



بَنْكُ الْأَسْئَالَةِ

100 سُؤَالٌ وَجُوَابٌ

لجميع الودادات

مادة التربية المهنية الصف السابع الفصل الثاني

من إعداد:

منتديات صقر الجنوب التعليمية





بنك أسئلة شامل يغطي الوحدات السبع الواردة في الكتاب، مُصاغاً بطريقة "سؤال وجواب" لضمان الفهم والاستعداد للامتحانات مقدم لكم من : . منتديات صقر الجنوب التعليمية

الوحدة الأولى: المخبوزات والحلويات

1. س: ما هو المكون الأساسي المشترك بين المخبوزات والحلويات؟

• ج: الدقيق.

2. س: عرف المخبوزات.

• ج: أطعمة تُصنع من الدقيق وتحبز في الفرن، مثل الخبز والفطان.

3. س: بم تتميز الحلويات عن المخبوزات؟

• ج: طعمها حلو، وتحضر من السكر والدقيق ومكونات إضافية، وقد تُقدم ساخنة أو باردة.

4. س: اذكر ثلاثة من المكونات الجافة المستخدمة في إعداد المخبوزات.

• ج: الدقيق، السكر، الملح، والمواد الرافعة.

5. س: ما فائدة المواد الرافعة (مثل الخميرة والبيكنج باودر) في العجينة؟

• ج: تساعد على رفع العجينة وزيادة حجمها.

6. س: لماذا يُنصح بنخل الدقيق قبل البدء بالعمل؟

• ج: لتوزيع المكونات وإدخال الهواء فيها وضمان خلوه من التكتلات.

7. س: ما هي درجة الحرارة المناسبة لخبز البيتزا؟

• ج: 200 درجة مئوية.

8. س: كيف تتأكد من نضج الكيكة؟

• ج: بإدخال طرف سكين في الكيكة، فإذا خرج نظيفاً دل ذلك على نضجها.

9. س: ما الفرق الأساسي بين الحلويات الشرقية والغربية؟

• ج: الشرقية تستخدم المكسرات والقطر والسمن (مثل الهريسة)، والغربية تعتمد على الشوكولاتة والكريمة (مثل الكيك).

10. س: اذكر ضرراً واحداً للإفراط في تناول الحلويات والخبز الأبيض.

• ج: رفع مستوى السكر في الدم أو زيادة دهون البطن.

الوحدة الثانية: نظافة اليافعين وسلامتهم

11. س: ما هي الفئة العمرية التي تشملها مرحلة اليافعين؟

• ج: من سن 10 إلى 19 سنة.

12. س: اذكر ثلاثة ممارسات يومية تدرج تحت النظافة الشخصية.

• ج: الاستحمام المنتظم، تنظيف الأسنان، وغسل اليدين.

13. س: ما هي فوائد النظافة الشخصية لليافعين؟



- ج: الوقاية من الأمراض، تعزيز الثقة بالنفس، وتحسين المظهر العام.
- 14. س: لماذا يجب تغيير الجوارب يومياً؟
- ج: لمنع تراكم البكتيريا والروائح الكريهة.
- 15. س: ما الفرق بين مزيل رائحة العرق ومانع التعرق؟
- ج: المزيل يخفي الرائحة بتعطيل البكتيريا، والممانع يقلل كمية العرق بسد الغدد العرقية مؤقتاً.
- 16. س: لماذا يُنصح بغسل الشعر بالماء الفاتر بدلاً من الساخن؟
- ج: تجنباً لجفاف الشعر وفروة الرأس.
- 17. س: كيف نحافظ على أدوات غسل الشعر؟
- ج: بتنظيفها بانتظام وتخزينها في مكان جاف بعيداً عن الرطوبة.
- 18. س: ما هي الطريقة الصحيحة لتجفيف الشعر بعد غسله؟
- ج: تجفيفه بلطف بمنشفة ناعمة دون فرك شديد.
- 19. س: اذكر مادة طبيعية يمكن استخدامها لإزالة رائحة العرق.
- ج: الليمون أو الشبة البيضاء.
- 20. س: لماذا لا يوضع الغطاء على فرشاة الأسنان مباشرةً بعد الاستخدام؟
- ج: لتسريح لها بالجفاف وتجنب نمو البكتيريا في البيئة الرطبة.

