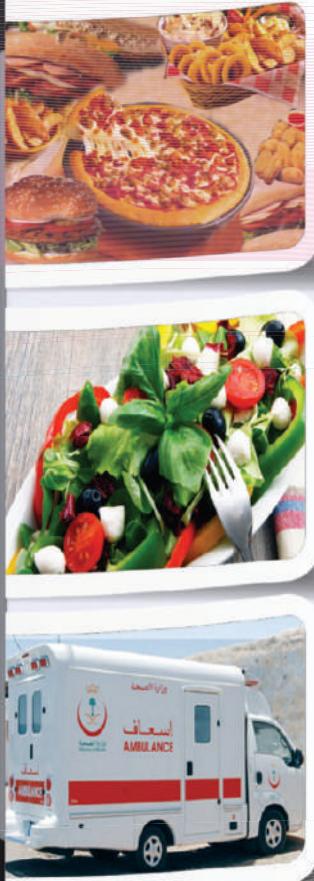


التربية الأسرية

لصف الثاني المتوسط
الفصل الدراسي الثاني
كتاب الطالبة



قررت وزارة التعليم تدريس
هذا الكتاب وطبعه على نفقتها



المملكة العربية السعودية

التربيـة الأسرـية

للصف الثاني المتوسط
الفصل الدراسي الثاني
كتاب الطالبة

قام بالتأليف والمراجعة
فريق من المتخصصين

يُوزع مجاناً ولا يَباع

طبعة ٢٠١٩ - ١٤٤١

فهرسة مكتبة الملك فهد الوطنية أثناء النشر
وزارة التعليم
التربية الاسرية - للصف الثاني متوسط - الفصل الدراسي الثاني: كتاب الطالبة -
وزارة التعليم - الرياض، ١٤٢٩ هـ.
٨٠ ص؛ ٢١ × ٢٥،٥ سم
ردمك: ٧ - ٧٣٩ - ٤٨ - ٩٩٦٠ - ٩٧٨
١ - التربية الأسرية ٢ - كتب دراسية
أ - العنوان
دبيوي ١، ٣٧٧
١٤٢٩ / ٦٥٤٢

رقم الإيداع: ١٤٢٩ / ٦٥٤٢
ردمك: ٧ - ٧٣٩ - ٤٨ - ٩٩٦٠ - ٩٧٨

مواد إثرائية وداعمة على "منصة عين"



IEN.EDU.SA

تواصل بمقترحك لتطوير الكتاب المدرسي



FB.T4EDU.COM



بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ



بِنْيَتِي

تذكري أن هذه المادة تتيح لك مساحة للرأي والتفكير، وضرب الأمثلة واستنباط الفوائد، لذا فمن المهم عند مواجهة أية صعوبة في معلومة أو سؤال أو نشاط ألا تتردد في استشارة معلمتك.



المقدمة

الحمد لله الذي بنعمته تتم الصالحات، والشكر له على خيراته المتعددة والصلة والسلام الآمنين على سيد الخلق الذي أتم الله به الرسالات. وبعد: انطلاقاً من حرص وزارة التعليم على الاهتمام بالطلاب ومحاكاة خصوصياتهن فقد روّعي عند وضع وحدات المنهج مناسبتها لاحتياجاتهن وأسرهن، ودورها في تطوير المجتمع وتقدمه، كذلك تثقيف الطالبات الغذائية وصحياً، وتوعيتهن بأهمية الغذاء المتوازن لصحتهن وتفادي أضرار الوجبات السريعة والمضافات الغذائية الصناعية مع تزويدهن ببعض الخبرات والمعلومات حول إسعاف بعض الحوادث المنزلية وإكسابهن مهارات وخبرات في إعداد بعض الأصناف الغذائية وكذلك مساعدتهن على معرفة وتفهم القيمة الغذائية للتمرة كثروة غالبة أنعم الله - عز وجل - بها على بلادنا.

وقد حرصنا أن يكون الأسلوب سهلاً ممتعاً ومتضمناً بعض الرسوم والصور التوضيحية والأنشطة التي تجمع التسلية والفائدة. نأمل أن يحقق الكتاب الهدف المنشود والفائدة المرجوة، سائلين العلي القدير أن ينفع به، إنه نعم المولى ونعم النصير.



مفاتيح رموز الكتاب

إثارة لانتباه وتفكير الطالبة حول جزئية معينة في الدرس.



أنشطة تقويمية تم نهاية الحصة أو خارجها، وتقوم بها الطالبة منفردة أو مع زميلاتها مما له علاقة في الدرس.



التطبيقات التي تقوم بها الطالبة بعد دراستها للدرس في نهاية كل وحدة.



مفاهيم رئيسية متعلقة بالدرس.



سؤال استفهامي لاستشارة تفكير الطالبة لفكرة لاحقة.



رمز لنشاط تعليمي يتم داخل الحصة وهو يثير تفكير الطالبة ويرتبط بجزئية معينة داخل الدرس.



تسليط الضوء على جزئية مهمة في الدرس.



معلومة أوسع حول موضوع الدرس للاطلاع والثقافة المعرفية دون المطالبة بدراستها.



الفهرس

٤	بنيّتي
٥	المقدمة
٦	مفاتيح ورموز الكتاب

الصفحة	الموضوع	الوحدات
٩	أهداف الوحدة	الوحدة الأولى توعية صحية
١٠	الغذاء الكامل	
١٤	الوجبات السريعة	
١٩	المضافات الغذائية	
٢٤	التطبيقات	
٢٩	أهداف الوحدة	الوحدة الثانية غذاء وتنمية
٣٠	السلطات	
٣٢	سلطة البقول مع المعكرونة	
٣٣	سلطة الخس بالدجاج (السيزر)	
٣٤	سلطة الخضراوات المتنوعة	
٣٦	التمر	
٣٩	كعكة الجبن بالتمر	
٤٠	التمر المحشو بالطحينة والبسكويت	
٤٢	التطبيقات	
٤٧	أهداف الوحدة	
٤٨	إسعاف الحوادث المنزلية	الوحدة الثالثة أمن وسلامة
٦٩	التطبيقات	



الوحدة الأولى

نوعية صحيّة



أهداف الوحدة

يُتوقع من التلميذة في نهاية الوحدة أن :

- ١ تقارن بين تأثير التغذية المتوازنة والتغذية غير المتوازنة على الجسم.
- ٢ تكون وجبات غذائية متوازنة مستعينة بالهرم الغذائي.
- ٣ تقترح طرائق لتفادي أضرار الوجبات السريعة.
- ٤ تفرق بين المضافات الغذائية الطبيعية والصناعية.
- ٥ تستنتج أسباب استخدام المضافات الغذائية في الأطعمة.
- ٦ تدرك أهمية الغذاء السليم لسلامة صحتها.





الغذاء الكامل



المفاهيم الرئيسية:

- الهرم الغذائي.
- الحصة الغذائية.

لمى تلميذة في المرحلة المتوسطة متفوقة في دراستها تتمتع بالحيوية ونضارة الوجه، لها صديقتان، منى وهي كثيرة التعب خاصة عند صعودها سلم المدرسة، ورشا تعاني من اصفرار الوجه وشحوب لونه.

هل تركيز منى أثناء الشرح كزميلاتها؟ كيف يمكن لرشا أن تكون حيوية نضرة الوجه؟
فلنمضي سوياً لنتعرف كيف يمكن أن نقدم المساعدة لصديقتى لمى.

من خلال معلوماتك العامة، استنتج العلاقة بين الصحة والغذاء المتوازن في الجدول التالي:

تأثير التغذية غير المتوازنة

تأثير التغذية المتوازنة

المجال

شحوب البشرة.

تناسب الوزن مع طول الجسم وشكل البنية والعمر.

الصحة
والنمط

عدم القدرة على الانتباه والمشاركة
فترقة طويلة.

.....

النضارة

مجموعة عمليات يحصل الجسم بواسطتها على المواد الغذائية الضرورية لنموه ونشاطه وتجديده.
خلاياه.

التغذية :

درست سابقاً كيف يمكن لجسمك الحصول على العناصر الغذائية المفيدة عن طريق تناول الغذاء المنوع التالي:



و

شكل (٢)



بروتينات

شكل (١)



دهون

شكل (٥)

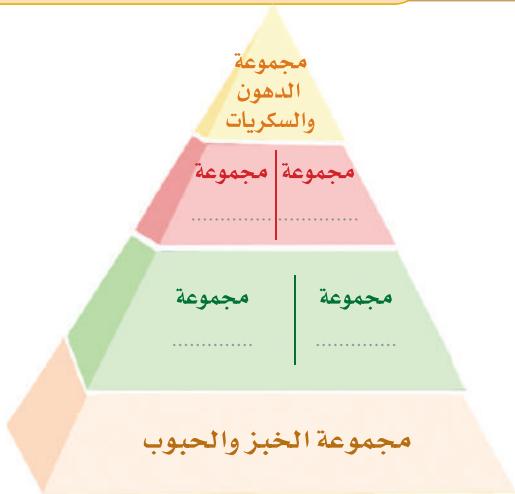


شكل (٣)



شكل (٤)

يمكننا تكوين وجبات غذائية متوازنة عن طريق الهرم الغذائي:



شكل (٦)



علي: يقع الخبز والحبوب في قاعدة الهرم الغذائي.



على ماذا يدل وجود الدهون والسكريات في قمة الهرم الغذائي؟

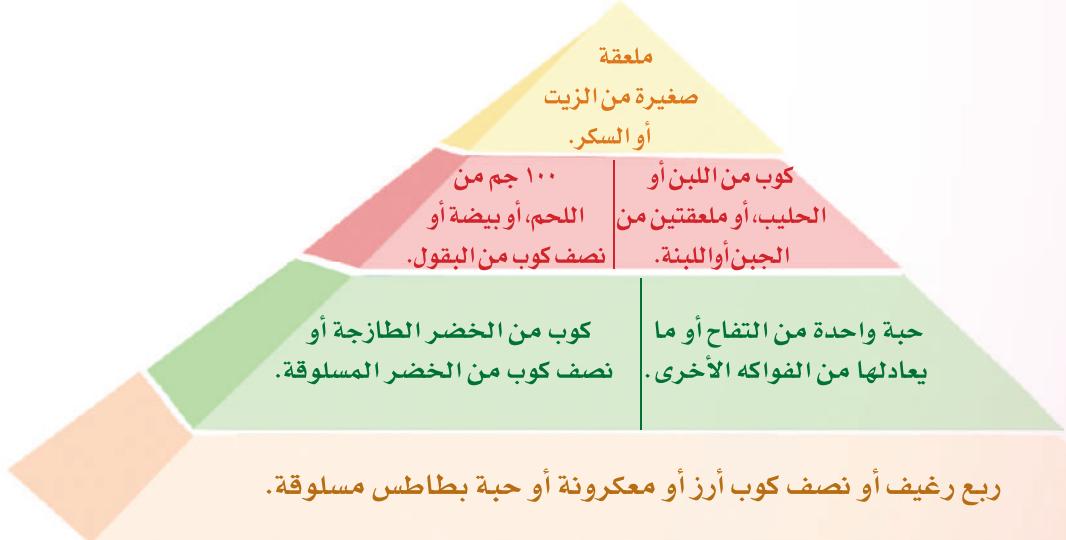
راقي غذائي وقارني كمية الحصص التي تستهلكينها يومياً من مجموعة الهرم الغذائية في الجدول التالي:

المجموعات	كمية جيدة	كمية مقبولة	كمية غير مناسبة
الدهون والسكريات	ثلاث حصص	أربع حصص	أكثر من خمس حصص
الحليب ومشتقاته	حستان	حصة واحدة	أقل من حصة
اللحوم والبقول	ثلاث حصص منوعة	حستان	أكثر من ثلاثة حصص
الفاكهة	ثلاث حصص	حستان	أقل من حصتين
الخضروات	أربع حصص	ثلاث حصص	أقل من حصتين
الخبز والنشويات	تسعة حصص	ست حصص	أقل من خمس حصص

تقل حصص الدهون والسكريات لوجودها في باقي الأطعمة.



