

تلخيص شامل سؤال وجواب

التربية المهنية



إعداد

أ. تانيا شروخ هاكوز

تلاخيص مناهج أردني

تلاخيص مناهج أردني - سؤال وجواب

من نحن

تلاخيص مناهج أردني - سؤال وجواب

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

إدارة منصة فريق تلاخيص

يمكنكم التواصل معنا من خلال



تلاخيص مناهج أردني - سؤال وجواب



talakheesjo@gmail.com



المنسق الإعلامي أ. معاذ أمجد أبو يحيى 0795360003





الوحدة الاولى: الحالات المرضية

الدرس الاول : مرض السكري

- س: عرف مرض السكري ؟ او ما المقصود بمرض السكري ؟ (السؤال الاول)
- هو عجز غدة البنكرياس عن إفراز هرمون الانسولين بكميات كافية أو قلة استجابة خلايا الجسم له مما يحدث مجموعة من الاضطرابات الخاصة بعملية التمثيل الغذائي للكربوهيدرات والبروتينات والدهنيات التي تؤدي الى زيادة نسبة السكر في الدم فوق الحدود الطبيعية له
- س: ماهي النسبة الطبيعية للسكر في الدم؟
- ج: ما بين 70 – 100 ملغم / 100 سم3 من حجم الدم
- س: ماهي النسبة لتشخيص الإصابة بمرض السكري؟
- ج: اذا كانت نسبة السكر العشوائي أي (نسبة السكر بصرف النظر عن وقت آخر وجبة طعام تناولها الشخص تساوي 200 ملغم / 100 سم3 أو أكثر مو وجود أعراض السكري حتى ولو لقراءة واحدة)
- س: اذكر انواع مرض السكري مع سبب حدوثه؟
- ج : 1 – السكري المعتمد على الإنسولين: يحدث نتيجة توقف أو نقص إفراز هرمون الإنسولين ويصيب عادةً الاطفال والشباب تحت سن الخامسة والعشرين
- 2 – السكري غير المعتمد على الإنسولين: يحدث نتيجة خلل في عمل الخلايا المستقبلية للإنسولين ويصيب عادة البالغين
- س : عدد أهم اعراض مرض السكري ؟ (السؤال الثالث)
- ج : 1 – تكرار البول
- 2 – التعب والإرهاق
- 3 – زيادة الجوع والعطش
- 4 – الحكة والالتهابات الجلدية المختلفة



5- ضعف عام مع نقصان الوزن

6- غشاوة في البصر

س: كيف تتم عملية تشخيص مرض السكري؟

ج : 1- ملاحظة العلامات والأعراض الخاصة به

2- إجراء الفحوصات المخبرية للدم في المختبر لمعرفة نسبة السكر في الدم

3- قياس نسبة السكر في الدم باستخدام جهاز فحص السكر الإلكتروني المنزلي

س : عرف أو مالمقصود بالحمية الغذائية ؟ (السؤال الاول)

ج : هي خطة غذائية تهدف الى اختيار الأطعمة الصحية المتوازنة والمتنوعة اضافة الى تناول الادوية الموصوفة من قبل الطبيب المختص لتجنب حدوث المضاعفات المختلفة وتختلف باختلاف الاشخاص

س : اذكر أو عدد العوامل التي يجب مراعاتها عند التخطيط للحمية الغذائية لمرضى السكري؟

ج : 1- وزن الشخص وطوله

2- نوع النشاط الجسمي الذي يبذله

3- نوع العلاج الموصوف له

4- نسبة السكر في الدم

5- اذا كان مصاباً بأمراض أخرى

س : اذكر الامور التي يتعين مراعاتها عند اتباع حمية غذائية لمرضى السكري؟

ج : أ / تناول ثلاث وجبات غذائية رئيسة تحتوي على الغذاء المتوازن اضافة الى وجبتين ثانويتين يتم تناولهما بين الوجبات الرئيسية

ب / تجنب تناول الدهون المشبعة الموجودة في بعض الاطعمة مثل: (اللحم والحليب ووالزبدة) واستبدالها بالدهون غير المشبعة (النباتية) مثل زيت الزيتون

ج / تناول الاطعمة الغنية بالالياف مثل الخضروات والفواكه

د / تقليل الملح في الطعام

هـ / تجنب تناول السكريات البسيطة مثل الحلويات والمربيات والاعتماد على

السكريات ذات المنشأ الطبيعي كالموجودة في الفواكه



و / تناول السكريات المعقدة بكميات متوازنة وموزعة على مدار اليوم مثل الأرز والبقوليات

اجابات اسئلة الفصل:

السؤال الاول والثالث تمت اجابتهما في التلخيص

السؤال الثاني:

أ/ ذلك للمحافظة على المستوى الطبيعي للسكر في الدم ضمن المستوى المطلوب لذلك

ب/ ذلك لحرق الدهون المشبعة الموجودة في الجسم التي تؤدي لزيادة نسبة السكر في الدم

ج/لانه يزيد من ارتفاع نسبة ضغط الدم في الجسم مما يؤدي الى حدوث مضاعفات مختلفة مع مرضى السكري

د/ من أجل المحافظة على السلامة العامة لجسم الانسان ومنع انتقال الجراثيم والفيروسات الخطيرة الى الجسم

الدرس الثاني : ضغط الدم

س: ما سبب الزيادة المستمرة في نسبة حالات ارتفاع ضغط الدم؟

ج : 1 – قلة النشاط البدني 2 – انتشار العادات الغذائية السيئة و السمنة 3 – التوتر والقلق

س : عرف أو مالمقصود ب ضغط الدم؟ (السؤال الاول)

ج: هو قوة دفع الدم لجدران الأوعية الدموية التي ينتقل خلالها في اثناء تغذيتها لأنسجة الجسم وأعضائه كافة ويقاس باستعمال جهاز قياس ضغط الدم ويبلغ ضغط الدم الطبيعي عند البالغين 120 / 80 ملم زئبق

س: ماذا نقصد بالضغط الانقباضي ؟

ج: القيمة الرقمية في البسط وهو قياس القوة التي يضخ بها القلب (أي هو رقم البسط عند قياس الضغط 120 / 80 هو الرقم 120)

س: ماذا نقصد بالضغط الانبساطي ؟

ج : القيمة الرقمية في المقام وهو قياس القوة عند انبساط عضلة القلب (أي هو رقم المقام عند قياس الضغط 120 / 80 هو الرقم 80)



س: متى نقول عن شخص ما مصاباً بارتفاع ضغط الدم؟

ج : عند ارتفاع أي من الضغط الانقباضي الى 140 ملم زئبق فأكثر أو الضغط

الانبساطي الى 90 ملم زئبق فأكثر أو كلاهما

س: اذكر اعراض ارتفاع ضغط الدم وعلاماته؟

إذا كان يسيراً أو متوسطاً لا تظهر علامات أو اعراض لارتفاعه وقد يسبب الصداع والدوار

