

إدارة المناهج والكتب المدرسية

إجابات الأسئلة

الجزء : الثاني

الكتاب التربية المهنية

الصف: العاشر

الدرس الأول: الميزانية المالية للأسرة

الوحدة: الخامسة

الأسئلة وإجاباتها

الوحدة

إدارة الموارد المالية للأسرة

- ١- ما المقصود بالميزانية المالية للأسرة؟
هي خطة ماليه تضعها الأسرة توضح فيها طر انقذخلها المالىعلأوجها لإنفاقالمختلفة في فترة زمنية محددة قد تكون أسبوعاً و شهراً أو سنة، بما يعمل على توفير احتياجاتها وطلباتها ما أمكن ذلك.
- ٢- علل ما يأتي:
 - أ- لا يمكن وضع ميزانية محددة وثابتة تصلح للأسر جميعها.
لاختلاف أهداف الأسر، وحاجاتها، ومطالبها، والاختلاف المتباين في حجم الأسر ودخولها.
 - ب- عدم اللجوء للاستدانة لحل مشكلة العجز في الميزانية.
لأن الاستدانة تزيد من العجز في المستقبل، وتحمل العائلة عبئ أكبر.
- ٣- وضح العلاقة بين الميزانية المالية المنزلية واستقرار الأسرة.
تعمل الميزانية المالية المنزلية على توضيح مصادر الدخل والإنفاق في الأسرة، فتحمي الأسرة من المفاجآت الطارئة التي يمكن حدوثها.
- ٤- أذكر ثلاثة من الأمثلة تساعد على تحسين دخل الأسرة.
 - أ- استغلال الخدمات المجانية التي يقدمها المجتمع، مثل: النوادي، والمكتبات، والحدائق العامة، والخدمات الطبية، وغيرها مما يوفر قدراً كبيراً من دخل الأسرة.
 - ب- استغلال قدرات أفراد الأسرة ومواهبها، مثل: الخياطة، والتعليم، وغيرها.
 - ت- بيع بعض منتجات الصناعات الغذائية المنزلية الزائدة عن الحاجة.
- ٥- أسرة مكونة من ستة أبناء، طالب في الجامعة، وطالب في مرحلة الثانوية العامة (التوجيهي)، وطالبة في الصف التاسع، وطالب في الصف السادس، و توأمان بعمر ثلاث سنوات، الأب موظف في دائرة حكومية، راتبه الشهري (٥٥٠) ديناراً أردنياً، ويمتلك سيارة، والأم تعمل في شركة راتبها الشهري (٥٠٠) دينار أردني، تسكن الأسرة في بيت مستأجر، يُرسل التوأمان إلى حضانة.
من غضون البيانات المالية الواردة في الجدول الآتي، عد ميزانية مالية للأسرة مراعيأ فيها جميع أبواب الأنفاق الشهرية جميعها لأفراد الأسرة كلهم، مع مراعاة حل العجز المالي في الميزانية إن وجد.

المبلغ بالدينار الأردني	البيان	المبلغ بالدينار الأردني	البيان
١٠٠	مصروفات شخصية	٢٢٠	إيجار السكن
٥٠	حضانة	٢٥٠	الغذاء
٤٠	مواد تنظيف	٤٠	الملابس
٩٠	مصروفات سيارة	٢٠	فاتورة كهرباء
١٢٠	أقساط جامعية	١٠	فاتورة ماء
١٠	محروقات	٣٠	أثمان بطاقات خلوية

أبواب النفقات		الدخل	
المبلغ بالدينار الأردني	البيان	المبلغ بالدينار الأردني	البيان
٢٢٠	أجرة سكن	(١٠٥٠)	رواتب شهرية
٢٥٠	الغذاء		
٤٠	الملابس		
٥٠	حضانة		
١٢٠	أقساط جامعية		
٤٠	مواد تنظيف		
١٠٠	مصروفات شخصية		

١٠	محروقات		
٣٠	فواتير كهرباء وماء		
٣٠	أثمان بطاقات خلوية		
٩٠	مصروفات سيارة		
(٩٨٠)	المجموع	المجموع	(١٠٥٠)

هناك فائض في ميزانية الأسرة يبلغ (٧٠) دينارا يمكن ادخاره للحالات الطارئة، ولكن يمكن تقليل بعض المصروفات الشخصية، أو تقليل الهدر بالكهرباء أو الماء، لزيادة قيمة الادخار.

مديريات صقر الجنوب التعليمية

إدارة المناهج والكتب المدرسية

إجابات الأسئلة

الصف: العاشر الأساسي الكتاب التربية المهنية الجزء: الثاني

الوحدة: السادسة الفصل الأول: أعمال اللحام

الوحدة	الأسئلة وإجاباتها
أشغال المعادن	<p>١- ما المقصود بالكتروود اللحام، وما هي الامور التي تحدد أي نوع منه يتعين استخدامه في عملية اللحام؟</p> <p>إلكتروود اللحام: سلك معدني مغلف بطبقة من مادة مساعدة للصهر، يصنع من نفس نوع المعدن المراد لحامه أو من معدن قابل للاتحاد معه، يوجد بأنواع وأحجام وقياسات مختلفة، ويعتمد أي نوع من اللحام يتعين اختياره على:</p> <p>أ. نوع المعدن المراد لحمه. ب. حسب نوع اللحام المستخدم.</p> <p>٢- وضح الأخطار الناتجة عن أعمال لحام المعادن.</p> <p>للحام المعادن أخطار كثيرة على صحة العامل بها، ومن هذه الأخطار ما يتعلق بالتعامل مع التيار الكهربائي العالي، وأخطار الحرارة العالية، وأخطار الشرر والغازات الناتج عن عملية اللحام على جسم الشخص وعينه وجهازه التنفسي، وأخطار الأشعة الضارة على العينين.</p> <p>٣- ما دور الغاز المستخدم في كل من أنواع اللحام الآتية؟</p> <p>أ- اللحام بالغاز: يكون الغاز هو المصدر الرئيس للحرارة التي نحتاجها لعملية اللحام.</p> <p>ب- لحام بالتيج: يستخدم الغاز الخامل (الآرجون أو الهيليوم) في هذا النوع من اللحام لحماية منطقة اللحام من تأثيرات الهواء، وحمايتها من الشوائب.</p> <p>٤- بين مبدأ اللحام اللين واستخداماته.</p> <p>يعتمد اللحام اللين على تسخين منطقة اللحام باستخدام كاوي اللحام، ومن ثم صهر سبيكة القصدير والرصاص على رأس الكاوي (على درجة حرارة ١٩٠ س) وانسيابها بين القطع المراد لحامها حتى تبرد، وتكوين وصلة قوية.</p> <p>٥- وضح استخدام كل من الأدوات الآتية في عملية اللحام:</p>

