

الملخص الشامل في مادة

التربية المهنية



أ. تانيا شروخ هاكوز

الصف التاسع - الفصل الدراسي الاول

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

تلاخيص مناهج أردني

تلاخيص مناهج أردني - سؤال وجواب

من نحن

تلاخيص مناهج أردني - سؤال وجواب

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

إدارة منصة فريق تلاخيص

يمكنكم التواصل معنا من خلال



تلاخيص مناهج أردني - سؤال وجواب



talakheesjo@gmail.com



المنسق الإعلامي أ. معاذ أمجد أبو يحيى 0795360003





الوحدة الأولى: الإسعافات الأولية

س: عرف الإسعافات الأولية؟ أو ما المقصود بالإسعافات الأولية؟

ج: الإسعافات الأولية: مجموعة الأعمال التي تُقدم لشخص أصيب بحادث طارئ، أو باختلاطات مفاجئة لمرض قديم فور وقوع الحادث إلى حين وصول أو توافر المساعدة الطبية المتخصصة، مما يحد من المضاعفات السلبية الناتجة عن الإصابة وقد يعمل على انقاذ حياة المصاب.

س: اذكر المؤسسات الوطنية التي تقدم خدمات الإسعافات الأولية في الأردن؟

ج: 1- الهلال الأحمر 2- أشخاص مدربين مثل الدفاع المدني

س: اذكر عمل آخر تقوم به المؤسسات التي تقدم الإسعافات الأولية؟

ج: تعمل على تدريب أفراد المجتمع على الإسعاف الأولي لكي يكونوا قادرين على تقديم المساعدة عند الحاجة

الدرس الأول:

س: اذكر أسباب حدوث الإصابات البسيطة والبليلة؟

ج: 1- الجرح والنزف الذي ينتج عن سوء استعمال الأدوات الحادة والآلات الصناعية

2- حوادث الطرق

3- إصابات العمل

س: عرف الجرح؟ أو ما المقصود بالجرح؟ (السؤال الأول)

ج: هو قطع في الجلد أو تشقق الأغشية الدموية أو تمزق العضلات نتيجة تعرض المصاب لمؤثر خارجي

س: كيف نستطيع أن نقدر خطورة الجرح؟

ج: 1- بناءً على مساحته 2- عمقه 3- موقعه في الجسم 4- درجة تلوثه 5- عمر المصاب





س: عدد أنواع الجروح؟ أو أذكر أنواع الجروح؟

ج: 1- الجرح المغلق

2- الجرح المفتوح

س: عرف الجرح المغلق والجرح المفتوح؟ أو ما المقصود بالجرح المغلق والجرح المفتوح؟

ج: الجرح المغلق: هو الذي لا يوجد فيه قطعٌ خارجي في الجلد ولا ينزف فيه الدم مثل الرضوض والكدمات.

الجرح المفتوح: هو الذي يحدث فيه قطعٌ خارجي للجلد أو الأنسجة أو الأوعية الدموية ويصاحبه نزفٌ للدم مثل الجرح الناتج عن الآلات الحادة

س: اذكر علامات وأعراض الجروح؟ عدد علامات وأعراض الجروح؟

ج: 1- الشعور بالألم في الجزء المصاب وما حوله

2- نزف الدم من مكان الجرح

3- تهيج واحمرار في منطقة الإصابة

4- حدوث حكة حول المنطقة المصابة

5- التورم في منطقة الإصابة وتختلف درجته مع اختلاف شدة الإصابة

س: ماهي الطريقة الصحيحة لإسعاف شخص مصاب بجرح خارجي بسيط؟ أو ماهي الإجراءات

لإسعاف شخص مصاب بجرح خارجي بسيط؟ السؤال السادس

ج: 1- راع متطلبات الصحة والسلامة العامة كغسل اليدين بالماء والصابون ولبس القفازات الطبية قبل

بدء عملية الإسعاف الأولي

2- جهز المواد اللازمة للعمل



- 3-نظف الجرح والمنطقة المحيطة به بقطعة قماش مبللة بالماء من الداخل الى الخارج ولا تفرك الجرح واستخدام الملقط الطبي لسحب الشظايا والأجسام الحادة من الجرح إذا كانت سطحية أما اذا كانت عميقة فلا تحاول سحبها لتفادي تلف الاوعية الدموية والشعيرات الدموية
- 4-اغسل الجرح بالماء الجاري ثم جففه
- 5-طهر المنطقة المصابة بالجرح بالمادة المطهرة دون المساس بالجرح مباشرة
- 6-إذا كان هناك نزف في مكان الاصابة اضغط على مكان النزف لإيقافه واذا تعذر الضغط على الجرح مباشرة لوجود شظية أو جسم حاد داخل الجرح اضغط على الوعاء الدموي الذي يغذي تلك المنطقة
- 7-غط الجرح بضمادة أو قطعة قماش ثم اربطها برباط على ان لا يكون ضاغطاً مراعيًا الدقة في العمل
- 8-أنقل المصاب الى أقرب مستشفى أو مركز صحي إذا استدعى الأمر
- 9-نظف الأدوات التي استخدمتها وأعدّها الى مكانها المخصص وأترك مكانك نظيفاً
- 10-انزع القفازات واغسل يديك بالماء والصابون جيداً وعقمهما بعد الانتهاء من العمل دون الاسراف في الماء

س: لماذا لا ينصح بوضع مادة معقمة على الجرح مباشرة؟

ج: لأن ذلك يؤدي الى تلف الأنسجة وتأخر التئام الجروح

النزف البسيط:

س: لماذا يستدعي حدوث الجرح الى تدخل سريع؟

ج: تكتمل الدورة الدموية في جسم الانسان من خلال جريان الدم عبر الأوردة والشرايين والشعيرات

الدموية وعند تعرض الإنسان لحادث ما يؤدي لإحداث جرح ونزف الدم وهذا يستدعي التدخل

السريع لمعالجة النزف ووقفه لإنقاذ حياة المصاب

س: عرف النزف؟ أو ما المقصود بالنزف؟ (السؤال الأول)



ج: خروج أو تدفق الدم من خلال الأوردة أو الشرايين أو الشعيرات الدموية

س: ذكر أنواع النزف الدموي مع صفاته؟ أو عدد أنواع النزف الدموي مع صفاته؟

ج: 1- نزف الشعيرات الدموية: ينزف الدم عبر الأوعية الشعرية ببطء ويكون على شكل بقع دم غير غزير

2- نزف الأوردة الدموية: ينزف الدم عبر الأوردة ويكون لونه داكناً ولا يتدفق بشدة ولا يصاحب

النبض تدفقه ويكون على شكل تدفق ثابت وليس على شكل تدفقات نبضية

3- نزف الشرايين: ينزف هذا النوع على شكل دفعات متقطعة ويكون لونه أحمر قاني

س: اذكر أسباب النزف؟ أو عدد أسباب النزف؟ السؤال الثاني

ج: 1- أسباب مرضية كالنقص في أحد عوامل تجلط الدم

2- الجرح بأنواعه سطحي والعميق

3- النزف أحياناً في أثناء وبعد العمليات الجراحية

4- مضاعفات الحمل والولادة

5- الحوادث التي يتعرض لها الإنسان مثل حوادث السير والسقوط في أثناء اللعب

س: أذكر علامات أو أعراض النزف البسيط؟ أو عدد علامات أو أعراض النزف البسيط؟

ج: 1- الشعور بالألم

2- نزف الدم أو تدفقه من خلال الشعيرات الدموية أو الشرايين الدموية أو الأوردة الدموية

3- إحممرار في منطقة الإصابة

4- الصداع

5- التورم وتختلف درجته مع اختلاف شدة الإصابة



س: ماهي الطريقة الصحيحة لإسعاف شخص مصاب بنزف بسيط؟ أو ماهي الإجراءات لإسعاف شخص مصاب بنزف بسيط؟ السؤال السابع

ج: 1-مراع متطلبات الصحة والسلامة العامة كغسل اليدين بالماء والصابون ولبس القفازات الطبية قبل

بدء عملية الإسعاف الأولي

2-جهاز المواد اللازمة للعمل

3-قم بتهديئة المصاب قدر الامكان

4-ساعد المصاب على الإستلقاء

5-اكشف مكان الجرح بإزالة الملابس عنه

6-غط الجرح بقطعة قماش معقمة ونظيفة

7-الضغط مباشرة على مكان النزف مدة (10) دقائق وإذا لم يتوقف النزف زد الضغط على مساحة

أكبر مدة (10) دقائق اخرى دون شدها بقوة

8-إرفع الطرف المصاب فوق مستوى القلب إذا كان النزف في أحد الأطراف لتخفيف ضغط الدم مما

يبطئ من النزيف

9-قم بتغطية المصاب إذا كان في حالة صدمة لتدفيئته

10-أربط مكان النزف برباط من الشاش المعقم بعد ان يتوقف النزف

11-أنقل المصاب الى أقرب مستشفى أو مركز صحي إذا استدعى الأمر

12-نظف الأدوات التي استخدمتها وأعدّها الى مكانها المخصص واترك مكانك نظيفاً

13-إغسل يديك جيداً بالماء والصابون بعد الإنتهاء من العمل دون الإسراف في الماء

س: عرف مرض الكزاز(التيتانوس)؟ أو ما المقصود بمرض الكزاز(التيتانوس)؟

ج: هو من الأمراض البكتيرية الخطيرة التي تؤدي في الحالات المتقدمة للمرض إلى الوفاة



س: اين تتواجد البكتيريا المسببة للكرزاز؟

ج: التربة - الغبار - روث الحيوانات

س: ماذا يجب عليك أن تفعل إذا كانت اداة الاصابة ملوثة؟

ج: عندما تكون الإصابة بأداة ملوثة بهذه البكتيريا كسمار صدئ وجب عليك أخذ مطعوم الكزاز أو أخذه مسبقاً

س: أذكر طرق الوقاية من الكزاز؟

1- معالجة الجروح وتعقيمها

2- أخذ مطعوم الكزاز وعلى الأشخاص البالغين أخذ الحقنة المدعمة كل عشر سنوات
ملاحظات:

*تختلف درجة الجرح باختلاف شدة احتكاك الجلد مع السطوح الصلبة.