إذا كان شديداً قد يؤدي الى صداع شديد / ودوار / ونزيف دم حاد في الانف / غثيان / وطنين الاذن / وسرعة ضربات القلب وهنا يكون المريض في خطر
س: عدد العوامل التي تؤدي الى التحكم في ارتفاع ضغط الدم؟

ج : 1 / اتباع حمية غذائية

2/ ممارسة الرياضة خاصة المشي

3 / المحافظة على الوزن المناسب للجسم

4/ تناول الادوية الموصوفة من قبل الطبيب

5 / التوقف عن التدخين والابتعاد عنه

6 / الابتعاد عن التوتر والضغوطات النفسية

س: هناك العديد من النصائح الغذائية للمصابين بارتفاع ضغط الدم اذكرها؟
السؤال الثالث

ج : 1 – تقليل تناول الملح والاطعمة المملحة مثل المخللات

2 – تناول الاطعمة الغنية بالالياف مثل الخضروات والفواكه الطازجة

3 – تقليل تناول السكريات والحلويات لتجنب زيادة الوزن

4 – التقليل من تناول الاطعمة الغنية بالكوليسترول مثل اللحوم والكبد والزبدة

5 – تناول الحليب قليل الدسم أو خالي الدسم ومشتقاته



6- الاكثار من تناول الاطعمة التي تحتوي الدهون غير المشبعة مثل زيت الزيتون

7- التخلص من الدهون المشبعة قبل طهي اللحوم وفي اثنائه

8- تقليل تناول الاطعمة المدفوعة (المعلبة) فكثير منها يحتوي على نسبة عالية من السكر أو الملح

9- تجنب تناول الوجبات السريعة والمشروبات الغازية

10- التقليل من شرب الشاي والقهوة

ملاحظات:

* تشير الدراسات العلمية أن فقدان مريض ارتفاع ضغط الدم الذي يعاني زيادة الوزن لجزء من وزنه قد يساهم في تخفيض ضغط دمه
* ان اجراء الفحوصات الدورية على الاقل مرة في السنة لأمراض القلب والشرابين والسكري وارتفاع ضغط الدم يساعد على تجنب الاصابة بالامراض المزمنة
* يعرف تدفق الدم من القلب بوضع يديك على قلبك مايشعرك أن قلبك ينبض وفي كل نبضة تشعر بضربتين ويبلغ معدل نبض قلب الانسان السليم نحو (70) نبضة في الدقيقة

اجابات اسئلة الفصل:

السؤال الأول والثالث تمت اجابتهما بالتلخيص
السؤال الثاني

أ/ ذلك للمحافظة على الوزن المثالي والطبيعي للجسم وبقاء جميع اعضاء جسم الانسان فعالة بانتظام ونشطة قدر الامكان وعدم ارتفاع ضغط الدم عن المعدل الطبيعي

ب/ لان كثير منها يحتوي على نسبة عالية من السكر أو الملح

ج/ لانه يزيد من ارتفاع نسبة ضغط الدم في الجسم مما يؤدي الى حدوث مضاعفات مختلفة في القلب والشرابين والاعوية الدموية

د/ لبقاء جسم الانسان نشيطاً وصحياً وسليماً وحرق الدهون في الجسم قدر الامكان والحصول على وزن مثالي



السؤال الرابع:

1 : ب – 80/120 ملم زئبق

2 : أ – الضغط الانقباضي الى 140 ملم زئبق فأكثر والضغط الانبساطي الى 90 ملم فأكثر

3 : د – التوقف عن التدخين والابتعاد عنه

الفصل الثالث: الاضطراب التشنجي

س: لماذا يُعد الدماغ مركز للتحكم والسيطرة؟

ج: أ/ لأنه مصدر الوعي والتفكير والكلام والذاكرة

ب/ يستقبل المعلومات الحسية التي ترسلها الاعصاب ويفسرهما

ج/ يتحكم ببقية اجهزة الجسم

س: كيف ينشأ النشاط الكهربائي الطبيعي للدماغ؟

ج: من مرور ملايين الشحنات الكهربائية اليسيرة من بين الخلايا العصبية في الدماغ

اثناء انتشارها في اجزاء الجسم جميعه

س: عرف أو مالمقصود بالصرع؟ السؤال الاول

ج : هو ظهور مفاجئ لأعراض عصبية حركية وحسية ونفسية لا إرادية ناجمة عن

نشاط كهربائي كيميائي مفاجئ وغير طبيعي يصاحبه حدوث نوبات اختلاجية

(تشنجية) متكررة لا يمكن التحكم فيها

س : ماهي اسباب الصرع؟

ج : أ/ العامل الوراثي في العائلة

ب / اصابات في الرأس والدماغ

ج / نقص الاكسجين خاصة اثناء الولادة

د / التهاب السحايا والتهاب انسجة الدماغ

هـ / الارتفاع الشديد في درجة حرارة الجسم

س : اذكر اعراض الصرع؟ السؤال الثاني

أ–صعوبة في النطق وحركات عشوائية مثل التمتمة والقيام بحركات مضغ

ب–تقلصات وارتعاشات في الاعضاء والقيام بحركات عنيفة حادة

ج–تشنج الجسم وارتخاء في العضلات



- د-ازرقاق في لون الجلد
هـ-الصرُّ على الاسنان وعضُّ الشفة
و-تصلب وتقوس في الظهر
ز-فقدان مفاجئ للوعي
ح-التبول أو التبرز غير الارادي احيانا
س : ماهي التدابير الوقائية للتعامل مع نوبات الصرع مع مريض الصرع ؟
ج: 1- لا تستعمل العنف مع المريض اثناء نوبة الصرع
2-مساعدة المريض عند سقوطه ووضعها في مكان آمن وجيد التهوية ونزع ملابسه الضيقة
3-احم المريض بمنع تجمّع المارة أمامه وتحدث مع المريض بهدوء لطمأنته
د-تأكد من مجرى التنفس
هـ-اخفض درجة حرارة المصاب فور ارتفاعها
و-اتصل لطلب الاسعاف ودوّن الوقت الذي بدأت فيه النوبة والوقت المستغرق وراقب المريض

اجابات اسئلة الفصل:

السؤال الاول والثاني تمت اجابتهما في التلخيص
السؤال الثالث:

- أ / حتى يخرج اللاعب
ب / لأن ذلك يؤثر عليه ويؤذيه نفسياً ويسبب له القلق والتوتر
السؤال الرابع:

أ / 2- الدماغ

ب / 4- مفاجئة متقطعة

ج / 1- التمتمة وحركات المضغ

د / 3 – ثلاث دقائق



اجابات اسئلة الوحدة:

السؤال الاول:

أ- نعم تصرف صحيح لكي يعرف جواد عن سبب التغيرات الصحية والبدنية التي حدثت معه

ب- فحص نسبة السكر في الدم أو الفحص التراكمي / فحص ضغط الدم / قوة الدم / تخطيط القلب

