم عملية تشخيص مرض السكري؟

ج 1- ملاحظة العلامات والأعراض الخاصة به

2- إجراء الفحوصات المخبرية للدم في المختبر لمعرفة نسبة السكر في الدم

3- قياس نسبة السكر في الدم باستخدام جهاز فحص السكر الإلكتروني المنزلي

س: عرف أو مالمقصود بالحمية الغذائية؟ (السؤال الاول)

ج: هي خطة غذائية تهدف إلى اختيار الأطعمة الصحية المتوازنة والمتنوعة إضافة إلى تناول الأدوية الموصوفة من قبل الطبيب المختص لتجنب حدوث المضاعفات المختلفة وتختلف باختلاف الأشخاص

س: اذكر أو عدد العوامل التي يجب مراعاتها عند التخطيط للحمية الغذائية لمرض السكري؟

ج 1- وزن الشخص وطوله

2- نوع النشاط الجسمي الذي يبذله

3- نوع العلاج الموصوف له

4- نسبة السكر في الدم

5- اذا كان مصاباً بأمراض أخرى

س: اذكر الامور التي يتبعين مراعاتها عند اتباع حمية غذائية لمرضى السكري؟

ج: أ/ تناول ثلاث وجبات غذائية رئيسية تحتوي على الغذاء المتوازن إضافة إلى وجبتين ثانويتين يتم تناولهما بين الوجبات الرئيسية

ب/ تجنب تناول الدهنيات المشبعة الموجودة في بعض الأطعمة مثل: (اللحوم والحليب والزيادة) واستبدالها بالدهون غير المشبعة (النباتية) مثل زيت الزيتون

ج/ تناول الأطعمة الغنية بالالياف مثل الخضروات والفاكه

د/ تقليل الملح في الطعام

هـ/ تجنب تناول السكريات البسيطة مثل الحلويات والمربيات والاعتماد على السكريات ذات المنشأ الطبيعي كال الموجودة في الفواكه



٩ / تناول السكريات المعقدة بكميات متوازنة وموزعة على مدار اليوم مثل الأرز والبقوليات

اجابات اسئلة الفصل:

السؤال الاول والثالث تمت اجابتهم في التلخيص
السؤال الثاني:

أ/ ذلك للمحافظة على المستوى الطبيعي للسكر في الدم ضمن المستوى المطلوب لذلك

ب/ ذلك لحرق الدهون المشبعة الموجودة في الجسم التي تؤدي لزيادة نسبة السكر في الدم

ج/ انه يزيد من ارتفاع نسبة ضغط الدم في الجسم مما يؤدي الى حدوث مضاعفات مختلفة مع مرض السكري

د/ من أجل المحافظة على السلامة العامة لجسم الانسان ومنع انتقال الجراثيم والفيروسات الخطيرة الى الجسم

الدرس الثاني: ضغط الدم

س: ماسبب الزيادة المستمرة في نسبة حالات ارتفاع ضغط الدم؟

ج: ١- قلة النشاط البدني ٢- انتشار العادات الغذائية السيئة و السمنة ٣- التوتر والقلق

س: عرف أو مالمقصود بضغط الدم؟ (السؤال الاول)

ج: هو قوة دفع الدم لجدار الأوعية الدموية التي ينتقل خلالها في اثناء تغذيتها لأنسجة الجسم وأعضائه كافة ويقاس باستعمال جهاز قياس ضغط الدم ويبلغ ضغط الدم الطبيعي عند البالغين 120 / 80 ملم زئبق

س: ماذا نقصد بالضغط الانقباضي؟

ج: القيمة الرقمية في البسط وهو قياس القوة التي يضخ بها القلب (أي هو رقم البسط عند قياس الضغط 120 / 80 هو الرقم 120)

س: ماذا نقصد بالضغط الانبساطي؟

ج: القيمة الرقمية في المقام وهو قياس القوة عند انبساط عضلة القلب (أي هو رقم المقام عند قياس الضغط 120 / 80 هو الرقم 80)



س: متى نقول عن شخص ما مصاباً بارتفاع ضغط الدم؟

ج: عند ارتفاع أي من الضغط الانقباضي إلى 140 ملم زئبق فأكثر أو الضغط

الانبساطي إلى 90 ملم زئبق فأكثر أو كلاهما

س: اذكر اعراض ارتفاع ضغط الدم وعلاماته؟

اذا كان يسيراً أو متوسطاً لا تظهر علامات أو اعراض لارتفاعه وقد يسبب الصداع والدوار

اذا كان شديداً قد يؤدي الى صداع شديد / ودوار / ونزيف دم حاد في الانف / غثيان / وطنين الاذن / وسرعة ضربات القلب وهنا يكون المريض في خطر

س: عدد العوامل التي تؤدي الى التحكم في ارتفاع ضغط الدم؟

ج: 1/ اتباع حمية غذائية

2/ممارسة الرياضة خاصة المشي

3/ المحافظة على الوزن المناسب للجسم

4/تناول الادوية الموصوفة من قبل الطبيب

5/ التوقف عن التدخين والابتعاد عنه

6/ الابتعاد عن التوتر والضغوطات النفسية

س: هناك العديد من النصائح الغذائية للمصابين بارتفاع ضغط الدم اذكرها؟
السؤال الثالث

ج: 1- تقليل تناول الملح والاطعمة المملحة مثل المخللات

2- تناول الاطعمة الغنية بالالياف مثل الخضروات والفواكه الطازجة

3- تقليل تناول السكريات والحلويات لتجنب زيادة الوزن

4- التقليل من تناول الاطعمة الغنية بالكوليسترول مثل اللحوم والكبد والزيمة

5- تناول الحليب قليل الدسم أو خالي الدسم ومشتقاته



6- الاكثار من تناول الاطعمة التي تحتوي الدهون غير المشبعة مثل زيت الزيتون

7- التخلص من الدهون المشبعة قبل طهي اللحوم وفي اثنائه

8- تقليل تناول الاطعمة المحفوظة (المعلبة) فكثير منها يحتوي على نسبة عالية من السكر أو الملح

9- تجنب تناول الوجبات السريعة والمشروبات الغازية

10- التقليل من شرب الشاي والقهوة

ملاحظات:

*تشير الدراسات العلمية أن فقدان مريض ارتفاع ضغط الدم الذي يعاني زيادة الوزن لجزء من وزنه قد يسهم في تخفيض ضغط دمه

*ان اجراء الفحوصات الدورية على الاقل مرة في السنة لأمراض القلب والشرايين والسكري وارتفاع ضغط الدم يساعد على تجنب الاصابة بالأمراض المزمنة

*يعرف تدفق الدم من القلب بوضع يديك على قلبك مايسعرك أن قلبك ينبض وفي كل نبضة تشعر بضررتين ويبلغ معدل نبض قلب الانسان السليم نحو (70) نبضة في الدقيقة

اجابات اسئلة الفصل:

السؤال الأول والثالث تمت اجابتهم بالتلخيص
السؤال الثاني

أ/ ذلك للمحافظة على الوزن المثالي وال الطبيعي للجسم وبقاء جميع اعضاء جسم الانسان فعالة بانتظام ونشطة قدر الامكان وعدم ارتفاع ضغط الدم عن المعدل الطبيعي

ب/ لأن كثير منها يحتوي على نسبة عالية من السكر أو الملح

ج/ لانه يزيد من ارتفاع نسبة ضغط الدم في الجسم مما يؤدي الى حدوث مضاعفات مختلفة في القلب والشرايين والاواعية الدموية

د/ لبقاء جسم الانسان نشيطاً وصحياً وسلاماً وحرق الدهون في الجسم قدر الامكان والحصول على وزن مثالي



السؤال الرابع:

1 : ب - 80/120 ملم زئبق

2 : أ - الضغط الانقباضي الى 140 ملم زئبق فأكثر والضغط الانبساطي الى 90 ملم فاكثر

3 : د - التوقف عن التدخين والابتعاد عنه

الفصل الثالث: الاضطراب التشنجي

س: لماذا يُعد الدماغ مركز للتحكم والسيطرة؟

ج: أ/ لانه مصدر الوعي والتفكير والكلام والذاكرة

ب/ يستقبل المعلومات الحسية التي ترسلها الأعصاب ويفسرها

ج/ يتحكم ببقية أجهزة الجسم

س: كيف ينشأ النشاط الكهربائي الطبيعي للدماغ؟

ج: من مرور ملايين الشحنات الكهربائيةيسيرة من بين الخلايا العصبية في الدماغ

اثناء انتشارها في اجزاء الجسم جميعه

س: عرف أو مالمقصود بالصرع؟ السؤال الاول

ج: هو ظهور مفاجئ لأعراض عصبية حركية وحسية ونفسية لا إرادية ناجمة عن

نشاط كهربائي كيميائي مفاجئ وغير طبيعي يصاحبه حدوث نوبات اختلاجية

(تشنجية) متكررة لا يمكن التحكم فيها

س: ماهي اسباب الصرع؟

ج: أ/ العامل الوراثي في العائلة

ب/ اصابات في الرأس والدماغ

ج/ نقص الاكسجين خاصه اثناء الولادة

د/ التهاب السحايا والتهاب انسجة الدماغ

هـ/ الارتفاع الشديد في درجة حرارة الجسم

س: اذكر اعراض الصرع؟ السؤال الثاني

أ- صعوبة في النطق وحركات عشوائية مثل التمتمة والقيام بحركات مضغ

ب- تقلصات وارتعاشات في الاعضاء والقيام بحركات عنيفة حادة

ج- تشنج الجسم وارتخاء في العضلات



- د- ازرقاق في لون الجلد
هـ- الصرع على الاسنان و بعض التشفة
و- تصلب و تقوس في الظاهر
ز- فقدان مفاجئ للوعي
حـ- التبول أو التبرز غير الارادي احيانا
سـ: ما هي التدابير الوقائية للتعامل مع نوبات الصرع مع مريض الصرع ؟
جـ: 1- لا تستعمل العنف مع المريض أثناء نوبة الصرع
2- مساعدة المريض عند سقوطه و وضعه في مكان آمن وجيد التهوية و نزع ملابسه الضيقة
3- احمد المريض بمنع تجمّع المارة أمامه و تحدث مع المريض بهدوء لطمأنته
دـ- تأكّد من مجرى التنفس
هـ- اخفض درجة حرارة المصاب فور ارتفاعها
وـ- اتصل لطلب الاسعاف و دون الوقت الذي بدأت فيه النوبة والوقت المستغرق وراقب المريض

اجابات اسئلة الفصل:

السؤال الاول والثاني تم اجابتهم في التلخيص

السؤال الثالث:

أ / حتى يخرج اللعاب

ب / لأن ذلك يؤثر عليه ويؤديه نفسياً ويسبب له القلق والتوتر

السؤال الرابع:

أ / 2- الدماغ

ب / 4- مفاجئة متقطعة

جـ / 1- التتممة وحركات المضغ

د / 3- ثلات دقائق



اجابات اسئلة الوحدة:

السؤال الاول:

أ-نعم تصرف صحيح لكي يعرف جواد عن سبب التغيرات الصحية والبدنية التي حدثت معه

ب-فحص نسبة السكر في الدم أو الفحص التراكمي / فحص ضغط الدم / قوة الدم / تخطيط القلب

ج-نعم لأن جواد كان يعاني من ارتفاع نسبة السكر في الدم بالإضافة إلى ضغوطات نفسية واجتماعية وسلوكيات خاطئة في تناول الأغذية وعدم ممارسة الرياضة

السؤال الثاني:

اطعمة غير مناسبة لمريض السكري	اطعمة مناسبة لمريض السكري
مخلل الخيار	زيت يتون
المشروبات الغازية	البندورة
المربى	السمك
الزبدة	الملغوف

السؤال الثالث:

نعم / لأن المصاب بارتفاع ضغط الدم لا يشعر به مباشرة كونه مرض صامت ويؤدي في كثير من الحالات إلى حدوث الجلطات القلبية والدماغية أيضاً

السؤال الرابع:

1-تناول الدهنيات المشبعة الموجودة في بعض الأطعمة مثل (اللحوم والحليب والزبدة)

2-تناول السكريات البسيطة مثل الحلويات والمربيات والاعتماد على السكريات ذات المنشأ الطبيعي كالموجودة في الفواكه

3-تناول الملح والأطعمة المملحة مثل المخللات

4-تناول الأطعمة الغنية بالكلسترون مثل صفار البيض والكبد



السؤال الخامس:

ان مريض الصرع هو انسان طبيعي يمارس جميع اشكال الحياة بكافة جوانبها وانما تمر عليه هذه الشحنات بين الحين والآخر بشكل مفاجئ ولا ارادي وللتحفيف من هذه التشنجات هنالك ادوية خاصة تقلل منها بشكل كبير الموصوفة من قبل الطبيب المختص ويمكن ان لا تعود هذه التشنجات مرة اخرى

السؤال السادس:

*أتوقع انه حدث معه نوبة صرع

*أطلب مساعدة الهيئة الادارية والتدريسية في المدرسة وأتبع الخطوات الآتية

1- اراعي متطلبات الصحة والسلامة العامة والحذرثناء القيام بالاسعافات الاولية لمريض الصرع واحافظ على الهدوء وعدم التوتر واحاول تهدئة الاشخاص المتواجدین في المكان

2- انقل المريض المصاب بنوبة الصرع الى مكان آمن وجيد التهوية

3-تأكد من عدم وجود أي شيء قد يغلق مجرى التنفس

4- اضع المصاب بنوبة صرع بشكل مستوي واضع تحت رأسه مسند للتحفيف
الخدمات عليه

5-أعمل رأس ورقبة المصاب بنوبة الصرع الى جانب حتى يخرج اللعاب

6-أحل الملابس الضاغطة حول عنق المصاب

7-ابقى مع المصاب حتى يستعيد وعيه وأحافظ عليه مستلقياً على جانبه

8-أمنع التجمّع حول المصاب لأن ذلك يؤثر عليه ويؤديه نفسياً ويسبب له القلق
والتوتر

9-اتصل بالاسعاف اذا استمرت نوبة الصرع اكثر من ثلاثة دقائق او بدأ نوبات جديدة



الوحدة الثانية: مشاريع اقتصادية

الفصل الأول : المشروعات الاقتصادية الصغيرة

س: كيف يتم دعم المشاريع الصغيرة من قبل القاعدين العام والخاص؟

ج: تقديم الدعم لهم / توفير متطلبات نجاحهم / تسهيل حصولهم على الدعم المادي للانشاء

س: اذكر أهمية المشاريع الاقتصادية الصغيرة ؟

1-دورها في زيادة الطاقة الانتاجية للمجتمعات

2-معالجة مشكلة الفقر بين افراد المجتمع

3-زيادة دخل الفرد والاسرة

س: عرف المشروعات الاقتصادية الصغيرة؟ السؤال الاول

ج : المنشأة التي تموّل وتدار ذاتياً من قبل مالكها أو المساهمين فيها برأس المال القليل نسبياً ولا يزيد عدد العاملين فيها عن 50 عاملاً وتشكّل حيزاً صغيراً في قطاع الانتاج الذي تعمل فيه وتقديم خدماتها لمنطقة التي توجد فيها

كيف تصنف المشروعات الصغيرة ؟

ج : يمكن تصنيفها من حيث النشاط الى مشاريعات:

1/حرفية مثل تصنيع الفخار والحفر على الخشب

2/صناعي مثل تصنيع الملابس وصناعة الصابون والمنظفات

3/خدمة متنوعة مثل حضانات الاطفال وصيانة الاجهزة الخلوية

4/زراعية مثل المشاتل والتصنيع الغذائي المنزلي

5/تجارية مثل البيع بالتجزئة والجملة



س: اذكر عناصر المشروع الصغير؟

: ٥

5-الأيدي
العاملة

أقل من 50

4-الموقع

نشاطه في
الموقع نفسه

1-الادارة

مدير المشروع
هو المالك

عناصر
المشروعات
الاقتصادية
الصغيرة

3-رأس المال

قليل نسبياً

2-المواد
والتجهيزات

تستعمل معدات
وتحفظها

س: اذكر مميزات المشروعات الاقتصادية الصغيرة؟ السؤال الثالث

ج : ١- تعدّ نواةً أساسية لكثير من المشروعات الكبيرة

٢- تساعد على تطوير الابداعات والافكار وتطوير المهارات الادارية والفنية

٣- تساعد في تطوير وتنمية المناطق الأقل حظاً

٤- توفر فرص عمل تسهم في الحد من مشكلة البطالة

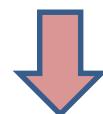


س: ماهي الخطوات لـ عدد مشروع صغير: السؤال الثاني

: ٥

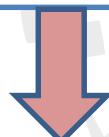
١- فكرة المشروع

نحصل عليها عن طريق احتياجات المجتمع وأفكار المشروعات الناجحة في المناطق الأخرى



٢- دراسة الجدوى الاقتصادية

تعتبر من الركائز الأساسية للتخطيط لإنشاء أي مشروع وبناء عليه يتخذ قرار تنفيذ المشروع من عدمه