*إذا كان هناك أي شيء عالق بمنطقة الجرح لا تقم بإخراجه بل ثبته في مكانه باستخدام ضمادة معقمة وأوقف النزف وانتظر وصول المساعدة الطبية

*من العوامل التي تساعد في تجلط الدم لوقف النزف الصفائح الدموية لأنها تقوم بعمل خثرة (وهي طبقة جافة تسد الجرح) فيتوقف النزف

إجابات أسئلة الدرس:

السؤال الأول + الثاني + السادس + السابع تم حلهم بالتلخيص

السؤال الثالث:

أ- لتجنب حدوث العدوى والأمراض التي قد تنقل عبر ملامسة دم المصاب وتجنب حدوث تلوث لجرح المصاب

ب- لتجنب إصابة الشخص بمرض الكزاز الذي تسببه الإصابة بالأدوات الحادة الملوثة



السؤال الرابع:

1- الجروح التي يصاحبها نزف شديد

2- حدوث النزف الداخلي

3- التورم الشديد في مكان الجرح

السؤال الخامس:

النزف الداخلي أشد خطورة لعدم تمكن المسعف من رؤية دم المصاب ولأن المصاب يكون معرضاً للخطر أكثر

الدرس الثاني:

س: أذكر أسباب الحروق؟

ج: 1- الإستخدام الخاطئ للمدافئ وعدم مراعاة تدابير الحيطة والحذر باستعمالها

2- انسكاب السوائل الساخنة كالشاي والقهوة على الجسم

3- ملامسة الأطفال لمصادر الحرارة من الأفران أو المدافئ وهم الأكثر عرضة للحروق

س: عرف الحروق؟ أو ما المقصود بالحروق؟ السؤال الأول

ج: إصابة الجلد أو الأنسجة بتلف أو ضرر نتيجة تعرضه لمواد ذات درجات حرارة مرتفعة جداً أو مواد

كيماوية كاوية سواء كانت سائلة أو صلبة أو غازية أو شعاعية

س: أذكر مسببات الحروق إذا تعرض لها الجسم؟ أو عدد مسببات الحروق؟ السؤال الثاني

ج: 1- حرارة جافة (التعرض المباشر لغاز الطبخ)

2- السوائل الساخنة (ماء مغلي أو شاي أو قهوة أوزيت وغيرها)

3- الكهرباء (التعرض للصدمة الكهربائية)

4- بعض المواد الكيماوية (الأحماض والقلويات المركزة)



5-الإشعاع (التعرض المباشر لأشعة الشمس أو أشعة ضارة)

س: أذكر درجات الحروق مع صفاتها؟ عدد درجات الحروق مع الشرح؟

ج: 1-الحروق البسيطة (الدرجة الأولى) تصاب فيها طبقة البشرة

تتميز 1/احمرار لسطح الجلد 2/ سخونة البشرة 3/تسبب تحسناً بسيطاً في المنطقة المصابة دون ألم مبرح 4/

احتمال انتفاخ بسيط في المنطقة المصابة في طبقة البشرة

2-الحروق المتوسطة (الدرجة الثانية) تصاب فيها طبقة البشرة مع الادمة

تتميز ب 1/احتمالية تقرح البشرة مع وجود ألم شديد 2/الانتفاخ 3/تكون الأيكاس الزلائية

3-الحروق الخطيرة (الدرجة الثالثة) تصاب فيها جميع طبقات الجلد وأحياناً تتفحم المنطقة المحترقة او

تبدو جافة وبيضاء كالشمع وهي أخطر درجات الحروق

تتميز ب 1/ تسبب إلتهاب 2/ فقدان كميات كبيرة من سوائل الجسم 3/تؤدي إلى الصدمة والوفاة

س: بماذا تختلف الاجراءات والتدابير في معالجة الحروق؟

ج: 1-حسب درجتها

2-نسبة المساحة المصابة

3-مكان الحرق من الجسم

س: اذكر أهمية الإسعاف الأولي للحروق؟

ج: انقاذ حياة المصاب والتقليل من المضاعفات الناجمة عن الحروق من التهابات أو تشوهات قد تصيب

الجلد

س: أذكر خطوات إسعاف المصاب بالحروق؟ كيف يتم إسعاف المصاب بالحروق؟

ج: 1-مراعاة متطلبات الصحة والسلامة العامة كغسل اليدين بالماء والصابون ولبس القفازات الطبية

قبل بدء بعملية الإسعاف الأولي



- 2- جهز المواد والأدوات اللازمة للعمل
 - 3- تحقق من سلامة مكان حدوث الإصابة
 - 4- قيم حالة المصاب بالنسبة لشدة الحروق وقيم بتهديته
 - 5- برّد المنطقة المصابة بالحرق بماء نظيف لمدة (15-20) دقيقة إذا كان الحرق من الدرجة الأولى والثانية
 - 6- إخلع أي ملابس أو مجوهرات أو إكسسوارات عن المصاب إذا لم تكن ملتصقة بالبشرة إذا كان الحرق من الدرجة الثالثة
 - 7- واصل تبريد المنطقة المصابة حتى يخفّ الألم عند المصاب
 - 8- ضع مرهم الخاص للحروق باستخدام ملقط طبي وشاش طبي
 - 9- غطّ مكان الحرق بضماد معقم ونظيف وتجنب فتح الفقاعات لأن ذلك يسبب التهاب
 - 10- اطلب المساعدة الطبية إذا لزم الأمر
 - 11- نظف الأدوات التي استخدمتها وأعدّها الى مكانها المخصص بعد الإنتهاء من العمل واترك مكانك نظيفاً
 - 12- اغسل يديك جيداً بالماء والصابون بعد الإنتهاء من الإسعاف الأولي دون الإسراف في الماء
- س:** ماهي الإحتياطات والتعليمات اللازمة لتجنب وقوع الحرائق؟ السؤال الخامس
- ج:** 1- التأكد من سلامة التوصيلات للغاز في المنزل مثل الأفران والموقد وغيرها
- 2- التأكد من وجود طفايات حريق في المنزل والمدرسة ومكان العمل والسيارة وعمل صيانة دورية لها والتدرّب على كيفية استعمالها
- 3- ضرورة وجود صندوق إسعافات أولية في المنزل والمدرسة
- 4- إبعاد المواد القابلة للإشتعال مثل الكحول أو الكاز وغيرها عن مصادر اللهب



- 5- إبعاد أعواد الثقاب والولاعات عن متناول أيدي الاطفال
 - 6- عدم استخدام المواقد في تجفيف الملابس أو لغلي الماء
 - 7- إطفاء المدفأة بطريقة صحيحة وعدم تعبئتها بالكاز وهي مشتعلة
 - 8- عدم تواجد الأطفال في المطبخ اثناء استخدام غاز الطبخ
 - 9- عدم ترك المواقد مشتعلة اثناء النوم
 - 10- التأكد من سلامة توصيلات الكهرباء في المنازل والمدارس والمصانع
- ملاحظات:

*المسعف يستطيع ان يعالج الحروق الصغيرة أما الحروق الكبيرة فقد تكون مهددة لحياة المصاب وهي بحاجة لمساعدة طبية فورية

*تقسم الحروق الى ثلاث درجات حسب تأثيرها على طبقات الجلد وكلما زاد عمقها كانت أشد خطورة

إجابات أسئلة الدرس

السؤال الأول والثاني والخامس تم حلهم بالتلخيص

السؤال الثالث:

الحروق	الإصابة	الأعراض	المقدم للمصاب
الحروق البسيطة (من الدرجة الأولى)	طبقة البشرة	تتميز بظهور احمرار لسطح الجلد وسخونة البشرة وتسبب تحسناً بسيطاً في المنطقة المصابة بدون ألم مبرح مع احتمال انتفاخ بسيط في المنطقة المصابة في طبقة البشرة	تبريد المنطقة المصابة بالحرق بماء بارد لمدة (15-20) دقيقة ووضع مرهم الخاص بالحروق باستخدام ملقط طبي



الحروق المتوسطة (من الدرجة الثانية)	تصاب فيها طبقة البشرة مع الأدمة	احتمال تقرح البشرة مع وجود الألم الشديد والانتفاخ وتكوّن الأكياس الزلالية	تبريد المنطقة المصابة بالحرق بماء بارد لمدة (15-20) دقيقة ووضع مرهم الخاص بالحروق باستخدام ملقط طبي
الحروق الخطيرة (من الدرجة الثالثة)	تصاب فيها جميع طبقات الجلد	أحياناً تتفحم المنطقة المحترقة أو تبدو جافة وبيضاء كالشمع	خلع أي ملابس أو مجوهرات عن المصاب إذا لم تكن ملتصقة بالبشرة وتبريد المنطقة المصابة بالحرق بالماء البارد ووضع المرهم الخاص بالحروق باستخدام ملقط طبي

السؤال الرابع:

- أ- تصرف خاطئ يجب عدم وضع ضماد لاصق على الحرق لأنه يؤدي إلى تلف الجلد
- ب- يجب توفير طفاية حريق في المنازل وذلك لأهميتها في السيطرة على وجود حريق بالمنزل (إن حدث لا قدر الله) وتقليل الخسائر ما أمكن
- ج- تصرف صحيح يقيم خطر الإصابة بالحروق
- د- تصرف صحيح لتجنب ملامسة المقابض للجسم وتجنب خطر انسكاب مافي الأوعية على الجسم وبالتالي تفادي الحروق



الوحدة الثانية: (المحاسبة)

الدرس الأول:

س: ما سبب حاجة المؤسسات لتوفير أنظمة محاسبية؟

ج: التوسع الإقتصادي وتنوعه والتوسع في عمليات تداول الأموال

س: اذكر فائدة الأنظمة المحاسبية؟

ج: تحديد الموجودات (الأصول) والمطلوبات (الخصوم) والإيرادات والمصروفات والأرباح وغيرها

س: بماذا تساعد المحاسبة بشكل عام؟

ج: بيان مواطن الضعف من أجل معالجتها وتعديلها وتبين مواطن القوة من أجل تعزيزها وتطويرها

س: عرف المحاسبة؟ أو ما المقصود بالمحاسبة؟ السؤال الأول

ج: تسجيل وتصنيف وتلخيص العمليات التجارية ذات الصفة المالية واستخلاص النتائج منها وتفسير

وتحليل هذه النتائج

س: أذكر أهداف المحاسبة؟ أو عدد أهداف المحاسبة؟

ج: 1- تسجيل العمليات المالية لضمان الحقوق المالية

2- تصنيف العمليات المالية حسب نوعها كل حساب بشكل مستقل وذلك لتسهيل الرجوع إلى كل

حساب ومعرفة ما يترتب على المنشأة من مصروفات أو ديون

3- تلخيص الحسابات بتجميع العمليات التي تمت على الحساب طوال السنة في حساب واحد مثل (تجميع

رواتب الموظفين في المنشأة طوال السنة في حساب واحد

4- التعرف إلى نتيجة أعمال المنشأة أو المشروع من ربح أو خسارة في نهاية السنة المالية وبيان المركز المالي

للمنشأة





- 5- تحليل وتفسير النتائج اذ يتم تقديم توصيات لإدارة المنشأة وأصحابها حول وضعها المالي هل هو ناجح يستطيع الإستمرار والنمو أم لا مما يساعدهم في اتخاذ القرارات المناسبة
- س:** أذكر بعض العمليات المالية التي تجري داخل منشأة ما؟
- ج:** بيع بضاعة أو خدمة / دفع رواتب / شراء أراضي ومعدات
- س:** عرف الموجودات؟ ما المقصود بالموجودات؟ السؤال الثاني
- ج:** كل ما تملكه المنشأة من أموال في الصندوق أو البنك أو ديونها على الآخرين وكذلك ما تملك من مباني وآلات وسيارات ومخزون بضاعة في نهاية السنة وغيرها وتسمى ايضاً (الأصول)
- س:** عرف المطلوبات؟ أو ما المقصود بالمطلوبات؟ السؤال الثاني
- ج:** ما يترتب على المنشأة من التزامات أو ديون في اثناء قيامها بأعمالها ويجب سدادها لصالح الآخرين مثل خدمة القروض أو شراء بضاعة ودفعها على الحساب وتسمى (الخصوم أو الإلتزامات)
- س:** عرف المصروفات؟ أو ما المقصود بالمصروفات؟
- ج:** المبالغ التي تدفعها المنشأة للغير للحصول على مواد وخدمات ومنافع تساعدها في القيام بمهامها مثل مصاريف مياه وكهرباء ودعاية واعلان ورواتب الموظفين وغيرها
- حل نشاط (1-2) تحديد نوعية الحسابات