الوحدة الثالثة: الذكاء العاطفي والذكاء الاجتماعي

21. س: عرف الذكاء العاطفي.

- ج: قدرة الشخص على فهم مشاعره والتحكم بها، وفهم مشاعر الآخرين والتعامل معها جيداً.
- 22. س: ما المقصود بالذكاء الاجتماعي؟
- ج: فهم العلاقات بين الناس ومعرفة كيفية التفاعل معهم بمهارات مثل التعاون والتواصل.
- 23. س: اذكر صفتين للشخص الذكي اجتماعياً.
- ج: الاستماع النشط والفعال، والتواصل الفعال.
- 24. س: كيف تظهر صفة "التعاطف" في حياة الشخص؟
- ج: بأن يشعر بما يشعر به الآخرون ويساندهم في المواقف الصعبة.
- 25. س: ما هي المكونات الخمسة للذكاء العاطفي؟
- ج: الوعي الذاتي، التحكم الذاتي، التحفيز الذاتي، المهارات الاجتماعية، والتعاطف.
- 26. س: كيف يتطور الشخص وعيه الذاتي؟
- ج: بمعرفة مشاعره، وفهم كيفية تأثيرها في تصرفاته، وتحديد نقاط قوته وضعفه.
- 27. س: ما فائدة الاستماع النشط في العلاقات؟
- ج: يُظهر للأخرين الاهتمام والفهم ويقوي الروابط الاجتماعية.



28. س: هل يمكن تطوير الذكاء الاجتماعي؟ كيف؟

- ج: نعم، من خلال ممارسات مثل الإصغاء للآخرين، التواصل الفعال، وعدم الحكم على الآخرين.
- س: اذكر نوعاً من أنواع الذكاءات المتعددة غير الاجتماعي والعاطفي.
- ج: الذكاء اللغوي، أو الرياضي المنطقي، أو البصري المكاني.
- س: ما العلاقة بين الذكاء العاطفي وال التربية الإسلامية؟
- ج: تتجلى في الوعي بالذات، كظم الغيظ، وضبط الانفعالات السلبية.

الوحدة الرابعة: القيادة الناجحة

31. س: من هو القائد؟
- ج: الشخص الذي يبتكر ويطور نفسه، ويلهم الآخرين ويحفزهم للعمل كفريق واحد.
 - س: اذكر ثلاثة صفات للقائد الناجح.
 - ج: يشعر بالمسؤولية، يتعاون مع الآخرين، ويتحلى بالأخلاق الحسنة.
 - س: ما هي أنواع القيادة الثلاثة الواردة في الكتاب؟
 - ج: الأخلاقية، التشاركية، والتحفيزية.
 - س: بم تتميز القيادة التشاركية؟
 - ج: ترتكز على التعاون ومشاركة أعضاء الفريق في اتخاذ القرارات.
 - س: ما هو دور القائد في القيادة التحفيزية؟
 - ج: يكون مصدراً للإلهام والداعية للفريق.
 - س: اذكر مهارة واحدة من مهارات القائد.
 - ج: مهارة اتخاذ القرار، أو مهارة إدارة الوقت.
 - س: ما الهدف من "جائزة الحسين بن عبد الله الثاني للعمل التطوعي"؟
 - ج: نشر ثقافة العمل التطوعي وتحفيز المتميزين وتقدير جهودهم.
 - س: هل يفرض القائد الناجح رأيه بالقوة؟
 - ج: لا، القائد الناجح يؤثر إيجابياً ولا يفرض رأيه بالقوة.
 - س: ما فائدة مركز إعداد القيادات الشبابية؟
 - ج: تطوير مهارات القيادات الشبابية وتعزيز دور الشباب القيادي في المجتمع.
 - س: كيف تساعد مهارات القيادة الطالب في مستقبله المهني؟
 - ج: تساعد في اختيار تخصصات مثل ريادة الأعمال أو الإدارة.