٣- تنفيذ المشروع

البدء بإنشاء المشروع وتشغيله ضمن الخطة التشغيلية للمشروع



٤- تقييم المشروع

دراسة درجة نجاح المشروع في تحقيق أهدافه وأرباحه ومعرفة أسباب النجاح أو الفشل



٥- الاستمرارية في المشروع

إعادة تنفيذ المشروع بعد تعزيز أسباب النجاح ومعالجة أسباب الفشل إن وجدت



س: عرف الجدوى الاقتصادية للمشروعات الصغيرة؟ السؤال الاول
 ج: هي عملية جمع المعلومات عن المشروع المقترن ومن ثم تحليلاً من ناحية السوق والنواحي الفنية والمالية لمعرفة إمكانية تنفيذ هذا المشروع وتحقيق ربح ومدى الفوائد التي يمكن تحقيقها منه قبل إقامته وهي خطوة أساسية يتعين أن تسبق أي مشروع اقتصادي
 س: اذكر خطوات إعداد دراسة الجدوى الاقتصادية لمشروع صغير؟

الرقم	الخطوة	التفصيل
1	دراسة السوق	جمع المعلومات عن خصائص السلعة أو الخدمة التي يقدمها المشروع / السوق / المستهدف / والمنافسون
2	الدراسة الفنية والهندسية	تحديد موقع المشروع ودرجة توافر الخدمات الأساسية فيه والأصول الثابتة ودرجة الحاجة إلى آلات ٩٥ عدادات ومتطلبات إنتاج السلعة أو الخدمة ومراحل الإنتاج
3	الدراسة المالية للمشروع	تقدير التكاليف الكلية للمشروع ومعدل الإنفاق الشهري والإيرادات الشهرية وحساب الربح الشهري والإجمالي وعمل قائمة الدخل للمشروع والتمويل ورأس المال المتوفر وإمكانية الاقتراض والسداد
4	التصنيفات والقرارات النهائية بخصوص المشروع	اتخاذ القرار بجدوى المشروع وبنفيذه أو البحث عن مشروع آخر أكثر جدوى منه

س: الدراسة المالية للمشروع من أهم المراحل لدراسة الجدوى الاقتصادية للمشروع
 اشرح كيف تُنفذ؟



1-أنواع التكاليف الكلية للمشروع



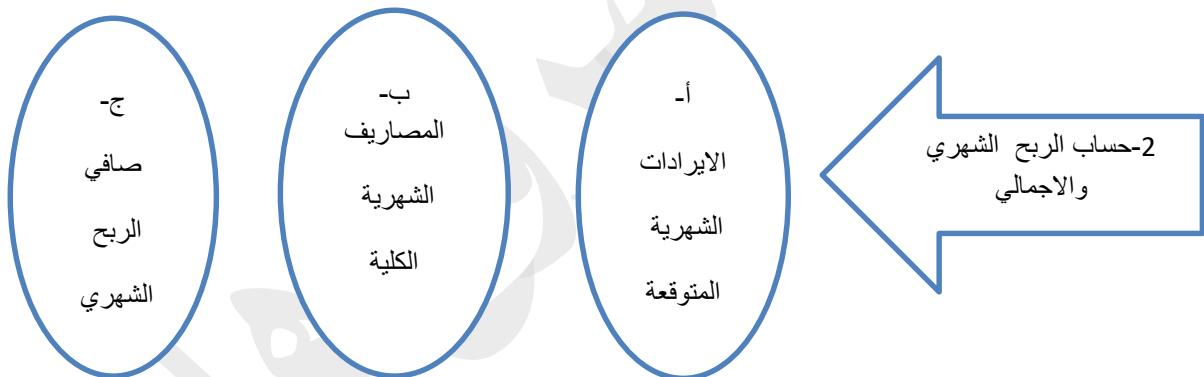
أ-التكاليف الأساسية: هي التكاليف التي تدفع مرةً واحدةً ولا تسترد وتكون مرتبطة ببدء العمل مثل (الرسوم القانونية / رسوم الترخيص والتسجيل والاستشارات والدراسات)

ب-التكاليف الرأسمالية: هي تكلفة الحصول على عناصر الإنتاج (الأرض والمباني والآلات والمعدات)

ج-التكاليف التشغيلية: هي التكاليف الناتجة عن عملية الإنتاج وهي تشمل: (السؤال الأول)

1/التكاليف الثابتة: هي التكاليف الازمة لتشغيل المشروع التي لا تتغير بتغيير حجم الإنتاج كإيجار الأرض أو المباني والصيانة الدورية والرواتب الإدارية

2/التكاليف المتغيرة: هي التكاليف التي ترتبط بمستوى الإنتاج وتتغير مع حجم الإنتاج وتشمل المواد الخام وأجرة العمال اليومية والعمل الإضافي وفواتير الطاقة وغيرها



*لتقدير حساب الربح الشهري للمشروع يجب عمل قائمة دخل وهي (قائمة الربح): هي قائمة توضح نتيجة عمل المشروع من ربح أو خسارة في كل شهر ونحتاج لحساب الربح الشهري :

أ-الإيرادات الشهرية المتوقعة: هي الكميات المتوقعة بيعها في شهر مضرورة بسعدها المتوقع وهي الدخل النقدي الشهري للمشروع

ب-المصارييف الشهرية الكلية المتوقعة: هي مجموع المصارييف النقدية وغير النقدية وتشمل التكاليف التشغيلية الشهرية المتوقعة ومعدل التكاليف الأساسية الشهرية المتوقعة وإهلاك الآلات والبناء الشهري وتكلفة التمويل الشهري المتوقع



جـ- صافي الربح الشهري: هو الدخل المتبقى من الإيرادات الشهرية بعد طرح المصارييف الشهرية الكلية منها وبناءً على البيانات السابقة يمكن حساب الربح الشهري عن طريق معادلة:

صافي الربح = الإيرادات الشهرية المتوقعة - المصارييف الشهرية المتوقعة

* ويمكن حساب الربح الإجمالي عن طريق جمع الربح الصافي المتوقع للأشهر التي تمثل مدة الانتاج الكلية للمشروع

* هناك مراكز متخصصة لإعداد الجدوى الاقتصادية للمشروعات يمكن الاستعانة بها عند إنشاء مشروع اقتصادي لأن لديها الخبرة الكافية لذلك

اجابات اسئلة الفصل :

السؤال الاول والثاني والثالث تمت اجابتهم بالتلخيص
السؤال الرابع:

يمكن التنبؤ بنجاح مشروع ما من عدمه من خلال اتباع الاسلوب العلمي في دراسة أي مشروع وذلك من خلال عمل دراسة أي مشروع وذلك من خلال عمل دراسة

جدوى لهذا المشروع والخروج بنتيجة أولية عن مدى نجاح هذا المشروع من عدمه

السؤال الخامس:

1 / د - جميع ماذكر

2 / ب - 50 فأقل

3 / أ - تقييم المشروع

4 / د - دراسة السوق

الفصل الثاني: مشروعات إنتاجية زراعية صغيرة:

س : اذكر أهمية نشر الوعي بالمشروعات الانتاجية الصغيرة بصورة عامة والزراعية بصورة خاصة للطلبة ؟