موجودات (أصول)	مطلوبات (الخصوم أو التزامات)	ايرادات	مصروفات
أثاث		ايراد عقار	رواتب
المدنيون		ايراد سهم	مصارف هاتف
قرطاسية			
اموال في البنك			



			أراضي
			ونش وآليات
			نقد في الصندوق

س: عرف الحقوق الملكية؟ أو ما المقصود في الحقوق الملكية؟

ج: الأموال التي يستثمرها أصحاب المنشأة في بداية العمل على شكل رأس المال وهي حق على المنشأة للمالك أو صاحب المنشأة ويضاف إليها صافي الأرباح أو يطرح منها صافي الخسارة رأس المال في نهاية المدة = رأس المال في بداية المدة + أو - صافي الربح أو صافي الخسارة صافي الربح أو صافي الخسارة = الإيرادات - المصروفات والمسحوبات

س: عرف القوائم الختامية؟ ما المقصود بالقوائم الختامية؟

ج: هي المنتج النهائي (المخرجات) من العمليات المحاسبية وتزود الإدارة بمعلومات تُبنى عليها قرارات هامة في المنشأة

س: عدد أقسام القوائم الختامية مع التعريف؟ أو أذكر أقسام القوائم الختامية؟

ج: 1- قائمة الدخل (نتيجة الأعمال): عبارة عن كشف يتضمن الإيرادات للمنشأة عن الأعمال التي تقوم بها وتتضمن تكلفة الحصول على هذه الإيرادات والمصاريف المختلفة عن فترة مالية محددة تمهيداً للوصول إلى صافي الربح أو صافي الخسارة

2- قائمة المركز المالي (الميزانية): عبارة عن كشف يبين الوضع المالي للمنشأة في تاريخ محدد وعادة ما تكون في نهاية كل سنة بإظهار قيم الموجودات (الأصول) والمطلوبات والخصوم) وحقوق الملكية وهي تعطي صورة واضحة وعادلة لحالة المنشأة المالية



ملاحظة:

*المنشأة: هي مشروع إقتصادي تجاري قد يتولى إدارته شخص واحد أو عدة أشخاص لتقديم خدمة أو بضاعة للآخرين مقابل المال

إجابات أسئلة الدرس:

السؤال الأول + (السؤال الثاني الفرق عبارة عن ذكر التعريفين)
وكلا السؤالين تم تعيينهم في التلخيص
السؤال الثالث:

بتوثيق وتسجيل العمليات المالية وتصنيفها حسب نوعها كل حساب بشكل مستقل فكل فرد يعرف ماله من حقوق وما عليه من التزامات
السؤال الرابع:

1- ضمان الحقوق المالية للعاملين ومالكي المنشأة والمستثمرين والذين يقدمون القروض للمنشأة أو يتعاملون معها

2- تساعد المحاسبة المنشأة في بيان نقاط الضعف من أجل معالجتها وتعديلها وتبين مواطن القوة من أجل تعزيزها وتطويرها

3- تساعد في إصدار القرارات الدقيقة المبنية على معلومات علمية وصحيحة
السؤال الخامس:

المطلوبات	المبلغ بالدينار الاردني	الموجودات (الأصول)	المبلغ بالدينار الاردني
وحقوق الملكية		صندوق أجهزة ومعدات	5000
رأس مال	40000	الأموال النقدية المودعة في البنك	15000



			20000
مجموع المطلوبات وحقوق الملكية	40000	مجموع الأصول	40000

السؤال السادس:

أ-رواتب مدفوعة للعاملين: المصروفات

ب-الأثاث: الأصول

ج-رأس المال: حقوق الملكية

د-ذم مدينة: الأصول

ه-قرض للبنك على المنشأة: المطلوبات

و-أراضي: الأصول

ز-إيجار محل: مصروفات

ح-مصاريف دعاية وإعلان: مصروفات

ط-إيرادات خدمات للعملاء: الإيرادات

الدرس الثاني:

س: عرف النظام المحاسبي؟ أو ما المقصود بالنظام المحاسبي؟

ج: هو نظام يتكون من مدخلات وعمليات ومخرجات ثم التغذية الراجعة

س: أذكر مثال على النظام المحاسبي؟

ج: مقصف المدرسة:



1- المدخلات مستندات والفواتير التي يتم شراء البضاعة بموجبها 2- العمليات المالية هي قيمة المبيعات والإيداع في البنك والمصروفات 3- المخرجات هي الحسابات الختامية التي توضح عمل المقصف وقيمة الأرباح هل هي مناسبة ام هناك خسائر وبناءً على هذه المخرجات يتم اتخاذ قرارات اما الإستمرار أو إغلاقه أو تغيير البضاعة أو تغيير الطلبة البائعين

س: عرف المحاسب؟ ما المقصود بالمحاسب؟

ج: هو الذي يرتب ويخزن المستندات التي قام بتسجيلها بطريقة تسهل الوصول إلى المستند الأصلي

س: عرف المستندات؟ أو ما المقصود بالمستندات؟ السؤال الأول

ج: وثائق لإثبات العمليات المالية التي تحدث في منشأة ولا يمكن دفع راتب مثلاً بدون مستند يثبت ذلك

س: أذكر أنواع المستندات مع التعريف والشرح عن كل نوع؟ عدد أنواع المستندات؟

ج: 1- المستندات المباشرة: يتم تسجيل المبالغ المدونة في هذه المستندات مباشرة في الدفاتر المحاسبية ومنها: (السؤال الثاني)

أ- مستند القبض وثيقة تفيد إستلام النقود نقداً أو شيكات ويجزر المستند على عدة نسخ يستلم الشخص الذي دفع النقود نسخة وتبقى نسخة أو أكثر لتوثيق العملية المالية في المنشأة

ب- مستند الصرف (الدفع): وثيقة تثبت أن المنشأة دفعت مبالغ نقدية للغير ويجب أن يوقع مستلم النقود عليه ويكتب على نسخة واحدة تحتفظ فيها المنشأة

ج- مستند القيد: هو مستند يستخدم لإثبات العمليات التي لا يكون فيها الدفع أو القبض نقدياً مثل العمليات الآجلة (أي على الحساب) وينظم على نسخة واحدة (السؤال الخامس)

2- المستندات غير المباشرة: هي المستندات التي تفرغ محتوياتها في أحد مستندات المباشرة وترفق معها

مثل الفواتير والأوراق التجارية (الشيكات والكمبيالات) ومن الأمثلة عليها: السؤال الثاني



أ- الفاتورة: وثيقة تجارية صادرة من البائع للمشتري تثبت حق المشتري في الحصول على البضاعة الصحيحة بالسعر المتفق عليه

وتتضمن: أ- معلومات عن الجهة التي تصدرها ب- معلومات تفصيلية عن الخدمة أو البضاعة التي تقدمها وتحجر منها أكثر من نسخة سواءً يدوياً أو إلكترونياً أو آلياً ويأخذ المشتري نسخة ونسخة يحتفظ بها البائع

وتعزز الفاتورة بسند قبض في حالة الدفع نقداً أو بشيك وبمستند قيد إذا كان الدفع آجلاً أو على

الحساب

ب- مستند الإدخالات: تستلم المنشأة فاتورة عندما تشتري مواد وأجهزة وأثاثاً من الغير فترسل المواد والفاتورة الى قسم اللوازم أو المخازن للتأكد من دقة ومواصفات المواد المدونة في الفاتورة ويتم تعزيز الفاتورة بمستند إدخالات

ج- مستند الإخراجات: هو مستند يثبت أن المواد والأدوات والتجهيزات خرجت من المستودعات أما عند استهلاكها أو تلفها أو استخدامها في تصنيع بضاعة جديدة (السؤال الخام)

د- الأوراق التجارية: وثائق مكتوبة تتضمن حقاً نقدياً واجب الدفع للغير ومنها:

1- الكمبيالة: هي تعهد مكتوب من شخص (مدين) بدفع مبلغ معين بتاريخ لاحق لشخص آخر يدعى حامل الكمبيالة أو المستفيد (الدائن)

2- الشيك: هو أمر بالدفع يوجهه محرر الشيك الى البنك بدفع مبلغ معين لطرف ثالث وهو المستفيد الذي يكتب اسمه على الشيك أو لحامل الشيك أو له شخصياً

ملاحظات:

*نقطة البداية في المدخلات تبدأ من المستندات التي تثبت العملية المالية وتسهل العمل التجاري وتثبت حقوق والتزامات الأطراف التي لها علاقة بالمنشأة (فوائد أو اهمية المستندات)



*من يصدر الشيك يجب أن يكون له حساب جارٍ في البنك ويستلم بشكل دوري كشفاً بالحساب من البنك يوضح الرصيد والمبالغ المسحوبة والمودعة ونسبة المراجعة ويجب مراجعة البنك اذا لاحظ صاحب الحساب خطأ ما في الكشف لتصحيحه ويستطيع الحصول عليه من خلال أجهزة الصراف الآلي او يشترك بخدمة الرسائل القصيرة من البنك الذي يتعامل معه لمعرفة حركات الحساب *أن تحصل على مستند القبض من أي جهة تدفع لها مبلغاً نقدياً وتعلم دائماً يجب عد النقود في حالات الدفع أو القبض

*أطلب دائماً الفاتورة من البائع ولا تنس أن تقارنها مع مشترياتك إحتفظ بملف لتصنيف وحفظ الفواتير للرجوع اليها عند الحاجة

إجابات أسئلة الدرس:

السؤال الأول والثاني والخامس تمت اجابتهم في التلخيص
السؤال الثالث:

أ- محلات الأردن لمواد البناء

ب- عليك بالإجتهد في تصميمها كما في الكتاب

ج- المشتري: لإثبات حقه في الحصول على البضاعة الصحيحة (الكميات والمواصفات) بالسعر المتفق عليه والتأكد من المبلغ الإجمالي

البائع: إثبات عملية البيع بالكميات والمواصفات والأسعار المحددة ومعرفة الأسعار في المرات القادمة عن الشراء

د- المستندات التي تعزز الفاتورة: مستند القبض

السؤال الرابع:



قسم اللوازم أو المخازن للتأكد من دقة المواصفات للمواد المدونة في الفاتورة ولتوثيق دخول البضاعة التي تم شراؤها
السؤال السادس والسابع أيضاً عليك الاجتهاد بالتصميم كما هو في الكتاب

الوحدة الثالثة: التصنيع الغذائي

الدرس الأول: التصنيع الغذائي:

س: عرف التصنيع الغذائي المنزلي؟ أو ما المقصود بالتصنيع الغذائي المنزلي؟ السؤال الأول

ج: العمليات التي تقوم بعملها في المنزل على المواد الأولية كالحضراوات والفواكه وغيرها لحفظها فترة من الزمن مع الحفاظ على خواصها وقيمتها الغذائية بدرجة كبيرة لحين استخدامها

س: أذكر فوائد التصنيع الغذائي المنزلي؟ عدد فوائد التصنيع الغذائي المنزلي؟ السؤال الثاني

ج: 1- حفظ الأغذية من التلف والفساد وزيادة عمرها الاستهلاكي

2- تصنيع فائض الإنتاج الزراعي في مواسم الإنتاج الوفير مما يساهم في المحافظة على أسعار المنتجات الزراعية من موسم لآخر

3- الاستفادة من انخفاض الأسعار للخضراوات والفواكه في موسم الإنتاج

4- توفير الوقت والجهد لأن بعض المواد الغذائية المصنعة يمكن تناولها مباشرة دون إعادة تحضيرها

5- المساهمة في زيادة دخل الأسرة عن طريق التصنيع الغذائي المنزلي

6- توفير فرص العمل لأفراد الأسرة والحد من البطالة

7- التصنيع الغذائي المنزلي من المشاريع الإقتصادية ذات التكاليف المنخفضة

س: هل تكون القيمة الغذائية للخضراوات والفواكه المصنعة نفسها للطازجة؟

ج: القيمة الغذائية للفواكه والخضراوات الطازجة أكثر بكثير من المصنعة إلا أن أساليب الصحيحة

لتصنيع الغذائي تحافظ على الجزء الأكبر للقيمة الغذائية

س: أذكر بعض أنواع الخضراوات التي تصلح للتصنيع الغذائي؟ السؤال الثالث

ج: البندورة / الخيار / الفقوس / الفلفل / القرع / الجزر / الشمندر / البطاطا / البصل / الثوم /

السبانخ / الملوخية / البقدونس / النعنع / الكزبرة / / القرنبيط / البقوليات بأنواعها



س: أذكر بعض أنواع الفواكه القابلة للتصنيع الغذائي؟ السؤال الثالث

ج: أ- التفاحيات: التفاح / الإجاص / السفرجل

ب- اللوزيات: الدراق / المشمش / الخوخ / الكرز وغيرها

ج- الحمضيات: الليمون / البرتقال / الكلمنتينا / المندلينا / الجريب فروت وغيرها

د- العنب / التين / الزيتون

س: عرف بطاقة المعلومات؟ أو ما المقصود بطاقة المعلومات؟

ج: هي بطاقة تكون على الأغذية المصنعة عليه النوع وتاريخ الإنتاج وتاريخ الإتهاء للصلاحيّة

س: علل يجب أن يكون على الأغذية المصنعة بطاقة بيان؟

ج: لمعرفة النوع وتاريخ الإنتاج وتاريخ الإتهاء

س: أذكر الأدوات التي يجب توافرها لتصنيع الغذائي؟

ج: هنالك أدوات كبيرة وأدوات صغيرة من الأدوات الكبيرة الثلاجة / المواقد / المجمد / غسالة

الصحون

من الأدوات الصغيرة الخلاطات / المقالي / مفاتيح العلب / الشوك / الملاعق / المكايل بأحجام المختلفة

/ السكاكين متعددة الإستخدام / ألواح التقطيع / المرطبانات / المصافي

س: علل التقيّد بخطوات التصنيع الغذائي بطريقة سليمة من أهم العوامل التي تحافظ على صحة الفرد؟

ج: لأنها تقي من التسمم الغذائي الذي يمكن أن يحدث نتيجة اتباع طرائق خاطئة في التصنيع الغذائي

المنزلي

س: أذكر بعض الحوادث التي قد تنجم عن عدم المعرفة والإهتمام بأمور التصنيع الغذائي المنزلية؟

ج: أ- التسمم الناتج عن الأغذية المصنعة منزلياً

ب- الجروح الناتجة عن إستخدام السكاكين والأدوات الحادة بشكل خاطئ



ج- الحروق الناتجة عن عدم الإلتباه إلى مسببات الحروق كاللهب المباشر والسوائل الساخنة

د- الوقوع على الأرضيات بسبب إنسكاب السوائل عليها

س: ماهي الإحتياطات والتدابير اللازمة للحفاظ على الصحة والسلامة العامة اثناء التصنيع الغذائي؟

السؤال الخامس

ج: أ- النظافة الشخصية ونظافة المكان والأدوات المستخدمة في التصنيع الغذائي

ب- التقيد بخطوات التصنيع الغذائي المنزلي الصحيحة

ج- اختيار الأماكن المناسبة لحفظ المواد المصنعة

د- التأكد من سلامة الأدوات والتجهيزات كتوصيل الغاز بشكل آمن وخلو غطاء الفرن من المواد

الدهنية كالزيت ودرجة تبريد الثلاجة والمجمد

س: أذكر طريقة تعقيم المرطبات بناءً على النشاط؟

ج: 1- راع متطلبات الصحة والسلامة العامة مثل ارتداء قفازات اليدين وملابس العمل وتجهيز أدوات

العمل وغيرها عند البدء بالعمل

2- جهز الأدوات والمواد اللازمة للعمل

3- اختر المرطبات الزجاجية التي تكون خالية من الشقوق

4- اغسل المرطبات بالماء والصابون

5- وضع كمية من الماء في الطنجرة حيث يكون حجمها بمقدار ثلثي حجم المرطبات واضف ملعقة كبيرة

من بيكربونات الصودا في الماء

6- ضع الطنجرة على فرن الغاز واتركها لحين غليان الماء

7- ضع المرطبات وأغطيتها واحداً تلو الآخر في الماء المغلي باستخدام ملقط كبير واتركها لمدة (15 -

20) دقيقة



8- أخرج المرطبات من الماء الساخن بواسطة ملقط وضعها على فوطة جافة ونظيفة مراعيًا الدقة في العمل واتخاذ الحذر

9- جفف المرطبات بفوطة نظيفة وضع فيها المواد الغذائية المصنعة مباشرة وخاصة الساخنة

10- نظف الأدوات التي استخدمتها جيداً وأعدّها الى مكانها المخصص بعد الإنتهاء من العمل

11- اغسل يديك جيداً بالماء والصابون بعد الإنتهاء من العمل دون الاسراف في الماء

ملاحظة:

* صدور صوت عند فتح المرطبات المعقمة المحتوية على المواد الغذائية المصنعة دليل على صحة التعقيم
إجابات أسئلة الدرس:

السؤال الأول والثاني والثالث والخامس تم اجابتهم في التلخيص
السؤال الرابع:

أ- للمحافظة عليها من الرطوبة والمحافظة على ديمومتها أطول مدة ممكنة

ب- تم اجابته في التلخيص (لمعرفة نوع المنتج وتاريخ صنعه ومكوناته

الدرس الثاني: حفظ الخضروات والفواكه

س: اذ كر طرق حفظ الخضروات والفواكه؟ عدد طرق حفظ الخضروات والفواكه؟

ج: 1- التبريد 2- التجميد 3- التجفيف 4- التخليل 5- اضافة السكر

س: عرف التبريد؟ أو ما المقصود بالتبريد؟ مع المثال السؤال الأول

ج: حفظ المواد الغذائية طازجة على درجة حرارة (4) درجة مئوية في الثلاجة لتثبيط عمل الإحياء

الديقة والانزيمات أمثلة البندورة / الخيار / التفاح / البرتقال / الفجل / العنب / الليمون / القرنييط

س: اشرح طريقة حفظ القرنييط بناءً على النشاط؟



- ج: 1- راع متطلبات الصحة والسلامة العامة مثل ارتداء قفازات اليدين وملابس العمل وتجهيز أدوات العمل وغيرها عند البدء بالعمل وكن حذراً في أثناء استخدام الأدوات الحادة (السكاكين)
- 2- جهز المواد والأدوات والمواد اللازمة للعمل
- 3- تفقد الثلاجة وجودة تبريدها ونظافتها
- 4- تفقد رأس القرنيط وقطعه بالحجم المناسب
- 5- اغسل القرنيط بالماء جيداً
- 6- ضع القرنيط في مصفاة للتخلص من الماء الزائد ثم ضعها على فوطة نظيفة لإمتصاص الماء
- 7- ضع القرنيط في كيس مثقب وضع عليها بطاقة البيان واحفظها في درج الثلاجة مراعيًا الدقة في العمل
- 8- نظف الأدوات التي استخدمتها جيداً وأعدّها الى مكانها المخصص بعد الإنتهاء من العمل واترك مكانك نظيفاً
- 9- اغسل يديك جيداً بالماء والصابون بعد الإنتهاء من العمل دون الإسراف في الماء
- س: اذكر المشكلات التي تحدث عند طريقة التبريد للخضروات والفواكه مع الحل؟
- ج: تغيير اللون والمظهر وأعراض الذبول لذا يجب تفقدّها بين الحين وآخر وعدم تكديسها في الثلاجة
- س: عرف التجميد؟ أو ما المقصود بالتجميد؟ مع مثال السؤال الأول
- ج: هو خفض درجة الحرارة للمادة الغذائية بين (-10 إلى -18) س لحفظها مدة طويلة وبهذه الطريقة يتم تثبيط نمو وتكاثر الأحياء الدقيقة مثال كثير من الخضروات منها الجزر / البقوليات كالفاصولياء الخضراء والبازيلاء / خضروات ورقية مثل الملوخية
- س: كيف يؤثر التجميد على تثبيط نمو الأحياء الدقيقة؟



ج: يحول جزيئات الماء إلى بلورات ثلجية يصعب على الأحياء الدقيقة الاستفادة منها وبالإضافة إلى خفض ووقف النشاط الإنزيمي

س: اشرح طريقة حفظ الفاصولياء الخضراء بالتجميد بناءً على النشاط؟

ج: 1- راع متطلبات الصحة والسلامة العامة مثل ارتداء قفازات اليدين وملابس العمل وتجهيز أدوات العمل وغيرها عند البدء بالعمل

2- جهز المواد والأدوات والمواد اللازمة للعمل

3- أزل خيوط الفاصولياء وأطرافها لإحتواء الخيوط على ألياف تستهلك وقتاً طويلاً في النضج ثم قطع القرون بطول حوالي (3) سم وضعها في المصفاة

4- ضع الفاصولياء المقطعة في ماء مغلي لمدة (3) دقائق

5- إرفع الفاصولياء من الماء المغلي وضعها في ماء بارد لمدة (3) دقائق حتى تبرد ثم صفها من الماء جيداً

6- عبئ الفاصولياء في أكياس نايلون شفاف بشكل منبسط وأغلقها جيداً مراعيًا الإتقان في العمل

7- جهّز بطاقة البيان وألصقها على الكيس

8- ضع الفاصولياء في المجمد

9- نظف الأدوات التي استخدمتها جيداً وأعدّها الى مكانها المخصص بعد الإنتهاء من العمل واترك مكانك نظيفاً