أ- فرشاة السلك: تستعمل لتجهيز منطقة اللحم بتنظيفها من الدهان أو الصدا أو الأوساخ، وتستعمل أيضا بعد عملية اللحم لتنظيف بقايا اللحم.

ب- القناع الواقي: تستعمل لحماية العينين من الأشعة الضارة والشرر الناتجة عن عملية اللحم.

ج- القفازات الجلدية: تستعمل لحماية اليدين من التيار الكهربائي والحرارة العالية والأدوات الحادة والاحتكاك بالقطع المعدنية.

د- المطرقة المعدنية: تستعمل لتعديل القطع المعدنية قبل عملية اللحم، ولإزالة طبقة الخبث السطحية المتكونة فوق منطقة اللحم، وبقايا عملية اللحم.

٦- عدد الأجزاء الخارجية لآلة اللحم بالقوس الكهربائي.

١. جسم الآلة (الهيكل).

٢. مفتاح التشغيل

٣. مفتاح التحكم بشدة التيار الكهربائي.

٤. مخرج الطرف الموجب.

٥. مخرج الطرف السالب.

٦. كابلات توصيل التيار الكهربائي للمقايض.

٧. مقبض الإلكتروود

٨. مريط الشخصي (الراجع)

أشغال
المعادن

٧- ضع دائرة حول رمز الإجابة الصحيحة في ما يأتي:

١. يعتمد على تسخين منطقة اللحم باستخدام كاوي اللحم ومن ثم صهره

<p>سبيكة القصدير والرصاص على رأس الكاوي على درجة ١٩٠س، هو:</p> <p>أ- اللحام بالغاز</p> <p>ب- اللحام اللين</p> <p>ج- اللحام بالقوس الكهربائي المعدني اليدوي</p> <p>د- اللحام بالقوس الكهربائي</p> <p>٢. تصنع من مادة عازلة خفيفة الوزن تحتوي على فتحة يثبت فيها زجاجة معتمة خاصة لحماية العينين من الأشعة هي:</p> <p>أ- الأقنعة الواقية ب- النظارات الواقية</p> <p>ج- الملابس الواقية للجسم</p> <p>د- كمامة واقية</p> <p>٣. تصنع من نوع المعدن نفسه المراد لحامه أو من المعدن قابل للاتحاد معه، هو:</p> <p>أ- فرشاة سلك</p> <p>ب- مطرقة معدنية</p> <p>ج- ملزمة</p> <p>د- إلكترودات اللحام</p> <p>٤. تصهر أطراف القطع المعدنية في حالة استخدام اللحام بالغاز على درجة حرارة:</p> <p>أ- ٤٠٠ سيليسيوس</p> <p>ب- ٤٠٠٠ سيليسيوس</p> <p>ج- ٤٠ سيليسيوس</p> <p>د- ١٤٠ سيليسيوس</p>	<p>أشغال المعادن</p>
--	--------------------------

إدارة المناهج والكتب المدرسية

إجابات الأسئلة

الصف: العاشر الأساسي الكتاب التربية المهنية الجزء: الثاني

الوحدة: السادسة (أشغال المعادن) الفصل الثاني: أشغال الصفائح المعدنية

الأسئلة وإجاباتها	الوحدة												
<p>١- ما المقصود بكل من يأتي:</p> <p>أ- البرشمة: هي عملية وصل الأجزاء المعدنية عن طريق مسامير خاصة تعمل على ضغط الأجزاء على بعضها فوق بعض بشكل متين وثابت.</p> <p>ب- تخطيط المشغولة: يقصد بها عملية وضع علامات القص والثني والتقب على المشغولة المعدنية حسب مخطط التصميم.</p> <p>٢- قارن بين الصاج المقاوم للصدأ والصاج غير المقاوم للصدأ من حيث: المكونات، والاستخدام، الشكل.</p>	<p>أشغال المعادن</p>												
<table border="1"> <thead> <tr> <th>الشكل</th> <th>الاستخدام</th> <th>المكونات</th> <th>نوع الصاج</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>الألواح ولفائف</td> <td>صناعة خزانات المياه والعبوات والسقوف المعدنية (الزينكو)</td> <td>المعدن مغطى بطبقة من بالزنك (الхарصين)</td> <td>المقاوم للصدأ</td> </tr> <tr> <td>الألواح</td> <td>صناعة خزانات الوقود والأثاث المعدني</td> <td>الحديد والكربون</td> <td>غير المقاوم للصدأ</td> </tr> </tbody> </table>	الشكل	الاستخدام	المكونات	نوع الصاج	الألواح ولفائف	صناعة خزانات المياه والعبوات والسقوف المعدنية (الزينكو)	المعدن مغطى بطبقة من بالزنك (الхарصين)	المقاوم للصدأ	الألواح	صناعة خزانات الوقود والأثاث المعدني	الحديد والكربون	غير المقاوم للصدأ	
الشكل	الاستخدام	المكونات	نوع الصاج										
الألواح ولفائف	صناعة خزانات المياه والعبوات والسقوف المعدنية (الزينكو)	المعدن مغطى بطبقة من بالزنك (الхарصين)	المقاوم للصدأ										
الألواح	صناعة خزانات الوقود والأثاث المعدني	الحديد والكربون	غير المقاوم للصدأ										

٣- اذكر ثلاثة من أنواع مقصات الصاج ومجالات استخدامها.