ج : 1 / ليتعرفوها مبكراً

2 / لتصبح لديهم من المهارات الحياتية



3/ ليستثمر ووقات فراغهم باعمال منتجة تدر عليهم دخلاً

4/ لينمو عندهم حب العمل وتقدير المهن والعمالين فيها

س: اذكر سبب انتشار انتاج فطر المحار في المملكة الاردنية الهاشمية وبعض الدول؟

ج 1- قلة التكاليف نسبياً

2- قصر الدورة الانتاجية للمشروع

3- عدم الحاجة لخبرة كبيرة

4- سهولة الانتاج مقارنة مع الانواع الاخرى من الفطر

س: عرف فطر المحار؟ السؤال الاول

ج: هو نوع من انواع الفطر عبارة عن نمو ثمري لحمي هوائي ينمو بشكل طبيعي

فوق سطح الارض أو تحته وسمى بفطر المحار لأن شكل نمواته الثمرية تشبه المحار

وهو أولي التغذية (رمية) لديه المقدرة على تحليل السيليلوز ومن ثم امكانية نموه

على مواد عضوية مثل اوراق الاشجار الجافة وتبين القمح أو الشعير ومخلفات النباتات

س: اذكر انواع فطر المحار؟

ج: فطر محار اللؤلؤ / الهندي وآخر صنفت حسب لونها مثل المحار الابيض / البنى /

الذهبي / الزهري

س: اشرح دورة حياة فطر المحار؟

ج 1- تبدأ دورة حياة الفطر المحار بتكون الابواغ وانتشارها

2- عند توافر الظروف المناسبة من (حرارة / رطوبة / بيئة معتمة) تبدأ هذه الابواغ

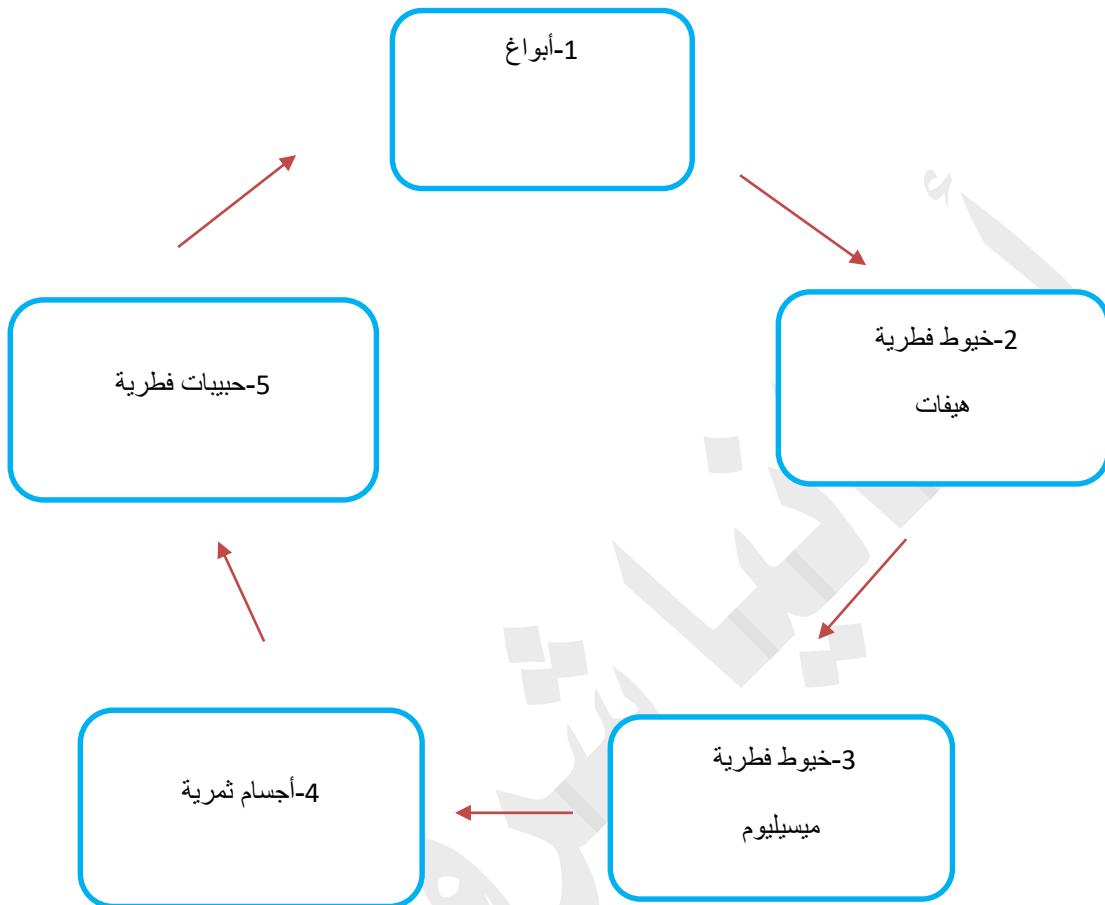
بالنمو مكونة خيوطاً فطرية قطنية وتسمى (الهيفات) *** (عرف الهيفات)

3- وتنمو وتشابك مكونة مايسما (الميسيلوم) *** (عرف الميسيلوم)

4- والميسيلوم تنتج حبيبات صغيرة تكبر منتجة الفطر (الجسم الثمري اللحمي)

5- تكون هذه الاجسام الابواغ التي تنتشر مجددة دورتها في الحياة

: ج



س: ماهي القيمة الغذائية لفطر المحار؟ السؤال السادس
ج : أ- يحتوي على نسبة عالية من البروتينات والألياف الغذائية
ب- يحتوي على معظم الأملاح المعدنية الضرورية للجسم مثل الفسفور والبوتاسيوم والحديد والزنك والماغنيسيوم
ج- يحتوي على مجموعة فيتامين ب وفيتامين د وفيتامين ج
*يزرع في وسط زراعي سهل ومعقم ولا يستعمل في انتاجه اسمدة او مبيدات او هرمونات فهو لا يتعرض للملوثات الكيميائية
س: اذكر مراحل اكمال عملية انتاج فطر المحار؟

: ٤





س: ماهي الاجراءات للتجهيز لزراعة فطر المحار؟

ج: *تحتاج زراعة فطر المحار لمكان معقم ومعتمد مع التهوية المناسبة ورطوبة جوية بنسبة 85% اضافة الى امكانية التحكم في درجة حرارته

*اما الوسط الزراعي يكون بين القمح او الشعير وغيرها وبكون هذا الوسط جاهز للزراعة بتعقيمه وترطيبه للتخلص من الكائنات الحية الدقيقة معلومات:

*يمكن زراعة فطر المحار في مكان متسع أو ضيق حسب الامكانيات ويمكن زراعته في اسفل المنزل (التسوية) في حال لم تتوافر غرفة خاصة للزراعة

*يفضل زراعة فطر المحار في الفترة الواقعة بين شهر تشرين الاول حتى شهر آذار في المملكة الاردنية الهاشمية

س: عرف حقن ابواغ فطر المحار؟ السؤال الاول

هو عملية زراعة الابواغ (تقاوي فطر المحار) في التبن عن طريق خلطهما مع بعض أو وضعهما على شكل طبقات

س: عرف فترة حضانة الفطر؟ السؤال الاول

هي عملية وضع اكياس التبن المحقونة بفطر المحار في مكان تتوافر فيه الظروف المناسبة (من تعليم ودرجات حرارة ورطوبة) لنمو الخيوط الفطرية

س: كيف تكتمل عملية التجهيز للفطر؟ او عرف الصدمة الحرارية؟

ج: عن طريق التحكم بالظروف البيئية في غرفة الزراعة وتسمى ايضاً الصدمة الحرارية وفيها يتكون الجزء صالح للاكل من فطر المحار

س: متى تبدأ عملية حصاد الفوج الاول من فطر المحار؟

ج: بعد 3-4 ايام من ظهور حبيبات الفطر حيث تكون الاجسام الثمرية قد وصلت مرحلة النضج ويراعي عدم التأخر في القطاف

س: كيف تتم عملية تسويق الفطر طازجاً؟

ج: يوضع الفطر في صناديق بلاستيكية أو كرتونية مثقبة ويغلف بشكل جيد بشرائح التغليف البلاستيكية ويحفظ مبرداً أثناء التخزين والنقل والتوزيع وتكون مدة صلاحيته من 10 - 15 يوماً اذ يبدأ بعدها الفطر بالذبول ويحفظ ايضاً مجففاً وتكون

مدة صلاحيته من سنة الى ثلاثة سنوات



ملاحظات:

- * يتعين تقليل الدخول الى غرفة الزراعة (الحضانة) قدر الامكان مع ضرورة تعقيم اليدين والاحذية قبل الدخول اليها
- * يمكن الاستفادة من الفرق مابين درجة الحرارة للنهار والليل لعمل الصدمة الحرارية وذلك بفتح النوافذ
- * للحفاظ على فطر المحار لأطول مدة ممكنة بشكل طازج:
 - 1- يجب عدم تعريضه لأشعة الشمس
 - 2- يتعين العمل تحت ظروف معقمة خلال عملية التغليف والحفظ
- * يستهلك كل كغم من فطر المحار (5) لترات تقريباً من الماء بما فيها ماء النقع
- * مدة الدورة الزراعية من (80 – 90) يوماً من تاريخ الزراعة حتى نهاية الفوج الرابع
- * يحتوي التبن المتبقى داخل الاكياس بعد الحصاد على نسبة عالية من البروتين ويمكن الاستفادة منه كعلف للاغنام والابقار وسماد للنباتات

اجابات اسئلة الفصل:

السؤال الاول والسادس تمت اجابتهم في التلخيص
السؤال الثاني :

أبوااغ (تقاوي) فطر المحار	مركب غاز ارضي
تبن قمح	اسطوانة غاز
اكياس نايلون شفاف بقياس(40– 60) سـم	كياس تعقيم
مرش ماء رذاذـي	لاصق شفاف
برميل حـديد	كلور تعقيم
ميزان لقياس درجة الحرارة	قفازات بلاستيك
ميزان لقياس نسبة الرطوبة	قفازات كـتان
منشرط	



السؤال الثالث:

مرحلة الزراعة	دورة الحياة	الظروف المناسبة
مرحلة التجهيز	لا يوجد ارتباط	تعقيم المكان الوسط الزراعي
الزراعة والحضانة	الابواغ	مكان معتم وبيئة معقمة ورطبة
مرحلة التحفيز	خيوط الهيفات والميسيليوم	مكان معتم وبيئة رطبة ودرجة حرارة 25 سيليسيوس
مرحلة الحصاد	حببيات فطرية	خفض درجة الحرارة الى 12 سيليسيوس وتهوية المكان وتوفير اضاءة لمدة 8 ساعات والمحافظة على الرطوبة
	اجسام ثمرية	تهوية المكان وتوفير الاضاءة لمدة 8 ساعات والمحافظة على الرطوبة