علماء بأن الحصة تعني



تذكري

أن عدد الحصص يختلف بحسب النشاط والجنس والمرحلة العمرية.

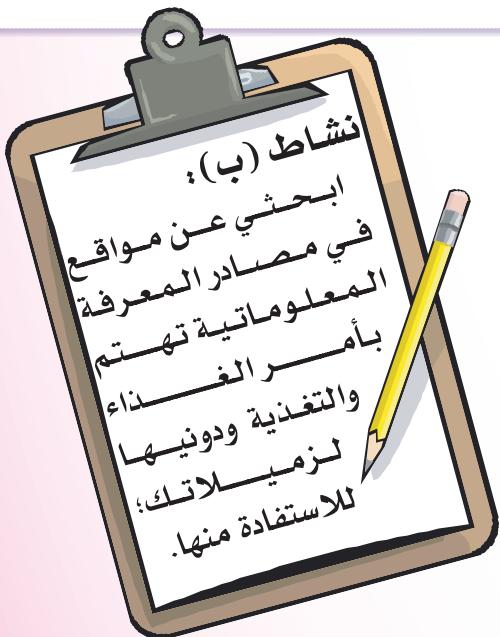




كوني وجبات غذائية ليوم كامل بناءً على فكرة هرم الدليل الغذائي.

- الفطور
- الغداء
- العشاء

نشاط (ب)



نشاط (أ) :

قال تعالى: ﴿ وَلِهُمْ مِنْهُ مَا
أَنْهَى طَيْرٌ مَّا يَشْتَهُونَ ﴾

وَلَمْ يُطِيرْ مِمَا يَسِّرَ [٢١-٢٠]

الواقعة: [٢٠-١١] مستعينة بأحد المراجع العلمية المناسبة، يعني الحقيقة الفيزيائية التي تضمنتها الآلة.

نشاط (أ):

نشاط (١) :



الوجبات السريعة



المفاهيم الرئيسية:

- السعرات الحرارية.
- الأضرار.

لِمَ تُنْتَشِرُ السُّمْنَةُ بَيْنَ الْمَرَاهِقَاتِ؟



على الرغم من انتشار السمنة عند البعض إلا أنهم يعانون من ضعف عام في صحتهم - فما السبب؟

تُعد التغذية المسئولة الأولى عن صحة الإنسان، فليست كل غذاء يتناوله الشخص يؤدي دوره الصحي في جسمه، فمثلاً تناول الوجبات السريعة مع قلة الحركة يُعد من الأسباب الرئيسية للسمنة.



شكل (٧)

الوجبات السريعة :

الأغذية التي يتم تحضيرها وتقديمها في وقت قصير، مثل: شطائر اللحم (البرجر)، البطاطس المقلية، البيتزا، الدجاج المحمmer (البروستد)، الشاورما... إلخ، شكل (٧)



الإقبال على الوجبات السريعة

رجعت ريم من مدرستها وهي جائعة، فوجدت والدتها متعبة لم تستطع إعداد وجبة الغداء لأسرتها، فاقتربت ريم عليها وأن تطلب طعام الغداء من أحد مطاعم الوجبات السريعة التي تقدم عرضاً ترويجياً لهدايا مقدمة مع الوجبات كما عرض في وسائل الإعلان، فتم إحضار الوجبة عبر التوصيل السريع، وتناولها أفراد العائلة وقال الأبناء لأمه: ما أللّه هذا الطعام الذي له نكهة وطعم مميز ولكن نتمنى أن نتناول الوجبة مرة أخرى داخل المطعم خاصة وأن به ألعاب مسلية، فلنذهب إليه: لنتناول الطعام اللذيذ ونقضي الوقت الممتع.

بعد قراءتك هذه القصة، استنتجي منها الأسباب التي أدت إلى زيادة الإقبال على مطاعم الوجبات السريعة.



تخيلي نفسك مدير مطعم وجبات سريعة في مجمع نسائي، ما الأمور التي ينبغي أن تراعيها في:

أ- الوجبات المقدمة:

ب- الدعاية والإعلان للمطعم:

ج- عوامل الجذب داخل المطعم:

الوجبات السريعة بجميع مكملاتها غنية جداً بالسعرات الحرارية العالية القابلة للتخزين السريع في الجسم على هيئة طبقات شحمية.



قبل تناولك للوجبات السريعة هل سألت نفسك السؤالين التاليين:

-هل تم طهي الأطعمة من الداخل جيداً خاصة وأنها محفوظة ومجمدة فترة زمنية طويلة؟

-ما تأثير طريقة طهي الأطعمة (التحمير) على نسبة الدهون الموجودة فيها؟

أضرار الوجبات السريعة

الاجتماعية والنفسية

تقلّ فرص تدريب الأبناء على آداب الطعام.
لماذا؟

يقلّ اجتماع أفراد العائلة عند تناول الوجبات الرئيسية.
ما التأثير السلبي لذلك؟

تساهم الألعاب والصور المصاحبة لوجبات الأطفال في التأثير السلبي على علاقة الطفل بمجتمعه الأسري.

تشجع الأبناء على الانصراف عن تناول الوجبات الغذائية المفيدة واستبدالها بالوجبات السريعة.

تزيد من التكاليف المادية للأسرة؛ نظراً لارتفاع ثمن الوجبة.

الصحية

تحتوي على نسبة عالية من الدهون.
ما أثرها السلبي على الجسم؟

تحتوي على كمية كبيرة من ملح الطعام.
ما الضرر في ذلك؟

تحتوي على مواد حافظة ومنكهات صناعية.
ما تأثير ذلك على القيمة الغذائية؟

تؤثر على الصحة العامة؛ لنقص الفيتامينات والأملاح المعدنية والألياف.

عدم ضمان جودة ما يتم تقديمها من لحوم، فقد يكون مخلوطاً ببقايا غير مرغوب فيها من الحيوان.

الوجبات السريعة تكون مغذية ومفيدة إذا أخذنا اختيارها وإعدادها.



قارني بين وجبة معدة منزلياً ووجبة سريعة من أحد المطاعم من حيث القيمة الغذائية والصحية والاقتصادية.





كيف نتفادى أضرار الوجبات السريعة.

تعديل الوجبة السريعة غذائياً؛ لتحقيق التوازن فيها خاصة وأنها فقيرة في محتواها من الفيتامينات والأملاح المعدنية، مثل: شوي البرجر بدلاً من تحميره، وتعزيز الوجبة بالخضروات، واستبدال المشروبات الغازية بالعصائر الطبيعية.



عدم ربط الوجبة الخارجية الترفيهية بمطاعم الوجبات السريعة، لأن تُعد وجبات مشابهة محتوية على عناصر غذائية مفيدة مع القيام برحلة في حديقة المنزل أو البر أو على شاطئ البحر.



مشاركة الأُم في إعداد وجبات منزلية سريعة ذات قيمة غذائية عالية.



ممارسة بعض التمارين الرياضية، مثل: المشي بعد تناول الوجبة السريعة؛ لحرق السعرات الحرارية الزائدة.



تقليل عدد مرات تناولها قدر الإمكان، مع عدم الحرمان منها وتسميتها ذلك اليوم بـ يوم الأكل المصنّع، بحيث يشير إلى أنها عادة غير مرغوبة صحياً وأنها كسر مؤقت للروتين فقط.



ينبغي على الأبناء أن يحترموا مواقف آبائهم ويتفهموا وجهة نظرهم في رفضهم للوجبات السريعة، ولا يربطوا ذلك بالناحية الاقتصادية؛ لأن الجانب الغذائي هو ما يهمهم.



أثناء تجولك في أحد شوارع مدینتك، عددي مطاعم الوجبات السريعة المنتشرة فيه، واذكري تأثير ذلك عليك كفرد من أفراد المجتمع في الجوانب التالية :

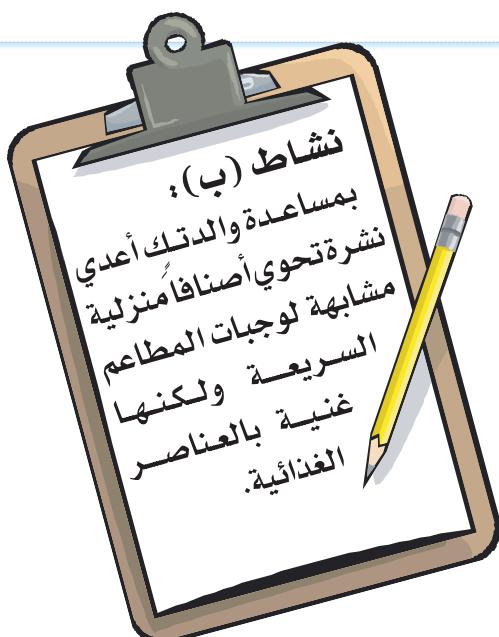
- أ- صحيّاً:
- ب- اجتماعياً:
- ج- نفسياً:

تذكري

وأنّت تستمتعين بتناول وجبتك السريعة لا تنسِي إخوة حولك، أو في بعض أقطار العالم الإسلامي يتذمرون جوعاً من شدة الفقر.



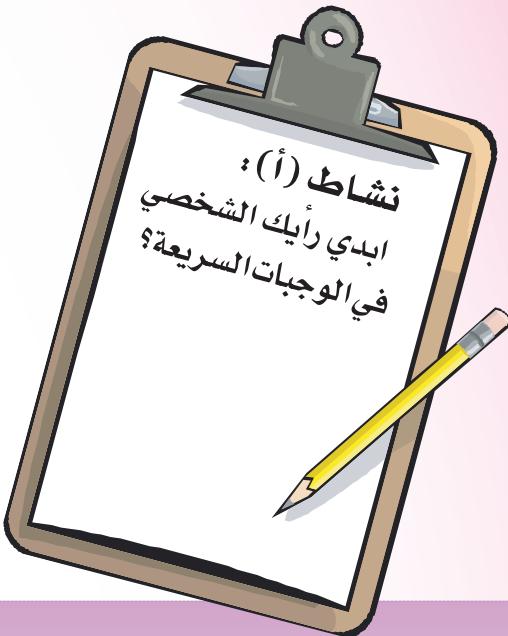
نشاط (ب):



نشاط (أ):

نشاط (أ) :

نشاط (أ) :





المُضافات الغذائية



المفاهيم الرئيسية:

- المواد الحافظة.
- مضادات الأكسدة.

هل تساءلت يوماً ما الذي يضفي على بعض الحلويات والمثلجات لونها الزاهي وطعمها اللذيذ؟

ما الذي يحسن طعم بعض أنواع الأغذية، مثل: البسكويت والخبز؟

كيف تتوفر بعض الأغذية في الأسواق والمحلات التجارية في غير موسمها وتكون بحالة جيدة؟



شكل (٨)

المضافات الغذائية:

مواد كيميائية طبيعية أو صناعية تضاف للأطعمة بهدف:

٢- تحسينها من حيث: (الشكل، اللون، المذاق).
مثال: إضافة الألوان الصناعية والمنكهات إلى الحلويات، للإقبال عليها.



شكل (١٠)

١- حفظها من التلوث وعوامل الفساد الحيوية والكيميائية.
مثال: إضافة مواد مضادة للفطريات عند صناعة الخبز، ومادة منع أكسدة الزيوت، لحفظها من الترخ.



شكل (٩)

٣- تعزيز القيمة الغذائية لها.
مثال: إضافة اليود إلى الملح الصخري؛ لتعزيز القيمة الغذائية.