١. مقص الصاج المستقيم: يستخدم لقص الصفائح المعدنية بخطوط

مستقيمة وقص الأقواس الخارجية.

٢. مقص الصاج القوسي: يستخدم لقص الأقواس والمنحنيات الداخلية.

٣. مقص الصاج الشامل: يستخدم لقص الصاج.

٤- علل ما يأتي:

أ- ضرورة تسوية الحواف بالمبرد بعد عملية القص.

للتخلص من زوائد عملية القص (الرائش)، وتنعيم حواف القص.

ب- ارتداء القفازات أثناء العمل بتشكيل الصاج.

لحماية اليدين من حواف الصاج أثناء عمليات تشكيل الصاج

٥- وضح خطوات عملية قص الصاج بالمقص المستقيم.

١. عيّن خطاً ينصف قطعة الصاج المراد قصها باستخدام قلم العلام
والمسطرة.

٢. أمسك المقص باليد والصفحة المعدنية باليد الأخرى وافتح المقص حتى
تصل صفحة المعدن إلى مؤخرة النصل، ثبت حد النصل لمقص الصاج
المستقيم على خط العلام.

٣. ابدأ عملية القص بالضغط باليد على مقبض المقص، مع حركة أمامية له
مع مراعاة عدم انطباق حافتي النصل معاً بشكل نهائي.

٤. تأكد من أن قطع القص متفق مع خط العلام المميز باللون الأحمر وتابع
القص حتى نهاية خط العلام.

٦- عدد خمساً من الأدوات المستخدمة في عمليات تخطيط المشغولة
المعدنية.

١. المسطرة المعدنية.

٢. الزوايا (القائمة، والمتحركة).

٣. قلم العلام.

٤. سنك العلام.

٥. فرجار العلام (المقسم).

٧- بيّن استخدامات كل من الأدوات الآتية في أشغال الصاج:

أ- المبارد: تستخدم للتخلص من زوائد عملية القص (الرائش)، وتنعيم حواف القص.

ب- المطرقة والدقماق: تستخدم لثني الجزء المراد ثنيه.

ج- فرد البرشمة: يستخدم لربط أجزاء المشغولة وتوصيلها ببعضها البعض.

إدارة المناهج والكتب المدرسية

إجابات الأسئلة

الجزء: الثاني

الكتاب التربية المهنية

الصف: العاشر الأساسي

الوحدة: السادسة أشغال المعادن

الوحدة	الأسئلة وإجاباتها
أشغال المعادن	<p>١- ما المقصود بكل مما يأتي:</p> <p>أ- لحام المعادن: هو عملية توصيل القطع المعدنية وربطها مع بعضها بعضًا عن طريق صهر منطقة اللحام وإعادة تشكيل أجزاء المعدن باستخدام الحرارة أو الضغط أو كليهما معاً.</p> <p>ب- الصاج: هو الصفائح المعدنية الرقيقة المصنعة من المعادن ويتراوح سمكها من (٠,٤ - ٠,٥ ملم) وتصنع غالبًا من معادن الحديد والفولاذ والألمنيوم.</p> <p>ت- الانفراد: هو الشكل المستوي الذي نحصل عليه عند فرد أجزاء الجسم وتجميعها بجانب بعضها بعضًا في مستوى واحد.</p> <p>٢- بين أنواع اللحام بالقوس الكهربائي.</p> <p>يشمل اللحام بالقوس الكهربائي:</p>

أ- اللحام بالقوس الكهربائي المعدني اليدوي: ويستخدم هذا النوع إلكترونيات مغلقة بمادة مساعدة للصهر تعمل على تكوين طبقة عازلة فوق منطقة اللحام لحمايتها من التأكسد بالهواء، وحمايتها من الشوائب.

ب- اللحام بالقوس الكهربائي المحجوب بالغاز الخامل (الميج): يستخدم هذا النوع إلكترونيات (أسلاك قطب لحام) ملفوفة على بكرات ومغلقة بمادة مساعدة للصهر، لكنه يقوم على فكرة غمر منطقة اللحام بغاز الأرجون أو الهيليوم أو خليط منهما لحماية منطقة اللحام من تأثير الهواء والغازات غير المرغوبة، وحمايتها من الشوائب.

ج- اللحام بقوس قطب التنجستون المحجوب بالغاز الخامل (التيج): في هذا النوع يستخدم قطب من التنجستون الذي لا يستهلك أثناء عملية اللحام لتوليد القوس الكهربائي، وتغمر منطقة اللحام بغاز خامل (الأرجون أو الهيليوم) لحماية منطقة اللحام من تأثيرات الهواء، وحمايتها من الشوائب.

٣- ما أهمية عمليات لحام المعادن في حياتنا؟

١. تستخدم لوصل الأجزاء المعدنية مع بعضها البعض في الكثير من الصناعات المعدنية، مثل الأبواب المعدنية، وشبك الحماية، والمعدات والأدوات والأثاث والأجهزة الكهربائية والسيارات والسفن والطائرات والسكك الحديدية والجسور والأنابيب ومحطات تكرير النفط وغيرها

٢. ضروري في عمليات الصيانة للمشغولات المعدنية.

٤- بين أهمية تجهيز المشغولة قبل البدء بتشكيل الصاج.

تكمُن أهمية عملية تجهيز المشغولة بالتأكد من تصميمها على الورق قبل التنفيذ برسم انفرادها، وتسهيل عملية التشكيل بعد تخطيط الصاج ووضع العلامات المخصص في مكانها الصحيح لتلافي الوقوع بالخطأ.

٥- اذكر أربعة من الأمور الواجب مراعاتها أثناء عمليات تشكيل الصاج.

١. ارتداء ملابس ومعدات الوقاية والسلامة المهنية الخاصة بأعمال

الصاج من ملابس وقفازات ونظارات وأحذية وغيرها.

٢. استخدام الأدوات المناسبة لكل عملية من عمليات التشكيل،
والأدوات المناسبة لنوع الصاج وسمكه.