السؤال الرابع:

أ- لأن فطر المحار من الفطريات أولية التغذية (رمية) ولديه المقدرة على تحليل السيليلوز الموجود في أوراق الشجر والتين

ب- من أجل تعقيم الوسط الزراعي (التين) من الجراثيم وتوفير الرطوبة المطلوبة في الوسط الزراعي من أجل حقن ابواغ الفطر

ج- لتوفير الاكسجين والتخلص من غاز ثاني اكسيد الكربون للمساعدة في تكون الاجزاء الثمرية من فطر المحار

السؤال الخامس:

١/ معقم ٢/ معتم ٣/ يتوافر فيه التهوية المناسبة ٤/ يتوافر فيه رطوبة جوية

حوالى ٥% يمكن التحكم في درجة حرارته



الفصل الثالث: تصنيع منتجات الألبان

س: علل تلف الحليب بسرعة؟

ج: لوجود الجراثيم الضارة فيه

س: كيف نحافظ على الحليب؟

ج: 1/ معاملته حرارياً 2/ حفظه بطريقة سليمة 3/ تحويله لمنتجات أخرى يمكن حفظها مدة أطول

س: اذكر بعض مشتقات الحليب؟

ج: اللبن / اللبننة / الجبن / الجميد

س: كيف يعامل الحليب حرارياً؟

ج: أ- بسترة الحليب والهدف منها : 1/ القضاء على الكائنات الحية الممرضة جماعها و معظم الكائنات الحية الأخرى 2/ ابطال فاعلية الانزيمات التي قد تسهم في افساد الحليب

س: كيف تتم عملية البسترة؟ او ما هي عملية البسترة؟ السؤال الاول

ج: تعريض الحليب لدرجة حرارة اقل من درجة الغليان تصل الى (62.8)°س مدة نصف ساعة أو على درجة

(72)°س لمدة 15 ثانية ثم تبريده فجأة الى درجة حرارة منخفضة بين (4-6)°س

س: اذكر مزايا البسترة؟

ج: يكون التغير في القيمة الغذائية للحليب طفيفاً وتكون صلاحية الحليب المبستر عادةً ثلاثة أيام

ب- غلي الحليب: والهدف منها : غلي الحليب الى قتل الكائنات الحية الدقيقة الممرضة والضارة / ابطال مفعول الانزيمات التي قد تؤدي الى تغيرات غير مرغوب فيها وهذا يساعد على اطالة مدة حفظ الحليب

س: كيف تتم عملية الغلي؟ او ما هي عملية الغلي؟

ج: غلي الحليب بدرجة حرارة أعلى من (100)°س مدة تتراوح ما بين (8-10) دقائق باستعمال أواني غير قابلة للصدأ من (الستانلس ستيل) ذات القاعدة السميكة على مصدر حراري مباشر مع مراعاة تحريك الحليب باستمرار أثناء غليه لمنع فورانه واحتراقه وضمان تسخين اجزائه جميعها بالدرجة نفسها / ويمكن غلي الحليب



باستعمال الحمام المائي اي بوضع الحليب داخل وعاء آخر فيه ماء ويجري غلي الماء
كي لا يتعرض الحليب للنار مباشرة

ج: تعقيم الحليب: والهدف منها تعقيم الحليب الى التخلص من الميكروبات سواءً
أكانت مرضية أم غير مرضية بحيث يصبح الحليب خالياً تماماً منها ويكون غير قابل
للتلف في ظروف التخزين العادلة فان صلاحية الحليب المعقم تصل الى 6 اشهر او

أكثر دون تبريد في حال تعبئته واقفال العبوات تحت ظروف التعقيم

س: كيف تتم عملية تعقيم الحليب؟ او ما هي عملية تعقيم الحليب؟ السؤال الاول

ج: يسخن الحليب الى درجة عالية تصل الى (120)°س مدة زمنية تتراوح ما بين (10 -

(30) دقيقة ومن ثم يتم تجنيسه وتعبئته في أوعية معقمة بطرائق آلية

س: عرف التجنيس؟

ج: تغritis حبيبات الدهن آلياً لمنع تجمعها على السطح مع الوقت (ويسمى الدهن
في: اكساب الحليب الطعم والنكهة واللون / وتزويد الجسم بالطاقة والفيتامينات
الذائية في الدهون

س: اذكر الفائدة الاقتصادية من انتاج مشتقات الحليب؟

ج: تصنيع مشتقات الحليب يمكن ان تكون هناك فرص اكبر للاسرة لتلبية متطلباتها
وبيع الفائض منها لتحقيق عوائد مالية

س: اذكر بعض مشتقات الحليب ومواصفات الجودة فيها؟

: ٥

البن الرائب	اللبن الطيرية
يحتوي على مكونات الحليب الطازج باستثناء سكر اللاكتوز الذي يتحول الى حامض اللاكتيك بفعل بكتيريا التخمر وهذا الحامض يساعد على امتصاص الكلاسيوم والفسفور في الجهاز ال��化ي وهو مناسب لمن يعانون من مشكلة عدم تحمل اللاكتوز ويمكن تصنيع اللبن الرائب في المنزل لانه لا يحتاج الى تجهيزات يصعب توافرها	تعد اللبن من الاغذية المرغوبة لسهولة تناولها وفوائدها الغذائية والصحية وسهولة صنعها منزلياً وهناك ثلاثة انواع منها شائعة محلياً وهي اللبن الطيرية والجامدة ولبن الخزين بالزيت



1- القوام متماسك ونعومة الملمس 2- الطعم حامضي خفيف وخال من الطعم الغريب 3- الرائحة عادية 4- النكهة مميزة وملوحتها خفيفة	1- القوام متماسك مع عدم انفصال الشرش 2- اللون أبيض قشدي 3- الرائحة عادية 4- الطعم عادي
تصنع اللبن من اللبن الرائب بعد تصفيته ليصبح مركزاً ويضاف له ملح الطعام وتجري عملية التصفية في اكياس قماش خام وتترك حتى تنفصل اكبر كمية ممكنة من المصل (الشرش)	يصنع اللبن عن طريق اضافة بكتيريا نافعة خاصة (البادئ) (الروبة) للحليب بعد بستره او غليه حيث يتحول فيه سكر الحليب الى حامض اللاكتيك الذي يعطي للبن الرائب القوام المتماسك والنكهة والطعم

س: عرف مصل اللبن؟ السؤال الاول

ج: السائل الذي ينفصل عن اللبن الرائب اثناء تصنیع اللبن ويحتوي على عناصر غذائية هامة مثل البروتين والكالسيوم وفيتامين (ب) وغيرها ما يتعین الاستفادة منه

ملاحظات:

- * ينصح بخلی الكيس المستخدم لتصنيع اللبن قبل استخدامه
- * تفقد اللبن نسبة عالية من الكالسيوم في ماء المصل

اجابة اسئلة الفصل :

السؤال الاول تمت اجابته بالتلخيص
السؤال الثاني:

دور سكر اللاكتوز انه بفعل الانزيمات البكتيرية الخاصة يتحول الى حمض اللاكتيك والذي يعطي اللبن الرائب القوام المتماسك والنكهة والطعم المميزين

السؤال الثالث:

أ- لقتل الكائنات الحية الدقيقة الممرضة والضاربة وابطال مفعول الانزيمات التي قد تؤدي الى تغيرات غير مرغوب فيها

ب- لمنع فورانه واحترقه وضمان تسخين جميع اجزائه بالدرجة نفسها

ج- حتى تتم عملية تصفية اللبن تلقائياً من السائل واستكمال خروج المصل



السؤال الرابع:

* العيوب المتعلقة بالمظاهر واللون:

وجود الغاز فيه / عدم التجانس / لون غير طبيعي / والوان غير طبيعية على السطح / انفصال الدهن / فقاقيع الغاز

* عيوب القوام والتماسك:

ضعف الخثرة والقوام الهلامي وجود الكتل

* عيوب الطعم والنكهة:

تشمل الحموضة الزائدة والنكهة المتزنة

السؤال الخامس:

المدة الزمنية اللازمة	درجة حرارة الازمة	الهدف	الطريقة	المقارنة من حيث طريقة التعامل حراريا
٨ - ١٠) دقائق	أعلى من (100) س	قتل الكائنات الحية الدقيقة الممرضة والضارة وإبطال مفعول الانزيمات التي قد تؤدي الى تغيرات غير مرغوب فيها وهذا يساعد على إطالة مدة حفظ الحليب	تعريض الحليب لدرجة حرارة أعلى من درجة الغليان في أوان غير قابلة للصدأ مع التحريك المستمر	علي الحليب
نصف ساعة	٦٢.٨(٦٢.٨) س التبريد	القضاء على الكائنات الحية	تعريض الحليب لدرجة حرارة أقل	بسترة الحليب



	فجأة الى درجة حرارة منخفضة بين (4-6 س°)	الدقيقة جماعها والقضاء على الكائنات الحية غير الممرضة وإبطال فاعلية الانزيمات التي قد تسهم في افساد الحليب	من درجة الغليان ثم تبریده	
(30-10) دقيقة	(120) س°	تعقيم الحليب الى التخلص من الميكروبات سواء كانت مرضيه وغير مرضيه بحيث يصبح الحليب خاليًا تماماً منها ويكون غير قابل للتلف في ظروف التخزين العادي	تسخين الحليب الى درجة حرارة عالية ومن ثم تجنيسه وتعبئته في أوعية معقمة بطرق آلية	تعقيم الحليب

اجابات أسئلة الوحدة:

السؤال الأول:

لأنها من أهم ركائز القطاع الاقتصادي في معظم دول العالم المتقدمة والنامية ولدورها في زيادة الطاقة الإنتاجية للمجتمعات ومعالجة مشكلة الفقر بين أفراد المجتمع وزيادة دخل الفرد والأسرة بالإضافة إلى مساهمتها في الحد من مشكلة البطالة



السؤال الثاني:

الرقم	الخطوة	التفصيل
1	دراسة السوق	جمع المعلومات عن خصائص السلعة أو الخدمة التي يقدمها المشروع وكذلك السوق المستهدف والمنافسين
2	الدراسة الفنية والهندسية والتنفيذية للمشروع	تحديد موقع المشروع ومدى توافر الخدمات الأساسية فيه الأصول الثابتة ومدى الحاجة إلى آلات ومعدات متطلبات إنتاج السلعة أو الخدمة ومراحل الإنتاج
3	الدراسة المالية للمشروع	تقدير التكاليف الكلية للمشروع ومعدل الإنفاق الشهري وتقدير الإيرادات الشهرية وحساب الربح الشهري والإجمالي وعمل قائمة الدخل للمشروع والتمويل ورأس المال المتوفر وإمكانية الاقتراض والسداد
4	النهاية بخصوص المشروع	الوصيات والقرارات النهاية بخصوص المشروع

السؤال الثالث:

* تقدر تكاليف مشروع إنتاج فطر المحار في المدرسة أو المنزل ب (85) دينار أردني

* يقدر متوسط إنتاج هذا المشروع حوالي (50) كغم من فطر المحار

* متوسط سعر الكيلو الواحد من فطر المحار حوالي (4.5) دينار أردني

$$\text{التكاليف الكلية للمشروع} = 85 \text{ دينار أردني}$$

$$\text{متوسط الإيرادات الكلية المتوقعة للمشروع} = 4.5 * 50 = 225 \text{ دينار أردني}$$

$$\text{الربح} = \text{الإيرادات} - \text{التكاليف}$$

$$85 - 225 =$$

$$\text{الربح} = 140 \text{ دينار أردني}$$



*المشروع مجدي من الناحية المالية

السؤال الرابع:

لأن فطر المحار ذو قيمة غذائية عالية قريبة من اللحوم لما يحتويه من نسبة عالية من البروتينات

السؤال الخامس:

لتحقيق عوائد مالية للأسرة وللبذلة متطلباتها أو بيع الفائض منه

السؤال السادس:

1) القوام المتماسك ونعومة الملمس

2) الطعم حامضي خفيف وخال من الطعم الغريب

3) الرائحة عادية

4) النكهة مميزة وملوحتها خفيفة

السؤال السابع:

تعتبر من الركائز الأساسية للتخطيط لإنشاء أي مشروع وبناءً عليه يتخذ قرار تنفيذ المشروع من عدمه

السؤال الثامن:

1-مشروع صناعة أكسسوارات وبيعها

2-مشروع زراعة فطر المحار

3-مشروع إعداد معجنات وتزويد مقاصف المدارس بها

4-مشروع محل تجاري (بقالة)



الوحدة الثالثة: الأعمال التطوعية في خدمة المجتمع

* العمل التطوعي عملاً إنسانياً نبيلًا وهو سمة من سمات المجتمع المتكافل

* يجري العمل التطوعي بصورة فردية أو جماعية دون انتظار الحصول على أجر أو دخل مادي

* ينعكس إيجابياً على شخصية الفرد المتطوع ويعزز الانتماء للوطن

س: عَرِفْ العمل التطوعي؟ السؤال الأول

ج: هو من الأعمال الريادية التي تسهم في تنمية المجتمع وتحافظ على البيئة وتحسينها وتنعكس إيجابياً على المتطوع نفسه وتعزز لديه القيم والإتجاهات الإيجابية كإظهار روح المبادرة / التواصل مع الآخرين / العزم / الإبداع ويساعد في بناء شخصيته وتنمية هواياته

س: عَرِفْ التطوع؟

ج: هو الجهد الذي يبذله أي إنسان طواعية بهدف تقديم الخدمة لمجتمعه بداعي منه للمساهمة في تحمل المسؤولية دون توقيع أجر مادي مقابل الجهد المبذول وقد يكون المتطوع فرداً أو جماعة أو مؤسسة

س: ما هي أشكال العمل التطوعي؟

ج: ما يكون جهداً يدوياً / فكرياً / مهنياً / تبرعاً بالأموال / تبرعاً عينياً

س: اذكر دوافع العمل التطوعي؟

ج: دينية / اجتماعية / نفسية

س: متى تكون بحاجة للعمل التطوعي؟

ج: عند حدوث كوارث طبيعية / عند الحروب

س: اذكر مبادئ العمل التطوعي؟ السؤال الثاني

ج: 1- جهد يؤديه المتطوع بداعي ذاتي من غير إلزام

2- لا ينتظر المتطوع أي مقابل مادي

3- المساهمة في سد الحاجات الأساسية في المجتمع

4- لا يتعارض هذا الجهد المبذول مع معتقدات الفرد الدينية والثقافية

5- أن ينسجم مع التشريعات المحددة يعتمد فيها على الاستقلالية ويركتبها

الصدق والأمانة والتكافل والمساواة



س: ماهي فوائد العمل التطوعي؟ السؤال الثالث

ج: 1/ إظهار الصورة الظهار الصورة الإنسانية للمجتمع عن طريق التعاون والتكافل فيه

2/ المحافظة على القيم الدينية بما فيها التطوع لكسب الثواب والأجر

3/ النهوض بالمجتمع والتقليل من المشكلات التي تواجهه

4/ استثمار وقت الفراغ بصورة أفضل

5/ الثقة بالنفس نتيجة القيام بعمل يقدّره الآخرون

6/ استثمار طاقات الشباب بعمل يفيد المجتمع والأفراد

7/ اكتساب مهارات حياتية وخبرات جديدة

8/ تعزيز ثقافة العمل التطوعي بين أفراد المجتمع

س: اذكر مجالات العمل التطوعي مع مثال؟ السؤال الرابع

1- المجال الاجتماعي: مساعدة الأسر المحتاجة إقتصادياً واجتماعياً / تمكين المرأة / رعاية المسنين / رعاية الطفولة والأفراد ذوي الاحتياجات الخاصة

2- المجال الصحي: تقديم الرعاية الصحية للمحتاجين لها بالتوعية والتنقيف الصحي / التطوع مع العاملين في القطاع الصحي / تخفيف معاناة المرضى والحملات الطبية المجانية

3- المجال البيئي: زراعة الاشجار / المحافظة على المحميات / مكافحة التلوث / تدوير النفايات / حملات النظافة / نشر الوعي بأهمية التحول الى استعمال مصادر الطاقة البديلة

4- المجال التربوي: تزويد المحتاجين بالمعرفة وتبسيير نموذم العقلي والفكري والروحي عن طريق الأنشطة المتعددة كالحد من نسبة انتشار الأمية وتأهيل الأفراد الذين يعانون من صعوبات التعلم



إجابات أسئلة الوحدة:

السؤال الخامس:

الأعمال التطوعية التي قمت من خلالها بتقديم خدمات لمدرستي و مجتمعي كثيرة مثل مساعدة الأطفال في قطع الشارع تنظيف المدرسة المساعدة في قطف الزيتون تعليم الصغار دهان الجدران

السؤال السادس:

- 1- يزيد من مقدرة الإنسان على التفاعل والتواصل مع الآخرين
- 2- ينمي الحس الاجتماعي الفعال لذى المتطوعين
- 3- يحدّ من النزوع إلى الفردية