شكل (١١)

أنواع المضافات الغذائية

معلومة
إثرائية

رمزها (E) تتبعه الأرقام من (١٠٠ - ١٩٩)، مثل: (E ١٥٠).

أولاً: مواد ملونة:

تشمل جميع الصبغات الطبيعية والصناعية والتي تُضاف إلى الأغذية لـ إعطائها ألواناً مميزة فتكتسبها بذلك مظهراً جذاباً تسيطر به على رغبة المستهلكين. والصبغات الطبيعية تؤخذ من مصادر نباتية. مثلي ذلك:



شكل (١٢)

أما الصبغات الصناعية فتؤخذ من مصادر كيماوية وهي تُستخدم بكثرة نظراً لطول مدة ثباتها، وقلة تكلفتها، وألوانها الزاهية مع إمكان تعدد درجات الألوان المستخدمة.



دوني أسماء ثلاثة أطعمة مضاف إليها مواد ملونة، ثم قيميها.

اتفق المختصون في دول الاتحاد الأوروبي على توحيد أسماء المواد المضافة للمنتجات الغذائية والمجازة؛ لسهولة التعرف عليها سواء أكانت هذه المواد المضافة طبيعية أم صناعية وذلك بوضع حرف (E) ثم أرقام معينة تدل على المادة المضافة المجازة من جميع دول الاتحاد الأوروبي.

رمزها (E) تتبعه الأرقام من (٢٩٩ - ٢٠٠)، مثل: (E ٢٠٩).

ثانياً: مواد حافظة:

تستخدم لمنع الفساد الميكروبي في الأغذية. أمثلتها:

١- السكر- الملح - الخل.

٢- ثاني أكسيد الكربون المستخدم في المياه الغازية.

٣- ثاني أكسيد الكبريت المستخدم في الخضر والفواكه المحفوظة.

٤- الأحماض المستخدمة في العصائر والمربيات والأجبان واللحوم المحفوظة.

٥- البنزووات وأملاح النترات المستخدمة في تصنيع اللحوم.



شكل (١٣)

أن المواد الحافظة تعتبر أكثر المضافات الغذائية خطورة على الصحة.

تذكري



ثالثاً: مضادات الأكسدة:

رمزها (E) تتبعه الأرقام من (٣٠٠-٣٩٩)، مثل: (٣٤٠).

معلومة إثرائية
الأكسدة:

بعض التغييرات تحدث للأطعمة من حيث اللون والطعم والرائحة.



شكل (١٤)

مواد تستخدم لتأخير أو منع ظهور علامات الترinx الذي ينتج من تفاعل الدهون مع الهواء، كما أنها تحمي الفيتامينات الذائبة في الدهون من تأثيرات الأكسدة.

رابعاً: مواد منكهة:



شكل (١٥)

تمنع المنتج طعمًا ورائحة ومنها: القرفة واليانسون وماء الورد والفانيлиلا ومادة جلوتومات أحادي الصوديوم الموجودة في مكعبات مرقة الدجاج، وجميع هذه المواد تُستخدم لتحسين طعم المشروبات والحلوي والمربيات ومنتجات المخباز.

خامساً: مواد مغذية:



شكل (١٦)

تضاف إلى المواد الغذائية لتعزيز قيمتها الغذائية، مثل: فيتامين (د) الذي يضاف للحليب ومنتجاته ومعظم أنواع الخبز ومنتجات الحبوب المعززة بمجموعة فيتامين (ب) بالإضافة إلى الحديد ومعادن أخرى.



ليس كل المضافات الغذائية صناعية كيميائية بل منها ما هو طبيعي، دوني في الجدول التالي أمثلة لمضافات طبيعية وصناعية :

المضافات صناعية	المضافات طبيعية	النوع
.....	مواد ملونة.
.....	مواد حافظة.
.....	مضادات أكسدة.
.....	مواد منكهة.
.....	مواد مغذية.

الأضرار الصحية للمضافات الغذائية

ظهور الحساسية الجلدية أو الصدرية.

١

كثرة الحركة والنشاط عند الأطفال.

٢

حدوث طفرات وراثية قد يسبب بعضها أوراماً سرطانية.

٣

التأثير على الجهاز العصبي والمخ وبعض الأنشطة الأنزيمية في الجسم.

٤



قدمي مقترحاً تقليلين فيه من استهلاك عائلتك للأغذية المحتوية على المضافات الغذائية الصناعية.

١- شراء الأغذية المحتوية على أقل نسبة من هذه المضافات من خلال قراءة البطاقة الإرشادية الموجودة على علبة المنتج الغذائي.

كيف

يحمي

المستهلك

نفسه من ضرر

بعض المضافات

الغذائية؟

٢- تجنب الأغذية ذات المضافات الغذائية الأكثر ضرراً.

٣- استبدال الأغذية التي تحتوي على كميات كبيرة من الألوان بأغذية خفيفة معدّة في المنزل بقدر الإمكان.



اكتبي على كل علبة رمزاً لمضاف غذائي حسب استخدامه:



٣- مادة
ملونة



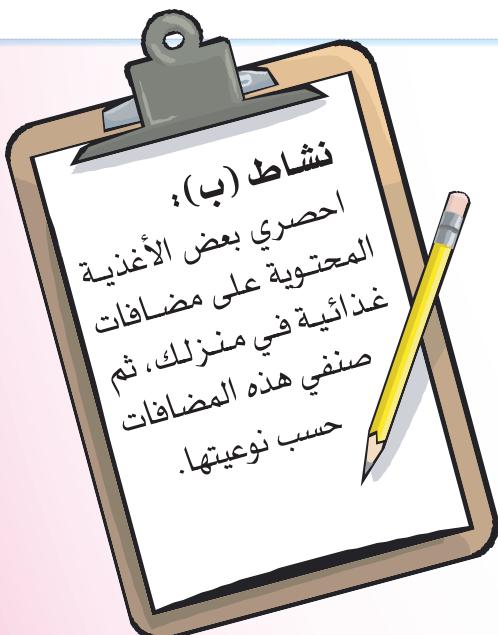
٢- مادة
حافظة



١- مضادة
للأكسدة



نشاط (ب):



نشاط (أ):

نشارط (أ) :
دوني ما تتوقعين
حدوثه لو كانت أطعمنتا
كلها معلبة ومحفوظة
بمضافات غذائية.



التطبيقات



١: ما الحلول التي تقترحينها للمشكلات التالية :

أ- أحد أفراد عائلتك مصاب بفقد الشهية للطعام.

ب- الزيادة السريعة في وزنك.

ج- إخوتك في المنزل يفضلون الوجبات السريعة على الأطعمة المنزلية.

٢: أكملي الفراغات التالية :

أ- المضافات الغذائية: صناعية، أو تضاف للأطعمة لأغراض معينة.

ب- من أنواع المضافات الغذائية:

مثلاً: -١

مثلاً: -٢

مثلاً: -٣



٣: صوّبي المواقف الخاطئة التالية :

الامتناع عن تناول الأطعمة المحتوية على مضادات.

الصواب

تناول المشروبات الغازية قليلة السعرات الحرارية؛ لأنها أقل ضرراً.

الصواب

تقديم الخضروات واللحوم المحمصة بالزيت للأطفال؛ لأنها مفيدة ومحببة لهم.

الصواب

٤: عالي ما يلي :

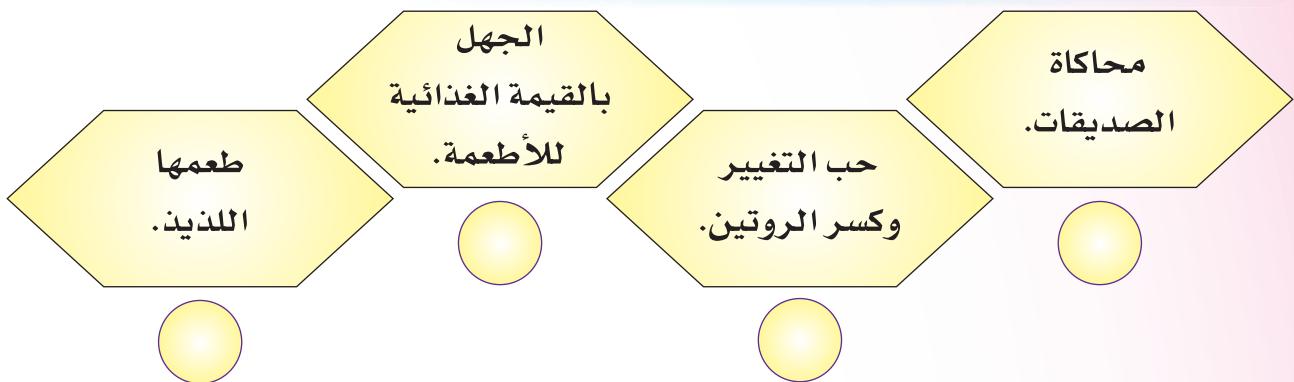
١- إضافة
المواد المضادة
للاكسدة للزيوت.

٢- توحيد
أسماء المواد المضافة
بالرمز (E) والأرقام
التي بعده.

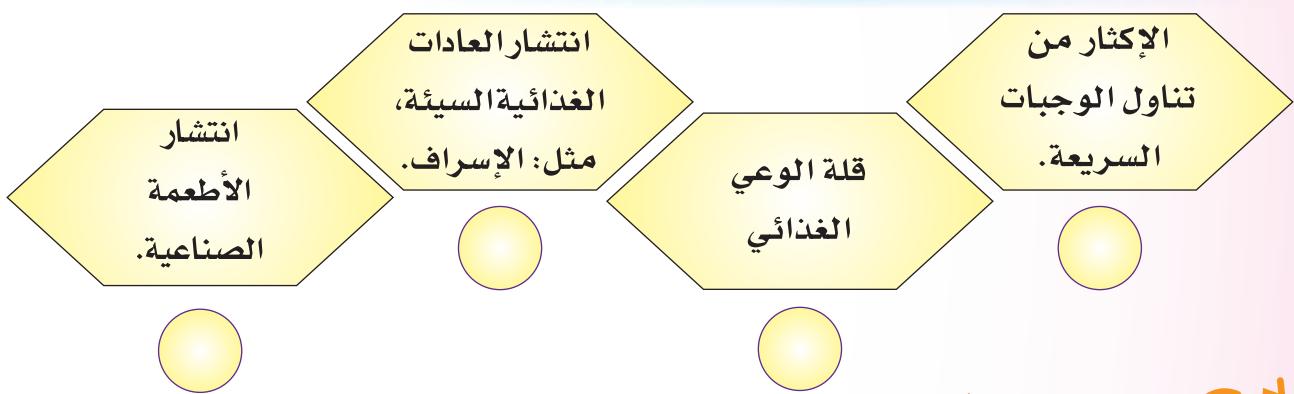
٣- إضافة
المواد الحافظة
عند عمل الخبز.

