

إدارة المناهج والكتب المدرسية

إجابات الأسئلة

الصف: الخامس الأساسي الكتاب: التربية المهنية الجزء: الأول

الوحدة / الدرس: الوحدة الأولى: الإسعافات الأولية / الإسعافات الأولية ومستلزماتها

الوحدة/ الدرس	الأسئلة وإجاباتها
الإسعافات الأولية/ الإسعافات الأولية ومستلزماتها	<p>١ - وضح مفهوم الإسعاف الأولي.</p> <p>هي الإجراءات الأولية السريعة التي يقوم بها المسعف بصورة فورية لإنقاذ حياة المصاب، ومنع حدوث المضاعفات الناجمة عن الإصابة حسب الإمكانيات المتوفرة في مكان الحادث، وقد يتم جزئياً حتى أثناء عملية نقل المصاب إلى المستشفى أو المركز الصحي لتقديم العناية الطبية المناسبة.</p> <p>٢ - عدد أربعاً من الصفات التي تتوفر في الشخص المسعف.</p> <p>(١) التأهيل والتدريب.</p> <p>(٢) امتلاك المهارات اللازمة لتقديم الإسعافات الأولية المطلوبة.</p> <p>(٣) الاستعداد لبذل قصارى جهده في إسعاف المصاب.</p> <p>(٤) الثقة بالنفس.</p> <p>٣ - اذكر ثلاث حالات تستدعي إجراء الإسعافات الأولية.</p> <p>(١) الغصص (الاختناق).</p> <p>(٢) الرعاف (نزيف الانف).</p> <p>(٣) الكسور.</p>

<p>٤- ما أهداف تقديم الإسعافات الأولية عند وقوع الإصابة؟</p> <p>(١) الحفاظ على حياة المصاب.</p> <p>(٢) منع تدهور حالة المصاب.</p> <p>(٣) مساعدة المصاب على الشفاء.</p> <p>(٤) تنمية روح العون والمساعدة في الآخرين.</p> <p>٥- ضع إشارة (✓) مقابل محتوى العبارة الصحيحة، وإشارة (x) مقابل محتوى العبارة الخطأ فيما يأتي:</p> <p>أ- الإسعافات الأولية هي الإجراءات الأولية السريعة التي يجب أن تقدم للعناية بالمصاب للحفاظ على حياته (✓).</p> <p>ب- أستطيع إجراء إسعافات أولية للشخص المصاب حتى لو لم أكن متدرباً عليها (x).</p> <p>ج- من أهداف تقديم الإسعافات الأولية تنمية روح المساعدة عند الآخرين (✓).</p> <p>د- يتم إسعاف الشخص المصاب بالرعاف بالضغط المباشر على قاعدة الأنف مع بقاء وضعية رأس المصاب للأعلى (x).</p>	<p>الإسعافات الأولية/</p> <p>الإسعافات الأولية ومستلزماتها</p>
--	--

*فريق التأليف : منى محمد القرعان م. محمد حمزة الذنبيات منار بخيت النعيمات

إجابات الأسئلة

الصف: الخامس الأساسي الكتاب: التربية المهنية الجزء: الأول

الوحدة / الدرس: الوحدة الأولى: الإسعافات الأولية / حقيبة الإسعافات الأولية

الوحدة/الدرس	الأسئلة وإجاباتها
الإسعافات الأولية	<p>١ - من خصائص حقيبة الإسعافات الأولية:</p> <p>(١) أن تكون بحجم مناسب تستوعب عبوات المطهرات السائلة وغيرها.</p> <p>(٢) أن تكون متينة وسهلة الحمل والفتح.</p>
حقيبة الإسعافات الأولية	<p>٢ - اذكر ثلاثاً من المواد الرئيسة التي تحتويها حقيبة الإسعافات الأولية:</p> <p>(١) الأدوية</p> <p>(٢) الأدوات الطبية.</p> <p>(٣) المواد والمحاليل الطبية.</p>
	<p>٣ - علل ما يأتي:</p> <p>أ - الانتباه إلى تاريخ انتهاء صلاحية الأدوية والمستلزمات الطبية الموجودة في حقيبة الإسعافات الأولية.</p> <p>لأنه تنتهي قوة فعاليتها، وبعض الأدوية تتحول إلى مواد سامة بعد انتهاء الصلاحية لذا يجب التخلص منها مباشرة.</p> <p>ب - التأكد من وضوح أسماء الأدوية والمستلزمات الطبية الموجودة في حقيبة الإسعافات الأولية.</p> <p>لمعرفة أسماء الأدوية الخاصة بكل مرض ومشكلة صحية، وعدم الخلط بينها.</p>

الإسعافات الأولية

حقيبة الإسعافات الأولية

٤- ١ ملأ الفراغ في كل مما يأتي:

أ- من متطلبات الصحة والسلامة العامة توافر حقيبة الإسعافات الأولية في المدرسة والمنزل ومكان العمل.

ب- يستخدم الشريط اللاصق لتنشيط الأربطة والضمادات الصغيرة.

ج- يستخدم محلول معالجة الجفاف لتعويض الفاقد من جسم المصاب من السوائل والأملاح والجلوكوز، وبشكل متوازن.