السؤال السابع:

- أ- المجال البيئي
- ب- المجال الاجتماعي
- ج- المجال التربوي
- د- المجال الصحي
- هـ- المجال الاجتماعي
- وـ- المجال الاجتماعي
- زـ- المجال البيئي
- حـ- المجال الاجتماعي



الوحدة الرابعة: المهن

الفصل الأول : خياطة الملابس

* تصميم الملابس والخياطة من المهن التي تزيد دخل الأسرة وتعلّم الدقة والصبر والاتقان وتزيد فرصه العمل وتقلل من معدلات البطالة

س: إلى ماذا تحتاج عملية إنتاج الملابس؟

ج: إلى رسم مخططات (بترولات) لاعتماد عليها في تجهيز قطع القماش وقصه وفي بعض الأحيان لا يحتاج إلى مخططات فتقص مباشرة على الثماش مع مراعاة الدقة في العمل

س: عرف السدادة؟

ج: مجموعة خيوط طويلة

أس: عرّف اللحمة؟

تقاطع الخطوط الطولية مع خيوط عرضية تقاطعاً منتظماً

س: اذكر انواع الأقمشة مع الشرح؟

ج: أ-أقمشة منسوجة من خيط واحد : يصنع هذا النوع من الأقمشة باستخدام خيط واحد أو مجموعة من الخيوط تداخل مع بعضها على هيئة حلقات وتميز هذه الأقمشة بالمطاطية من انواعها :

1/ (التريكو) الذي يستعمل لصناعة الملابس خاصة الشتوية 2 / وأقمشة التجيد

والمفروشات 3 / والكروشيه الذي يُصنع منه مفارش الطاولات

ب-أقمشة منسوجة باستخدام خطيتين أو أكثر: هي من الأقمشة الأكثر استعمالاً في صناعة الملابس والمفروشات وتسمى الأقمشة العاديّة ومن أنواعها:

1/ النسيج البسيط: عبارة عن تداخل خيوط السدادة مع خيوط اللحمة بزوايا قائمة

ويستخدم في صناعة الأقمشة القطنية والشاش والجورجيّت وفي صناعة الملابس والستائر والمفروشات ومريول المطبخ 2/ النسيج المبردي: يستخدم في أقمشة الملابس العسكرية وبنطلونات الجينز العاديّة وأقمشة البدلات



3/ النسيج الأطلسي: يستعمل بكثرة في أقمشة بطائن الألبسة وملابس السهرة
اللامعة والستائر والمفارش 4/ نسيج الأقمشة الوبيرية: مثل أقمشة المخمل و من
خصائصه أنه يعطي مظهراً فاخراً وشعوراً بالدفء 5/ نسيج الأقمشة الشبكية:
تستخدم في الأربطة الطبية والأقمشة المخزنة

* وتسمى أقمشة النسيج البسيط والمبردي والأطلسي بأقمشة العاديَّة
جـ- أقمشة غير منسوجة: لا يعتمد هذا النوع من الأقمشة أساساً على خيوط مغزلة
من دون القيام بعمليات نسج ومن الأمثلة (الجوخ) و(اللباد المضغوط) وتستخدم
هذه المنسوجات في أقمشة البطانة أو فوط التنظيف أو المناديل أو المناشف
المعدة للتخلص منها بعد استعمالها مرة واحدة وكذلك لملابس الجراحة في
المستشفيات

س: اذكر المواد والأدوات المستخدمة في الخياطة؟ السؤال الأول
جـ:

1/ شريط القياس: شريط من القماش مغلف بالبلاستيك أو من البلاستيك غير المطاط
نهائياً أو من الكتان

2/ مساطر متنوعة: أدوات رسم مدرجة بوضوح تصنع غالباً من البلاستيك أو الخشب
أو المعدن تستخدم عند رسم الخطوط وتستخدم مسطرة حرف T عند تسوية
حواف القماش

3/ مقصات الخياطة: تصنع من معدن ولها أشكال وأحجام وأنواع مختلفة

4/ أدوات التأشير: أدوات تستخدم لنقل العلامات إلى القماش منها:- طباشير التأشير
بأنواعها وألوانها المختلفة وتصنع من مادة شمعية تسمى صابونة التأشير أو من
مادة طباشيرية ويفضل استخدام هذا النوع لسهولة إزالته عن الأقمشة بـ عجلة
الخياطة وورق الكريون الملون للخياطة: يستعملان لنقل علامات الخياطة
وخطوطها من الورق إلى القماش ولنقل الأشكال المطلوب تطريزها على الأقمشة
المختلفة

5/ الدبابيس بأنواعها: تصنع من معدن وهي حادة من طرف واحد فقط وتستخدم
لثبيت القماش

6/ إبر الخياطة اليدوية: تصنع من معدن الذي لا يصدأ ليسهل مرورها في النسيج ويكون رأسها حاداً وسُمّها واسعاً وتختلف في أحجامها

7/ واقي الإصبع (الكشتبان): أداة تلبس في الإصبع الوسطى من اليد لتساعد على إدخال الإبرة في النسيج بسرعة أثناء التسريح والخياطة ولحماية الأصابع من و خر الإبر ويصنع من البلاستيك أو المعدن الذي لا يصدأ

8/الخيوط: مجموعة من الألياف النسيجية أو الشعيرات النسيجية تصنع من مادة مناسبة لعمليات الخياطة وتحتلت من حيث نوعها وسمكها ولونها ويختار منها ما يتناسب مع نوع القماش ولونه

9/علبة مواد وأدوات الخياطة: توجد بأحجام وأشكال مختلفة ويمكن صناعتها من خامات الستيروبل لحفظ مواد وأدوات الخياطة والتطريرز

10/ ماكينة الخياطة : آلة تستخدم لثبيت الأقمشة ووصلها مع بعضها لتشكيل ملابس مختلفة وهي متعددة الأشكال والأنواع والاستخدامات وقد يمّاً كانت تدار يدوياً أما حديثاً فتدار بواسطة محرك كهربائي و منها صناعي يعمل بالكهرباء

ملاحظات:

- * تخطّط الملابس باستعمال مخطّطات (بترونات) مثالها: التنانير والقمصان وهناك
ما يُخطّط دون رسم مخطّطات مثل مريول المطبخ وملابس الصلاة
- * ضع القماش بشكّل مستوً مسطحاً على طاولة كبيرة
- * عدم رفع القماش أثناء وضع الدبابيس أو القص
- * استعمل المقص بالطريقة الصحيحة بحيث يكون الجانب الرفيع تحت القماش ولا
ترفع القماش أثناء القص

*صل أجزاء القطع المنفذة مع بعضها بغرزة السراحة
*اترك مسافات كافية للخياطة على جوانب أو حواف القماش ولتكن (3) سنتيمترات تقريباً

*الغرزة المستقيمة: تستخدم لتسريح الغرز وجمعها وخياطتها
*الغرزة المترعة: تستخدم لوضع اللمسات الأخيرة على الحواف التي لم تخاط
وكذلك لعمل ثقوب الأزرار ولثبيت المطاط



*تحتوي الماكينات الخياطة التي تختص بعمل الغرز الزخرفية على أدوات ملحقة أو أقراص مدرجة معظم الماكينات الحديثة تحتوي على منظمات سهلة الاستخدام وذلك للتغيير من عرض الغرزة وطولها ونمطها

اجابات اسئلة الفصل:

السؤال الأول تمت اجابته بالتلخيص

السؤال الثاني:

أ/ تريكو

ب/ خيطين

ج/ خططات

د/ البسيط

ه/ البد

و/ سمك

ز/ غرز

ح/ خط

ط/ سُم

الكلمة المفقودة: المطاط

العبارة: من المواد المستخدمة في خياطة ملابس الصلة ويؤخذ الطول حسب
محيط الخصر

الفصل الثاني: أعمال الدهان

س: اذكر أهمية الدهان؟

ج: 1/ يعمل على حماية الجدران والسلقوق من العوامل الجوية والمؤثرات الخارجية

2/ إخفاء العيوب ومعالجتها

س: اذكر المواد والأدوات المستخدمة في أعمال الدهان؟

ج: أ- أدوات ومواد التجهيز: مثل حجر الحف / ورق الحف (ورق الزجاج) / المشاف /
المعجونة الجاهزة / مصدر لهب السؤال الأول

ب- مواد وأدوات الدهان: مثل فراشي الدهان / عجلة الدهان (رول الدهان) / الدهان
/ فرد الرش



- ٦- مواد وأدوات مساعدة في أعمال الدهان : الورق اللاصق وورق الصحف / لفائف البلاستيك الشفاف / وعاء خلط الدهان (دلو) / أداة لتحريك خليط الدهان (مسطرة تحريك) / السلم (السيبة) السؤال الثاني
- د- معدات الوقاية الشخصية: ملابس العمل / القفازان / الكمامه / طاقية (غطاء رأس) / النظافة الشفافة / حذاء عمل
- س: عدد أدوات ومواد التجهيز مع الوظيفة؟