٥: رقمي الإجابات حسب أهميتها في رأيك:

أ- أسباب إقبال المراهقات على الوجبات السريعة:



ب- من أسباب انتشار سوء التغذية:

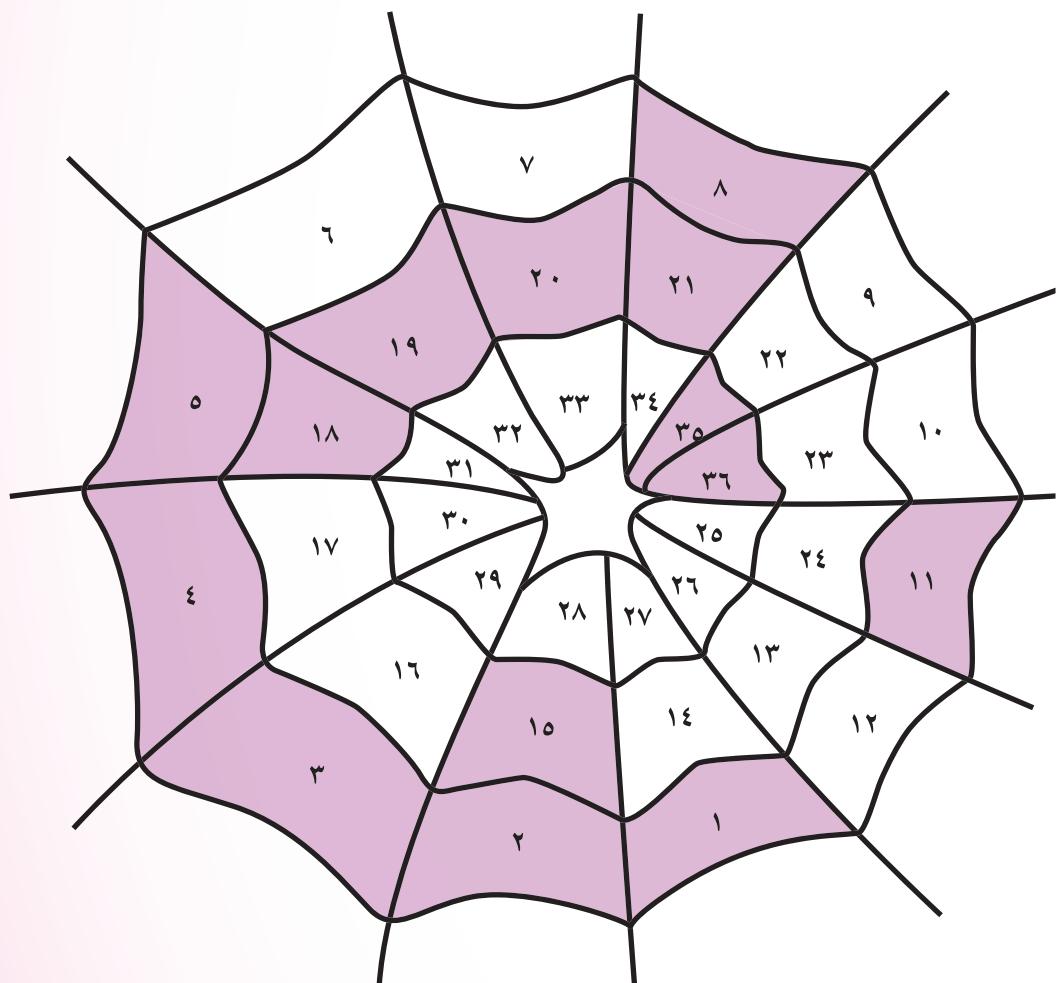


٦: اكتب تعليقاً مناسباً للرسم (الكارикتير) التالي:



٧: املئي الفراغات التالية بالكلمات المناسبة لها، واكتبيها وفق أرقامها داخل الشبكة، ثم اجمعي الحروف المظللة لتصلي إلى سر الشبكة :

- (٨-١) : من العناصر الغذائية المهمة لجسم الإنسان وهي الأملاح
- (١٨-٩) : العناصر الغذائية التي تبني أنسجة الجسم وتعوض التالف منها
- (٢٤-١٩) : تحتوي الوجبات السريعة على نسبة عالية من
- (٣١-٢٥) : من أكثر طرق الطهي استخداماً لإعداد الوجبة السريعة
- (٣٦-٣٢) : كي تحصلني على بشرة نضرة أكثر من شرب



سر الشبكة:

الوحدة الثانية

عناء وتجذبة



أهداف الوحدة

يُتوقع من التلميذة في نهاية الوحدة أن :

- ١ تُبيّن دور السلطة في الوجبات اليومية.
- ٢ تبتكر أصنافاً من السلطة.
- ٣ تُطبّق عمل صنف من التمور.
- ٤ تقدّر بركة النخلة وثمرتها.
- ٥ تُقيّم الأصناف المعدّة غذائياً.



السلطات



المفاهيم الرئيسية:

- السلطات.
- المقبلات.

سبق وأن درسنا السلطات في الصف الأول المتوسط، وعرفنا أن لها مكانة مهمة في قائمة الطعام ومن الضروري تقديمها مع الوجبات اليومية.

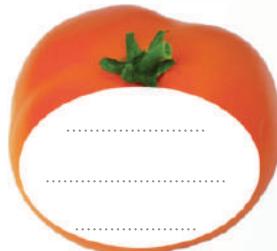
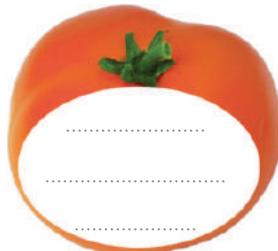
أهمية السلطة

تحتوي على
خضراوات وفواكه ذات
ألوان جميلة وزاهية.

تحتوي على نكبات
متميزة وطعم لذيذ.

تمد الجسم بالألافاف
(السليلوز).

تحتوي على
الفيتامينات، والأملاح
المعدنية، والبروتينات،
والكربوهيدرات،
والدهون.



فتح الشهية.

قيمة
غذائية عالية.

لترشيد استهلاك الماء عند غسل الخضراوات يفضل غسلها في وعاء مملوء بالماء بدلاً من استخدام المياه الجارية من الصنبور، والاستفادة من هذا الماء بعد الانتهاء من غسل الخضراوات في ري النباتات المنزلية.



أنواع السلطات

للسلطة دور مهم في الوجبات اليومية ومن هنا كان تقديمها حسب دورها، ومن أمثلتها:

٣

نوع من المشهيات.



السلطة الحارة

٢

طبق مصاحب للصنف الرئيس.



سلطة الطحينة

١

طبق مستقل مكمل للوجبة.



السلطة الخضراء

٦

سلطة راقية مضافة إليها جيلاتين غير محلى.



سلطة الخضروات بالجيلاتين

٥

سلطة حلوة.



سلطة الفاكهة الطازجة

٤

طبق رئيس له قيمة غذائية عالية.



سلطة البقول مع المعكرونة

(شكل ١)



بالرجوع إلى الأمثلة التي في التقسيم السابق لأنواع السلطات، اذكر المكونات الرئيسية لكل نوع.

١- الخضروات، مثل:

-٢

-٣

-٤

٥- الفواكه، مثل:

٦- اللحوم، مثل:



سلطة البقوف مع المعكرونة



شكل (٢)



الطريقـا

- ١ تُغسل الخضراوات جيداً (الفلفل الأخضر، الخس، الجزر) ثم تقطع قطعاً صغيرة.
- ٢ يُخلط كل من: الحمص، الذرة، الفاصولياء، البسلة، شرائح الزيتون مع الخضراوات المقطعة، ويمكن استبدالها بأنواع أخرى من الخضراوات والبقوف حسب الرغبة.
- ٣ تخلط مقادير التتبيلة بعضها مع بعض، ثم تضاف للخضراوات والبقوف.
- ٤ تُضاف المعكرونة المسلوقة وتقلب قليلاً مع المكونات السابقة.
- ٥ توضع في طبق شفاف حتى تظهر ألوان الخضراوات والبقوف، وتقدم للأكل، شكل (٢).

أيهما أفضل: البقوف الطازجة (المعدة في المنزل) أم المعلبة؟ ولماذا؟



٢

تتبعي مع والدتك مراحل طهي البقوف، ثم دونيها.



- نصف كوب ذرة مسلوقة.
- نصف كوب حمص مسلوق.
- نصف كوب فاصولياء حمراء مسلوقة.
- كوب معكرونة مسلوقة. • نصف كوب بازلاء مسلوقة.
- نصف كوب شرائح زيتون. • حبتان من الجزر.
- قليل من الخس.
- حبة واحدة من الفلفل الأخضر (البارد).
- ملعقة صغيرة من الملح. • ملعقة كبيرة زيت.

للتبيلة:

- ملعقتان كبيرة مайونيز.
- ملح.
- فلفل أسود.
- عصير ليمونة.



يُفضل استعمال البقوف
الطازجة عند عمل
الصنف وقد تُستعمل منها
المعلبة أو المجمدة.





سلطة الخس بالدجاج (السيزر)



شكل (٣)



الطريقة

- ١ يُؤخذ نصف كمية التتبيلة ويُتبَل به صدر الدجاجة ويُترك مدة (لا تقل عن ساعة) حتى يمتص التتبيلة جيداً، ثم يُشوى داخل الفرن ٢ يُقطع الخس والطماطم - بعد غسله جيداً قطعاً متوسطة الحجم.
- ٣ يُحرر خبز المكعبات (التوست) بعد تقطيعه قطعاً مربعة صغيرة أو يحمص في الفرن حسب الرغبة.
- ٤ يُقلب الخس مع الطماطم ويُتبَل بباقي التتبيلة، ويوضع في طبق التقديم.
- ٥ يُقطع صدر الدجاجة شرائح ويُوضع فوق الخس ثم ينشر عليه الخبز المحممر ويرش سطحه بالجبن المبشور، شكل (٣).



المقادير

- صدر دجاجة.
- حزمة خس.
- ثلاثة حبات طماطم.
- شريحتان من خبز المكعبات (التوست).
- نصف كوب جبن مبشور.

للتبيل:

- ملعقتان كبيرتان من المايونيز.
- ملعقة كبيرة من الزبادي.
- ملعقة صغيرة من صلصة الخردل (ماسترد).
- ملح.
- فلفل أبيض.
- ملعقتان كبيرتان من عصير الليمون.



**يفضل إعداد تتبيلة
السلطات منزلياً على
الرغم من توفرها جاهزة
في الأسواق.**



**بالرجوع إلى مصادر المعرفة المختلفة، ابحثي عن الفيتامينات والأملاح
المعدنية الموجودة في الخس.**



سلطة الخضروات المتنوعة



شكل (٤)



الطريقـا

- ١ تُقطع الخضروات شرائح طولية بعد غسلها جيداً.
- ٢ تُفكك الزهرة (القنبيط) إلى حبات صغيرة.
- ٣ تُسلق الخضروات المطلوب سلقها: (الفاصولياء، البطاطس، القنبيط، نصف كمية الجزر).
- ٤ تخلط الخضروات الطازجة (الخس، الملفوف، الفلفل الأخضر، الخيار، نصف كمية الجزر) مع الخضروات المسلوقة بعد تبریدها.
- ٥ تُعد التتبيلة بخلط مكوناتها جيداً وتضاف إلى الخضروات قبل التقديم مباشرة شكل (٤).



- ثلاثة وورقات من الخس.
- ثلاثة وورقات من الملفوف.
- حبة واحدة من الفلفل الأخضر (البارد).
- أربع حبات جزر. • حبة واحدة من الخيار.
- حبتان من البطاطس. • عشرة عيدان فاصولياء.
- نصف كوب من الزهرة (القنبيط).

للتبيلـ:

- علبة زبادي.
- عصير ليمونة.
- فلفل أسود.
- ملعقة خل.
- ملعقة زيت زيتون.
- ملح.



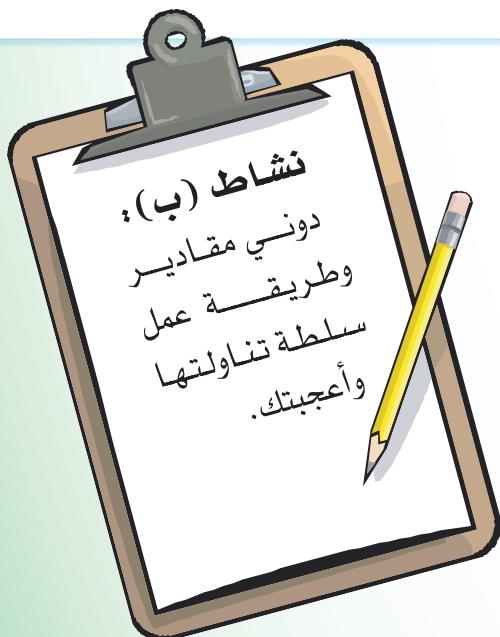
قد يستبدل الخل وزيت الزيتون بملعقة مايونيز مع مراعاة الإقلال منه؛
تجنباً لزيادة السعرات الحرارية.