ج- نعم لأن والد جواد كان يعاني من ارتفاع نسبة السكر في الدم بالإضافة الى ضغوطات نفسية واجتماعية وسلوكيات خاطئة في تناول الاغذية وعدم ممارسة الرياضة

السؤال الثاني :

اطعمة مناسبة لمريض السكري	اطعمة غير مناسبة لمريض السكري
زيت يتون	مخلل الخيار
البندورة	المشروبات الغازية
السمك	المربي
الملغوف	الزبدة

السؤال الثالث:

نعم / لأن المصاب بارتفاع ضغط الدم لا يشعر به مباشرة كونه مرض صامت ويؤدي في كثير من الحالات الى حدوث الجلطات القلبية والدماغية ايضاً

السؤال الرابع:

1- تناول الدهون المشبعة الموجودة في بعض الاطعمة مثل (اللحوم والحليب والزبدة)

2- تناول السكريات البسيطة مثل الحلويات والمربيات والاعتماد على السكريات ذات المنشأ الطبيعي كالموجودة في الفواكه

3- تناول الملح والأطعمة المملحة مثل المخللات

4- تناول الاطعمة الغنية بالكوليسترول مثل صفار البيض والكبد



السؤال الخامس:

ان مريض الصرع هو انسان طبيعي يمارس جميع اشكال الحياة بكافة جوانبها وانما تمر عليه هذه الشحنات بين الحين والآخر بشكل مفاجئ ولا ارادي وللتخفيف من هذه التشنجات هنالك ادوية خاصة تقلل منها بشكل كبير الموصوفة من قبل الطبيب المختص ويمكن ان لا تعود هذه التشنجات مرة اخرى

السؤال السادس:

*أتوقع انه حدث معه نوبة صرع

*أطلب مساعدة الهيئة الادارية والتدريسية في المدرسة وأتبع الخطوات الاتية

- 1- اراعي متطلبات الصحة والسلامة العامة والحذر اثناء القيام بالاسعافات الاولى لمريض الصرع واحافظ على الهدوء وعدم التوتر واحاول تهدئة الاشخاص المتواجدين في المكان
- 2- انقل المريض المصاب بنوبة الصرع الى مكان آمن وجيد التهوية
- 3- أتأكد من عدم وجود أي شيء قد يغلق مجرى التنفس
- 4- اضع المصاب بنوبة صرع بشكل مستوٍ واضع تحت رأسه مسندا لتخفيف الصدمات عليه
- 5- أمِل رأس ورقبة المصاب بنوبة الصرع الى جنب حتى يخرج اللعاب
- 6- أحل الملابس الضاغطة حول عنق المصاب
- 7- ابقى مع المصاب حتى يستعيد وعيه وأحافظ عليه مستلقياً على جانبه
- 8- أمنع التجمع حول المصاب لان ذلك يؤثر عليه ويؤذيه نفسياً ويسبب له القلق والتوتر
- 9- اتصل بالاسعاف اذا استمرت نوبة الصرع اكثر من ثلاث دقائق أو بدأت نوبات جديدة



الوحدة الثانية: مشروعات اقتصادية

الفصل الاول : المشروعات الاقتصادية الصغيرة

س: كيف يتم دعم المشاريع الصغيرة من قبل القاعين العام والخاص؟
ج: تقديم الدعم لهم / توفير متطلبات نجاحهم / تسهيل حصولهم على الدعم المادي للانشاء

س: اذكر أهمية المشاريع الاقتصادية الصغيرة ؟

1- دورها في زيادة الطاقة الانتاجية للمجتمعات

2- معالجة مشكلة الفقر بين افراد المجتمع

3- زيادة دخل الفرد والاسرة

س: عرف المشروعات الاقتصادية الصغيرة ؟ السؤال الاول

ج : المنشأة التي تموّل وتدار ذاتياً من قبل مالكها أو المساهمين فيها برأس المال القليل نسبياً ولا يزيد عدد العاملين فيها عن 50 عاملاً وتشكّل حيزاً صغيراً في قطاع الانتاج الذي تعمل فيه وتُقدم خدماتها للمنطقة التي توجد فيها
كيف تصنف المشروعات الصغيرة ؟

ج : يمكن تصنيفها من حيث النشاط الى مشروعات:

1/حرفية مثل تصنيع الفخار والحفر على الخشب

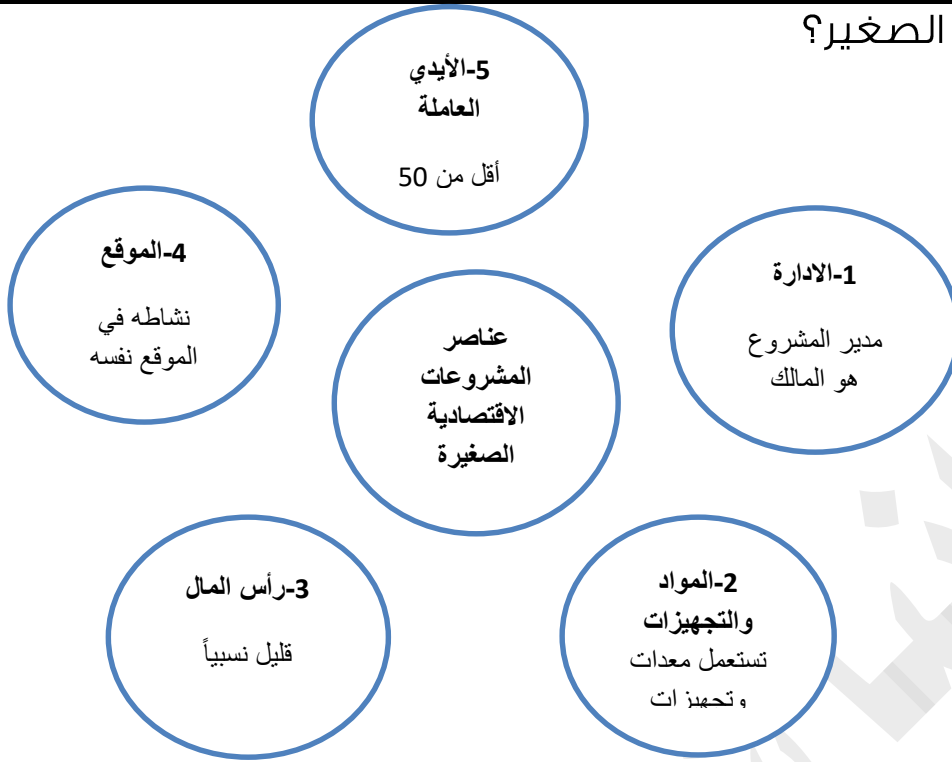
2/صناعي مثل تصنيع الملابس وصناعة الصابون والمنظفات

3/خدمية متنوعة مثل حضانات الاطفال وصيانة الاجهزة الخلوية

4/زراعية مثل المشاتل والتصنيع الغذائي المنزلي

5/تجارية مثل البيع بالتجزئة والجملة

س: اذكر عناصر المشروع الصغير؟
ج:



س: اذكر ميزات المشروعات الاقتصادية الصغيرة؟ السؤال الثالث

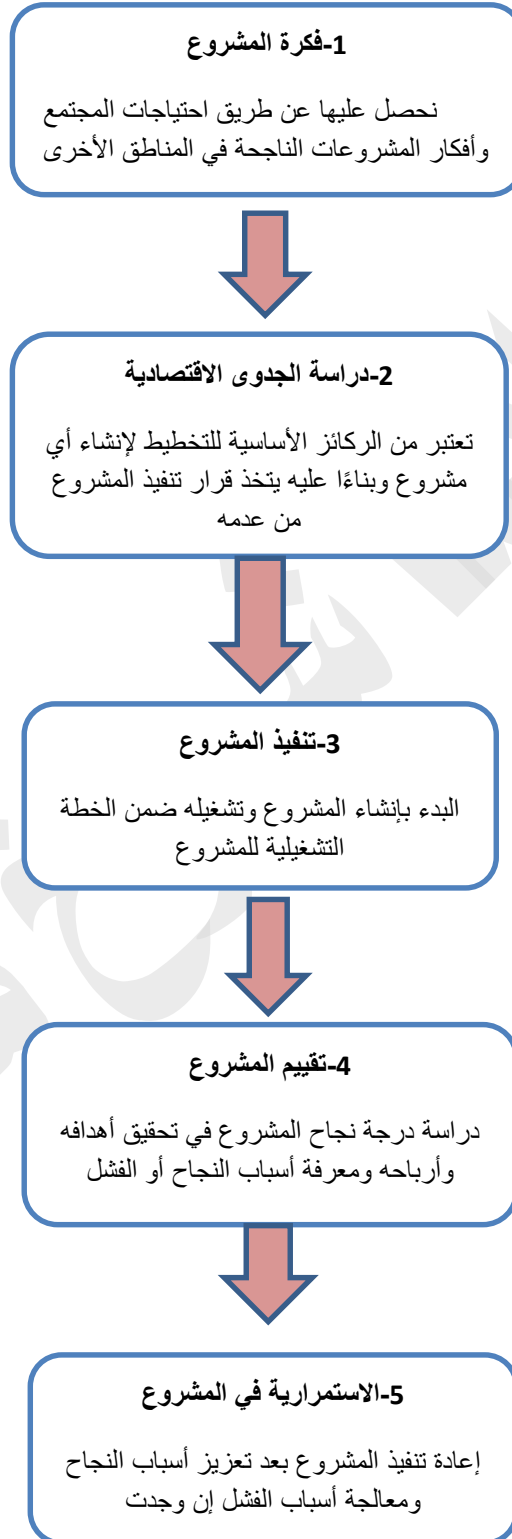
ج : 1 – تعدّ نواةً أساسيةً لكثير من المشروعات الكبيرة

2 – تساعد على تطوير الابداعات والافكار وتطوير المهارات الادارية والفنية

3 – تساعد في تطوير وتنمية المناطق الأقل حظاً

4 – توفر فرص عمل تساهم في الحد من مشكلة البطالة

س: ماهي الخطوات لإعداد مشروع صغير: السؤال الثاني
ج:

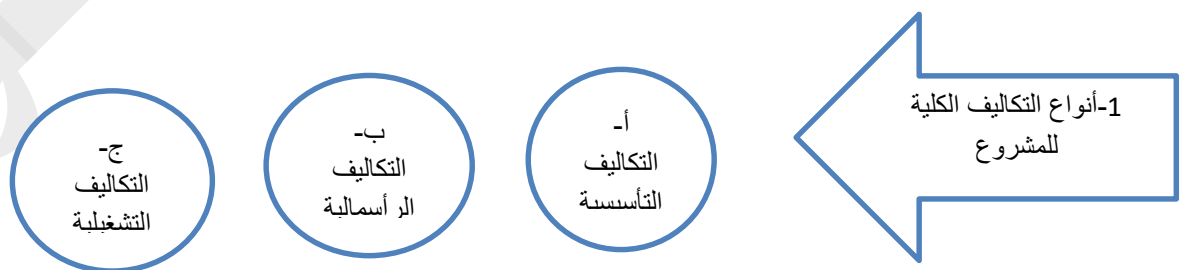




س: عرف الجدوى الاقتصادية للمشروعات الصغيرة؟ السؤال الاول
ج: هي عملية جمع المعلومات عن المشروع المقترح ومن ثم تحليلها من ناحية السوق والنواحي الفنية والمالية لمعرفة إمكانية تنفيذ هذا المشروع وتحقيق ربح ومدى الفوائد التي يمكن تحقيقها منه قبل إقامته وهي خطوة أساسية يتعين أن تسبق أي مشروع اقتصادي
س: اذكر خطوات إعداد دراسة الجدوى الاقتصادية لمشروع صغير؟

الرقم	الخطوة	التفصيل
1	دراسة السوق	جمع المعلومات عن خصائص السلعة أو الخدمة التي يقدمها المشروع / السوق / المستهدف / والمنافسون
2	الدراسة الفنية والهندسية	تحديد موقع المشروع ودرجة توافر الخدمات الأساسية فيه والأصول الثابتة ودرجة الحاجة الى آلات ومعدات ومتطلبات إنتاج السلعة أو الخدمة ومراحل الإنتاج
3	الدراسة المالية للمشروع	تقدير التكاليف الكلية للمشروع ومعدل الإنفاق الشهري والإيرادات الشهرية وحساب الربح الشهري والإجمالي وعمل قائمة الدخل للمشروع والتمويل ورأس المال المتوفر وإمكانية الاقتراض والسداد
4	التوصيات والقرارات النهائية بخصوص المشروع	اتخاذ القرار بجدوى المشروع وتنفيذه أو البحث عن مشروع آخر أكثر جدوى منه

س: الدراسة المالية للمشروع من اهم المراحل لدراسة الجدوى الاقتصادية للمشروع اشرح كيف تُنفذ؟



- أ- التكاليف التأسيسية: هي التكاليف التي تُدفع مرةً واحدةً ولا تسترد وتكون مرتبطة ببدء العمل مثل (الرسوم القانونية / ورسوم الترخيص والتسجيل والاستشارات والدراسات)
- ب- التكاليف الرأسمالية: هي تكلفة الحصول على عناصر الإنتاج (الأرض والمباني والآلات والمعدات)
- ج- التكاليف التشغيلية: هي التكاليف الناتجة عن عملية الإنتاج وهي تشمل: (السؤال الاول)
- 1/ التكاليف الثابتة: هي التكاليف اللازمة لتشغيل المشروع التي لا تتغير بتغير حجم الإنتاج كإيجار الأرض أو المباني والصيانة الدورية والرواتب الإدارية
- 2/ التكاليف المتغيرة: هي التكاليف التي ترتبط بمستوى الإنتاج وتتنوع مع حجم الإنتاج وتشمل المواد الخام وأجرة العمال اليومية والعمل الإضافي وفواتير الطاقة وغيرها