د- من محتويات حقيبة الإسعافات الأولية المحاليل الطبية، ومنها:

١. صبغة اليود ٢. مرهم طبي

٥- تأمل صندوق محتويات حقيبة الإسعافات الأولية، واختر المحتوى المناسب لكل فراغ مما يأتي:

ميزان حرارة طبي	المطهر	محلول معالجة الجفاف
مرهم	شريط لاصق	ملقط
حقن بلاستيك	شاش طبي	المسكنات

١- يستخدم في إزالة الأجسام الصغيرة والشظايا من الجسم ملقط.

٢- تستخدم في تخفيض الحرارة وتسكين الألم، وتعطى عن طريق الفم المسكنات.

٣- تستخدم في قياس درجة الحرارة عن طريق الفم أو الشرج أو تحت الإبط ميزان حرارة طبي.

٤- يستخدم في تعويض الفاقد من جسم المصاب من السوائل والأملاح والجلوكوز بشكل متوازن محلول معالجة الجفاف.

٥- يساعد على التئام الجروح بشكل سريع دون أن يترك أثرًا ظاهرًا بعد التئام منطقة الجرح مرهم.

٦- يقتل الجراثيم، أو يوقف نموها على الأغشية الحية المطهر.

٧- يثبت الأربطة والضمادات الصغيرة شريط لاصق.

• هل تحب التعلم بهذه الطريقة؟ لماذا؟

نعم، لأنها طريقة تساعد على المعرفة والفهم، وتنشيط المعلومة. (ويترك

المجال للطالب التعبير عن رأيه).

*فريق التأليف : منى محمد القرعان م. محمد حمزة الذنيبات منار بخيت النعيمات

إدارة المناهج والكتب المدرسية

إجابات الأسئلة

الصف: الخامس الأساسي الكتاب: التربية المهنية الجزء: الأول

الوحدة / الدرس: الوحدة الثانية: الأدوات اليدوية الزراعية البسيطة / الأدوات اليدوية الزراعية

الوحدة/الدرس	الأسئلة وإجاباتها
الأدوات اليدوية الزراعية البسيطة /	<p>١. اذكر استعمالات كل من الأدوات اليدوية الزراعية الآتية: المجرفة المثلثة، الفأس، المشط.</p> <p>*المجرفة المثلثة: تستخدم في الحفر السطحي وتقليب التربة وتجميعها، وعمل الخطوط الزراعية أو الأحواض اللازمة لزراعة النباتات، وشق القنوات الصغيرة، كما تستخدم في عملية العزق.</p> <p>*الفأس: تستخدم في تهيئة الأرض للزراعة، وذلك بالحفر العميق للتربة وقلبها وتكسير الكدر (الكتل الترابية الكبيرة)، وإزالة الحجارة الكبيرة منها، كما تستخدم في شق قنوات الري.</p> <p>*المشط: يستخدم في تنظيف التربة من الحجارة الصغيرة والأعشاب وبقايا المحاصيل، وكذلك في تسوية سطح التربة بعد قلبها، وفي تكسير الكدر وتنعيم التربة.</p>
الأدوات اليدوية الزراعية	<p>٢. اذكر الأدوات اليدوية الزراعية غير الواردة في الدرس، والتي تستخدم في الأعمال الزراعية المختلفة.</p> <p>أ. برايش الري المختلفة.</p> <p>ب. الفدان: آلة خشبية لحرث الأرض تجر بالثيران أو البغال.</p>
	<p>٣. ما فائدة استخدام الأدوات اليدوية الزراعية بطريقة صحيحة؟</p> <p>إنَّ تَوَافُرَ جَمِيعِ الْعِدَدِ وَالْأَدَوَاتِ الْيَدَوِيَّةِ الزَّارِعِيَّةِ الْبَسِيطَةِ جَمِيعُهَا الْمُسْتَخْدَمَةِ فِي عَمَلِيَّةِ تَجْهِيْزِ التُّرْبَةِ لِتَكُوْنَ جَاهِزَةً لِلزَّرَاعَةِ، وَعَدَمَ تَبَعُثُرِهَا، وَالتَّأَكُّدَ دَائِمًا مِنْ سَلَامَتِهَا وَجَاهِزِيَّتِهَا لِلْعَمَلِ، يُشَجِّعُ الْمُزَارِعَ عَلَى هَذِهِ الْمَهْمَةِ، مِمَّا يَعْزِي ذَلِكَ تَوْفِيرًا فِي الْوَقْتِ وَالْجُهْدِ، وَسُرْعَةً فِي الْإِنْجَازِ.</p>

الأدوات
اليدوية
الزراعية
البسيطة

٤. هل من الممكن زراعة النباتات دون عمل أي تجهيزات للتربة؟ لماذا؟

تشتمل عملية تجهيز التربة للزراعة على عمليات: الحفر، والقلب، والعزق، والتعشيب، والتنعيم، والتسوية، وشق الأتلام، وعمل الأحواض، لذلك لا يجوز زراعة النباتات بدون إجراء هذه التجهيزات، وفي حال عدم إجرائها لا ينمو النبات، وفي حال نموه يكون نموه غير جيد.