٣. يجب أن يكون خط العلام واضحاً وظاهراً على الصاج أثناء
عملياتي القص والثني.

٤. استخدام المقصات ذات الشفرات السليمة والحادة وغير مثلمة.

٦- عدد عمليات تشكيل الصاج الرئيسية مع ذكر أداتين تستخدمان في كل
منها.

١. عملية القص: يستخدم فيها مقص الصاج المستقيم والقوسي.

٢. عملية التنعيم: يستخدم فيها المبرد الناعم والخشن.

٣. عملية الثني: يستخدم فيها الملزمة والمطارق.

٤. عملية الثقب: يستخدم فيها المقدح الكهربائي وريش المعادن.

٥. عملية التوصيل والربط: يستخدم فيها زرادية البرشمة وآلة اللحام.

٧- أذكر أمثلة على مشغولات يمكن صناعتها يدوياً من الصاج غير الواردة
في الوحدة.

منقل الشواء ، حافظة ورق المكتب، صندوق معدني.

إدارة المناهج والكتب المدرسية

إجابات الأسئلة

الصف: العاشر الأساسي الكتاب التربية المهنية الجزء: الثاني

الوحدة: السابعة (إعداد الطعام) الفصل الأول: اللحوم

الوحدة	الأسئلة وإجاباتها
إعداد الطعام	<p>١- عرّف كلا مما يأتي:</p> <p>أ- الطهو الجاف: يجري فيه تسخين الهواء الجاف المحيط بقطعة اللحم بحيث تستخدم فيها درجات حرارة عالية نسبياً مثل التحميص والشواء سواء في الأفران أم على الفحم.</p> <p>ب- الطهو الرطب: يستخدم فيه الماء أو المرق على درجات حرارة أقل من المستخدمة في الطهو الجاف ولكن بمدة أطول ومن أمثلتها السلق والتسبيك.</p> <p>٢- عدّد أربعاً من مواصفات الجودة للحوم الحمراء.</p> <ol style="list-style-type: none">١. أن يكون لون اللحم أحمر فاتحاً أو زهرياً.٢. أن يكون نسيج اللحم متماسكاً ومرناً.٣. أن تكون طازجة وذات رائحة جيدة.٤. أن تكون خالية من البقع الزرقاء.

٣- علل كلاً مما يأتي:

أ- اختلاف طريقة الطهو باختلاف مقاطع اللحوم.

المقاطع الطرية واللينة المأخوذة من أجزاء الذبائح التي تتعرض لمجهود عضلي قليل، وبذلك فنضجها أسرع حين تطبخ، أما المقاطع متوسطة اللينة هي المقاطع المأخوذة من أجزاء الذبائح المعرضة لمجهود عضلي كبير وتكون أليافها صلبة نسبياً وغلظتها وتحتوي على كمية كبيرة من الأنسجة الرابطة والأوتار وبذلك تحتاج إلى وقت أطول لتتضج عند طبخها.

ب- إرجاع صينية الكفتة إلى الفرن بعد إزالة ورق الألمنيوم عنها. لإعطاء اللون الذهبي للكفتة (تحميرها).

ج- يمكن استخدام اللحوم البيضاء كبديل للحوم الحمراء.

بسبب قيمتها الغذائية ومحتواها من البروتينات والأحماض الأمينية الأساسية الضرورية لبناء خلايا الجسم وأنسجته، وتوفرها بأسعار منخفضة مقارنة باللحوم الحمراء.

د- ذلك الدجاج بالملح والطحين والليمون واغسله قبل طهوه.

للتخلص من الروائح العالقة بلحم الدجاج، والدهون العالقة به.

هـ- تسمية المقلوبة بهذا الاسم.

سميت بهذا الاسم بسبب قلب محتواها بشكل تام وهي بالطنجرة على طبق التقديم الرئيس بحيث ترتب مكوناتها عند الإعداد من أسفل الطنجرة (الزهرة واللحم) إلى فوهتها (الأرز).

٤- سم ثلاث مقاطع من اللحوم الحمراء، ثم قارن بينها من حيث طراوتها، ومحتواها من الأنسجة الضامة، سرعة نضجها، وطريقة الطهو المناسبة لها.

الضلع	بيت الكلاوي	الفخذ	الطراوة
لينة	لينة	متوسطة اللينة	
قليل	قليل	مرتفع	محتواها من

إعداد
الطعام

			الأنسجة الضامة
بطيئة	سريعة	سريعة	سرعة نضجها
الطهو الرطب	الطهو الجاف والرطب	الطهو الجاف والرطب	طريقة الطهو المناسبة

٥- عدد أربعاً من مواصفات الجودة للحوم السمك الطازج.

١. أن يكون النسيج متماسكاً ومرناً، وعند الضغط عليه يعود إلى وضعه الطبيعي.

٢. أن تكون القشور متماسكة ومتصلة بالجلد.

٣. أن تكون عدسة العيون رائقة وغير غائرة.

٤. أن تكون الرائحة طبيعية وجيدة.

٦- عدد المكونات الرئيسة لطبق المقلوبة.

اللحم (الدجاج)، الأرز، الزهرة أو الباذنجان.

٧- ما الهدف من إزالة الريم (الخثرة) كلما ظهر عند سلق الدجاج.

يجب إزالة الريم (الخثرة) مباشرة عند ظهورها لكي لا يتزنخ المرق.

إعداد
الطعام

إدارة المناهج والكتب المدرسية

إجابات الأسئلة

الجزء: الثاني

الكتاب التربوية المهنية

الصف: العاشر

الفصل الثاني: العجائن

الوحدة: السابعة/ إعداد الطعام

الأسئلة وإجاباتها	الوحدة
<p>١. وضح طريقة تقديم طبق البيتزا.</p> <p>تقدم البيتزا ساخنة في طبق مستدير، وتقطع قطرياً.</p> <p>٢. علل كلاً مما يأتي:</p> <p>أ- إضافة الزيتون قبل نضج البيتزا ببضع دقائق.</p> <p>حتى لا يعطي طعماً مرّاً.</p> <p>ب- إضافة شرائح الفلفل الحلو قبل نضج البيتزا بدقائق.</p> <p>للمحافظة على لونها الطبيعي وعدم تغييره.</p> <p>٣. عدد ثلاثاً من صفات الجودة لطبق البيتزا.</p>	إعداد الطعام

تتصف البييتزا بالطراوة وتكون الجنبه سائحه والخضراوات متماسكة وموزعة بالتساوي.