ما قيمة الزهرة (القنبيط) الغذائية؟

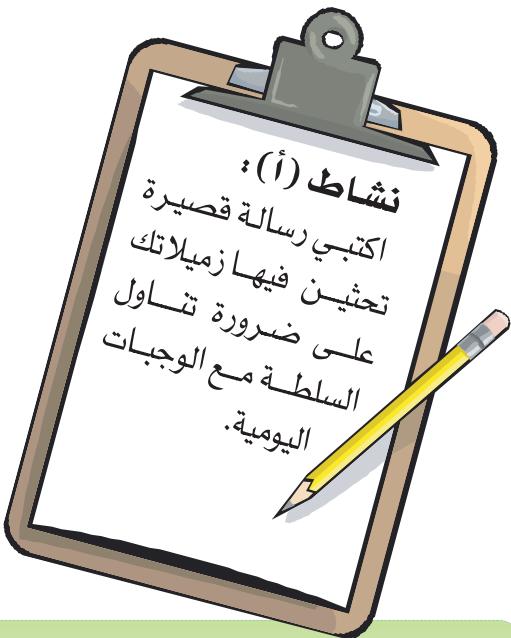


نشاط (ب):



نشاط (أ):

نشاط (أ) :
اكتبي رسالة قصيرة
تحثين فيها زميلاتك
على ضرورة تناول
السلطة مع الوجبات
الليومية.





التمر

المفاهيم الرئيسية:

- الرطب.
- كنز التمر.



أنا النخلة رمز العطاء وثماري زاد الفقير وحلوى الغني. ورد ذكري في عدة آيات قرآنية وقد شبهني رسول الله ﷺ بالمؤمن حيث روى عبد الله بن عمر (رضي الله عنهما) قال: قال رسول الله ﷺ: «إِنَّ مِنَ الشَّجَرِ شَجَرَةً لَا يَسْقُطُ وَرْقُهَا، وَإِنَّهَا مَثَلُ الْمُسْلِمِ فَحَدَّثُونِي مَا هِيَ؟ ... فَقَالَ: هِيَ النَّخْلَةُ» [صحيح مسلم: ٢٨١١].



ما وجه الشبه بين النخلة والإنسان؟

مراحل التمر



تمر



رطب



بلح

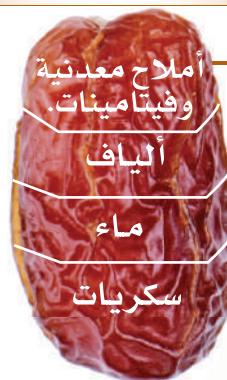


بسر

شكل (٥)

القيمة الغذائية للتمر

استرجعي
فوائد التمر
من كتاب (الصف
الأول المتوسط).



الكالسيوم
والفوسفور
والحديد وفيتامين A،
ومجموعة B المركبة،
وغيرها.

أثبتت الدراسات أن التمور لا تنقل الجراثيم المرضية، فهي حقاً شجرة مباركة.



حفظ التمر



شكل (٦)

ذهب أحمد مع والده إلى مزرعتهم أثناء موسم جني محصول التمر، فرأى كمية كبيرة من التمر المتوفر في ذلك الوقت، فسأل والده: ماذا ستفعل يا والدي بهذه التمور الكثيرة؟

قال الوالد: سنبيع جزءاً من المحصول في السوق، ونستهلك جزءاً منه، ونظراً لقصر موسم الرطب فإننا سنحفظ جزءاً منه لنتمكن من تناوله طوال العام.

فسأل أحمد والده: وكيف نحفظ التمر يا أبي؟

فرد الوالد: يمكن أن يجمد بحفظه وهو رطب في علب محكمة الإغلاق ثم وضعه في المجمد (الفريزر).

أما التمر الجاف فيكتنز يدوياً بكميات قليلة لغرض الاستهلاك الشخصي أو عن طريق المصانع حيث تتم تعبئته بعلب خاصة وتغليفه، ثم تسويقه بطريقة جذابة.

وفي النهاية حمد الوالد وابنه خالقهما على ما أنعم الله به على العباد من نعم كثيرة، ومنها نعمة التمر.

- بمساعدة والدك اذكر خطوات كنز التمر؟

ما المواسم التي نحرص على توافر التمر فيها؟ ولماذا؟

ما الذي يجب مراعاته عند تجميد التمر؟

أحياناً قد تضاف بعض المواد لتحسين نكهة التمر المعيبة بالكنز، فما هي؟

تحتفي نسبة السكريات في التمر عند الكنز.



موقع أشهر التمور في المملكة

روثنانة



شكل (١١)

عجوة



شكل (١٠)

سكري



شكل (٩)

نبوت سيف



شكل (٨)

خلاص



شكل (٧)



أدى اهتمام حكومتنا
بزراعة التمور إلى
انتقال أنواع التمور
من منطقة لأخرى
وعدم اقتصاره على
منطقة واحدة فقط،
فساهم ذلك في زيادة
إنتاج التمور وارتفاع
نسبة الناتج المحلي
غير النفطي الذي يعد
أحد أهم أهداف رؤية
المملكة ٢٠٣٠.



شكل (١٢)

تمد بلادنا الحبيبة برامج الغذاء العالمي والدول الإسلامية المحتاجة

بكميات كبيرة من التمور كمعونات إنسانية.



أكملِي القصة التالية باستنتاج أفكار إبداعية تساعد على تحقيق الهدف:



٦- وتناول أفراد العائلة التمر بأفكار مها الإبداعية.

١- لا ترغب عائلة مها في تناول التمر.

٣- أشارت عليها المعلمة بمقرراتها؛ لتزيد من إقبال عائلتها على التمر.

٤-

٥-



كعكة الجبن بالتمر



شكل (١٣)



الطريقـا

- علبة بسكويت شاي.
- إصبع زبدة.
- ملعقتان من الماء.
- عشر حبات من التمر المنزوع النوى.
- عشر حبات من الجبن المكعبات.
- أربع ملاعق من السكر.
- ثلاثة ملاعق من البيضات.
- ثلاثة ملاعق من القرفة.
- ملعقة صغيرة من مسحوق الخبز(باكنج بودر).
- ربع كوب من اللوز المجروش.

١ يُطحن البسكويت ويُخلط مع الزبدة وملعقتين من الماء
ويرص في الصينية.

٢ يقطع التمر إلى نصفين ويرص على البسكويت.
يُخلط الجبن والسكر والباكنج بودر والبيض معاً.

٣ يُصب الخليط السابق فوق نصف التمر.

٤ يدخل في فرن متوسط الحرارة حتى تتماسك الطبقة العلوية.
٥ يُرش سطح الكعكة بالقرفة وهي ساخنة، ثم تقطع وتقدم، شكل (١٣).

لزيادة تمسك البسكويت

تضاف ملعقتان من الماء.



اذكري القيمة الغذائية للقرفة.



التمر المدشو بالطحينة والبسكويت



شكل (١٤)



- عشر حبات من التمر.
- مقدار من صلصة التوفى.
- ملعقتان طحينة سائلة.
- أربع حبات بسكويت شاي.
- مقادير صلصة التوفى:
(نصف علبة قشطة + ربع كوب سكر).
- للتجميل: لوز مبشور حسب الرغبة.
- ملاحظة: تضاعف المقادير حسب الحاجة.



الطريقة

١ تُفتح حبات التمر ويُخرج النوى منها مع الاحتفاظ

بشكلها.

٢ يُطحن البسكويت ويُخلط مع الطحينة.

٣

تُؤخذ كمية من الخليط بحجم نواة التمر وتحشى بها التمرة.

٤

يُصب التوفى على وحدات التمر ويُجمل سطحها باللوز المبشور حسب
الرغبة، شكل (١٤).

طريقة عمل التوفى:

يُحرك السكر على النار حتى يذوب، ثم تُضاف القشطة بالتدريج مع
استمرار تحريك المزيج؛ لمنع تكتله وللحصول على التوفى الذهبي
المتجانس.

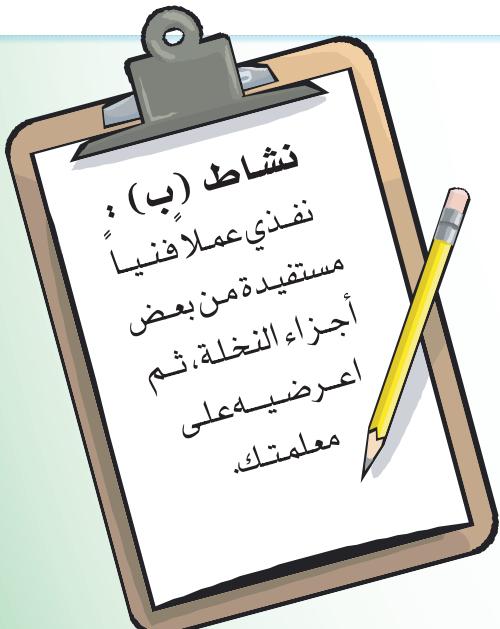
يمكن استخدام حلوى
التوفى الجاهزة بدلاً من عملها
منزلياً بإذابتها بقليل من الماء
الدافئ وتحريكها على النار.
لكن يظل التوفى المعد في
المنزل أفضل.



اقترحي حشوات أخرى مختلفة يمكن استخدامها في التمر.

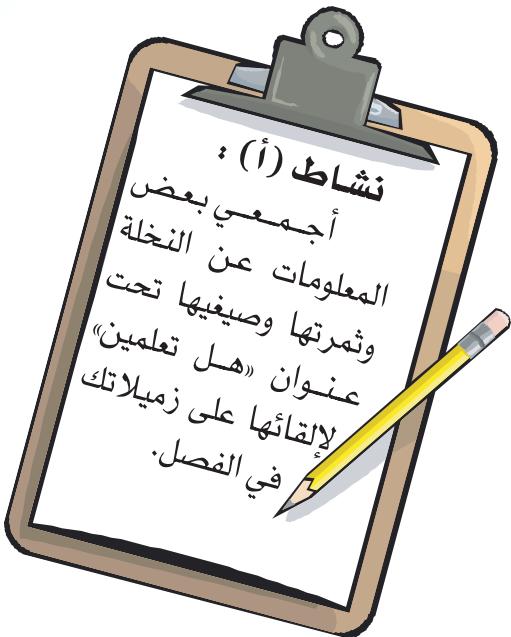


نشاط (ب):



نشاط (أ):

نشاط (أ) :
بعض أجهزة بعض المعلومات عن النخلة
وثرمتها وصيفيها تحت عنوان «هل تعلمين»
للاقائه على زميلاتك في الفصل.



التطبيقات



١: ضعي إشارة (✓) أمام العبارة الصحيحة، وعلامة (✗) أمام العبارة غير الصحيحة فيما يلي، مع تصويب الخطأ إن وجد:

١- تحتوي السلطات على نسبة عالية من الدهون. ()

٢- يُفضل تتبيل السلطة قبل تناولها بفترة؛ حتى يكون طعمها أذن. ()

٣- يُكتفى بالتمر كوجبة؛ لقيمته الغذائية المرتفعة. ()

٤- يحفظ الرطب في غير موسمه بهدف تناوله طوال العام. ()

٢: قيمي ما يلي معللة اجابتكم

١- اهتمام الدولة بتشجيع زراعة النخيل.

٢- تقديم سلطة البطاطس مع المعكرونة بالصلصة البيضاء.