الأدوات
اليدوية
الزراعية

٥. املأ المربعات في الشكل الآتي بأسماء العدد والأدوات اليدوية الزراعية المثبتة على الشكل.

بشكل عمودي (حسب اتجاه السهم) / على الترتيب:

- مر
- مجرفة
- منقاش
- مشط
- فأس

بشكل أفقي / (حسب اتجاه السهم) / على الترتيب

- مرش ماء

*فريق التأليف : منى محمد القرعان م. محمد حمزة الذنبيات منار بخيت النعيمات

إدارة المناهج والكتب المدرسية

إجابات الأسئلة

الصف: الخامس الأساسي الكتاب: التربية المهنية الجزء: الأول

الوحدة / الدرس: الوحدة الثالثة : تكثير النباتات / تكثير النباتات بالبذور

الوحدة/الدرس	الأسئلة وإجاباتها
تكثير النباتات/ تكثير النباتات بالبذور	<p>١ - عرّف التكثير البذري.</p> <p>هو إنتاج نبات جديد عن طريق جنين البذرة الناتج من عملية التلقيح والإخصاب، وتستخدم البذور كوسيلة تكثير أساسية في غالبية النباتات سواء تنتمي إلى الخضراوات كانت أم إلى نباتات الزينة أم المحاصيل الحقلية، إلا أنها قليلاً ما تستخدم في تكثير أشجار الفاكهة.</p> <p>٢ - عدد خمسة نباتات تتكاثر بالبذور.</p> <p>(١). الخضراوات: (البندورة، الخيار، السبانخ، البقدونس).</p> <p>(٢). نباتات الزينة: (القرنفل، الريحان، فم السمكة).</p> <p>(٣). المحاصيل الحقلية: (القمح، الذرة، العدس، الحمص).</p> <p>٣ - ما هي الأعضاء الأساسية التي يتكون منها النبات الكامل؟ وهل توجد هذه الأعضاء في البذرة؟</p> <p>(الجذور، السيقان، الأوراق)، وهذه الأعضاء لا توجد في البذرة، ولكنها تتكون بعد نمو البذرة.</p> <p>٤ - هل تنبت البذور إذا لم تتعرض للإضاءة؟ لماذا؟</p> <p>لا تنبت، لأنّ البذور تحتاج إلى الإضاءة لإتمام عملية التمثيل الضوئي (صنع الغذاء).</p> <p>٥ - هل يمكن أن تنبت بذور رويت مرة واحدة فقط؟</p> <p>لا تنبت، لأنّ البذرة بحاجة إلى ري مستمر، ولأنّ الماء يساعد في إتمام عملية صنع الغذاء.</p>

تكاثر
النباتات/

تكاثر النباتات
بالبذور

٦. صنف النباتات التالية حسب طريقة زراعتها: بالخطوط (الأتلام) أو (بالأحواض) في الجدول أدناه:

التصنيف

نباتات تزرع بالأحواض	نباتات تزرع بالخطوط (الأتلام)
<ul style="list-style-type: none"> • سبانخ • جرجير • نعناع • بقدونس • فجل 	<ul style="list-style-type: none"> • باذنجان • خيار • فلفل • بندورة • ملفوف

*فريق التأليف : منى محمد القرعان م. محمد حمزة الذنبيات منار بخيت النعيمات

إدارة المناهج والكتب المدرسية

إجابات الأسئلة

الصف: الخامس الأساسي الكتاب: التربية المهنية الجزء: الأول

الوحدة / الدرس: الوحدة الثالثة: تكثير النباتات / تكثير النباتات بالأبصال والدرنات

الوحدة/الدرس	الأسئلة وإجاباتها
تكثير النباتات/ تكثير النباتات بالأبصال والدرنات	<p>١- أكمل الفراغ في الجمل الآتية:</p> <p>أ- تُعد درنات البطاطا متخصصة في تخزين المواد <u>النشوية</u> (الكربوهيدراتية).</p> <p>ب- من الأمثلة على النباتات التي تتكاثر بالأبصال <u>البصل، الثوم، الزنبق</u>.</p> <p>ج- من الأمثلة على النباتات التي تتكاثر بالدرنات <u>البطاطا، الأضاليا، البيجونيا</u>.</p> <p>٢- هل يمكن تقسيم درنة البطاطا عند زراعتها؟ اذكر ثلاثة من شروط زراعتها.</p> <p>نعم، يمكن تقسيم درنة البطاطا عند زراعتها، ومن شروط زراعتها ما يلي:</p> <p>(١) أن تحتوي كل قطعة على عين واحدة أو أكثر.</p> <p>(٢) أن تكون سليمة وخالية من العيوب.</p> <p>(٣) تُوضع الدرنات في التربة بحيث يَكُونُ اتِّجَاهُ الجُزءِ المقطُوعِ إِلَى الأسفل، واتَّجَاهُ البَراعمِ إِلَى الأعلى.</p> <p>٣- تنجح زراعة البطاطا في الأراضي الرملية الخفيفة أكثر من نجاحها في الأراضي الثقيلة، لماذا؟</p> <p>تعتبر التربة الرملية الخفيفة التي يتخللها الهواء بسهولة وجيدة الصرف، أحسن أنواع التربة لإنتاج محصول البطاطا، مثل هذه التربة تسمح بنمو الدرنات بداخلها بسهولة، ويكون شكل الدرنات منتظماً، ويسهل حصاد المحصول منها.</p> <p>٤- هل يُفضل تقسيم رأس البصل عند زراعته؟ ولماذا؟</p> <p>لا، في تكثير البصل نستخدم البصلة كاملة (الكنار) في الزراعة، أما في رأس الثوم فتجراً البصلة إلى أجزائها الصغيرة (البصيلات)، وتزرع كل بُصيلة (سن) على حدة.</p>