٤. هل هناك حشوات أخرى للبييتزا؟ أذكر إحداها.

حشوة الدجاج والخضار، حشوة اللحمه مع الخضار، حشوة المأكولات البحرية

٥. ضع دائرة حول رمز الإجابة الصحيحة في ما يأتي:

(١) المكون الأساسي في معظم العجائن والحلويات.

أ- النشا ب- ملح الطعام ج- **الدقيق** د- السكر

(٢) المسؤول عن إعطاء القوام وتكوين الرغوة، ورفع المخبوزات، وقيمه الغذائية العالية.

أ- الطحين ب- **البيض** ج- الحليب د- الماء

(٣) يفضل تغطية العجائن بقطعة أو غطاء عند تركها لتتخمر:

أ- حتى لا تجف العجينة

ب- جعل المكان دافئاً ؛ ليساعد على نفخ العجينة.

ج- **(أ+ب)**

د- لا شيء مما ذكر

(٤) يستخدم لإعطاء السيطرة على عملية التخمر في العجائن ويمنع نمو الخمائر غير المرغوب فيها:

إعداد الطعام

أ- السكر	ب- ملح الطعام-ج- الدقيق	د- النشا
----------	-------------------------	----------

إدارة المناهج والكتب المدرسية

إجابات الأسئلة

الجزء: الثاني

الكتاب التربية المهنية

الصف: العاشر

الفصل الثالث الحلويات

الوحدة: السابعة/ إعداد الطعام

الأسئلة وإجاباتها	الوحدة
-------------------	--------

<p>١- كيف تختبر نضج الكيكة الأساسية؟</p> <p>اختبر درجة نضج الكيكة بغرز السكين في منتصف الكيكة بحيث تخرج نظيف.</p> <p>٢- ما هي صفات الجودة للكيكة الأساسية؟</p> <p>يتميز بلب خفيف، وناعم وطري، وله قشرة طرية ورقيقة، ونكهة لذيذة وحلاوة متوسطة، وسطح مرتفع ومدور قليلاً، ومنتظم الاحمرار والشكل.</p> <p>٣- علل كلاً مما يأتي:</p> <p>أ- ضرورة تقليب خليط الكيكة في اتجاه واحد دائماً.</p> <p>وذلك لمنع فقاعات الهواء من الخروج من الخليط.</p> <p>ب- نقع الفواكه المجففة أو الزبيب في ماء مغلي قبل إضافته إلى الكيكة الإنجليزية.</p> <p>لكي تنتفخ ولا تتسبب في قاع القالب.</p> <p>٤- أملأ الفراغ في ما يأتي:</p> <p>أ- تخبز الكيكة الأساسية في فرن حار نوعاً ما، ودرجة حرارة (١٧٥-١٩٠) سلمدة (١٥) دقيقة، ثم تخفض الحرارة، وتترك في الفرن لمدة (٣٠-٤٠) دقيقة.</p> <p>ب- تقطع الكيكة الأساسية على شكل شرائح بسمك (١,٥-٢) سم.</p>	<p>إعداد الطعام</p>
--	-------------------------

إدارة المناهج والكتب المدرسية

إجابات الأسئلة

الجزء: الثاني

الكتاب التربية المهنية

الصف: العاشر الأساسي

الوحدة السابعة: إعداد الطعام

الأسئلة وإجاباتها	الوحدة
-------------------	--------

١- عرّف كلا مما يأتي:

- أ- اللحم الحمر: مصطلح يطلق على لحوم الأغنام والأبقار.
ب- اللحم البياض: مصطلح يطلق على لحوم الدواجن والأسماك.

٢- عدّد خمساً من الأمور الواجب مراعاتها عند شراء اللحم الحمر.

١. التأكد من مواصفات الجودة الخاصة باللحم الحمر.
٢. شراء اللحم من مكان بيع نظيف، ذي تهوية جيدة، ويحفظ اللحم في الثلاجات أو المجمدات المغلقة.
٣. التأكد من وجود الأختام الخاصة بالتصنيف على الذبائح؛ وأنّ عملية الذبح جرت في الأماكن المخصصة من قبل الجهات المختصة.
٤. اختيار مقاطع اللحم المناسبة لطريقة الطهو التي ترغب فيها.
٥. شراء كميات تناسب الحجم المتاح في الثلاجة أو المجمدة لديك.

٣- صنف الطرائق الآتية إلى طهو جاف أو طهو رطب:

- أ- الكباب على الفحم ب- الكفتة في الفرن ج- طهو المنسف.
ب- الشاورما على السيخ الدوار.

طهو الجاف	طهو الرطب
أ- الكباب على الفحم.	ج- طهو المنسف.
ب- الكفتة في الفرن.	
ج- الشاورما على السيخ الدوار.	

٤- علّل كلاً مما يأتي:

أ- اللحم الحمر من المواد الغذائية الرئيسة في طعامنا.

لأنّ اللحم الحمر من الأغذية الغنية بالبروتينات التي يحتاجها الإنسان لبناء خلايا الجسم وأنسجته، كما أنها غنية بالدهون والفيتامينات مثل فيتامين (B12) وبقية فيتامينات المجموعة B، والأملاح المعدنية مثل الحديد والزنك والنحاس وغيرها.

ب- اختلاف طريقة طهو الدواجن باختلاف عمرها.

بسبب اختلاف محتواها من الأنسجة الرابطة والأوتار، فاللحم اللينة تحتوي نسبة منخفضة من الأنسجة الرابطة والأوتار لذا يمكن استخدام طرق الطهو الجاف

إعداد
الطعام

لإنضاجها بسرعة، أما اللحوم متوسطة الليونة تحوي كمية كبيرة من الأنسجة الرابطة والأوتار، لذا نحتاج لطرق الطهو الرطبة لإنضاجها.