10- اغسل يديك جيداً بالماء والصابون بعد الإنتهاء من العمل دون الإسراف في الماء

س: اذكر بعض المشاكل مع حلولها التي قد تحدث عند التجميد للخضروات؟

ج: 1- استمرار الخضروات بسبب التعرض للهواء مدة بعد التقطيع [الحل هو الإسراع في السلق لمدة كافية]

2- جفاف سطح الخضروات المجمدة بسبب سوء التغليف [الحل هو يجب ربط الأكياس جيداً]



3- وجود بلورات ثلجية على الخضروات المجمدة بسبب درجة حرارة المجمدة المرتفعة [الحل هو التأكد من انخفاض درجة حرارة المجمدة إذا لزم الامر]

س: عرف التجفيف؟ أو ما المقصود بالتجفيف؟ مع مثال السؤال الأول

ج: عملية يتم فيها خفض نسبة الماء في الخضروات والفواكه لتجفيفها مما يؤدي الى رفع تركيز المواد الصلبة لإيقاف نمو الأحياء الدقيقة مثال البندورة / الباميا / خضروات ورقية مثل الملوخية / الفواكه مثل العنب / التين / المشمش

س: اشرح طريقة حفظ البامية بطريقة التجفيف بناءً على النشاط؟

ج: 1- راع متطلبات الصحة والسلامة العامة مثل ارتداء قفازات اليدين وملابس العمل وتجهيز ادوات العمل وغيرها عند البدء بالعمل

2- جهز المواد والأدوات والمواد اللازمة للعمل

3- إنزع اقماع الباميا بالسكين لأن هذا الجزء صلب وقاسٍ ويضيف طعماً غير مرغوب به في اثناء طهيهِ وتأكد خلوها من العيوب

4- اغسل الباميا جيداً ثم ضعها في المصفاة للتخلص من الماء الزائد

5- جفف الباميا بقطعة قماش جافة

6- أنشر قرون الباميا على الصينية المخصصة للتجفيف

7- اترك الصينية لمدة (7-10) أيام في مكان ظليل جيد التهوية مع التقليب اليومي للباميا

8- ضع قرون الباميا في أكياس قماش أو أوعية حافظة مراعيًا الإتقان في العمل وأحكم غطاءها وضع بطاقة البيان عليها مراعيًا الإتقان في العمل واحفظها في مكان جاف

9- نظف الأدوات التي استخدمتها جيداً وأعدّها الى مكانها المخصص بعد الإنتهاء من العمل واترك مكانك نظيفاً



10- اغسل يديك جيداً بالماء والصابون بعد الإنتهاء من العمل دون الإسراف في الماء

س: أذكر بعض المشكلات التي قد تحدث عند تجفيف الخضروات وحلها؟

ج: التعفن والتلوث بالحشرات بسبب التخزين الخاطئ وتعرضها للرطوبة [الحل يجب وضع الاغذية المجففة في ايكاس قماش مهواة أو عبوات معدنية محكمة الإغلاق بدرجة حرارة الغرفة أو اقل من ذلك في مكان بارد وجيد التهوية وبعيداً عن مصادر الرطوبة والحرارة]

س: عرف التخليل؟ أو ما المقصود بالتخليل؟ مع مثال السؤال الأول

ج: حفظ الخضروات بوساطة المحاليل المحلية في ظروف تسمح بنمو الأحياء الدقيقة المفيدة مثل بكتيريا اللاكتيك في حين تمنع نمو الميكروبات الضارة ومن الخضروات التي تحفظ بالتخليل الخيار / الزيتون / اللفت / الباذنجان / ويعد المحلول الملحي القياسي بتركيز 6% أي 60 غرام من الملح لكل لتر ماء

س: أذكر المشكلات التي تواجه طريقة حفظ الخضروات والفواكه بالتخليل مع الحلول؟

ج: 1- اهتراء المخلات أو الطراوة الزائدة بسبب تركيز المحلول الملحي أقل من 6% وتعرض الخلل للهواء والحل لهذه المشكلة التقييد بتركيز المحلول الملحي وتخزين الخلل في مكان بارد نسبياً

2- مشكلة إنكماش الخلل بسبب تركيز المحلول العالي وزيادة في كمية السكر أو الحمض وعدم ملائمة صنف الخضروات أو جودتها للتخليل وحل المشكلة التقييد بالكميات اللازمة من الملح والسكر والحمض واختيار الخضروات المناسبة

س: اشرح طريقة حفظ الخيار بالتخليل بناءً على النشاط؟

ج: 1- راع متطلبات الصحة والسلامة العامة مثل ارتداء قفازات اليدين وملابس العمل وتجهيز ادوات العمل وغيرها عند البدء بالعمل

2- جهز المواد والادوات والمواد اللازمة للعمل

3- أزل أزهار وأقماع ثمار الخيار إن وجدت



- 4- اغسل الثمار جيداً وضعها بالمصفاة
 - 5- اعمل شقاً طويلاً في كل ثمرة برأس السكين إذا اردت سرعة التخليل أو اترك الثمار كاملةً لحفظها مدة أطول
 - 6- قم بتنظيف المرطبات وعتقها جيداً لمنع التلوث للمخلل وفساده
 - 7- ضع ثمار الخيار بشكل مرتب في المرطبان
 - 8- جهّز المحلول الملحي بإضافة (60غم من الملح لكل لتر من الماء) وحركه جيداً وضع عليه ملعقة كبيرة من عصير الليمون أو الخل وملعقة صغيرة من السكر وذلك لزيادة نشاط بكتيريا حامض اللاكتيك
 - 9- أضف المحلول الملحي على المرطبان حتى يغمر كل الثمار لمنع النمو الفطري على السطح
 - 10- أغلق المرطبان دون إحكام مدة (1-2) يوم ليسمح للغازات المتولدة بالخروج ثم أغلقه بإحكام ومراعياً الاتقان في العمل
 - 11- ضع ملصق البيان على المرطبان وعبئ عليه المعلومات (اسم المخلل / تاريخ التخليل / المكونات)
 - 12- احفظ المرطبان في مكان جاف وبارد لحين الاستخدام
 - 13- نظف الأدوات التي استخدمتها جيداً وأعدّها الى مكانها المخصص بعد الإنتهاء من العمل واترك مكانك نظيفاً
 - 14- اغسل يديك جيداً بالماء والصابون بعد الإنتهاء من العمل دون الإسراف في الماء
- س:** عرف طريقة الحفظ بإضافة السكر؟ أو ما المقصود بطريقة الحفظ بإضافة السكر؟ مع مثال السؤال الأول
- ج:** هو حفظ الخضروات والفواكه بتركيز عالٍ من السكر الذي يوقف نمو معظم الأحياء الدقيقة المسببة لفساد الأغذية مثال: حفظ العصائر والفواكه المسكرة والمربيات وغيرها
- س:** اشرح طريقة تحضير مربى المشمش بناءً على النشاط؟



- ج: 1- راع متطلبات الصحة والسلامة العامة مثل ارتداء قفازات اليدين وملابس العمل وتجهيز أدوات العمل وغيرها عند البدء بالعمل
- 2- جهز المواد والأدوات والمواد اللازمة للعمل
- 3- اغسل المشمش جيداً وصفه من الماء وانزع النوى منه
- 4- ضع المشمش في الطنجرة وأضف إليه نصف كوب ماء وضعه على نار هادئة مدة (5) دقائق حتى يصبح طرياً
- 5- أضف السكر وضع الخليط على نار هادئة مع التحريك حتى يذوب السكر
- 6- أترك الوعاء على نار متوسطة حتى ينضج المشمش
- 7- أضف عصير حبة الليمون الى الخليط واتركه لمدة 5 دقائق
- 8- نظف المرطبات واعمدها جيداً لمنع حدوث التلوث وفساد المربي
- 9- املا المرطبات بالمربي وهو ساخن ثم اغلق كل مرطبان جيداً واقلبها لمدة ساعة
- 10- الصق بطاقة البيان على المرطبات واكتب عليها اسم المربي وتاريخ التصنيع
- 11- احفظ المرطبات في مكان جاف معتدل الحرارة وجيد التهوية
- 12- نظف الأدوات التي استخدمتها جيداً وأعدّها الى مكانها المخصص بعد الإتهاء من العمل واترك مكانك نظيفاً

13- اغسل يديك جيداً بالماء والصابون بعد الإتهاء من العمل دون الإسراف في الماء

س: اذكر المشكلات التي قد تحدث عند حفظ الفواكه بالسكر؟

- ج: 1- تبلور السكر على شكل حبيبات بسبب نقص كمية الحمض أو زيادة السكر أو قصر مدة الطبخ
الحل يجب إضافة كمية من حمض الليمون وخلط السكر جيداً بالفواكه والطبخ مدة كافية بوجود الحمض



2- حدوث العفن على سطح المربي بسبب انخفاض تركيز السكر او استعمال عبوات غير جافة تماماً واستعمال أدوات سكب مبللة والحل يُنزع الجزء الملوث بعمق لا يقل عن (2سم) وتعبئة المربي ساخناً والطبخ مدة كافية

ملاحظة:

يفضل حفظ المخلل في الثلاجة بعد فتح المرطبان للتقليل من التخليل الزائد للمخلل وعدم تكون الطبقة البيضاء على سطحه

إجابات أسئلة الدرس:

السؤال الأول تم حله بالتلخيص

السؤال الثاني:

تبريد	تجميد	تجفيف	تخليل	إضافة سكر
الجزر	الجزر	التين	الجزر	التين
العنب	الفراولة	العنب	اللفت	العنب
القرع	الفول الأخضر	الملوخية	الزيتون	الفراولة
السفرجل	الملوخية		الفقوس	القرع
				السفرجل

السؤال الثالث:

أ- حتى يسمح بخروج الرطوبة الناتجة من تنفس خلايا الخضروات وثنائي أكسيد الكربون الذين يُسرّعان من تلفها

ب- حتى لا نعرض الخضروات والفواكه لدرجات حرارة مختلفة عند الإستعمال مما يسبب تلفها



ج- لأن المحلول الملحي غير المناسب يؤثر على عملية الضغط الأسموزي لخلايا الخضروات مما يؤدي لتلف الخلايا الخضروات وبالتالي فشل عملية التخليل
د- ليسمح بدخول المحلول الملحي للخيار مما يسرع في تسريع عملية التخليل
السؤال الرابع:

- أ- تجفيفها جيداً عند غسلها ووضعها بكيس مثقب وتفقدتها من وقت لآخر
ب- وضع الخضروات بمصفاة للتخلص من ماء السلق الخفيف قبل عملية التجميد والتأكد من برودتها قبل وضعها بالأكياس والتأكد من تفرغ الأكياس من الهواء
ج- يمكن تغطية وجه مرطبان المخلل بطبقة من زيت الزيتون واستخدام ملعقة نظيفة أو شوكة عند إخراج المخلل من المرطبان
د- التأكد من تعقيم المرطبان قبل الإستعمال وإحكام اغلاق المرطبان بعد كل استعمال والتأكد من نظافة حواف المرطبان عند استعماله ووضعها في مكان جيد التهوية
السؤال الخامس:

- 1- النظافة الشخصية ونظافة المكان والأدوات المستخدمة في التصنيع الغذائي المنزلي
- 2- التقيد بخطوات التصنيع الغذائي المنزلي الصحيحة
- 3- اختيار الأماكن المناسبة لحفظ المواد المصنعة
- 4- التأكد من سلامة الأدوات والتجهيزات كتوصيل الغاز بشكل آمن





الوحدة الرابعة: التمديدات الكهربائية

الدرس الأول: التمديدات الكهربائية المنزلية

س: كيف يتم الحصول على الطاقة الكهربائية؟

ج: يتم الحصول على الطاقة الكهربائية عن طريق محطات توليد الطاقة الكهربائية ويتم نقل هذه الطاقة الى أماكن استهلاكها في المنازل والمصانع وغيرها باستخدام خطوط نقل الطاقة الكهربائية

2- عرف التمديدات الكهربائية؟ أو ما المقصود بالتمديدات الكهربائية؟ السؤال الأول

هي كل عمليات التوصيل والترتيب لمكونات الدارة الكهربائية من أجهزة ومعدات وأنيب ولوحات توزيع ومقابس ومفاتيح والتي تُركب أو تُثبت على نحو دائم أو مؤقت لتشكيل دارة كهربائية فعّالة في مرفق ما ويجب ان تكون آمنة للأشخاص والتجهيزات

س: اذكر أنواع التمديدات من حيث التركيب مع التعريف؟ أو عدد أنواع التمديدات من حيث

التركيب مع التعريف؟ السؤال الثالث

ج: 1- التمديدات المخفية أو الداخلية:

هي تمديد الموصلات والأسلاك الكهربائية في أنابيب داخل الجدران أو الأسقف أو الأرضيات

2- التمديدات الظاهرة أو الخارجية:

يقصد بها تمديد الأسلاك الكهربائية بشكل ظاهر خارج الجدران والأسقف وثبيتها بواسطة المرابط

(الكلبسات) أو في أنابيب أو مجارٍ بلاستيكية أو معدنية ظاهرة (ترنكات)

س: كيف تتم عملية التمديدات الكهربائية بسهولة ودون حدوث أخطاء؟

ج: عن طريق رسم مخططات لمكونات الدارات الكهربائية

س: عرف أو ما المقصود بالمخططات الكهربائية؟ السؤال الأول



ج: مخططات تصف مكونات وعناصر التمديدات الكهربائية وذلك لتنفيذ التمديدات الكهربائية بسهولة وبطريقة صحيحة ودون حدوث أخطاء لأنها لغة التفاهم بين العاملين في مجال الأعمال الكهربائية

س: كيف يتم الرسم الكهربائي؟

ج: من خلال مخططات تصف مكونات وعناصر التمديدات الكهربائية

س: أذكر أو عدد فوائد مخططات الكهربائية؟ السؤال الثاني

ج: 1- تساعد في فهم تفاصيل التمديدات ومساراتها وأماكن توصيلها

2- تنفيذها حسب المخطط المرسوم

3- تسهل تحديد القطع المطلوبة وكمياتها

4- تساعد في إجراء أعمال صيانة وقت الحاجة

((ارجو النظر الى جدول رموز عناصر التمديدات الكهربائية)) ص 82

س: علل تعدد أنواع المخططات الكهربائية؟

ج: حسب الهدف من استخدام المخطط فنما لإظهار مكونات الدارة الكهربائية أو إظهار طريقة

التوصيل أو إظهار المسار الذي يسلكه التيار الكهربائي

س: أذكر أو عدد أنواع المخططات الكهربائية؟

ج: 1- المخطط الرمزي: يرسم عادة بخط واحد ويبين العناصر الكهربائية بالرموز وكذلك أعداد الأحمال

والخطوط وتوصيلها

2- المخطط التفصيلي (التنفيذي): بين التمديدات الكهربائية بجميع تفاصيلها وعناصرها وطريقة توصيلها

كهربائياً

3- مخطط مسار التيار: يتميز هذا المخطط بأنه بسيط ويرسم بخطوط مستقيمة غير متقطعة لإظهار المسار

الذي يسلكه التيار الكهربائي في الدوائر الكهربائية



س: عدد قواعد الصحة والسلامة في أثناء العمل بالتمديدات الكهربائية؟

ج: 1- فصل التيار الكهربائي قبل العمل بالكهرباء

2- استخدام الأدوات المناسبة والمعزولة للأعمال الكهربائية

3- استعمال معدات الوقاية الشخصية وارتداء ملابس السلامة

4- عدم لمس الأسلاك المكشوفة

إجابات أسئلة الدرس:

السؤال الأول والثاني والثالث تم حلهم بالتلخيص

السؤال الرابع ارجو الرجوع الى الجدول:

أ- مفتاح كهربائي مفرد

ب- قاطع تيار كهرومغناطيسي وحراري

ج- مصباح كهربائي عادي

د- مصباح فلوريسنت

السؤال الخامس:

1: أ الرمزي

2: ج التفصيلي

3: ج مفتاح تبادلي (درج)

4: أ مفتاح مفرد

السؤال السادس:

أ- نوع المخطط: رمزي

ب- وصف المخطط: مخطط رمزي لدارة تحكم بمصباح كهربائي باستخدام مفتاح مزدوج



ج-1- مصباح كهربائي

ج-2- مفتاح مزدوج

ج-3- علبة توصيل

الدرس الثاني: مكونات الدارة الكهربائية للتحكم بإنارة مصباح كهربائي

س: مم تتكون الدارة الكهربائية؟

ج: قاطع الآلي / مفتاح / موصلات / حمل كهربائي (مصباح)

س: عرف أو ما المقصود القاطع الآلي؟

ج: وسيلة حماية تعمل على فصل التيار الكهربائي عن الحمل (المصباح) في حال حدوث تماس كهربائي

في الدائرة الكهربائية بين الموصلات أو عند زيادة الحمل عن الحد المقرر

س: عرف أو ما المقصود بالموصلات؟

ج: أسلاك نحاسية معزولة وظيفتها توصيل التيار الكهربائي بين عناصر الدارة الكهربائية وهي ذات

مساحات مقطع مختلفة وتأتي حسب القياسات والمواصفات الأردنية والعالمية الآتية (1.5 / 2.5 /

6.4) مم² وغيرها

س: عرف أو ما المقصود ب المفتاح؟

ج: أداة تحكّم في عملية وصل وفصل الدارة الكهربائية وله وضعان مفتوح أو مغلق من خلال آلية ذراع

متحرك يصل ويفصل بين نقطتي المفتاح من خلال الكبسة فعند إغلاق المفتاح يُسمح بمرور التيار

الكهربائي وعند فتحه يُفصل التيار الكهربائي

ملاحظات:

*تأكد دائماً من فصل التيار الكهربائي عن الأجزاء التي سيتم العمل بها في أي دارة كهربائية



*التزم دائماً بمتطلبات الصحة والسلامة العامة واستخدام أجهزة الوقاية الشخصية الخاصة عند التعامل مع التيار الكهربائي مثل: العدد والأدوات المعزولة والأحذية المعزولة وغيرها
س: عرف أو ما المقصود بالحمل الكهربائي؟

ج: كل مستهلك للطاقة الكهربائية يقوم بتحويل الطاقة الكهربائية إلى شكل آخر من أشكال الطاقة
س: عدد أنواع الأحمال؟

ج: 1- الأحمال الحرارية: هي التي تحوّل الطاقة الكهربائية الى طاقة حرارية بشكل مباشر مثل المدفأة الكهربائية / المكواة الكهربائية

2- الأحمال الحركية: هي التي تحوّل الطاقة الكهربائية الى طاقة حركية مثل: المحركات الكهربائية للغسالات والمراوح وخلطات الطعام

3- الأحمال الضوئية: هي التي تحوّل الطاقة الكهربائية الى طاقة ضوئية مثل: لمبات التنغستون / الفلورسنت
تحذيرات:

*يجب استخدام الأدوات والعدد الكهربائية المعزولة جيداً والمخصصة للأعمال الكهربائية
*لا تلمس أي جزء من أجزاء ومكونات الدارات الكهربائية ويديك مبللتان بالماء لأن ذلك يشكل خطورة الإصابة بالصدمة الكهربائية

إجابة أسئلة الدرس:

السؤال الأول:

1/ أ - المدفأة الكهربائية

2/ ج - المفتاح الكهربائي

3/ أ - القاطع الكهربائي



4/ ج - النحاس

السؤال الثاني:

إذا حصل تماس كهربائي بين الخط الحامي (L) والخط البارد (N) سيعمل القاطع الآلي على فصل التيار الكهربائي عن الحمل (المصباح) الذي حدث فيه التماس الكهربائي

السؤال الثالث:

يُستخدم القاطع الآلي في الدوائر الكهربائية من أجل حمايتها من التلف في حال حدوث تماس كهربائي أو زيادة الحمل الكهربائي

الدرس الثالث: دارات التمديدات الكهربائية

س: اشرح مبدأ عمل مصباح الفلوريسنت؟

ج: يعتمد مبدأ عمل مصباح (الفلوريسنت) على ظاهرة تأين الغاز الحامل داخل الأنبوبة وتحويله الى موصل للتيار الكهربائي على شكل قوس بين طرفي الأنبوبة (الفتائل) وتأين الغاز من الحالة الخاملة يحتاج الى حرارة تؤمنها الفتائل في بداية التشغيل نتيجة مرور التيار الكهربائي فيها عن طريق البادئ (ستارتر) ويعمل على تقطيع التيار الكهربائي (وصل وفصل) في بداية التشغيل على رفع الجهد عن طريق الفتائل من خلال الملف الخائق لتكوين قوس كهربائي وتكتمل الدارة عن طريق الغاز المتأين وينتج عنه اشعة غير مرئية تعمل الطبقة الفسفورية التي تغطي سطح الأنبوبة الداخلي على تحويل هذه الأشعة الى أشعة مرئية بصورة الضوء الذي نراه يصدر عن المصباح (السؤال الأول)

س: ماهي مكونات وحدة الإنارة الفلورية؟ السؤال السادس

ج: 1- جسم الوحدة المعدني: عبارة عن صاج معدني بأشكال مختلفة وظيفته إحتواء وتثبيت أجزاء

الوحدة الفلورية



2- الملف الخائق: عبارة عن سلك نحاسي معزول حول قلب من الصفائح المعدنية الرقيقة يعمل على توليد فرق جهد عالٍ على طرفي الأنبوب الزجاجي وهذا يعمل على تأين الغاز داخل الأنبوبة وتكوين قوس كهربائي داخل الأنبوبة

3- قاعدتا الأنبوبة (السوكتان): قطعتان من العازل تحتوي كل منهما على طرفي توصيل للتيار الكهربائي يعملان على حمل الأنبوبة الزجاجية وتوصيل التيار الكهربائي لأطرافها