<p>٥- تُقسَم الأَبْصَالُ حَسَبَ مَوْعِدِ الزَّرْعَةِ إِلَى قِسْمَيْنِ، مَا هُمَا؟</p> <p>تُقسَم الأَبْصَالُ المزهرة إلى قسمين من حيث موعد الزراعة والإزهار، فهناك أبصال شتوية وأبصال صيفيّة:</p> <p>(١). أبصال شتوية، مثل: البصل، والثوم، والنرجس.</p> <p>(٢). أبصال صيفيّة، مثل: الزنبق، والجلادوليا.</p>	<p>تكاثر النباتات/ تكاثر النباتات بالأبصال والدرنات</p>
--	--

*فريق التأليف : منى محمد القرعان م. محمد حمزة الذنبيات منار بخيت النعيمات

إدارة المناهج والكتب المدرسية

إجابات الأسئلة

الصف: الخامس الأساسي الكتاب: التربية المهنية الجزء: الأول

الوحدة / الدرس: الوحدة الرابعة: العناية بالملابس / خزانة الملابس

الوحدة/الدرس	الأسئلة وإجاباتها
العناية بالملابس/ خزانة الملابس	<p>١- ضع إشارة (√) مقابل محتوى العبارة الصحيحة وإشارة (x) مقابل محتوى العبارة الخطأ فيما يأتي:</p> <p>أ- تستخدم الأدراج في الخزانة في حفظ الملابس الصغيرة الحجم كالملابس الداخلية والجوارب والمحافظ وغيرها. (√)</p> <p>ب- لا يجوز الاحتفاظ بالملابس التي تحتاج إلى غسيل في خزانة الملابس. (√)</p> <p>ج- ليس لارتفاع مكان التعليق في خزانة الملابس أهمية بطول الملابس. (x)</p> <p>د- تعلق الملابس الصوفية على علاقات في خزانة الملابس (x)</p> <p>هـ- ترتيب الملابس في خزانة الملابس بطريقة صحيحة يساعد على توفير الوقت والجهد في الحصول عليها. (√)</p> <p>٢ - علل ما يأتي:</p> <p>أ- تهوية الملابس عند خلعها قبل وضعها في الخزانة. للتخلص من الروائح العالقة بها، وتجنب انتقال الروائح إلى الخزانة.</p> <p>ب- عدم وضع الملابس بشكل متراس عند حفظها في الخزانة. حتى لا تتجعد الملابس، والمحافظة على شكلها و رونقها.</p> <p>٣- اذكر ثلاثة أخطاء يمكن ملاحظتها في ترتيب بعض الخزائن.</p> <p>(١) وضع الملابس بشكل متراس.</p> <p>(٢) عدم تهوية الملابس عند وضعها في الخزانة.</p> <p>(٣) عدم مراعاة أطوال الملابس عند تعليقها في الخزانة.</p>

<p>٤- صنف الأرفف في خزانة الملابس مع ذكر استخدامات كل منها.</p> <p>أ. الأرفف العلوية: تستخدم في تخزين الحقائب.</p> <p>ب. الأرفف الوسطى: تستخدم في تخزين الملابس المطوية، مثل ملابس النوم وملابس الرياضة وملابس المنزل اليومية.</p> <p>٥- اذكر أربعة أسباب لأهمية ترتيب الملابس في الخزانة.</p> <p>أ- يجعل مظهرك أنيقاً ومنظماً دائماً في حالة عدم تجعيد الملابس.</p> <p>ب- توفير الكثير من الوقت والجهد عند الحاجة إلى استخدام الملابس مرة أخرى.</p> <p>ج. حفظ الملابس في حالة جيدة وإعادتها إلى مكانها مرة أخرى بسهولة.</p> <p>د. يساعد على الاستفادة من الخزانة بصورة واسعة.</p>	<p>العناية بالملابس/</p> <p>خزانة الملابس</p>
--	---

*فريق التأليف : منى محمد القرعان م. محمد حمزة الذنبيات منار بخيت النعيمات

إدارة المناهج والكتب المدرسية

إجابات الأسئلة

الصف: الخامس الأساسي الكتاب: التربية المهنية الجزء: الأول

الوحدة / الدرس: الوحدة الخامسة: التعامل مع الأجهزة الكهربائية / المكنسة الكهربائية