٣- طهي الخضراوات بطريقة (التحمير بالزيت) لمذاقها الرائع.

٤- استبدال السكريات بالتمر عند تقديم الحلوي.



٣: أحيطي ثلات صور يجمعها - بحسب رأيك - ثلاثة أمور، ثم اكتب ما يجمعها:



أ

..... ، ،



ب

..... ، ،



ج

..... ، ،



ألف ابن القيم الجوزية كتاباً عن الأغذية، ولتعرف في اسم الكتاب، صلي العمود
(أ) بما يناسبه في العمود (ب)، ثم اكتب الحرف الأول من العمود (ب) في
الربع المقابل للعمود (أ)، على غرار المثال الأول.

(ب)

(i)

- | | | |
|-------------------|---|--------------------------------------------|
| يوسف. | ١ | الوحدات الأساسية لبناء البروتين |
| نخلة. | | ٢- سورة قرآنية ورد فيها لفظ الخردل |
| الأحماض الأمينية. | | ٣- عند إعداد السلطة يفضل أن تكون الخضراوات |
| طازجة. | | ٤- أول مرحلة من مراحل التمر |
| لحوم. | | ٥- تحتوي التمور على نسبة من |
| الأملاحمعدنية. | | ٦- بروتين حيواني |
| لقمان. | | ٧- شجرة مباركة |
| ورقية. | | ٨- بروتين نباتي |
| بقول. | | ٩- خضراوات بها نسبة عالية من الألياف |
| بسر. | | ١٠- سورة قرآنية ورد فيها لفظ الخبز |

اسم الكتاب:

فتحت كتاباً فقرأت فيه عبارة تقول:



وأردت أن يستفيد أفراد أسرتك من ذلك المنجم، فما الذي تفعلينه لتحقيق الفائدة؟

الوحدة الثالثة

أمن وسلامة



أهداف الوحدة

يُتوقع من التلميذة في نهاية الوحدة أن :

- ١ تُميّز بعض الحوادث المنزليّة.
- ٢ تُلخص أهم أسباب الحوادث المنزليّة.
- ٣ تُوجز الاحتياطات المتبعة لتجنب الحوادث المنزليّة.
- ٤ تُطبق الطريقة الصحيحة لعمل التنفس الاصطناعي.
- ٥ تتبع الخطوات الصحيحة لإسعاف المصاب في الحوادث المنزليّة.
- ٦ تستشعر فضل مساعدة الآخرين.



اسعاف الحوادث المنزلية

المفاهيم الرئيسية:

- السقوط.

- الصدمة.

- التنفس الاصطناعي.



الإصابة في الحوادث المنزلية أمر قد يقع في حياتنا، ونحن معرضون لها في منازلنا، وقد تصل نتائجها إلى وفاة المصاب متأثراً بإصابته، أو ينجو منها برحمة الله وفضله. ولإهمال ساكن المنزل أو جهله للتدايه الأممية ضد الحوادث المنزلية دور كبير في التعرض للإصابة، كما أن عدم توفير حقيبة إسعافات أولية يعيق تقديم المساعدة العاجلة للمصاب، ومهما كانت أسباب الحوادث فإن المصاب بحاجة إلى رعاية إسعافية سريعة قد تنقذ حياته - بإذن الله - أو تقلل أثر الضرر الذي لحق به من إصابته. ومن الحوادث المنزلية ما يلي:

أولاً: السقوط



شكل (٢)



شكل (١)

من مسبباته



شكل (٤)



شكل (٣)

اذكري أكبر عدد من مسببات السقوط غير الموضحة أعلاه.



نتائج السقوط

قد تنتج بعض الأضرار من السقوط، مثل: الكدمة، والخلع، والكسور.

١ - الكدمة:

نزيف داخلي يتسرّب عبر الأنسجة فيغير لون الجلد في المنطقة المصابة إلى اللون الأزرق المائل للأحمرار.



إسعاف الكدمة

تُسْعِف بوضع كمادات باردة عليها.



٢ - الخلع:

انتقال أو تحرك عظام المفصل من مكانها أو بعد طرفي المفصل عن بعضهما البعض مع تمزق أربطة المفصل، وقد يحدث ضغط على الأعصاب والأوعية الدموية المجاورة.



قد ينبع الكسر من مسببات أخرى إضافية، مثل:

- ١- التقلص الفجائي الشديد للعضلات.
- ٢- تعرض العظام لصدمة خارجية كحوادث السيارات.
- ٣- نخر العظام نتيجة الإصابة ببعض الأمراض، أو هشاشة العظام.

٣ - الكسر:

انفصال أنسجة العظم، ويتفاوت من شرخ بسيط إلى كسر كامل.



أكّدت الدراسات العلمية أن نسبة عالية من الأطفال في المملكة يعانون من مرض هشاشة العظام، ابدي رأيك في:

- ١- أسباب انتشار هذا المرض؟
- ٢- طرق الوقاية منه؟

أنواع الكسور

كسور مفتوحة

وفيها يخترق أحد طرفي العظم المكسور الجلد الخارجي مسبباً جرحاً، وهي أخطر من السابقة.



كسور مغلقة

وفيها يظل طرفا العظم المكسور بجوار بعضهما البعض داخل العضو المصاب دون تمزق للجلد.

يُعرف العضو أنه مكسور عند وجود تورم وانتفاخ حول مكان الإصابة مع ألم شديد خاصة عند اللمس، وكذلك قد يتغير شكل العضو المصاب لأن يقصر أو يتحرك باتجاه آخر، ويلاحظ ذلك عند مقارنته بالعضو السليم.



إسعاف الخالع والكسور



إذا كان هناك نزيف خطير فيجب إسعافه أولاً.
عليه.



يُوضع المصاب في وضع مريح له، ويُثبت العضو المصاب بإسناده باليد أو بالوسادة أو أي طريقة أخرى.



لا يحرك المصاب نهائياً إذا كانت الإصابة في العنق أو العمود الفقري إلا إذا كان هناك ما يعيق مجرى التنفس فلا بد من إزالته بالطريقة المناسبة ويترك لحين وصول الإسعاف، حيث أن أي حركة خاطئة قد تؤدي إلى ضرر بالحبل الشوكي وتهدد حالة المصاب صحياً.



الرباط الموضوع على الكسر يجب أن يكون ثابتاً ومستقراً يمنع الحركة ولا يسبب أي ألم أو منع للدورة الدموية.



تذكيري

مراقبة الأطفال ومتابعتهم داخل المنزل وأثناء اللعب.



ثانياً: الغرق

مع بداية فصل الصيف وكثرة ارتياح المسابح، تزداد حالات الغرق. ولمنع تفاقم المشكلة هناك عدد من الاحتياطات التي تقلل من الحوادث -بإذن الله-.



ضعى إشارة (✓) أمام ما ترينه مناسباً من الاحتياطات المقترحة التالية.

غير منطقي	منطقي	الاحتياطات المقترحة
()	()	١- وجود شخص يجيد السباحة لمراقبة الأطفال وإنقاذهم.
()	()	٢- استعمال سترة النجاة القابلة للنفخ للأطفال والبالغين ذوي المهارات الضعيفة.
()	()	٣- وضع أبواب للمسابح لإغلاقها بعد الانتهاء من السباحة.
()	()	٤- المشاركة في أنشطة تعلم الإسعاف والإعاش القلبي الرئوي.
()	()	٥- ترك الأطفال الماهرين في السباحة دون إشراف ليزيد من قدراتهم وثقتهم بأنفسهم.
()	()	٦- منع الأطفال محدودي المهارة من السباحة.
()	()	٧- استخدام المياه النقية في المسابح.
()	()	٨- تعليم الأطفال إصدار صرخة إنقاذ أو تنبيه لحالات الغرق.

تذكيري

أن بعض حالات الغرق للأطفال الصغار سببها حوض الاستحمام في دورات المياه.



كيفية إسعاف الغريق



إذا لم يفقد الغريق وعيه يُرمى إليه طوق النجاة أو أي حبل أو عصا؛ ليمسك بها.



يُرفع الغريق من الماء والمسعف ممسك به من الخلف  مع

محاولة عدم ثني رقبته أو جسده فربما يكون لديه كسر.



يُقلب الغريق على بطنه ورأسه مدلى للأسفل.



يُضغط على ظهره؛ حتى يتم إفراغ الماء من جوفه.



يُعطى بطانية؛ لتدفئته وحمايته من البرد.



يتأكد من أن الغريق في كامل وعيه وأن مجرى الهواء مفتوح وقلبه ينبض.



إذا كان الغريق غير واع ولا يتنفس ولديه نبض فيجب على المسعف القيام بعملية التنفس الاصطناعي أو الإنعاش القلبي الرئوي إذا كان متقدماً لذلك.

شكل (٥)

ملاحظة: يجب المساعدة بطلب الإسعاف على الرقم أو ينقل المصاب للمستشفى.

تذكري

عدم قذف نفسك في الماء عند إنقاذ الغريق إذا كنت لا تجيد السباحة، ولكن يكتفى

بمد يدك أو عصا أو قضيب حديدي أو رمي حبل إليه في الماء ثم سحبه للخارج.



أنت مسؤولة عن رعاية إخوتك أثناء السباحة، ما الإجراءات التي ستتخذينها :

١- قبل دخولهم حوض السباحة:

.....

٢- أثناء وجودهم في المسبح:

.....



ثالثاً : الاختناق



شكل (٨)



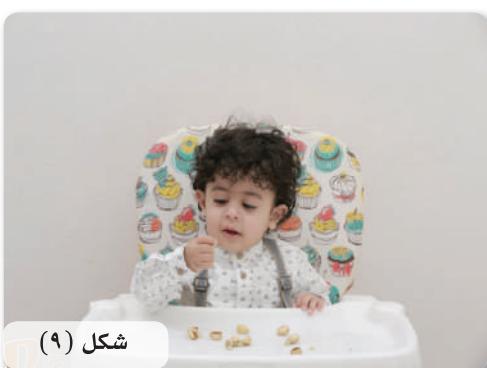
شكل (٧)

متى تكون الخيوط المتدلية من الستائر
مصدراً للخطر؟



شكل (١٠)

ماذا يحدث عندما نأكل بهذه
الطريقة؟



شكل (٩)

ما الذي يمكن حدوثه لهذا الصغير لو
ترك بدون مراقبة؟

للاختناق أسباب أخرى اذكرها.

تعريف الاختناق :

انسداد مجاري التنفس بتأثير جسم غريب.



إسعاف حالات الاختناق

الرضع



شكل (١٣)

الصغار



شكل (١٢)

الكبار



شكل (١١)

رابعاً: الصعقة الكهربائية

- ١- استخدمت مجفف الشعر وأنت حافية القدمين داخل دورة مياه مبللة الأرضية.
- ٢- تركت مصادر التيار الكهربائي على الجدران بدون غطاء.
- ٣- استخدمت الهاتف الجوال أو جهاز الراديو أثناء المطر.
- ٤- تركت الأسلامك الكهربائية في المنزل تحت السجاد أو قطع الأثاث.
- ٥- عض طفل سلكاً كهربائياً، أو وضع قطع معدنية في لوحة مخرج التيار الكهربائي في الجدران.

ما زالت
يمكن أن
يحدث
إذا

تعريف الصعقة الكهربائية :

هبوط مفاجئ في قوى الجسم نتيجة التعرض لشحنات كهربائية يصاحبها عدم وصول الدم بالكمية الكافية لأنسجة الجسم.

ذكري

عليك التأكد من فصل التيار الكهربائي عند إصلاح الأجهزة والمعدات وعند الانتهاء من استخدامها مباشرة.



تختلف درجة خطورة الصدمة الكهربائية باختلاف كمية التيار المار في جسم الإنسان ومدة سريانه في الجسم.





إسعاف المصاب بالصعق الكهربائية



فصل مصدر التيار الكهربائي أو إيقاف تشغيل الجهاز الكهربائي.