4- غطاء جسم الوحدة: مصنوع من الصاج يخفي الملف الخائق والأسلاك داخل جسم الوحدة

5- أقطاب التوصيل للفتائل: المسامير البارزة من كل طرف من أطراف الأنبوبة الزجاجية للفتائل وتكون موجودة في طرفي الأنبوب الزجاجي والفتائل مصنوعة من التنغستون

6- الأنبوبة الزجاجية: أنبوب زجاجي مفرغ من الهواء يحتوي على غاز حامل (نيون أو أرغون)

7- البادئ (الستارتر): مفتاح حراري يعمل بتوقيت متقطع على فصل ووصل التيار الكهربائي على طرفي الفتائل في نهاية الأنبوب الزجاجي ويكون عمله في بداية تشغيل المصباح وينتهي دوره بعد عمل المصباح

س: عرف أو ما المقصود مقبس القوة (إبريز بور)؟ السؤال الثالث

ج: أداة كهربائية توصل مع المصدر الكهربائي بوساطة خطي الحامي والبارد والخط الأرضي لتشكيل مصدر للتيار الكهربائي وذلك بتوصيل الأجهزة عليها باستخدام القابس الثلاثي

س: اذكر فائدة الخط الأرضي في القابس؟ السؤال الثامن

ج: أنه يصل جسم الأجهزة الكهربائية المعدني مع خط التأريض مما يعمل على حماية مستخدمي هذه الأجهزة في حال حدوث تماس كهربائي مع الجسم المعدني للجهاز

اجابة أسئلة الدرس:

السؤال الأول والسؤال الثالث والسادس والثامن تمت اجابتهم في التلخيص



السؤال الثاني:

أ- اتصال سلك التنغستون على طرفي الأنبوبة

ب- وجود بادئ تشغيل

ج- صلاحية السوكمان

د- صلاحية الملف الخائق

السؤال الرابع

وجه المقارنة	المصباح العادي	المصباح الفلوري
شدة الإضاءة	أقل	أكثر
استهلاك الطاقة الكهربائية	كبير	قليل
التكاليف	من حيث المصروف (كبيرة) وعند الشراء (قليلة)	من حيث المصروف (قليلة) وعند الشراء (كبيرة)

السؤال الخامس:

عند فك البادئ يبقى المصباح مضيئاً لأن البادئ يعمل على فصل ووصل التيار الكهربائي على طرفي

الفتائل في نهاية الأنبوب الزجاجي في بداية تشغيل المصباح وينتهي عمله بعد عمل المصباح

السؤال السابع: أنظر الى الكتاب لرسمها

السؤال التاسع:

1/ ب - قاعدتا الأنبوبة

2/ د - مقبس القوة

3/ ب- الملف الخائق



الوحدة الخامسة: تنمية الروابط الأسرية

الدرس الأول: الحقوق والواجبات الأسرية

س: عرف الأسرة؟

ج: هي الخلية الأساسية في نسيج المجتمع

س: أذكر بعض الحقوق التي ضمنها القانون للفرد؟

حق الإحترام / حق العيش / حق التعليم / حق تكافؤ الفرص

س: أذكر بعضاً من الواجبات التي على الفرد ان يقدمها لأسرته ومجتمعه؟

ج: المشاركة في الأعمال التطوعية / خدمة المجتمع المحلي

س: أذكر أهم حقوق الوالدين على الأبناء؟

ج: طاعة الوالدان / والإحترام / والتواصل معهم / وتقديم يد العون لهم في مجالات الحياة المختلفة /

رعايتهم / الإنفاق عليهم وخاصة في كبرهم / توفير الرعاية الصحية والغذائية والحياة الكريمة

5- اذكر واجبات الوالين نحو الأبناء؟

حمايتهم من الأخطار والإستغلال بكافة الأشكال / والإهتمام بصحتهم / وتعليمهم / وتوفير بيئة آمنة

لهم كي يعيشو متمتعين بالصحة الجسدية والنفسية

س: اذكر الحقوق التي اهتم بها الإسلام؟

ج: 1- البحث عن الزوجة الصالحة ذات الأصل الطيب

2- اختيار الإسم المناسب للطفل

3- التحذير من التمييز بين الذكور والإناث في حقوقهم



س: هناك واجبات على الوالدين تجاه الأبناء اليافعين اذكرهما؟

ج: 1- إعدادهم للحياة متسلحين بالإيمان والعلم والقيم النبيلة التي تساعدهم في ممارسة أدوارهم المستقبلية بسهولة

2- إحترام رأيهم وخصوصيتهم

3- تنمية شخصيتهم ومساعدتهم على شغل أوقات الفراغ واستثمارها على أفضل وجه

4- تشجيع هواياتهم وتوجيهها بما يفيدهم إجتماعيا وإنفعاليا

5- إشراكهم في عملية إتخاذ القرار

6- تشجيعهم على النقاش والحوار

7- إعدادهم لتحمل المسؤولية الإجتماعية كل ذلك من شأنه أن ينشئ جيلاً واعياً قادراً على تحمل المسؤولية يستطيع المشاركة في بناء المجتمع وتطويره

س: أذكر واجبات الابناء اتجاه والديهم؟

ج: 1- احترام الوالدين والتقدير لهم

2- الدعم المعنوي لهم

3- تقديم العون والمساعدة لهم في الأعمال المنزلية

4- رعاية الأخوة الصغار وحمايتهم من الأخطار واللعب معهم ومساعدتهم في دروسهم

إجابات أسئلة الدرس:

السؤال الأول:

1- الإستماع لهم

2- مشورتهم في الأمور الخاصة

3- التحدث عنهم بكلام طيب التحدث معهم بصوت هادئ



4- أقدم الشكر إليهم

السؤال الثاني:

أ- حق

ب- واجب

ج- حق

د- حق

هـ- واجب

و- حق

ز- واجب

السؤال الثالث:

معرفة الحقوق و الواجبات وممارستها داخل الأسرة ينعكس على المجتمع بحيث يدرّب افراد الأسرة على
مطالبة المجتمع بحقوقهم ويخدمون مجتمعهم بصدق وانتماء يصبح الفرد فيه فاعلاً ومنتجاً يجتمع على المحبة
والمودة

السؤال الرابع:

الحقوق:

1- ابداء الرأي

2- تناول الغذاء الصحي

3- العيش في منزل نظيف

4- العيش في جو خالٍ من الشجار والمناوشات

الواجبات:



1- المساعدة في الأعمال المنزلية

2- مساعدة الأخوة الصغار في لعبهم ودروسهم

2- مساعدة الأخوة الصغار في لعبهم ودروسهم

3- ري المزروعات

4- حماية ممتلكات الأسرة من ترشيد استهلاك وغيره

السؤال الخامس:

أجد إنه من الأهم الإهتمام بدراستي وحل واجباتي فهي مستقبلي ومعرفتي ومن ثم الإهتمام بأسرتي كرعاية الصغار والإهتمام بالأعمال المنزلية ومن ثم أساعد كبار السن في مكان سكني وأشارك في أعمال تطوعية داخل المدرسة

السؤال السادس:

1/ أ- توفير الرعاية الصحية والغذائية لهم

2/ ج- الأسرة

3/ أ- المشاركة في الأعمال التطوعية

الدرس الثاني: التعاون في تأدية الأعمال المنزلية

س: كيف يعد التعاون ضرورة من ضروريات الحياة؟

ج: بسبب إزدياد الواجبات والمسؤوليات على أفراد الأسرة أصبح التعاون والتكامل مطلباً هاماً وذلك

بتقسيم الأعمال والمسؤوليات والواجبات

س: عرف التعاون؟

ج: عمل إنساني تشارك فيه مجموعة من الأفراد تجمعهم روابط مشتركة من أجل تحقيق أهداف معينة



س: كيف يتم التعاون بين الأسرة؟

ج: تقسيم الأعمال والمسؤوليات والواجبات

س: اذكر بعض الأمثلة على التعاون في الأسرة؟

ج: التعاون في أيام الحصاد / والتعاون وقت ثمار الزيتون

5- اذكر أهمية التعاون بين افراد الأسرة؟

1- الشعور بالإنتماء الى الأسرة وتقوية الروابط بين افرادها

2- توفير أوقات الفراغ المناسبة لقضاءها في الترفيه والتسلية

3- إنجاز الأعمال بشكل أسهل وأسرع وبصورة ممتعة

إجابات أسئلة الدرس:

السؤال الأول:

يعد التعاون ضرورة من ضروريات الحياة بسبب إزدیاد الواجبات والمسؤوليات على أفراد الأسرة فأصبح التعاون مطلباً هاماً فكثير من التحديات التي يمر بها الإنسان لا يستطيع مواجهتها وحده فلا بد من مشاركة مع الآخرين معه وإنجاز الأعمال بشكل أسرع وجهد أقل وأجود مما لو قام به لوحده

السؤال الثاني:

التعاون مع الوالدة في تأمين العلاج الخاص بها المساهمة في شراء بعض الحاجات للمنزل من مصروفی الخاص

السؤال الثالث:

أ- (تعاوني) ولي الأمر قدوة حسنة في الأسرة والمجتمع يخفف من ضغط العمل المترتب على الأسرة
ب- (غير تعاوني) يزيد العبء على الافراد الآخرين من الاسرة يظهر المنزل بشكل غير مرتب



ج- (غير تعاوني) قد تمارس نفس السلوك في المنزل وقدوة سيئة لزميلاتها لا تظهر الإنتماء للمكان الذي تتواجد فيه

د- (تعاوني) تظهر المحبة والتواصل الإيجابي في الأسرة والمجتمع وتعزز قيمة التعاون وحب المساعدة

ه- (تعاوني) يظهر المحبة والتواصل في الحي وحب التعاون وتقديم المساعدة

و- (تعاوني) التواصل الإيجابي مع الناس والمشاركة في الأنشطة المدرسية وترحيب الضيوف

ز- (غير تعاوني) تفكك العلاقات الطيبة بين الطالبات داخل الغرفة الصفية

ح- (تعاوني) مجتمع متعاون وآمن حماية الطفل من الحوادث

السؤال الرابع:

1/ ج- التعاون

2/ د- (أ + ب + ج)

3/ أ- الشعور بالإنتماء الى الأسرة وتقوية الروابط بين افرادها

الدرس الثالث: توفير الوقت والجهد في تأدية الأعمال المنزلية

س: عرف الوقت والجهد؟

ج: الوقت: مجموع الساعات التي يتكون منها يوم الإنسان ومجموع الأيام التي يتكون منها عمره ويتساوى في

إملاكه جميع الناس ويختلفون في استغلاله هناك من يستغل وقته ويكون ناجحاً في حياته وعمله وهناك

من لا يكثرث بالوقت وهذا يسبب عدم نجاحه أحياناً في أمور حياته

الجهد: الطاقة المبذولة على شكل نشاط جسماني أو عقلي ويختلف مقدار الجهد من شخص لآخر

باختلاف البنية الجسدية والحالة العقلية والنفسية



ملاحظة:

هناك ارتباط قوي بين تنظيم الوقت والجهد المبذول في الأعمال المنزلية فتنظيم الوقت يقلل من الجهد المبذول والإرهاق والعكس صحيح