الوحدة/الدرس	الأسئلة وإجاباتها
التعامل مع الأجهزة الكهربائية/ المكنسة الكهربائية	<p>١- ما فائدة المكنسة الكهربائية؟</p> <p>تعمل على تنظيف أرضيات المنزل بطريقة الشفط، وإزالة الأتربة والغبار عن السجاد والموكيت، وأرضيات المنزل، والستائر والكراسي المنجدة.</p> <p>٢- ما سبب أهمية قراءة دليل الشركة الصانعة المرفق مع المكنسة الكهربائية قبل عملية التشغيل؟</p> <p>لتجنب الاستعمال غير الصحيح للمكنسة، والتأكد من الجهد الكهربائي المناسب لها.</p> <p>٣- علل ما يأتي:</p> <p>أ- تفريغ كيس الغبار في المكنسة الكهربائية كلما امتلأ إلى النصف.</p> <p>لضمان عمل المكنسة الكهربائية بكفاءة.</p> <p>ب- تغيير الحزام المطاطي إذا فقد متانته.</p> <p>لعدم تسرب الغبار.</p> <p>ج- شفط الغبار ضعيف في المكنسة الكهربائية.</p> <p>بسبب ملء الكيس الداخلي للمكنسة بالغبار، أو وجود ثقب في الخرطوم.</p> <p>٤- اذكر أربعة من الأمور الواجب مراعاتها عند اختيار المكنسة الكهربائية.</p> <p>(١) التأكد من توافر قطع غيار للمكنسة.</p> <p>(٢) اختيار النوع ذي الملحقات التي تستخدم في التنظيف.</p> <p>(٣) توافر مركز معتمد لصيانتها إذا استدعى الأمر ذلك.</p> <p>(٤) اختيار المكنسة الكهربائية التي تتناسب مع الوظائف والأعمال المطلوبة.</p>

<p>٥- أفرغت أمل كيس المكنسة الكهربائية وهي موصولة بالتيار الكهربائي:</p> <p>أ- هل ما قامت به أمل صحيح؟ لا غير صحيح.</p> <p>ب- ما الخطر الذي قد ينجم عن تصرف أمل. تماس كهربائي.</p> <p>ج- ما الإجراء الصحيح المتبع عند تفريغ كيس المكنسة الكهربائية. يجب عليها فصل التيار الكهربائي عن المكنسة الكهربائية قبل تفريغ الكيس من الغبار.</p>	<p>التعامل مع الأجهزة الكهربائية/</p> <p>المكنسة الكهربائية</p>
---	---

*فريق التأليف : منى محمد القرعان م. محمد حمزة الذنبيات منار بخيت النعيمات

إدارة المناهج والكتب المدرسية

إجابات الأسئلة

الصف: الخامس الأساسي الكتاب: التربية المهنية الجزء: الأول

الوحدة / الدرس: الوحدة السادسة: تحضير الطعام / إعداد الشطائر

الوحدة/الدرس	الأسئلة وإجاباتها
تحضير الطعام/ إعداد الشطائر	<p>١ - عدد أربعة من أنواع الشطائر، مع ذكر مكونات كل نوع منها.</p> <p>(١) شطيرة البيض المسلوق: تتكون من البيض المسلوق والخبز والبندورة والخس.</p> <p>(٢) شطيرة اللبنة مع شرائح الخيار: تتكون من اللبنة والخبز وشرائح الخيار وممكن الخس.</p> <p>(٣) شطيرة الزيت والزعتر: تتكون من الزيت والزعتر والخبز.</p> <p>(٤) شطيرة البطاطا المسلوقة: تتكون من البطاطا المسلوقة والخبز وقليل من زيت الزيتون.</p> <p>٢ - ما المقصود بما يأتي:</p> <p>أ - الشطيرة ب - الحشوة</p> <p>أ - الشطيرة: وجبة خفيفة سريعة التحضير، يمكن تناولها كوجبة إفطار أو عشاء أو بين الوجبات الرئيسية، كما يمكن تناولها في مكان العمل أو في المدرسة وغيرها.</p> <p>ب - الحشوة: أي نوع من الطعام يوجد داخل الخبز يصلح لإعداد الشطيرة.</p> <p>٣ - ما المكونات الأساسية للشطائر؟</p> <p>(١) الخبز</p> <p>(٢) الحشوات: مواد الدهن كاللبنة والجبن، وحشوات أخرى كالبيض المسلوق واللحوم البيضاء والحمراء المطبوخة.</p> <p>٤ - اذكر ثلاثة من الأمور الواجب مراعاتها عند إعداد الشطائر للمحافظة على الصحة والسلامة العامة.</p> <p>(١) غسل اليدين جيداً قبل تحضير الشطيرة وبعده.</p> <p>(٢) غسل الأدوات المستخدمة جيداً قبل الإعداد وبعده.</p> <p>(٣) استخدام خضراوات ومواد غذائية طازجة وغير تالفة.</p>