إبعاد المصاب عن مصدر التيار الكهربائي باستخدام العصا الخشبية أو الكرسي أو قطع الأثاث الأخرى مع عدم الاقتراب من المصاب؛ لأن جسمه أصبح ناقلاً للكهرباء فيصبح المسعف الضحية الثانية.



الإسراع بطلب معاونة الإسعاف.



بعد أن يصبح المصاب في مأمن من التيار الكهربائي، يتم فحص سلامة المجرى التنفسى أي: الفم، الأنف، الحلق، والتأكد من جريان عملية التنفس.



لو بدت على المصاب علامة الصدمة من إغماء أو شحوب لون الجلد عن اللون الطبيعي يوضع المصاب على الأرض مع بقاء الرأس في مستوى أقل من بقية الجسم ورفع الساقين والفخذين إلى أعلى شيئاً يسيراً؛ كي يتم تزويد الدماغ بالدم، مع تغطية الجسم بغطاء جاف، كالبطانية أو غيرها.



البقاء مع المصاب حتى قدوم فريق الإسعاف.



أ - لتفادي حوادث الصعق الكهربائية ما الذي يجب فعله على كل من:

الفرد:

الأسرة:

الجهات الرسمية:

ب - ما أفضل عبارة قرأتها لتفادي حوادث الصعق الكهربائية؟



خامساً: التسمم

إسعافه

- ١- يُحتفظ بعينة من الطعام وتوخذ للمستشفى 
- ٢- يراعى عدم إعطاء المريض أي أدوية أو علاج يوقف الإسهال أو القيء.
- ٣- يُنقل للمستشفى؛ لإسعافه من قبل الطبيب، وتعويضه عن السوائل التي فقدها.

نوع التسمم

١- التسمم الغذائي:

أكثر أنواع التسمم انتشاراً، ويحدث نتيجة تناول غذاء ملوث بالبكتيريا أو سموتها.



شكل (١٤)



قرأت في إحدى الصحف خبراً عن حادثة تسمم في أحد المطاعم، ما السبب المؤدي لهذه الحادثة؟ وفي أي الفصول يكثر؟

إسعافه

- ١- غلق مصدر تسرب الغاز.
- ٢- فتح النوافذ والأبواب ووضع المصاب في مكان متجدد الهواء.
- ٣- تدفئة المصاب ولفه بغطاء.
- ٤- إذا لم يفقد المصاب وعيه يهدأ من روعه ويُطمئن.
- ٥- يُنقل المصاب إلى المستشفى لإجراء العلاج اللازم.

نوع التسمم

٢- التسمم بالغازات:

يحدث هذا التسمم نتيجة استنشاق بعض الغازات الضارة للجسم، مثل: غاز أول أكسيد الكربون وغاز الكلور وغاز ثاني أكسيد الكربون وغاز البيوتان.



شكل (١٥)

إسعافه

- يجب منع المصاب من القيء؛ لأن له تأثيراً سيئاً.
- يعطى المصاب زيت الزيتون؛ حتى يؤخر من عملية امتصاص هذه السموم من الأمعاء إلى الدم.

نوع التسمم

٣- التسمم بمشتقات البترول:

مثل: البنزين، الجازولين، الكيروسين.



شكل (١٦)

تذكري

أن إدمان استنشاق البنزين يؤدي إلى تسمم خلايا المخ ثم تلفها.



إسعافه

- **إسعاف المتسمم بالأحماض:** يُعطى المصاب محلولاً قلويًا ضعيفاً كاللبن أو زلال البيض أو زيت الزيتون.

- **إسعاف المتسمم بالقلويات:** يُعطى المصاب محلولاً ضعيفاً كالخل الجفف أو عصير الليمون ثم حليب مع زلال البيض.


نوع التسمم

٤- التسمم بالأحماض والقلويات:

- أ- شرب الأحماض والقلويات يسبب حروقاً في الشفتين والحلق وتورماً في الفم وعطشاً شديداً وألمًا في المعدة.



شكل (١٧)

- تُخلع الملابس الملوثة عن المصاب بعد ارتداء المسعف للقفازات الطبية.
- تُغسل المنطقة المصابة بالماء الغزير مدة عشر دقائق.
- يُعطى الجلد المصاب بالضماد المعقم أو الملابس النظيفة.

- ب- لمس مواد حارقة، مثل: الكلوروكس أو الفلاش.



شكل (١٨)

إسعافه

- ١- تهدئة المصاب وعدم تحريك الجزء الملدوغ؛ حتى لا ينتشر السم في سائر الجسم.
- ٢- ربط الجزء المصابة أعلى مكان اللدغة وأسفلها ثم محاولة مص السم وبصقه لمن يستطيع القيام بذلك، مع ملاحظة عدم جرح أو فصد مكان اللدغة.
- ٣- إذا كانت اللدغة في مكان يصعب ربطه كالصدر أو العنق يوضع ثلج داخل قطعة قماش ثم يُلف حول المكان الملدوغ.

لماذا؟
- ٤- المبادرة السريعة بنقل المصاب إلى المستشفى لإجراء العلاج اللازم.
- ٥- تجنب إعطاء المصاب أي دواء قبل عرضه على الطبيب؛ حتى لا تزيد الحالة سوءاً.

نوع التسمم

٥- التسمم باللدغ:

يحدث نتيجة لدغ نوع من الحشرات أو الحيوانات الراحفة في المناطق النائية والصحراوية، وهناك قواعد رئيسية لإسعاف إصابات التسمم الناتجة من هذا النوع.



شكل (١٩)

لا يُ المص السم بعد مضي نصف ساعة أو أكثر على اللدغة، بل يُنقل المصاب للمستشفى؛
لعدم جدواه ذلك، ولأنه يمكن أن يكون ضرر مص السم أكبر من نفعه.



الإرشادات العامة للوقاية من التسمم

- ١- المحافظة على النظافة العامة، وغسل اليدين قبل الأكل وبعده وبعد الخروج من دورة المياه.
- ٢- التأكد من ذوبان الثلج عند طهي اللحوم المجمدة وطبخها بشكل كامل.
- ٣- الابتعاد التام عن تناول الأطعمة المحفوظة في علب صدئة أو منتفخة.
- ٤- عند تسخين الطعام يُترك ليغلي بضع دقائق.
- ٥- الحرص على نظافة الأيدي والأدوات، ويُفضل لبس القفازات عند إعداد الطعام.
- ٦- التأكد من تاريخ صلاحية المواد الغذائية المعلبة.
- ٧- حفظ الأدوية والمبيدات الحشرية والمنظفات بعيداً عن متناول الأطفال.
- ٨- التأكد من طريقة استعمال الدواء وجرعته، كذلك التخلص منه بعد انتهاء صلاحيته.
- ٩- مكافحة الحشرات والثعابين داخل البيئة السكنية.
- ١٠- حفظ المواد الكيميائية في علب خاصة بها بعيداً عن متناول الأطفال.

تذكري

تعليم جميع أفراد الأسرة خاصة الأطفال والخدم رقم الدفاع المدني والهلال الأحمر؛ لاستخدامه عند الضرورة.



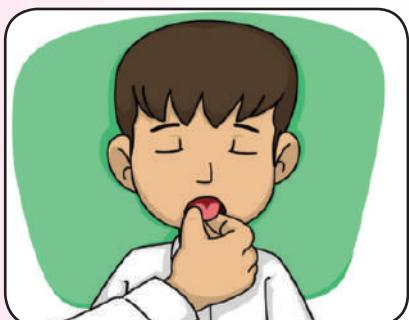
بعض الإصابات يتوقف فيها التنفس، أو ينخفض بصورة حادة فيكون الأكسجين المستنشق غير كاف؛ لذا يُجرى للمصاب عملية تسمى (التنفس الاصطناعي)، وقد يتوقف النبض فيُجري للمصاب عملية (الإنعاش القلبي) قبل القيام بإسعافه. ومن هذه الحالات الغرق والصعقة الكهربائية والتسمم.

التنفس الاصطناعي:

العملية التي تهدف لاستعادة التنفس الطبيعي للمصاب الذي توقف تنفسه بسبب ما.



كيفية إجراء التنفس الاصطناعي



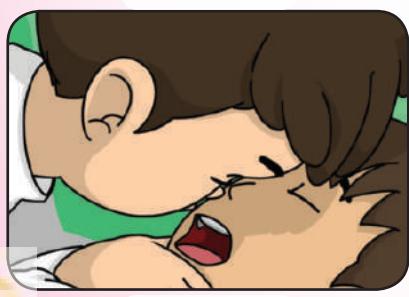
شكل (٢٠)

إزالة الأشياء العالقة داخل فم المصاب وحلقه، ثم سحب لسان المصاب إلى الأمام، شكل (٢٠).



شكل (٢١)

وضع راحة اليد على جبهة المصاب وبين نفس الوقت وضع طرف أصابع اليد الثانية السبابية والوسطى على عظمة الذقن؛ لفتح مجاري التنفس عند المصاب، شكل (٢١).



شكل (٢٢)

قيام المساعد بفتح فمه ووضعه على فم المصاب بإحكام مع إغفال أنف المصاب، ثم النفخ بقوة داخل فمه، شكل (٢٢).

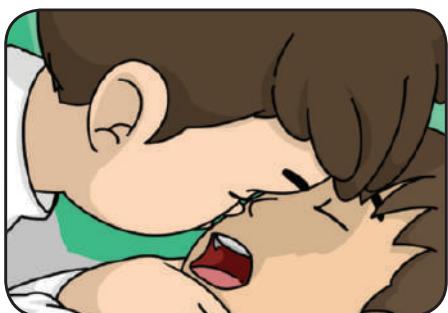




مراقبة قلب المصاب بين الحين والآخر؛ للتأكد من
عودة صدر المصاب إلى التحرك للأعلى والأسفل
بانتظام، شكل (٢٣).



شكل (٢٣)



متابعة نفخ الهواء داخل فم المصاب مع انتظام نبض القلب؛
لأن تحرك الصدر يشير إلى انتظام التنفس مع سماع نبض
القلب بالأذن، وإذا لاحظنا انتظاماً في تنفس المصاب نتابع
إجراء التنفس الاصطناعي في أثناء نقل المصاب إلى
المستشفى أو إلى مركز الطوارئ، شكل (٢٤).



شكل (٢٤)



هل سمعت بحالة أجريت لها عملية التنفس الاصطناعي ونجحت - بفضل الله -؟
اسرديها على معلمتك وزميلاتك.



سادساً: الجروح

تعريف الجروح:

قطع أو فصل في أنسجة الجسم، سواء كان داخلياً أو خارجياً نتيجة عنف أو استخدام آلية حادة أو تعرض الجسم لحادث ما.

تصنيف الجروح

الجروح المغلقة :

إصابة الأنسجة الداخلية بدون قطع في الجلد، مثل: العين أو النخاع الشوكي.

الجروح المفتوحة :

تمزق الأنسجة الخارجية كالجلد.

اربطي أنواع الجروح المفتوحة بمسبباتها بوضع الرقم المناسب تحت كل صورة:



١- القطع.



٢- النافذ.



٣- الوركي (الثقوب).



٤- التهتكى (التمزق).



٥- الخدش.



٦- البتر.