الأدوات	الوظيفة
حجر الحف (حجر النار)	يسخدم لأغراض الحف والتنعيم والتخلص من بقايا الدهان القديم ويوجد بدرجتين : الناعم والخشن
ورق الحف (ورق الزجاج)	هو ورق مقوى أحد وجهيه مغطى ببرادة الزجاج ضمن درجات خشونة مختلفة ناعم ووسط وخشن
المشحاف	يُصنع من المعدن أو البلاستيك وبقياسات مختلفة ١/ ويستخدم لغايات تعبئة الحفر والشقوق والسطوح غير المستوية بمواد الجبس أو المعجونة ٢/ والتخلص من بقايا الدهان القديم في حال وجوده
المعجونة الجاهزة	مادة تتكون من مواد كيماوية تستخدم لتعبئه الفراغات والشقوق عند تجهيز الأسطح والجدران للحصول على سطح ملساء مستوية بعد حفها بورق الحف وفي حال كانت الفراغات والشقوقات كبيرة وواسعة يستخدم في تغطيتها الجبس أو الأسمنت الأبيض (السؤال الثالث)
مصدر الهب	يستخدم لتسهيل إزالة الدهان القديم وتجفيف الرطوبة في الدهان

س: أذكر مواد وأدوات الدهان مع الوظيفة ؟

الأدوات	الوظيفة
فراشي الدهان	أدوات مصنوعة من البلاستيك أو الخشب مثبت فيها شعيرات تستخدم بأشكالها وأحجامها المتنوعة للدهان في الأماكن الضيقة والمحصورة ويتعين استخدام أنواع جيدة من الفراشي في الدهان (تسهيل العمل ولضمان



جودة عملية الدهان) وأفضل الفراشني تكون ذات الشعر الكثيف والمنتظم حيث تحمل الكثير من الدهان وتوزعه بشكل متساو على السطح المراد دهانه	
أسطوانة مكسورة باللباب أو الوبر تدور حول محور قضيب معدني في نهايته يد من الخشب أو البلاستيك يستخدم في طلاء الجدران والأسقف المتوسطة والعالية بأشكال وأنواع مختلفة	عجلة الدهان (رول الدهان)
يتوافر بأنواع وألوان مختلفة منها الدهان الزيتي والدهان المائي	الدهان
يستخدم لرش الدهان على الأسطح المراد دهانها ويتوافر بأنواع وألوان وأحجام مختلفة	فرد الرش

س: اذكر خصائص الدهان التي تميزها عن غيرها

ج: 1/ مقاومة الرطوبة 2/ درجة اللمعان 3/ سهولة التنظيف

س: عدد أنواع الدهانات مع التعريف وخصائصها؟

نوع الدهان	التعريف	وظيفتها	الخصائص
الدهانات المائية	هي الدهانات التي تحضر باستخدام الماء مثل كمذيب للدهان (الأملشن والفاينل سلك)	تستخدم عادة كدهان أساس لتغطية الجدران والسطح	تمتاز بسرعة جفافها وسهولة صبغها وهي أقل ثمناً من الأنواع الأخرى
الدهانات الزيتية	هي الدهانات التي تحضر وتحفظ بإحدى المذيبات (كالتنر) والنفط والكاز	تستخدم لحماية الأسطح من العوامل والظروف السلبية المختلفة المرتبطة بإعطائها المنظر الجمالي وتسهيل تنظيفها	تعد أغلى ثمناً مقارنة بالدهانات المائية



ملاحظات:

- * في حال البناء الجديد يتبع عدم دهان الجدران والأسطح قبل مرور شهر على الأقل من (أعمال القصارة) للتأكد من جفافها والتخلص من الرطوبة
- * يجب أن تكون الجدران المراد دهانها جافة تماماً
- * تغسل فراشتي دهان الأملشن بالماء العادي وفراشي الدهان الزيتي بأحد المذيبات مثل مادة النفط أو الكاز أو التتر
- * يوجد حالياً من أنواع الدهانات المائية ذات اللمعة والمقاومة للرطوبة وسهلة التنظيف كدهان (الفايبل سلك)
- * تمزج الألوان للحصول على درجات ألوان مطلوبة إما يدوياً أو آلياً باستخدام الحاسوب
- * يجب إبعاد السوائل القابلة للاشتعال (كالتتر) والنفط والكاز وغيرها عن مصادر الحرارة أو اللهب وتجنب انسكابها على الأرض خوفاً من الانزلاق

اجابات اسئلة الفصل:

الاسئلة الأولى والثاني والثالث تمت اجابتهم في التلخيص

السؤال الرابع:

وجه المقارنة	الدهان المائي	الدهان الزيتي
المذيب	الماء	التتر أو النفط أو التتر
الاستخدام	كدهان أساس لتغطية الجدران والسطوح	لحماية الأسطح من العوامل المحيطة وإعطائهما المنظر الجمالي وتسهيل تنظيفها
السعر أو الثمن	أقل ثمنا	أعلى ثمنا



اجابات اسئلة الوحدة:

السؤال الأول:

الملابس الشتوية / أقمشة التجيد / المفروشات

السؤال الثاني:

الاستعمالات	طريقة الصنع	من حيث
هي من الأقمشة الأكثر استعمالاً في صناعة الملابس والمفروشات بأنواعها	وتتم عملية النسج بتحويل الخيوط المغزولة إلى أقمشة عن طريق تشابك خيوط الطول السدادة والعرض اللحمة مع بعضها البعض في زاوية قائمة أو بخطوط مائلة بزاوية حادة وذلك حسب التركيب النسيجي	أقمشة منسوجة باستخدام خيطين
تستخدم هذه المنسوجات لأقمشة البطانة أو فوط التنظيف أو المناديل أو المناشف المعدّة للتخلص منها بعد الاستعمال لمرة واحدة وكذلك لملابس الراحة في المستشفيات	يختلف هذا النوع من الأقمشة في صناعته عن النوعين السابقيين حيث أنه لا يعتمد أساساً على خيوط مغزولة وبدون القيام بعمليات نسج ومن الأمثلة على هذا النوع الجوخ واللباد المضغوط وغيره ويكون القماش في هذه الحالة من ترابط الشعيرات بمادة لاصقة أو بطريقة العجن أما في حالة اللباد المصنوع من الألياف الصوفية والذي يدخل تحت نوع الأقمشة غير المنسوجة الذي لا تضاف إليه مادة لاصقة بل يُصنع بواسطة الضغط والحرارة والرطوبة	أقمشة غير المنسوجة

السؤال الثالث:

- أ-صابون التأشيرة: لنقل العلامات إلى القماش
- ب-الكتشبان: أداة تلبس في الإصبع الوسطى من اليد لتساعد على إدخال الإبرة في النسيج بسرعة أثناء التسريح والخياطة ولحماية الأصبع من وضر الإبر
- ج-شريط القياس: قياس الطول والعرض للقماش



السؤال الرابع:

- أ- من أجل ثنية الكمر وثنية الذيل
- ب- من أجل المحافظة على حواف القماش باستقامة واحدة حتى لا تتغير القياسات
- ج- لإعطاء الجمالية والثبيت للقماش
- د- لحماية الأسطح والجدران من العوامل البيئية وإكساب السطوح والجدران المظهر الجمالي
- هـ- لتسهيل العمل وجودة الدهان
- وـ- لإعطاء سطوح ملساء وناعمة
- زـ- لحماية العين من الغبار المتسلط وعدم تاثير الغبار
- حـ- للتأكد من جفافها والتخلص من الرطوبة ولوجودة العمل

السؤال الخامس:

الدهانات المائية والدهانات الزيتية

السؤال السادس:

كثير من الأحيان تؤدي عدم صيانة الأسقف والجدران في المنازل في الوقت المناسب إلى حدوث رطوبة وتساقط الدهان إلى الأسفل وصفار لونه وتزايد الفراغات والمساحات داخل الجدران ومع تقلبات الجو في فصل الشتاء والصيف وارتفاع درجات الحرارة في الصيف وانخفاضها في الشتاء تؤدي إلى تفاقم المشكلة وتزايدتها مما يؤثر سلبياً على الأسمدة وأعمدة المنزل ومع الزمن تتعرض للإنهيار بالإضافة إلى تعرض أفراد المنزل إلى أمراض مختلفة مثل الروماتيزم وأمراض الربو الصدرى

تم بحمد الله

التلخيص شامل لمادة الكتاب ويشمل حل أسئلة الدروس
يُفضل الرجوع لاختيارات أستاذ المادة وما يحدده من المادة النظرية