الوحدة الخامسة: الغطاء النباتي

41. س: ما هي نسبة الغطاء النباتي في الأردن من إجمالي مساحة اليابسة؟

- ج: حوالي 0.035 %.

42. س: اذكر مثلاً على حضراوات شتوية.

- ج: الملفوف، الزهرة، السبانخ، والبصل.

43. س: ما فائدة الزراعة المحمية (البيوت البلاستيكية)؟

- ج: توفير المنتجات الزراعية طوال العام (زراعة محاصيل الصيف في الشتاء والعكس).

44. س: ما هي العناصر البيئية الازمة لزراعة الحضراوات؟

- ج: التربة، الماء، الضوء، الهواء، ودرجة الحرارة.

45. س: اذكر خطوتي تحضير التربة للزراعة.

- ج: حراةة التربة والتسميد.

46. س: ما هو العمق المناسب لزراعة البذور الكبيرة (مثل الفاصولياء)؟

- ج: بين 2.5 و 5 سم.

47. س: لماذا يفضل الري في الصباح الباكر أو المساء؟

- ج: حتى لا يت弟兄 الماء بسبب حرارة الشمس.

48. س: ما الفرق بين الأسمدة العضوية والكيميائية؟

- ج: العضوية من مصادر طبيعية (بقايا نباتات وحيوانات)، والكيميائية مركبات تحتوي على عناصر (NPK).

49. س: اذكر نوعين من الأشجار الحرجية في الأردن.

- ج: مخروطية (مثل السرو والصنوبر) وعرية الأوراق (مثل البلوط والخروب).

50. س: متى يكون الموعد المناسب لزراعة الأشجار الحرجية؟

- ج: في شهر كانون الثاني ويستمر حتى منتصف آذار.

الوحدة السادسة: الصناعات المنزلية

51. س: بم تمتاز الصناعات المنزلية اليدوية؟

- ج: جودة عالية، أصالة، وتلبي احتياجات السوق المحلية.

52. س: ما هي المكونات الأساسية الثلاثة لصناعة الصابون؟

- ج: الزيت، الصودا الكاوية، والماء.

53. س: عرف الصابون علمياً.

- ج: مادة تُستخدم مع الماء لتنقیل التوتر السطحي مما يساعد على إزالة الشوائب والدهون.

54. س: ما الفرق بين الطريقة الباردة والحرارة في صناعة الصابون؟

- ج: الباردة بسيطة ولا تحتاج طهي، والحرارة تتم بعملية التصبن أثناء الطهي على النار.



55. س: لماذا يجب الحذر عند التعامل مع الصودا الكاوية؟

• ج: لأنها مادة قلوية قوية تسبب حروقاً للجلد.

56. س: اذكر ملوناً طبيعياً يمكن إضافته للصابون للحصول على اللون الأصفر.

• ج: الكركم.

57. س: ما هي غرزة الشلال؟

• ج: سلسلة من الغرز المستقيمة القصيرة والمنتظمة، وهي من أولى الغرز التي يتعلّمها المبتدئون.

58. س: قارن بين الخياطة المنزلية والصناعية.

• ج: المنزلية "تواصي" حسب طلب الزبون وبأدوات بسيطة، والصناعية داخل المصانع لإنتاج كميات ضخمة.

59. س: ما الهدف من عملية إصلاح الملابس؟

• ج: إطالة عمر استخدام القطعة وتنقيل التكاليف.

60. س: اذكر نصيحة واحدة لإصلاح الملابس في المنزل.

• ج: استخدام خيوط بلون مماثل للقماش، أو استخدام طريقة "الإبليك" لتفعيل التمزق.

الوحدة السابعة: مهارات الضيافة

61. س: عرف خدمة الطعام.

• ج: الطريقة التي يقدم بها الطعام والشراب للضيوف بأسلوب راقٍ ومنظم.

62. س: اذكر ثلاثة من آداب تناول الطعام.

• ج: غسل اليدين، الجلوس بطريقة صحيحة، وعدم التحدث أثناء مضغ الطعام.