ج- يفضل تغطية العجائن بغطاء أو غطاء عن تركها لتتخمر.

لمنع جفاف سطح العجينة والمساعدة في عملية التخمر

٥- عدد أربعة من مواصفات الجودة للحوم الدجاج الطازج.

١. أن يكون نسيج اللحم متماسكًا ومشدودًا.

٢. أن يكون لحم الصدر ممتلئًا.

٣. أن يكون ذو رائحة جيدة.

٤. أن يكون اللحم خاليًا من الكدمات والبقع الزرقاء.

٦- ذكر أنواع العجائن مع إعطاء مثالين على كل نوع منها؟

١- عجائن الخميرة: هي التي يستخدم في إعدادها مواد رافعة كالكخميرة التي لها المقدرة على نفخ العجين من خلال عملية التخمر، عن طريق تصاعد غاز ثاني أكسيد الكربون، ويحتاج نشاط الخميرة ونموها إلى الماء والغذاء ودرجة الحرارة المناسبة (٢٥-٣٠)°س. ومن الأمثلة على هذا النوع من العجائن الخبز العربي، وخبز الحمام، والبيتزا.

٢- عجائن دون خميرة: يتم إنتاج بعض العجائن دون استخدام الخميرة، إذ تعتمد في عملية النفخ على الهواء وبخار الماء وثنائي أكسيد الكربون، وتتميز هذه المنتجات بالخبز السريع مثل فطيرة المقلاة (البان كيك)، والقطايف، وفطيرة اللحم، وفطيرة التفاح.

٧- أذكر اثنين من أنواع الكيك مع إعطاء مثال على كل نوع منه؟

أ- الكيك الدهني أو الدسم: ومن الأمثلة عليه الكيكة الأساسية.

ب- الكيك الإسفنجي: ومن الأمثلة عليه الكيكة الإسفنجية

٨- برأيك؛ ما هي المشروبات المرافقة للكيك، الساخنة أم الباردة؟ ولماذا؟

أفضل المشروبات الساخنة خصوصًا في فصل الشتاء كالشاي، لأن الكيك يقدم بارد فلا بد من وجود شيء ساخن يرافقه في التقديم وتحسين المذاق ليصبح مستساغًا ومقبولًا.

٩- ما الفرق الرئيسي بين الكيك الأساسي والكيك الإسفنجي.

اللحوم

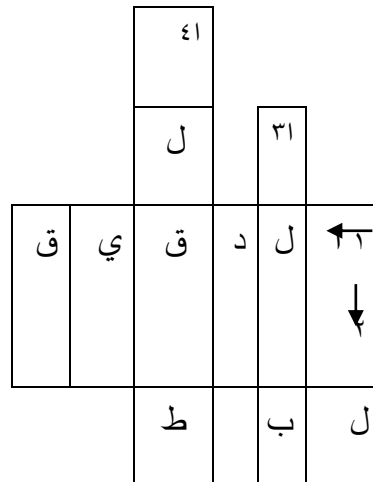
١ - الكيك الدهني أو الدسم

يشمل أنواعًا متعددة من الكيك، ويتميز بلب خفيف، وناعم وطري، وله قشرة طرية ورقيقة، ونكهة لذيذة وحلاوة متوسطة، وسطح مرتفع ومدور قليلا، ومنتظم الاحمرار والشكل، مكوناته الأساسية من الدقيق، والسكر، والسائل، والدهن، والبيض، والمادة الرافعة. ومن الأمثلة عليه الكيكة الأساسية، والكيكة (الكيكة) الإنجليزية.

٢ - الكيك الإسفنجي

يتميز بعدم إضافة الدهون بشكل عام، و تتم عملية النفخ فيه بالاعتماد على الهواء الموجود في بياض البيض وبخار الماء، ويتميز الكيك الإسفنجي بطراوته، وسطحه مستو ومنتظم التحمير، ولبه ناعم ولين ومرن أكثر من الكيك الدسم، ونكهته خفيفة، وهو أكثر حلاوة من الكيك الدسم. ومكونات الكيك الإسفنجي الأساسية هي الدقيق، والسكر، والبيض، قليل من حمض الليمون.

١٠ - حل الكلمات المتقاطعة فيما يأتي.



٩. من أنواع العجائن والفطائر ذات القيمة الغذائية الجيدة، تتصف بالطراوة، وتقد
ساخنة (البيتزا).

إدارة المناهج والكتب المدرسية

إجابات الأسئلة

الجزء: الثاني

الكتاب التربوية المهنية

الصف: العاشر

الفصل الأول: حل المشكلات

الوحدة: الثامنة

الأسئلة وإجاباتها	الوحدة
١- ما المقصود بمفهوم اتخاذ القرار؟ اتخاذ القرار: هو عملية التفكير لاختيار أفضل البدائل أو الحلول المتاحة في موقف معين، من أجل الوصول إلى تحقيق الهدف المرجو حسب متطلبات الموقف وفي حدود الوقت المتاح.	اتخاذ القرار ومهنة المستقبل
٢- اقترح بعض البدائل التي تسهم في زيادة احتمالات الوصول لحل المشكلة. - وضع حلول مؤقتة للمشكلة على صورة افتراضات قابلة للتطبيق. - طلب المساعدة من أشخاص لديهم	

<p>خبرة.</p> <p>- التآني في الاختيار بين البدائل، ثم اختيار الأنسب من جميع النواحي</p> <p>٣- ما خطوات حل المشكلة واتخاذ القرار؟</p> <p>١- تحديد المشكلة الأساسية</p> <p>٢- جمع المعلومات</p> <p>٣- اقتراح البدائل الممكنة</p> <p>٥- دراسة البدائل</p> <p>٦- اختيار أفضل البدائل</p> <p>٧- تنفيذ مراحل الحل</p> <p>٨- المتابعة والتقييم</p> <p>٤- ما الغرض من متابعة حل المشكلات واتخاذ القرار؟</p> <p>التأكد من الوصول إلى قرار صائب لحل المشكلة، وتحقيق الهدف من اتخاذ القرار ، وإن لم يتحقق ذلك يرجع للخطوات السابقة لإجراء التحسينات لتعديل الخلل.</p>	<p>منتديات صفوة الجنون التعليمية</p>
---	--------------------------------------