<p>٥ - عدد خطوات إعداد شطيرة اللبنة مع شرائح الخيار.</p> <p>(١) مراعاة متطلبات الصحة والسلامة العامة كغسل اليدين بالماء والصابون في المكان المخصص.</p> <p>(٢) تحضير المواد والأدوات اللازمة مع التأكد من نظافتها.</p> <p>(٣) غسل الخيار وتقطيعه إلى شرائح صغيرة باستخدام السكين.</p> <p>(٤) تقسيم الخبز إلى نصفين ودهنها بقليل من اللبنة.</p> <p>(٥) وضع شرائح الخيار داخل قطعة الخبز.</p> <p>(٦) وضع الشطيرة في الكيس المخصص لتغليف الشطائر.</p> <p>(٧) تنظيف الأدوات التي تم استخدامها وإعادتها إلى مكانها المخصص.</p> <p>(٨) غسل اليدين جيدًا بالماء والصابون بعد الانتهاء من العمل.</p> <p>٦ - ضع إشارة (✓) مقابل محتوى العبارة الصحيحة، وإشارة (×) مقابل محتوى العبارة الخطأ فيما يأتي:</p> <p>أ- تمتاز عملية إعداد الشطائر بأنها سهلة وبسيطة. (✓)</p> <p>ب- يصنع الخبز الأبيض من دقيق القمح الكامل. (×)</p> <p>ج- من أنواع الشطائر الساخنة شطيرة البيض المسلوق. (✓)</p> <p>د- يجب غسل الأدوات المستخدمة في إعداد الشطائر جيدًا. (✓)</p>	<p>تحضير الطعام/</p> <p>إعداد الشطائر</p>
---	---

*فريق التأليف : منى محمد القرعان م. محمد حمزة الذنبيات منار بخيت النعيمات

إدارة المناهج والكتب المدرسية

إجابات الأسئلة

الصف: الخامس الأساسي الكتاب: التربية المهنية الجزء: الأول

الوحدة / الدرس: الوحدة السادسة: تحضير الطعام / السلطات وإعدادها

الوحدة/الدرس	الأسئلة وإجاباتها
تحضير الطعام/	<p>١ - عدد ثلاثة انواع من السلطات، مع ذكر مكونات كل منها.</p> <p>١. السلطة العربية: تتكون من الخضراوات الموسمية؛ كالخس والخيار والبقدونس والبندورة والنعنع والبصل وغيرها، بالإضافة إلى الملح وزيت الزيتون.</p> <p>٢. السلطة اليونانية: تتكون من جبنة الفيتا والبصل والبندورة والخس والفلفل الحلو والخيار والجرجير والزيتون الأسود مضافاً إليه الملح والخل وزيت الزيتون وعصير الليمون.</p> <p>٣. السلطة الروسية: تتكون من قطع البطاطا المقلية أو المطبوخة على شكل مكعبات، و الجزر والبازيلاء وشرائح من البصل، وتكون جميعها مخلوطة بالمايونيز ويضاف إليه الملح والقليل من زيت الزيتون.</p>
السلطات وإعدادها	<p>٢ - وضح طريقة إعداد سلطة الفواكه.</p> <p>(١) تحضير المواد والأدوات اللازمة لإعداد سلطة الفواكه منها الفواكه المتوفرة في المنزل (تفاح، إجاص، موز،...)، الماء والصابون، ملعقة صغيرة ، سكين، مفرمة، أكواب أو أواني للتقديم، سكر حسب الرغبة.</p> <p>(٢) مراعاة متطلبات الصحة والسلامة العامة مثل: (غسل اليدين بالماء والصابون في المكان المخصص، والاستخدام الآمن للسكين).</p> <p>(٣) التأكد من نظافة الفواكه والادوات المستخدمة في إعداد السلطة.</p> <p>(٤) غسل الفواكه جيداً.</p> <p>(٥) تقطيع الفواكه جميعها بالسكين مع مراعاة الحذر أثناء استخدامها.</p> <p>(٦) خلط الفواكه جيداً مع بعضها البعض مع إضافة القليل من السكر حسب الرغبة.</p> <p>(٧) وضع سلطة الفواكه بأكواب التقديم وتقديم مباشرة.</p> <p>(٨) تنظيف الأدوات المستخدمة وإعادتها إلى مكانها المخصص.</p> <p>(٩) غسل اليدين بالماء والصابون.</p>