- * لتقدير حساب الربح الشهري للمشروع يجب عمل قائمة دخل وهي (قائمة الربح): هي قائمة توضح نتيجة عمل المشروع من ربح أو خسارة في كل شهر ونحتاج لحساب الربح الشهري :
- أ- الإيرادات الشهرية المتوقعة: هي الكميات المتوقعة بيعها في شهر مضروبة بسعرها المتوقع وهي الدخل النقدي الشهري للمشروع
- ب- المصاريف الشهرية الكلية المتوقعة: هي مجموع المصاريف النقدية وغير النقدية وتشمل التكاليف التشغيلية الشهرية المتوقعة ومعدل التكاليف التأسيسية الشهرية المتوقعة وإهلاك الآلات والبناء الشهري وتكلفة التمويل الشهري المتوقع



ج- صافي الربح الشهري: هو الدخل المتبقي من الإيرادات الشهرية بعد طرح المصاريف الشهرية الكلية منها وبناءً على البيانات السابقة يمكن حساب الربح الشهري عن طريق معادلة:

صافي الربح = الإيرادات الشهرية المتوقعة – المصاريف الشهرية المتوقعة
*ويمكن حساب الربح الاجمالي عن طريق جمع الربح الصافي المتوقع للأشهر التي تمثل مدة الانتاج الكلية للمشروع
*هناك مراكز متخصصة لإعداد الجدوى الاقتصادية للمشروعات يمكن الاستعانة بها عند انشاء مشروع اقتصادي لأن لديها الخبرة الكافية لذلك

اجابات اسئلة الفصل :

السؤال الاول والثاني والثالث تمت اجابتهم بالتلخيص
السؤال الرابع:

يمكن التنبؤ بنجاح مشروع ما من عدمه من خلال اتباع الاسلوب العلمي في دراسة أي مشروع وذلك من خلال عمل دراسة أي مشروع وذلك من خلال عمل دراسة جدوى لهذا المشروع والخروج بنتيجة أولية عن مدى نجاح هذا المشروع من عدمه
السؤال الخامس:

1 / د – جميع ما ذكر

2 / ب – 50 فأقل

3 / أ – تقييم المشروع

4 / د – دراسة السوق

الفصل الثاني: مشروعات إنتاجية زراعية صغيرة:

س: اذكر اهمية نشر الوعي بالمشروعات الانتاجية الصغيرة بصورة عامة والزراعية بصورة خاصة للطلبة ؟

ج : 1 / ليتعرفوها مبكراً

2 / لتصبح لديهم من المهارات الحياتية



3/ ليستثمر اوقات فراغهم باعمال منتجة تدرّ عليهم دخلاً

4/ لينمو عندهم حب العمل وتقدير المهن والعاملين فيها

س: اذكر سبب انتشار انتاج فطر المحار في المملكة الاردنية الهاشمية وبعض الدول؟

ج : 1- قلة التكاليف نسبياً

2- قصر الدورة الانتاجية للمشروع

3- عدم الحاجة لخبرة كبيرة

4- سهولة الانتاج مقارنة مع الانواع الاخرى من الفطر

س : عرف فطر المحار؟ السؤال الاول

ج : هو نوع من انواع الفطر عبارة عن نمو ثمري لحمي هوائي ينمو بشكل طبيعي فوق سطح الارض أو تحته ويسمى بفطر المحار لأن شكل نمواته الثمرية تشبه المحار وهو أولي التغذية (رمية) لديه المقدرة على تحليل السيليولوز ومن ثم امكانية نموه على مواد عضوية مثل اوراق الاشجار الجافة وتبن القمح أو الشعير ومخلفات النباتات س: اذكر انواع فطر المحار؟

ج : فطر محار اللؤلؤ / الهندي واخرى صنفت حسب لونها مثل المحار الابيض / البني / الذهبي / الزهري

س : اشرح دورة حياة فطر المحار؟

ج : 1- تبدأ دورة حياة الفطر المحار بتكون الابواغ وانتشارها

2- وعند توافر الظروف المناسبة من (حرارة / رطوبة / بيئة معتمدة) تبدأ هذه الابواغ

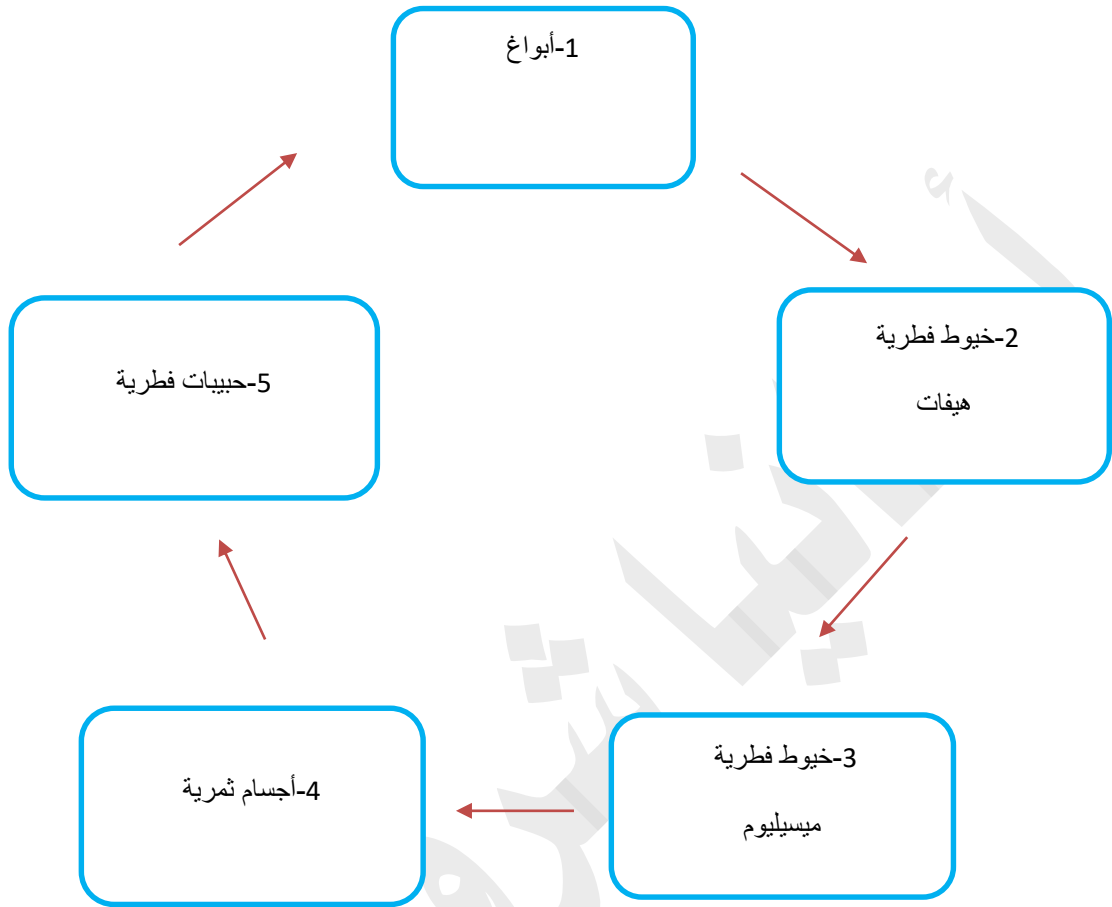
بالنمو مكونة خيوطاً فطرية قطنية وتسمى (الهيغات) *** (عرف الهيغات)