إدارة المناهج والكتب المدرسية

إجابات الأسئلة

الجزء : الثاني

الكتاب التربية المهنية

الصف: العاشر

الفصل الثاني: التعليم وسوق العمل

الوحدة: الثامنة

الأسئلة وإجاباتها	الوحدة
<p>١- ما المقصود بالتعليم الثانوي ؟ وهو اللبنة الأساسية التي ينطلق منها الطالب وفق قدراته وميوله حتى مرحلة التعليم العالي أو إلى سوق العمل، ومدته سنتان دراسيتان، حيث يعمل التعليم الثانوي على تقديم الخبرات الثقافية والعلمية والمهنية المتخصصة التي تليها حاجات المجتمع.</p> <p>٢- ما خصائص التعليم الثانوي ؟ أ- يمثل حلقة الوصل التي تربط الطالب بالتعليم</p>	<p>اتخاذ القرار ومهنة المستقبل</p>

الجامعي أو سوق العمل.

ب- يحقق الموازنة في الإعداد الأكاديمي والمهني للفرد

بما يتناسب مع التقدم العلمي في المجالات جميعها.

٣- اذكر الفروع التابعة للمسار الأكاديمي الشامل، والفروع

والتخصصات التابعة للمسار المهني الشامل.

أ- المسار الأكاديمي الشامل: يشمل الفرعين العلمي

والادبي للذكور والإناث.

ب- المسار المهني الشامل: ويشمل الفرع الصناعي

ويضم تخصصات الكهرباء (التمديدات المنزلية

والصناعية) والتكييف، والتبريد، والنجارة والديكور،

والاتصالات والإلكترونيات، وكهرباء المركبات،

والتدفئة والأدوات الصحية، واللحام وتشكيل المعادن،

وصيانة الأجهزة المكتبية المحوسبة، وميكانيك

الإنتاج، وميكانيك المركبات.

٤- ما هي أسس الالتحاق بالتعليم الجامعي لطلبة مسار التعليم

الأكاديمي الشامل، ومسار التعليم المهني الشامل؟

أسس الالتحاق بالتعليم الجامعي لطلبة مسار التعليم

الأكاديمي الشامل: يسمح لطلبة الدراسة الثانوية العامة للفروع

الأكاديمية الشاملة العلمي والأدبي الناجحين التقدم للقبول في

الجامعات في جميع التخصصات الخاصة لكل فرع منهما

أسس الالتحاق بالتعليم الجامعي لطلبة مسار التعليم المهني

الشامل: يسمح لطلبة الدراسة الثانوية العامة الناجحين للفروع

المهنية التقدم للقبول في الجامعات في تخصصات محددة

لكل فرع مهني، شريطة دراسة المادتين الإضافيتين المقررتين

للفرع المهني المعني والنجاح فيهما

٥- اذكر خمساً من التخصصات المتاحة دراستها في الجامعات للطلبة الناجحين في امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة للفرعين: العلمي، والأدبي.
العلمي: جميع التخصصات
الأدبي: نظم المعلومات الإدارية، الآداب، اللغات، الصحافة وإعلام، العلوم الإدارية والاقتصادية، الحقوق.

إدارة المناهج والكتب المدرسية

إجابات الأسئلة

الجزء: الثاني

الكتاب التربوية المهنية

الصف: العاشر

الفصل الثالث: البحث عن فرصة عمل

الوحدة: الثامنة /الفصل الثالث

الأسئلة وإجاباتها	الوحدة
<p>١- وضح المقصود بما يأتي :</p> <p>أ- السيرة الذاتية. هي بيان أو تقرير شخصي موجز يستعرض بعض المعلومات الشخصية ومؤهلات ومهارات وخبرات شخص يرغب في الحصول على فرصة عمل؛ بتزويد أصحاب العمل بالمعلومات الكافية عن المتقدم للعمل.</p> <p>ب- طلبات التوظيف. هي عبارة نماذج تستخدمها المؤسسة لتعبئتها من قبل المتقدمين لفرص العمل لديها وتشمل المعايير والمواصفات والمعلومات التي ترغب المؤسسة في توافرها في الموظف الذي سيعمل لديها لاستقطاب أفضل العناصر من ذوي الكفاءات والمؤهلات العلمية للمساهمة في تحقيق أهدافها ، تعبئ الكرتونياً أو ورقياً حسب طبيعة النموذج لدى المؤسسة.</p> <p>ت- المقابلة الشخصية.</p>	<p>اتخاذ القرار ومهنة المستقبل</p>

اللقاء الذي يجري بين مسؤول التوظيف أو لجان التوظيف الخاصة بالمؤسسة من جهة وبين المتقدم للوظيفة من جهة أخرى وذلك لتقييم درجة امتلاكه لمتطلبات فرصة العمل.

٢- ما أهمية المقابلة الشخصية في الحصول على فرصة عمل؟

لأنها تتيح لك فرصة لمعرفة المزيد عن المؤسسة، والأشخاص الذين يعملون فيه، وفي المقابل تتخذ القرار المناسب بشأن هذه المؤسسة إن كانت تمثل المكان الذي ترغب العمل فيه وفي المقابلة يتحقق صاحب العمل من درجة كفاءتك لتولي العمل الذي سيوكل إليك.

٣- عدد خمساً من الأمور الواجب مراعاتها قبل وفي أثناء إجراء المقابلة الشخصية.