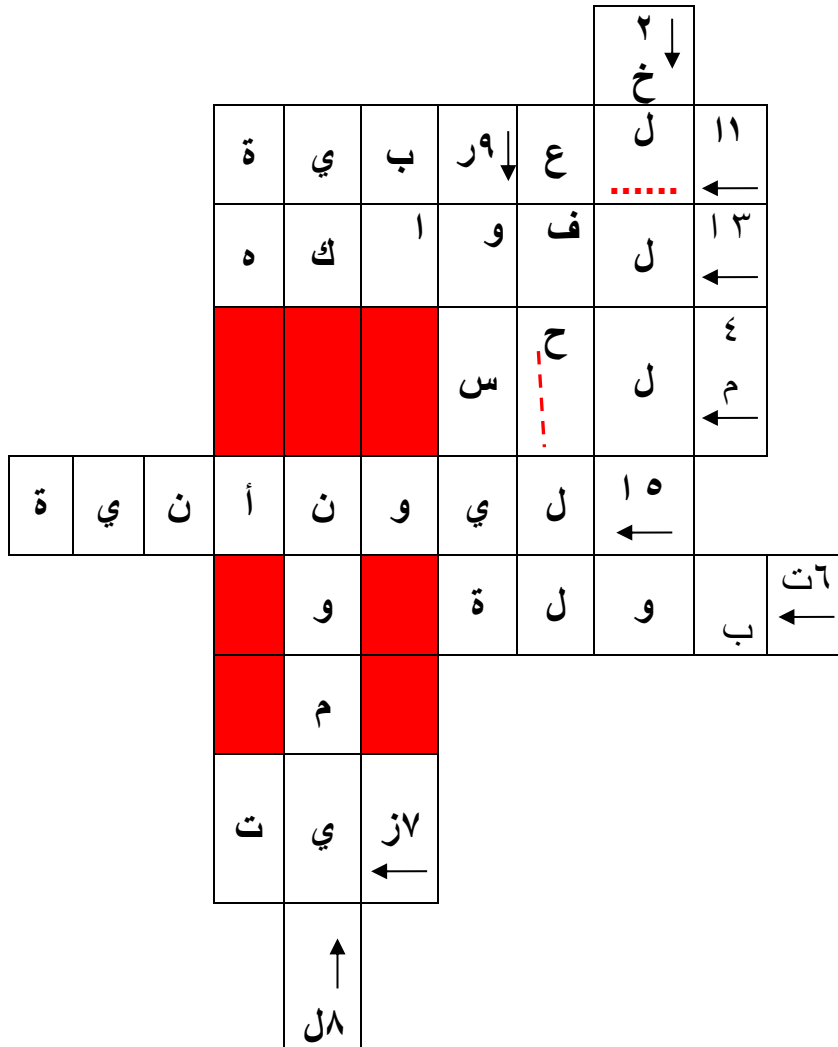
٣- اذكر مكونات السلطة العربية.

تتكون السلطة العربية من الخضراوات الموسمية؛ كالخيار، والبندورة، والخس وغيرها من خضروات أخرى.

٤- بين بعض المواد المستخدمة في إعداد السلطة العربية.

بندورة، خيار، خس، ليمون، فلفل حلو، وفلفل حار حسب الرغبة، ملح بحسب الرغبة، ملعقة خل.

٥- حل الكلمات المتقاطعة الآتية بالتعاون مع زملائك في المجموعة بحسب الرقم واتجاه السهم في كل مما يأتي:



تحضير
الطعام/

السلطات
وإعدادها

<p>(١) سلطة تتكون من الخضراوات الموسمية والملح وزيت الزيتون هي <u>العربية</u>.</p> <p>(٢) نضيف <u>خل</u> بمعدل ملعقة واحدة للسلطة. (الخط المتقطع يعني نهاية الكلمة).</p> <p>(٣) أحد أنواع السلطات يضاف إليها سكر بحسب الرغبة، يمكن أن يكون فيها موز وتفاح وإجاص وجوافة <u>الفواكه</u>.</p> <p>(٤) يضاف <u>ملح</u> بحسب الرغبة لمعظم أنواع السلطات، ويمكن أن نعمل محلولاً منه لغسل الخضروات. (الخط المتقطع يعني نهاية الكلمة).</p> <p>(٥) السلطة التي تتكون من جبنة (الفيتا) والخس والقليل الحلو والخيار والبندورة والزيتون الأسود هي السلطة <u>اليونانية</u>.</p> <p>(٦) الطبق الذي يتكون من الكثير من البقدونس المفروم والبرغل والبندورة وزيت الزيتون والملح هو طبق <u>تبولة</u>.</p> <p>(٧) نضيف <u>زيت</u> لمعظم أنواع السلطات.</p> <p>(٨) يضاف عصير <u>ليمون</u> لإكساب السلطات الطعم الحامض.</p> <p>(٩) السلطة التي تتكون من مكعبات من البطاطا والجزر والبازيلاء مخلوطة بالمايونيز مع قليل من الملح والزيت، هي سلطة <u>روسية</u>.</p>	<p>تحضير الطعام/</p> <p>السلطات وإعدادها</p>
--	--

*فريق التأليف : منى محمد القرعان م. محمد حمزة الذنبيات منار بخيت النعيمات

إرشادات التعامل مع كتب مبحث التربية المهنية للصفوف: (الرابع، والخامس، والسادس، والتاسع)

الحمد لله رب العالمين، والصلاة والسلام على نبينا محمد وعلى آله وصحبه أجمعين، وبعد:

نقدم لكم كتب التربية المهنية التي أعدت وفق نتائج التعلم العامة والخاصة المبنية على اقتصاد المعرفة؛ انطلاقاً من فلسفة وزارة التربية والتعليم الرامية إلى تحديث العملية التربوية وتطويرها، والنهوض بالإنسان الأردني؛ لكي يواكب التغيرات المتسارعة في مختلف المجالات، وليكون قادراً على مواجهة التحديات، وإدارة المعرفة ونقلها، والانفتاح المنضبط على الثقافات الأخرى، والتأثير الإيجابي فيها، ليصبح الأردن مصدراً للكفاءات المتميزة.