63. س: ما هي الأدوات الأساسية لترتيب مائدة الطعام؟

• ج: الفضيات (ملاعق وشوك)، الأطباق، الكؤوس، والمفاصش.

64. س: أين يوضع الطبق الرئيسي عند ترتيب المائدة؟

• ج: في منتصف مفرش الطاولة على بعد 2.5 سم من الحافة.

65. س: أين تُوضع السكاكين بالنسبة للطبق؟

• ج: على يمين الطبق بحيث يكون نصل السكين موجهاً للداخل.

66. س: ما المقصود بـ "خدمة البوفيه"؟

• ج: هي خدمة يختار فيها الضيف طعامه بنفسه من مجموعة واسعة من الأطباق المرتبة على طاولة طويلة.

67. س: بم تتميز خدمة الطاولة (Table Service)؟

• ج: تقدم فيها الوجبات للضيوف مباشرة على الطاولة، وهي مناسبة للمطاعم الرسمية والفاخرة.

68. س: ما هي مزايا خدمة الطعام الخارجي (Takeaway)؟

• ج: توفير الوقت، المرونة في اختيار مكان الأكل، والحد من التبذير.



69. س: اذكر تخصصاً دراسياً مهنياً واحداً يتعلّق بمهارات الضيافة.

• ج: إدارة الفنادق، أو فنون الطهي.

70. س: لماذا تُعد خدمة الطعام مهارة أساسية في الحياة اليومية؟

• ج: لأنها تعكس مدى التنظيم والاحترام والنظافة في التعامل مع الآخرين.

71. س: ما هي أهمية استخدام "الشرشف الواقي (Moulton)" تحت مفرش الطاولة؟

• ج: لحماية الطاولة من الحرارة، ومنع انزلاق المفرش، وامتصاص السوائل المسكوبة.

72. س: أين يوضع منديل السفرة (التابكيت) في الترتيب الرسمي؟

• ج: يوضع عادةً فوق طبق الزينة أو إلى يسار الشوك.

73. س: ما القاعدة الأساسية في استخدام الفضيات (الملاعق والشوك) المتعددة؟

• ج: نبدأ باستخدام القطع من الخارج باتجاه الداخل حسب تسلسل تقديم الأطباق.

74. س: كيف يتم تقديم القهوة السادة في الضيافة العربية؟

• ج: تمسك اللة باليدي اليسرى والفاتحين باليدي اليمنى، ويُصب الفنجان بمقدار الثلث تقريباً.

75. س: ما التصرف الصحيح عند الانتهاء من تناول الطعام؟

• ج: وضع السكين والشوكة بشكل متوازن في وسط الطبق.

76. س: اذكر ميزة واحدة للخدمة العائلية (Family Service).

• ج: تعزز روح المودة والمشاركة، حيث يخدم الأفراد أنفسهم من أطباق كبيرة في وسط الطاولة.

أسئلة شاملة على المهارات العملية والتقنية (من كافة الوحدات)

77. س: في صناعة الصابون، ما اسم العملية الكيميائية التي تحول الزيت والقلوي إلى صابون؟

• ج: عملية التصبن.

78. س: لماذا يضاف الملح أحياناً في صناعة الصابون بالطريقة الحارة؟

• ج: للمساعدة في فصل الصابون عن الجلسرين والماء الزائد.

79. س: ما هي غرزة "السراجة" وفيم تستخدم؟

• ج: غرزة مؤقتة تستخدم لتجميع قطع القماش معاً قبل الخياطة النهائية بالماكينة.

80. س: كيف نعالج البقعة الناتجة عن "الصدأ" في الملابس؟

• ج: باستخدام عصير الليمون والملح أو منظفات خاصة بالصدأ.

81. س: ما هو "الإبليك" في عالم الخياطة؟

• ج: قطعة من القماش تُخاطب فوق قطعة أخرى لتغطية تمزق أو للزينة.

82. س: ما فائد استخدام "المهاد (Mulching)" في الزراعة؟

• ج: الحفاظ على رطوبة التربة ومنع نمو الأعشاب الضارة حول المحاصيل.