س: ماهي فائدة التخطيط؟ السؤال الأول

القضاء على التخبط في العمل وأداء الأعمال بفاعلية أي تقليل الوقت والجهد

3- ماهي الأمور التي يجب الأخذ بها بعين الاعتبار عند التخطيط لتوفير الوقت والجهد عند أداء الأعمال المنزلية؟

عدد أفراد الأسرة / أعمارهم / حالتهم الصحية / مقدار الدخل / طبيعة عملهم / مساحة المنزل

س: عدد الأمور الواجب مراعاتها قبل البدء بالأعمال المنزلية لتوفير الوقت والجهد؟ السؤال الثاني

ج: 1- ترتيب أثاث المنزل بشكل يسهل الحركة والتنقل وعدم تكديس الأثاث

2- البدء بتحديد الأعمال المنزلية اليومية أو الروتينية مثل غسل الأطباق وترتيب وتهوية الاسرة ثم الأعمال

الأسبوعية مثل غسيل الملابس وكيها وتنظيف النوافذ وتحديد الأعمال الموسمية مثل تخزين الملابس

الشتوية أو الصيفية والإستعداد للناسبات مثل شهر رمضان الكريم والأعياد

3- توزيع الأعمال الأسبوعية على أيام الأسبوع مثل غسيل الملابس وكيها في يوم وتنظيف الأرضية يوم

آخر وإعداد طبق طعام رئيس في يوم آخر وكذلك في الأعمال الموسمية

4- تقسيم العمل بين أفراد الأسرة فالتعاون عنصر أساسي في توفير الوقت وتنمية الروابط الأسرية

5- إصلاح الأعطال في الأجهزة وعمل صيانة دورية للأثاث وتقنيات المنزل

6- استخدام التجهيزات المتطورة وخاصة في أعمال الغسيل والتنظيف

7- قراءة تعليمات الإستعمال للمواد والتجهيزات قبل استخدامها

8- استخدام الأوعية الشفافة في حفظ المواد الغذائية وغيرها



9- التخلص من أي تجهيزات تالفة أو زائدة عن الحاجة

س: اذكر الأمور الواجب مراعاتها عند تأدية الأعمال المنزلية لتوفير الوقت والجهد؟

ج: 1- تجهيز المواد والأدوات والتجهيزات التي تحتاج إليها قبل البدء بالعمل

2- التركيز على العمل الذي تؤديه فالسرعة لا تعني إهمال الأمن والأمان

3- تسجيل ساعة البدء بالعمل وساعة الإنتهاء وبعد الإنتهاء من العمل لا بد من تقييم العمل وهل كان الوقت والجهد مناسباً أم لا

4- تخزين المواد والأدوات في نفس مكانها لتسهيل تناولها في اثناء العمل

5- القيام بعملين بسيطين بنفس الوقت ان أمكن مثل: إعداد الشاي وغسل الأواني والأكواب

6- إعادة الأدوات والتجهيزات الى مكانها بعد إنتهاء العمل

7- الراحة النفسية والجسدية والإبتعاد عن التوتر والقلق في أثناء تأدية العمل

ملاحظة:

ان الأدوات والتجهيزات الرخيصة تستهلك المال والوقت والجهد لذلك يجب الحرص على شراء النوعية الجيدة منها فسكين واحدة جيدة أفضل من عدة سكاكين اداؤها ضعيف

اجابة أسئلة الدرس:

السؤال الأول والثاني تم حلهم بالتلخيص

السؤال الثالث:

يختلف الناس في مقدار الجهد المبذول بسبب اختلاف البنية الجسدية والحالة العقلية والنفسية والعمر

السؤال الرابع:

1- إعداد الطعام وتنظيف الأواني

2- تنظيف الملابس ومسح الأرضيات



3- غلي الماء لإعداد الأرز وتقطيع الخضروات

السؤال الخامس:

- 1/ سهولة تناوله وبالتالي توفير الوقت والجهد بدلاً من البحث وفتح الوعاء
- 2/ توفير الوقت والجهد بدلاً من قراءة التعليمات أثناء العمل وإنجاز العمل بدقة وشكل أسرع
- 3/ قد تكون الأسرة مشغولة بأعمال مثل الدراسة أو تنظيف المنزل وتلك الزيارات غير هادفة وغير محددة بوقت ومن الممكن الاستفادة من هذا الوقت في أعمال مفيدة

السؤال السادس:

- 1/ ب- الجهد
- 2/ أ- الوقت
- 3/ ج- البنية الجسدية
- 4/ أ- عدد أفراد الأسرة



الوحدة السادسة: التركيبات الميكانيكية المنزلية

الدرس الأول: صيانة التركيبات الميكانيكية المنزلية البسيطة

س: أذكر بعض العدد اليدوية الخاصة بصيانة التركيبات الميكانيكية المنزلية البسيطة؟

ج: مفاتيح الشق / الرنج / الزرادية / المفكات

س: عدد القواعد اللازمة لصيانة التركيبات المنزلية البسيطة؟ السؤال الثاني

ج: 1- اتباع متطلبات الصحة والسلامة العامة واستخدام أجهزة الوقاية الشخصية في اثناء عمليات الفك

والتركيب مثل ارتداء القفازات الخاصة / ملابس العمل / الكمامات / النظارات الواقية

2- اختيار العدد اليدوية المناسبة والصالحة لإجراء عملية الصيانة

3- إتباع الإرشادات والتعليمات الفنية الخاصة بعمليات الفك والتركيب حسب الدليل الإرشادي

4- تعرف المكونات الميكانيكية وطريقة فكها وتركيبها ووظائفها

5- إتباع التسلسل في عمليات الفك والتركيب لأن مايفك أولاً يركب آخرأ

6- إجراء عمليات الفحص بالطرائق الآمنة بعد عمليات التركيب للتأكد من سلامتها

7- المحافظة على نظافة العدد والأدوات والمكونات الميكانيكية في أثناء استخدامها أو تخزينها

8- تنظيف وإعادة العدد والأدوات التي استخدمت الى مكانها المخصص وعدم وضعها فوق بعض

خصوصاً الأدوات ذات الدقة العالية كأدوات القياس

س: أذكر مكونات إسطوانة الغاز وملحقاتها؟ ووظائفها إن وجدت السؤال الثالث

ج: 1/ جسم الإسطوانة يصنع من معدن قوي يتحمل الصدمات والضغط ودرجات الحرارة العالية

2/ صمام الأمان يتحكم بمرور الغاز أو عدمه عن طريق فتح وإغلاق المفتاح الخاص بصمام الأمان

3/ منظم مرور الغازينظم عملية مرور الغاز من داخل الإسطوانة الى مكان الشعلة



4/ خرطوم التوصيل يستخدم لايصال الغاز من الإسطوانة الى الجهاز المراد استعماله ويجب ان يكون الخرطوم ذو نوعية جيدة ولا يوجد فيه تشققات وأن يكون طوله مناسب لتجنب تكون إلتواءات الحادة التي تؤدي الى إتلافه ويجب التأكد من صلاحية الخرطوم عند تغير الإسطوانة وإذا وجدت شقوق أو ثقوب يجب تغييره وعدم محاولة إصلاحه بشريط لاصقة

5/ المرابط تستخدم لتثبيت طرفي الخرطوم مع منظم مرور الغاز الموجود على الإسطوانة والجهاز المستخدم
س: أذكر متطلبات الصحة والسلامة العامة التي يجب إتباعها أثناء التعامل مع أسطوانات الغاز؟

ج: 1- لا تخزن الأسطوانات داخل المطبخ أو في أماكن ذات حرارة مرتفعة

2- لا تقم برمي أو دحرجة أسطوانة الغاز أو تعريضها لصدمات ميكانيكية

3- لا تضع أسطوانة الغاز قريباً من المواد القابلة للإشتعال

4- تأكد من عدم وجود تسريب للغاز بإجراء اختبار رغوة الصابون في أماكن التوصيل

5- إفحص تمديدات الغاز وخاصة انحرطيم والصمام بإستمرار

6- إحتفظ أسطوانة الغاز في وضع رأسي في مكان جيد التهوية وبعيداً عن أشعة الشمس

س: أذكر خطوات تركيب أسطوانة الغاز بناءً على النشاط؟

ج: 1- راع متطلبات الصحة والسلامة العامة كإرتداء ملابس العمل والقفازات

2- جهز المواد والأدوات اللازمة للبدء بالعمل

3- أغلق صمام أسطوانة الغاز الفارغة قبل البدء بفك الخرطوم عن الصمام

4- فك منظم أسطوانة الغاز المراد إستبدالها بمفتاح الشق مع ملاحظة أن يكون إتجاه الفك مع عقارب

الساعة وتأكد من صلاحية الخرطوم

5- أزل الجلدة الحافظة القديمة من الصامولة بوساطة المفك

6- ضع جلدة جديدة وثبتها مكانها داخل صامولة المنظم



- 7- ركب منظم الغاز على الأسطوانة بتدوير صامولة المنظم بعكس اتجاه عقارب الساعة
- 8- شد صامولة منظم الغاز جيداً بمفتاح الشق
- 9- تأكد من إغلاق كافة مفاتيح فرن الغاز ثم افتح أسطوانة الغاز من مفتاح صمام الأمان
- 10- افحص تسرب الغاز بوضع رغوة الصابون حول مكانات أسطوانة الغاز وملحقاتها لأن ظهور فقاعات الصابون يؤكد وجود تسرب للغاز مما يدعو إلى تفقد الجلدة وإعادة النظر في عملية التركيب إذا دعت الحاجة مراعيًا الدقة في العمل
- 11- اشعل موقد الغاز للتأكد من وصول الغاز
- 12- نظف الأدوات التي استخدمتها وأعدّها إلى مكانها المخصص واترك مكانك نظيفاً
- 13- اغسل يديك جيداً بالماء والصابون بعد الانتهاء من العمل دون الإسراف في الماء

اجابة أسئلة الدرس:

السؤال الأول:

- أ/مفتاح الشق: فك منظم أسطوانة الغاز المراد استبدالها
- ب/ المفك العادي: إزالة الجلدة الحافظة القديمة من صامولة المنظم
- ج/ المرابط: تستخدم لتثبيت طرفي الخرطوم مع منظم مرور الغاز الموجود على الأسطوانة والجهاز المستخدم

السؤال الثاني والثالث تمت اجابتهم بالتلخيص

السؤال الرابع:

- أ/لأن ظهور فقاعات الصابون يؤكد وجود تسرب للغاز مما يدعو إلى تفقد الجلدة وإعادة النظر في عملية التركيب وللحماية والأمن وإن فحص التسرب من خلال عود الثقاب له مخاطر كبيرة تؤدي إلى حريق
- ب/ليتحمل الصدمات والضغط ودرجات الحرارة العالية



السؤال الخامس:

من أجل إستخدامها بطريقة آمنة وإطالة عمرها التشغيلي

السؤال السادس:

أ/ شدّ المرباط بالمفك

ب/ شدّ الصامولة واذا استمر التسرب يجب تغيير الجلدة

ج/ استبدال الخرطوم

تم بحمد الله

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