روعي في تأليف كتب مبحث التربية المهنية الفروق الفردية بين الطلبة، والتركيز على بناء المفاهيم الصحيحة وتعريف الطالب بها. واشتملت أنشطة متنوعة تلائم مقدرات الطلبة وإمكانات المدرسة، وروعت الجوانب المتعلقة بالتفكير الإبداعي، واحترام القيم وامتلاكها، والتكيف مع متطلبات الحياة العصرية وتحدياتها والتسلح بالمهارات التي تعينه على مواجهة المواقف الحياتية بوعي وحكمة، وجاءت موضوعاته أقرب إلى واقع الطالب؛ مما يحفزه ويشجعه على العمل اليدوي، واحترام المهن وتقدير أصحابها.

يتكون كل كتاب من جزأين، ويشتمل على وحدات دراسية موزعة على ستة محاور رئيسية، موضوعاتها متنوعة تحاكي الواقع اليومي لحياة الطالب، وهي: الصحة والسلامة العامة، وشؤون المنزل

والحياة، والزراعة والبيئة، والاقتصاد والتكنولوجيا، والمهارات الهندسية والصيانة الخفيفة، والفندقة والسياحة.

اشتملت كل وحدة على الآتي:

- صورة مرتبطة بموضوع الوحدة: وضع صورة أو أكثر ترتبط بالوحدة، وتعطي فكرة أولية عن الوحدة وموضوعاتها.
- أسئلة استقصائية: طرح أسئلة مفتاحية استقصائية تثير تفكير الطالب.
- مقدمة عامة: تقديم عام عن الوحدة والتعريف بموضوعاتها.
- نتائج التعلم: نتائج خاصة يتوقع أن يحققها الطلبة وتتميز بشموليتها وتنوعها (معارف، مهارات، اتجاهات)، وتعد مرجعاً للمعلم، إذ يبنى عليها المحتوى.
- البنية المعرفية: احتوت كل وحدة على درسين أو ثلاث، مكونة من مجموعة عناصر (مفاهيم، ومصطلحات، ومهارات، ونظريات، وقوانين، ومبادئ، وأشكال توضيحية، وصور، وغيره) بهدف التركيز عليها في تصميم الموقف التعليمي.
- سؤال فكر: تحث الطالب على التفكير الناقد والإبداعي، وحل المشكلات.
- صندوق معلومة: يعطي الطالب معلومة جديدة مثل مصطلح أو مفهوم جديد وغيره.
- صندوق تذكّر: يسترجع الطالب من خلاله المعلومة التي تعلمها سابقاً وتفيده في درسه الحالي.
- قضية بحث / مناقشة: تثير دافعية الطالب وتشجعه على البحث والاستقصاء باستخدام مصادر المعرفة المتاحة لديه، والتعبير عن رأيه ومناقشته أمام المعلم.
- أنشطة متنوعة وعملية: تعزز مقدرة الطالب على العمل اليدوي والمهارات، وقد روعي التنوع فيها لتناسب والبيئات المختلفة في المجتمع الأردني.

- صور، وأشكال، ونماذج، وجداول، وخرائط مفاهيمية: تسهل على الطالب المعرفة وربط المحتوى بها.

- الصحة والسلامة العامة: التأكيد في كل درس على متطلبات الصحة والسلامة العامة، وإجراءات الأمن والسلامة المهنية حفاظاً على سلامة الطالب والمعلم.

- التمارين العملية المدعمة بالصور: تركز على الأداء العملي في المشغل، وتنفيذ المهارات العملية وتطبيقها مدعمة كل خطوة بصورة من البيئة المحلية؛ لتوضح وتبين كيفية التطبيق.

- تمرين عملي مطلوب تنفيذه من قبل الطالب: يُطلب من كل طالب تنفيذ التمرين كما تعلمه بإشراف معلمه في المشغل، أو بإشراف ولي أمره في المنزل، (لأن غالبية التمارين ربطت بحياة الطالب).

- الأسئلة: تنوعت الأسئلة في نهاية كل درس (باستثناء الصف الرابع نهاية كل وحدة)، بحيث شملت أسئلة تقيس مستوى المعرفة، والفهم، والتذكر، والتصنيف، والتفسير، وسؤال حل مشكلة وإعطاء اقتراح، وكلمات متقاطعة، واختيار من الصندوق، و رسم، وغيره، يطلب من الطالب الإجابة عنها للتأكد من درجة تحقيق النتائج الخاصة.

- التقويم الذاتي: يقيس الطالب تمكنه من امتلاك المعرفة والمهارة من خلال مجموعة مؤشرات وجدت في نهاية كل وحدة، ليعرف مواطن القوة عنده فيعززها، ومواطن الضعف لمعالجتها بإشراف معلمه.

نسأل الله تعالى أن قد وفقنا في تقديم ما هو مناسب ومفيد لأبنائنا الطلبة، وأن ينفعهم الله به، وأن تتحقق الأهداف المتوخاة من عملية التأليف والتطوير.