- أ- كلما زاد معلوماتك عن المؤسسة وعالوظيفة التي تقدمت لها ساعدك ذلك بالظهور في وضع أفضل للمقابلة الشخصية.
- ب- التزم بالمظهر اللائق في لباسك دون مبالغة .
- ج- ادخل الغرفة بثقة، واللق التحية وعرف نفسك.
- د- حاول ان تبثسم بثقة دون تصنع، وكن مهذباً، واجب عن الأسئلة بصوت واضح.
- هـ- تذكر ان تصغى باهتمام، وفكر قبل ان تجيب عن السؤال الصعب.
- و- لا تسال أسئلة مبهرة تثير علامات استفهام.
- ز- اظهر مقدرتك على أخذ زمام الامور بالحديث عن الوظائف التي تستطيع القيام بها .
- ح- التزم بالوقت المحدد للمقابلة ، فهذا يعطي انطباعاً عن شخصيتك والتزامك.

إدارة المناهج والكتب المدرسية

الصف: العاشر الأساسي الكتاب التربية المهنية الجزء: الثاني

الوحدة الثامنة: اتخاذ القرار ومهنة المستقبل

الأسئلة وإجاباتها

١- ماذا ستفعل إن لم يكن القرار الذي اتخذته صحيحاً أو فعالاً؟

ابحث عن أسباب فشل القرار، أو أبحث في البدائل المتاحة.

٢- ما الإجراءات التي يمكن اتخاذها لتخفيض قيمة فاتورة الكهرباء في منزلك إذا كانت مرتفعة؟

ترشيد استهلاك الكهرباء في المنزل من مثل: واستخدام لمبات التوفير، إنارة الأماكن التي يتواجد فيها أفراد الأسرة فقط، اقتناء الأجهزة الموفرة للطاقة (يترك المجال للطالب لاقتراح إجراءات أخرى).

٣- ما العلاقة بين حل المشكلة واتخاذ القرار؟

نواجه في حياتنا مواقف ومشكلات تحتاج إلى قرار يعمل على تحقيق أهدافنا المرجوة، وتحتاج للوصول إلى ذلك إلى عملية تفكير لصن

الأنسب أو الوصول على حلول إبداعية ووسائل مبتكرة لحل المشكلات باتخاذ القرارات المناسبة.

- ٤- ترغب في دراسة تخصص معين، ولكن حاجة السوق له ضعيفة، كيف توافق بين رغبتك والوظيفة المنتظرة بأدلة من الواقع.
- على الطالب أن يعيد التفكير بالتخصصات القريبة من التخصص الذي يرغب بدراسته.
- أن ينظر إلى أعداد الخريجين المتعطلين عن العمل من هذا التخصص.
- ربط الرغبة الشخصية بفرصة الحصول على عمل.
- الاطلاع على التخصصات المطلوبة في سوق العمل قد يغير رغبته.
- الاستماع لآراء أصحاب الرأي السديد والاستفادة من خبراتهم.
- ٥- ما دور مؤسسة التدريب المهني في إعداد الأيدي العاملة المدربة بما يتوافق مع سوق العمل؟
- من خلال إعداد برامج مهنية متخصصة لإكساب الطلبة المهارات والمهن اللازمة لاحتياجات سوق العمل أو العاملين استناداً لمبدأ التدريب المستمر.
- ٦- كيف يُوزع الطلبة الذين أنهوا الصف العاشر على فروع التعليم الثانوي؟
- يُوزع الطلبة على مساري التعليم الثانوي الشامل الأكاديمي والمهني وفروعهما في ضوء نتائجهم في الصفوف الثامن والتاسع والعاشر المعتمد للطالب من أجل التوزيع على مساري التعليم وفروعهما كآلاتي:
- المعدل المعتمد = (٣٠% من معدل علامات الطالب في الصف الثامن) + (٣٠% من معدل علامات الطالب في الصف التاسع) معدل علامات الطالب في الصف العاشر).
- ٧- برأيك؛ ما الإجراءات الواجب إتباعها من أجل تقليل الفجوة بين التخصصات الجامعية وواقع احتياجات سوق العمل العالمي؟
- أ- ربط التخصصات الجامعية بحسب احتياجات سوق العمل والكفايات المطلوبة لكل مهنة.

ب- إعداد دراسات شاملة عن سوق العمل الحاضر والمستقبل.

ت- معرفة متطلبات كل وظيفة، وكيفية توفير الكفاءات اللازمة.

ث- تشجيع الخريجين على إنشاء مشاريع صغيرة ورعايتها.

٨- فسر سبب ظهور البطالة، وكيف يمكن التغلب عليها.

أعداد الخريجين الباحثين عن عمل في تخصصات غير مطلوبة في سوق العمل يؤدي إلى البطالة، وكذلك عدم تقبل بعض الوظائف من قبل الخريجين نتيجة تدنيا لأجور، لذلك يتم اللجوء

٩- ما أهمية السيرة الذاتية؟

١. تعريف عن نفسك: ببيان صورة واضحة عنك لصاحب العمل بطريقة منطقية مختصرة تشمل الجوانب الشخص ومستوى تعليمك ومهاراتك وهواياتك وخبراتك.

٢. خطوة للمقابلة الشخصية: حيث تسعد السيرة الذاتية صاحبها في الحصول على دعوة لمقابلة صاحب العمل التوظيف في المؤسسة.

٣. أداة تسويقية: حيث تعد السيرة الذاتية بمثابة إعلان تسويقي تعرض مهاراتك وإنجازاتك بصورة واقعية تجذب بالتوظيف.

- من الأخطاء التي يرتكبها بعض الباحثين عن العمل عند المقابلة، الحضور متأخراً، وضح كيف يؤثر ذلك في الحصول على الوظيفة؟
حضور متأخراً عند المقابلة الشخصية يعطي انطباعاً سيئاً لدى صاحب العمل، فيأخذ عنه فكرة أنه غير ملتزم بالعمل، وغير منظم، أو منة الوقت، واحترام قيمة العمل.

- عدد عناصر السيرة الذاتية.

١. المعلومات الشخصية ٢. المؤهلات العلمية ٣. الدورات التدريبية ٤. الخبرات العملية ٥. المهارات ٦. المنشأ والهوايات ٧. المعروفون ٨. الوظيفة المطلوبة