إسعاف الجروح



رتبي الخطوات التي تقومين بها عند إسعافك لشخص مصاب بجروح ما حسب ما ترينـه في الصور
التي أمامـك:



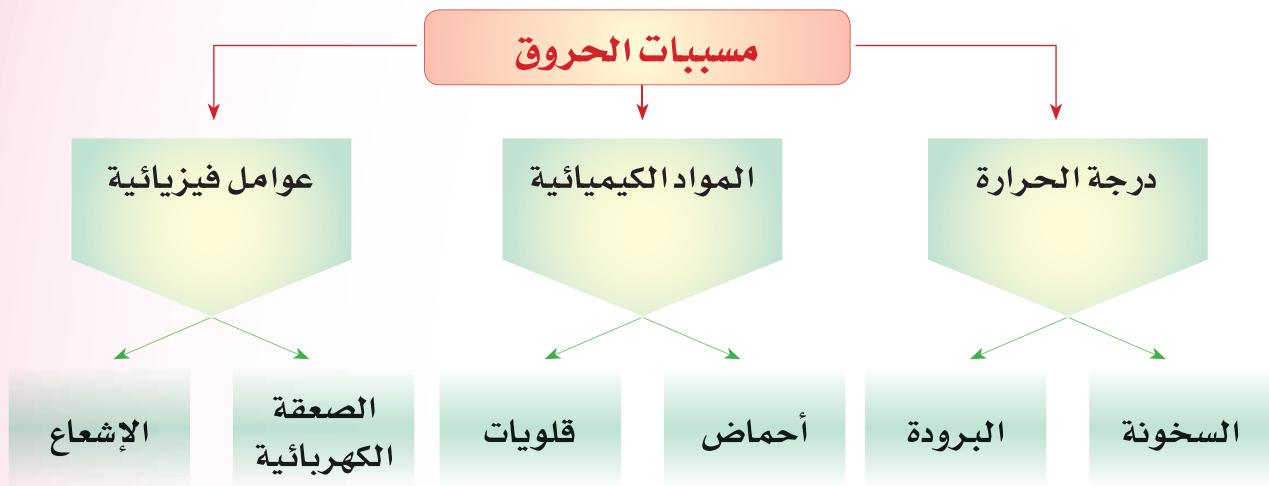
يجب توفير حقيبة للإسعافات الأولية داخل المنزل أو السيارة.



سابعاً: الحروق

تعريف الحروق:

تعرض الجسم لمؤثر خارجي غير طبيعي أو شديد، مثل: الحرارة أو البرودة مما يؤدي إلى إصابة أنسجة الجلد بدرجات متفاوتة.



يكون الحرق بالحرارة الساخنة نتيجة التعرض للإصابة بحرارة جافة، مثل: المدفأة،
أو رطبة، مثل: الماء الساخن.



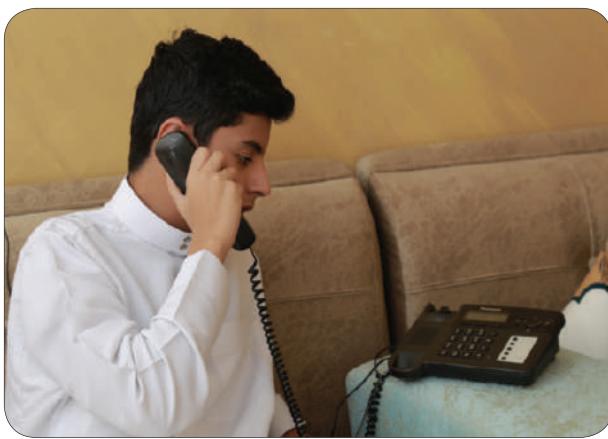
تصنيف الحروق





إسعاف الحروق

رتبي الخطوات التي تقومين بها عند إسعافك لشخص مصاب بحرق ما حسب ما ترينـه في الصور
التي أمامـك:





ضع علامة (✓) في المكان المناسب أمام كل فقرة بحسب ما ترينه من واقع أسرتك:

أبداً	أحياناً	دائماً	العبارة
.....	١- يحمل والدي حقيبة الإسعافات الأولية في سيارته.
.....	٢- نربط حزام الأمان عند ركوب السيارة.
.....	٣- نفقد صلاحية محتويات حقيبة الإسعافات الأولية باستمرار.
.....	٤- نعلق العبارات الإرشادية التحذيرية عند مصادر الخطر في المنزل.
.....	٥- نراقب الصغار عند لعبهم؛ حتى لا يصابوا بأذى.
.....	٦- نتربّع على الإسعاف الأولي للإصابات المختلفة.

إذا كانت عدد إجاباتك (دائماً) من (٤- فأكثر) فأنتم أسرة تحرص على اتباع أساليب السلامة، وإذا كانت أقل من ذلك فاحرصوا على فهم الإرشادات المدونة في هذه الوحدة جيداً والتدريب عليها.

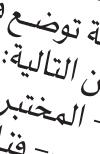
نشاط (ب):



نشاط (أ)

نشاط (أ): صممي لوحة إرشادية تتضمن عبارة إسعافية أو وقائية توضع في أحد الأماكن التالية:

- أ- المختبر المدرسي.
- ب- قناء المدرسة
- ج- معمل التربية
- د- الأسرية.



- أ- المختبر المدرسي.
 - ب- قناء المدرسة.
 - ج- معمل التربية.

مـاـكـنـ التـالـيـةـ.



التطبيقات



١: قام عدد من المتطوعين بمساعدة إسعافية لحالات متعددة، فأي من الإسعافات التالية صحيحة :

١- أصيب شخص بتسمم لتناوله طعاماً ملوثاً فأعطي لبناً.

٢- أصيب شخص بحرق أثناء تشغيل المذيع ويده مبلولة بالماء فأسعف بماء بارد.

٣- اصطدم شخص بجدار وأصيب بكدمة فأسعف بكمادات باردة.

٤- سقط شخص من أعلى السلم وأحس بألام شديدة فأسعف بالفم ببطانية ثم نقل إلى المستشفى.

٥- غرق شخص وفقد الوعي فأجريت له عملية تنفس اصطناعي.

٢: أمامك كلمات مبعثرة، أعيدي ترتيبها كي تحصلي على تعريف الأمان والسلامة :

إجراءات - تدابير - بها - الأرواح - من المخاطر - والممتلكات - حماية -
القصد منها - المحيطة - وقائية.

أحيطي المسبب الذي لا ترينـه صحيحاً فيما يلي :

١- السقوط :



الركض أثناء
صعود الدرج.

اللعب بالأرجح
غير المثبتة جيداً.

المشي بنعل
واحدة.

المشي حافياً

٢- الاختناق :



ابتلاع اللعب
الصغيرة أو البالونات
عند نفخها.

الشرب ثلاثاً.

الضحك أثناء
الأكل والشرب.

تكبير القمة أو
عدم المضغ الجيد.

٣- الفرق :



عدم تأمين وسائل
السلامة حول المسبح،
مثل: وضع السياج
الجاجز.

السباحة في
أماكن مزدحمة.

السباحة في
مسابح مغلقة.

ممارسة أنشطة
تفوق القدرات أثناء
السباحة.



 : بعد دراستك لوحدة الأمن والسلامة، املئي الجدول التالي:

الوقاية	الإسعاف	السبب	الحادثة
.....	التسمم الغذائي
.....	الصعقة الكهربائية
.....	الجرح

 : اربط المفهوم العلمي في العمود الأول بما يناسبه من تعريف في العمود الثاني:

الجرح	تحرك عظام المفصل من مكانها.
الخلع	انغلاق المجرى التنفسى لوجود الماء.
التسمم	سريان التيار الكهربائى في الجسم.
الغرق	قطع أو فصل في أنسجة الجسم الداخلية أو الخارجية.
الكدمة	اصطدام الجسم ونزف الأوردة تحت الجلد.
الصعقة الكهربائية	

 ٦: ضعي إشارة (✓) أمام العبارة الصحيحة وإشارة (✗) أمام العبارة غير الصحيحة فيما يلي، مع تصحيح الخطأ إن وجد:

- ١- عند إشعال الفرن نفتح مفتاح الغاز، ثم نقرب عود الثقب.
- ٢- يكفى بمعرفة شخص واحد في المنزل لإجراءات الإسعافات الأولية.
- ٣- تجفف الملابس الرطبة بوضعها على المدفأة؛ لتجف بسرعة.



أ- ما النتائج السلبية لكل من:

١- ارتداء أحذية العجلات.

٢- قيادة السيارة بدون اتباع الإرشادات المرورية.

٣- ترك بعض الجروح بدون علاج بحجة أنها بسيطة.

٤- ترك الأطفال يلعبون بالألعاب الصغيرة الحجم.

٥- عمل لعبة الأسرع في الأكل أو الشرب في المسابقات الجماعية.



بـ- ما النتائج الإيجابية لكل من:

١- المحافظة على قراءة الأذكار اليومية.

٢- إلتحاق الأبناء بدورات الإسعافات الأولية.

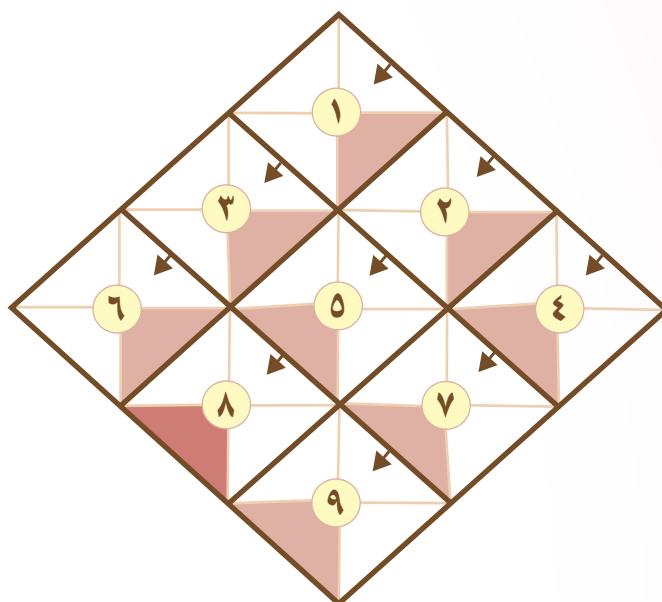
٣- تدوين رقم الدفاع المدني والهلال الأحمر في مكان واضح في المنزل.

٤- تقديم الإسعاف السريع لشخص أصيب في حادث ما.

٥- وجود طفافية حريق في المنزل والسيارة.



٨: أ- أمامك معين كبير قسم إلى معينات صغيرة، املئ الفراغ الموجود في كل معين بحسب رقمها باتجاه عقارب الساعة :



- ١- نوع من أنواع الجروح المفتوحة ينتج عن الإصابة بأعيرة نارية ويسمى جرح.....
- ٢- حالة تنتج عن تناول غذاء ملوث بالبكتيريا أو سموها تسمى..... غذائي.
- ٣- مرور تيار كهربائي في جسم الإنسان يسمى..... كهربائية.
- ٤- يوضع على الكسر ويجب أن يكون ثابتاً ومستقراً يمنع الحركة ولا يمنع الدورة الدموية وهو ال.....
- ٥- إجراء يتخذ يجعل الهواء يدخل ويخرج من رئتي المصاب يسمى..... اصطناعي.
- ٦- لا يترك الطفل في المسبح دون إشراف حتى وإن كان..... في السباحة.
- ٧- السير على الأرض المبللة دون تحفظ قد ينتج عنه.....
- ٨- إصابة النسيج الداخلي بدون قطع في الجلد يسمى جرح.....
- ٩- شخص يحتاج إلى مساعدة عاجلة لإخراج الماء من رئتيه يسمى.....

ب- اجمعى الحروف المظللة في الشكل؛ حسب ترتيبها حتى تحصل على عبارة

.....().....()



٩

: صنفي الأشكال التالية إلى ثلاث مجموعات وسمي كل مجموعة :



..... مجموعة وتشمل:

..... مجموعة وتشمل:

..... مجموعة وتشمل:

الاسم :

المدرسة :

الصف :



رقم الإيداع : ١٤٢٩/٦٥٤٢

ردمك : ٩٧٨ - ٩٩٦٠ - ٧ - ٧٣٩ - ٤٨ - ٧