83. س: اذكر نوعاً من أنواع الري الحديث يقلل استهلاك المياه.

• ج: الري بالتنقيط.

84. س: ما هي "الشتلات"؟

• ج: نبات صغير ناتج عن نمو البذرة، يُنقل من المشتل إلى الأرض الدائمة.

85. س: لماذا يجب فحص "درجة حموضة التربة (pH)"؟

• ج: لأن بعض النباتات لا تتموّل إلا في تربة ذات حموضة محددة لامتصاص العناصر الغذائية.

86. س: في وحدة المخبوذات، ما هو "الجلوتين"؟

• ج: بروتين موجود في القمح يعطي العجينة مرونتها وقوامها.

87. س: ما الفرق بين "العجان الخميرية" و"العجان غير الخميرية"؟

• ج: الخميرية تستخدم الخميرة وتحتاج وقتاً للتخمر (مثل الخبز)، وغير الخميرية تعتمد على الهواء أو

الكيماويات (مثل البسكويت).



أسئلة الذكاء والقيادة والحياة المهنية

88. س: ما هو "التوجيه المهني"؟
○ ج: عملية مساعدة الفرد على اكتشاف قدراته وميله لاختيار التخصص والمهنة المناسبة.
89. س: كيف يساهم العمل التطوعي في صقل شخصية القائد؟
○ ج: ينمي روح المبادرة، والتواصل مع المجتمع، والشعور بالمسؤولية تجاه الآخرين.
90. س: ما المقصود بـ "التعاطف الوجداني"؟
○ ج: القدرة على قراءة لغة جسد الآخرين ونبرة صوتهم لفهم مشاعرهم الحقيقية.
91. س: اذكر إحدى مهارات "إدارة النزاع" في الفريق.
○ ج: البحث عن حلول وسط ترضي جميع الأطراف والتركيز على الأهداف المشتركة.
92. س: ما هي "اللغة الجسد" وفيما تستخدم؟
○ ج: هي حركات اليدين، تعابير الوجه، والوقفة، وتستخدم لإيصال رسائل غير لفظية تعزز التواصل.
93. س: لماذا يُعتبر "النقد البناء" مهارة اجتماعية مهمة؟
○ ج: لأنّه يساعد الآخرين على التحسن دون جرح مشاعرهم أو إهانتهم.

أسئلة السلامة العامة والبيئة

94. س: ما هو التصرف الصحيح عند ملامسة الصودا الكاوية للجلد؟
○ ج: غسل المنطقة فوراً بكميات كبيرة من الماء الجاري.
95. س: اذكر رمزاً واحداً من رموز العناية بالملابس (Label) وماذا يعني؟
○ ج: رمز المكواة (يعني أن القطعة قابلة للكي)، أو رمز المثلث (يتعلق باستخدام المبيضات).
96. س: لماذا يُمنع استخدام الأدوات المعدنية عند العمل مع الصودا الكاوية؟
○ ج: لأن الصودا تتفاعل مع بعض المعادن مثل الألمنيوم وتنتج غازات ضارة.
97. س: ما هي "الزراعة العضوية"؟
○ ج: نظام زراعي يتطلب استخدام الأسمدة والمبيدات الكيميائية لإنتاج غذاء صحي.
98. س: كيف نحافظ على نظافة البيئة المدرسية؟
○ ج: من خلال التخلص الصحيح من النفايات والمشاركة في تشجير حديقة المدرسة.
99. س: ما دور "المهارات الرقمية" في مهن المستقبل؟
○ ج: أصبحت ضرورية في كافة المهن (مثل التسويق الإلكتروني للمنتجات المنزلية أو إدارة المزارع الذكية).
100. س: ما هي الرسالة الأساسية لمادة التربية المهنية؟ * ج: إعداد الطالب للحياة العملية، وتزويده بمهارات ديدية واجتماعية تساعد في بناء مستقبله وخدمة وطنه.

مع تمنياتي لكم بالتوفيق والنجاح في دراستكم لعام 2026

منتديات صقر الجنوب التعليمية