3- وتنمو وتتشابك مكونة ما يسمى (الميسيليوم) *** (عرف الميسيليوم)

4- والميسيليوم تنتج حبيبات صغيرة تكبر منتجة الفطر (الجسم الثمري اللحمي)

5- تكون هذه الاجسام الابواغ التي تنتشر مجددة دورتها في الحياة

ج:



س: ماهي القيمة الغذائية لفطر المحار؟ السؤال السادس
ج: أ- يحتوي على نسبة عالية من البروتينات والألياف الغذائية
ب- يحتوي على معظم الأملاح المعدنية الضرورية للجسم مثل الفسفور والبوليتاسيوم والحديد والزنك والماغنيسيوم
ج- يحتوي على مجموعة فيتامين ب وفيتامين د وفيتامين ج
*يزرع في وسط زراعي سهل ومعقم ولا يستعمل في إنتاجه أسمدة او مبيدات او هرمونات فهو لا يتعرض للملوثات الكيميائية
س: اذكر مراحل اكمال عملية انتاج فطر المحار؟

ج:





- س: ماهي الاجراءات للتجهيز لزراعة فطر المحار؟
- ج: *تحتاج زراعة فطر المحار لمكان معقم ومعتم مع التهوية المناسبة ورطوبة جوية بنسبة 85% اضافة الى امكانية التحكم في درجة حرارته
- *اما الوسط الزراعي يكون تبين القمح او الشعير وغيرها وبكون هذا الوسط جاهزاً للزراعة بتعقيمه وترطيبه للتخلص من الكائنات الحية الدقيقة
- معلومات:
- *يمكن زراعة فطر المحار في مكان متسع أو ضيق حسب الامكانيات ويمكن زراعته في اسفل المنزل (التسوية) في حال لم تتوافر غرفة خاصة للزراعة
- *يفضل زراعة فطر المحار في الفترة الواقعة بين شهر تشرين الاول حتى شهر آذار في المملكة الاردنية الهاشمية
- س: عرف حقن ابواغ فطر المحار؟ السؤال الاول
- هو عملية زراعة الابواغ (تقاوي فطر المحار) في التبن عن طريق خلطهما مع بعض أو وضعهما على شكل طبقات
- س: عرف فترة حضانة الفطر؟ السؤال الاول
- هي عملية وضع اكياس التبن المحقونة بفطر المحار في مكان تتوافر فيه الظروف المناسبة (من تعقيم ودرجات حرارة ورطوبة) لنمو الخيوط الفطرية
- س: كيف تكتمل عملية التحفيز للفطر؟ او عرف الصدمة الحرارية؟
- ج: عن طريق التحكم بالظروف البيئية في غرفة الزراعة وتسمى ايضاً الصدمة الحرارية وفيها يتكون الجزء الصالح للاكل من فطر المحار
- س: متى تبدأ عملية حصاد الفوج الاول من فطر المحار؟
- ج: بعد 3-4 ايام من ظهور حبيبات الفطر حيث تكون الاجسام الثمرية قد وصلت
- مرحلة النضج ويراعي عدم التأخر في القطاف
- س: كيف تتم عملية تسويق الفطر طازجاً؟
- ج: يوضع الفطر في صحن بلاستيكية أو كرتونية مثقبة ويغلف بشكل جيد بشرائح التغليف البلاستيكية ويحفظ مبرداً أثناء التخزين والنقل والتوزيع وتكون مدة
- صلاحيته من 10 - 15 يوماً اذ يبدأ بعدها الفطر بالذبول ويحفظ ايضاً مجففاً وتكون
- مدة صلاحيته من سنة الى ثلاث سنوات



ملاحظات:

- * يتعين تقليل الدخول الى غرفة الزراعة (الحضانة) قدر الامكان مع ضرورة تعقيم اليدين والاحذية قبل الدخول اليها
- * يمكن الاستفادة من الفرق مابين درجة الحرارة للنهار والليل لعمل الصدمة الحرارية وذلك بفتح النوافذ
- * للحفاظ على فطر المحار لأطول مدة ممكنة بشكل طازج:
- 1- يجب عدم تعريضه لأشعة الشمس
- 2- يتعين العمل تحت ظروف معقمة خلال عملية التغليف والحفظ
- * يستهلك كل ١ كغم من فطر المحار (5) لترات تقريباً من الماء بما فيها ماء النقع
- * مدة الدورة الزراعية من (80 – 90) يوماً من تاريخ الزراعة حتى نهاية الفوج الرابع
- * يحتوي التبن المتبقي داخل الاكياس بعد الحصاد على نسبة عالية من البروتين ويمكن الاستفادة منه كعلف للاغنام والابقار وسماد للنباتات

اجابات اسئلة الفصل:

السؤال الاول والسادس تمت اجابتهما في التلخيص
السؤال الثاني :

أبواغ (تقاوي) فطر المحار	مركب غاز ارضي
تبن قمح	اسطوانة غاز
اكياس نايلون شفاف	كياس تعقيم
بقياس (40 – 60) سم	
مرش ماء رذاذي	لاصق شفاف
برميل حديد	كلور تعقيم
ميزان لقياس درجة الحرارة	قفازات بلاستيك
ميزان لقياس نسبة الرطوبة	قفازات كتان
مشرط	



السؤال الثالث:

مرحلة الزراعة	دورة الحياة	الظروف المناسبة
مرحلة التجهيز	لا يوجد ارتباط	تعقيم المكان الوسط الزراعي
الزراعة والحضانة	الابواغ	مكان معتم وبيئة معقمة ورطوبة
	خيوط الهيفات والميسيليوم	مكان معتم وبيئة رطبة ودرجة حرارة 25 سيليسيوس
مرحلة التحفيز	حببيات فطرية	خفض درجة الحرارة الى 12 سيليسيوس وتهوية المكان وتوفير اضاءة لمدة 8 ساعات والمحافظة على الرطوبة
مرحلة الحصاد	اجسام ثمرية	تهوية المكان وتوفير الاضاءة لمدة 8 ساعات والمحافظة على الرطوبة

السؤال الرابع:

- أ- لأن فطر المحار من الفطريات اولية التغذية (رمية) ولديه المقدرة على تحليل السيليولوز الموجود في اوراق الشجر والتين
- ب- من اجل تعقيم الوسط الزراعي (التبن) من الجراثيم وتوفير الرطوبة المطلوبة في الوسط الزراعي من اجل حقن ابواغ الفطر
- ج- لتوفير الاكسجين والتخلص من غاز ثاني اكسيد الكربون للمساعدة في تكون الاجزاء الثمرية من فطر المحار
- السؤال الخامس:

- 1/ معقم 2/ معتم 3/ يتوافر فيه التهوية المناسبة 4/ يتوافر فيه رطوبة جوية حوالي 85% 5/ يمكن التحكم في درجة حرارته



الفصل الثالث: تصنيع منتجات الألبان

- س: علل تلف الحليب بسرعة؟
ج: لوجود الجراثيم الضارة فيه
س: كيف نحافظ على الحليب؟
ج: 1/ معاملته حرارياً 2/ حفظه بطريقة سليمة 3/ تحويله لمنتجات أخرى يمكن حفظها مدة أطول
س: اذكر بعض مشتقات الحليب؟
ج: اللبن / اللبنة / الجبن / الجمد
س: كيف يعامل الحليب حرارياً؟
ج: أ- بسترة الحليب والهدف منها : 1 / القضاء على الكائنات الحية الممرضة جميعها ومعظم الكائنات الحية الأخرى 2 / إبطال فاعلية الانزيمات التي قد تسهم في افساد الحليب
س: كيف تتم عملية البسترة؟ او ماهي عملية البسترة؟ السؤال الاول
ج: تعريض الحليب لدرجة حرارة اقل من درجة الغليان تصل الى (62.8)°س مدة نصف ساعة أو على درجة
(72)°س لمدة 15 ثانية ثم تبريده فجأة الى درجة حرارة منخفضة بين (4 – 6)°س
س: اذكر مزايا البسترة؟
ج: يكون التغير في القيمة الغذائية للحليب طفيفاً وتكون صلاحية الحليب المبستر عادة ثلاثة ايام
ب- غلي الحليب: والهدف منها : غلي الحليب الى قتل الكائنات الحية الدقيقة الممرضة والضارة / ابطال مفعول الانزيمات التي قد تؤدي الى تغيرات غير مرغوب فيها وهذا يساعد على اطالة مدة حفظ الحليب
س: كيف تتم عملية الغلي؟ او ماهي عملية الغلي؟
ج: غلي الحليب بدرجة حرارة أعلى من (100)°س مدة تتراوح ما بين (8 – 10) دقائق باستعمال أوان غير قابلة للصداً من (الستانلس ستيل) ذات القاعدة السميكة على مصدر حراري مباشر مع مراعاة تحريك الحليب باستمرار اثناء غليه لمنع فورانه واحتراقه وضمان تسخين اجزائه جميعها بالدرجة نفسها / ويمكن غلي الحليب



باستعمال الحمام المائي اي بوضع الحليب داخل وعاء آخر فيه ماء ويجري غلي الماء كي لا يتعرض الحليب للنار مباشرة

ج: تعقيم الحليب: والهدف منها تعقيم الحليب الى التخلص من الميكروبات سواءً أكانت مرضية أم غير مرضية بحيث يصبح الحليب خالياً تماماً منها ويكون غير قابل للتلف في ظروف التخزين العادية فان صلاحية الحليب المعقم تصل الى 6 اشهر او

اكثر دون تبريد في حال تعبئته واقفال العبوات تحت ظروف التعقيم
س: كيف تتم عملية تعقيم الحليب؟ او ماهي عملية تعقيم الحليب؟ السؤال الاول
ج: يسخن الحليب الى درجة عالية تصل الى (120) سُس مدة زمنية تتراوح ما بين (10 –

30) دقيقة ومن ثم يتم تجنيسه وتعبئته في أوعية معقمة بطرائق آلية

س: عرف التجنيس؟

ج: تغتيت حبيبات الدهن آلياً لمنع تجمعها على السطح مع الوقت (ويسهم الدهن في : اكساب الحليب الطعم والنكهة واللون / وتزويد الجسم بالطاقة والفيتامينات الذائبة في الدهون

س: اذكر الفائدة الاقتصادية من انتاج مشتقات الحليب؟

ج: تصنيع مشتقات الحليب يمكن ان تكون هناك فرص اكبر للاسرة لتلبية متطلباتها وبيع الفائض منها لتحقيق عوائد مالية

س: اذكر بعض مشتقات الحليب ومواصفات الجودة فيها؟
ج:

اللبن الرائب	اللبنة الطرية
يحتوي على مكونات الحليب الطازج باستثناء سكر اللاكتوز الذي يتحول الى حامض اللاكتيك بفعل بكتيريا التخمر وهذا الحامض يساعد على امتصاص الكالسيوم والفسفور في الجهاز الهضمي وهو مناسب لمن يعانون من مشكلة عدم تحمل اللاكتوز ويمكن تصنيع اللبن الرائب في المنزل لانه لا يحتاج الى تجهيزات يصعب توافرها	تعد اللبنة من الاغذية المرغوبة لسهولة تناولها وفوائدها الغذائية والصحية وسهولة صنعها منزلياً وهناك ثلاثة انواع منها شائعة محلياً وهي اللبنة الطرية والجامدة ولبنة الخزين بالزيت



1- القوام متماسك ونعومة الملمس 2- الطعم حامضي خفيف وخال من الطعم الغريب 3- الرائحة عادية 4- النكهة مميزة وملوحتها خفيفة	1- القوام متماسك مع عدم انفصال الشرش 2- اللون ابيض قشدي 3- الرائحة عادية 4- الطعم عادي
تصنع اللبنة من اللبن الرائب بعد تصفيته ليصبح مركزاً ويضاف له ملح الطعام وتجري عملية التصفية في اكياس قماش خام وتترك حتى تنفصل اكبر كمية ممكنة من المصل (الشرش)	يصنع اللبن عن طريق اضافة بكتيريا نافعة خاصة (البادئ) (الروبة) للحليب بعد بسترتة او غليه حيث يتحول فيه سكر الحليب الى حامض اللاكتيك الذي يعطي اللبن الرائب القوام المتماسك والنكهة والطعم

س: عرف مصّل اللبن؟ السؤال الاول
ج: السائل الذي ينفصل عن اللبن الرائب اثناء تصنيع اللبنة ويحتوي على عناصر غذائية هامة مثل البروتين والكالسيوم وفيتامين (ب) وغيرها مايتعين الاستفادة منه

ملاحظات:

*ينصح بغلي الكيس المستخدم لتصنيع اللبنة قبل استخدامه
*تفقد اللبنة نسبة عالية من الكالسيوم في ماء المصل

اجابة اسئلة الفصل:

السؤال الاول تمت اجابته بالتلخيص
السؤال الثاني:

دور سكر اللاكتوز انه بفعل الانزيمات البكتيرية الخاصة بتحول الى حمض اللاكتيك والذي يعطي اللبن الرائب القوام المتماسك والنكهة والطعم المميزين
السؤال الثالث:

أ- لقتل الكائنات الحية الدقيقة الممرضة والضارة وابطال مفعول الانزيمات التي قد تؤدي الى تغيرات غير مرغوب فيها

ب- لمنع فورانه واحتراقه وضمان تسخين جميع اجزائه بالدرجة نفسها

ج- حتى تتم عملية تصفية اللبنة تلقائياً من السائل واستكمال خروج المصل



السؤال الرابع:

*العيوب المتعلقة بالمظهر واللون:

وجود الغاز فيه / عدم التجانس / ولون غير طبيعي / والوان غير طبيعية على السطح

/ انفصال الدهن / فقاقيع الغاز

*عيوب القوام والتماسك:

ضعف الخثرة والقوام الهلامي وجود الكتل

*عيوب الطعم والنكهة:

تشمل الحموضة الزائدة والنكهة المتزنخة

السؤال الخامس:

المدة الزمنية اللازمة	درجة حرارة اللازمة	الهدف	الطريقة	المقارنة من حيث
				طريقة التعامل حراريا
(8 – 10) دقائق	أعلى من (100)°س	قتل الكائنات الحية الدقيقة الممرضة والضارة وإبطال مفعول الانزيمات التي قد تؤدي الى تغيرات غير مرغوب فيها وهذا يساعد على إطالة مدة حفظ الحليب	تعريض الحليب لدرجة حرارة أعلى من درجة الغليان في أوانٍ غير قابلة للصدأ مع التحريك المستمر	غلي الحليب
نصف ساعة	(62.8)°س التبريد	القضاء على الكائنات الحية	تعريض الحليب لدرجة حرارة أقل	بسترة الحليب



	من درجة الغليان ثم تبريده	الدقيقة جميعها والقضاء على الكائنات الحية غير الممرضة وإبطال فاعلية الانزيمات التي قد تسهم في افساد الحليب	فجأة الى درجة حرارة منخفضة بين (4 – 6 س)	
تعقيم الحليب	تسخين الحليب الى درجة حرارة عالية ومن ثم تجنيسه وتعبئته في أوعية معقمة بطرق آلية	تعقيم الحليب الى التخلص من الميكروبات سواء كانت مرضيه وغير مرضيه بحيث يصبح الحليب خالياً تماماً منها ويكون غير قابل للتلف في ظروف التخزين العادية	(120) س	(10 – 30) دقيقة

اجابات أسئلة الوحدة:

السؤال الأول:

لأنها من أهم ركائز القطاع الإقتصادي في معظم دول العالم المتقدمة والنامية ولدورها في زيادة الطاقة الإنتاجية للمجتمعات ومعالجة مشكلة الفقر بين أفراد المجتمع وزيادة دخل الفرد والأسرة بالإضافة الى مساهمتها في الحد من مشكلة البطالة



السؤال الثاني :

الرقم	الخطوة	التفصيل
1	دراسة السوق	جمع المعلومات عن خصائص السلعة أو الخدمة التي يقدمها المشروع وكذلك السوق المستهدف والمنافسين
2	الدراسة الفنية والهندسية والتنفيذية للمشروع	تحديد موقع المشروع ومدى توافر الخدمات الأساسية فيه الأصول الثابتة ومدى الحاجة إلى آلات ومعدات متطلبات إنتاج السلعة أو الخدمة ومراحل الإنتاج
3	الدراسة المالية للمشروع	تقدير التكاليف الكلية للمشروع ومعدل الإنفاق الشهري وتقدير الإيرادات الشهرية وحساب الربح الشهري والإجمالي وعمل قائمة الدخل للمشروع والتمويل ورأس المال المتوفر وإمكانية الاقتراض والسداد
4	التوصيات والقرارات النهائية بخصوص المشروع	اتخاذ القرار بجدوى المشروع وبتنفيذه أو البحث عن مشروع آخر أكثر جدوى منه

السؤال الثالث:

*تقدّر تكاليف مشروع إنتاج فطر المحار في المدرسة أو المنزل ب (85) دينار أردني

*يقدر متوسط إنتاج هذا المشروع حوالي (50) كغم من فطر المحار

*متوسط سعر الكيلو الواحد من فطر المحار حوالي (4.5) دينار أردني

– التكاليف الكلية للمشروع = 85 دينار أردني

– متوسط الإيرادات الكلية المتوقعة للمشروع = $4.5 \times 50 = 225$ دينار أردني

– الربح = الإيرادات – التكاليف

$$85 - 225 =$$

الربح = 140 دينار أردني



*المشروع مجدي من الناحية المالية

السؤال الرابع:

لأن فطر المحار ذو قيمة غذائية عالية قريبة من اللحوم لما يحتويه من نسبة عالية من البروتينات

السؤال الخامس:

لتحقيق عوائد مالية للأسرة ولتلبية متطلباتها أو بيع الفائض منه

السؤال السادس:

(1) القوام المتماسك ونعومة الملمس

(2) الطعم حامضي خفيف وخال من الطعم الغريب

(3) الرائحة عادية

(4) النكهة مميزة وملوحتها خفيفة

السؤال السابع:

تعتبر من الركائز الأساسية للتخطيط لإنشاء أي مشروع وبناءً عليه يتخذ قرار تنفيذ المشروع من عدمه

السؤال الثامن:

1- مشروع صناعة اكسسوارات وبيعها

2- مشروع زراعة فطر المحار

3- مشروع إعداد معجنات وتزويد مقاصف المدارس بها

4- مشروع محل تجاري (بقالة)



الوحدة الثالثة: الأعمال التطوعية في خدمة المجتمع

* العمل التطوعي عملاً إنسانياً نبيلًا وهو سمة من سمات المجتمع المتكافل
* يجري العمل التطوعي بصورة فردية أو جماعية دون انتظار الحصول على أجر أو دخل مادي

* ينعكس إيجابياً على شخصية الفرد المتطوع ويعزز الانتماء للوطن

س: عرّف العمل التطوعي؟ السؤال الأول

ج : هو من الأعمال الريادية التي تسهم في تنمية المجتمع وتحافظ على البيئة وتحسينها وتنعكس إيجابياً على المتطوع نفسه وتعزز لديه القيم والاتجاهات الإيجابية كإظهار روح المبادرة / التواصل مع الآخرين / العزم / الإبداع ويساعد في بناء شخصيته وتنمية هواياته

س: عرّف التطوع؟

ج : هو الجهد الذي يبذله أي إنسان طواعية بهدف تقديم الخدمة لمجتمعه بدافع منه للمساهمة في تحمل المسؤولية دون توقع أجر مادي مقابل الجهد المبذول وقد يكون المتطوع فرداً أو جماعة أو مؤسسة

س: ماهي اشكال العمل التطوعي؟

ج : ما يكون جهداً يدوياً / فكرياً / مهنيّاً / تبرعاً بالأموال / تبرعاً عينياً

س اذكر دوافع العمل التطوعي؟

ج : دينية / اجتماعية / نفسية

س: متى نكون بحاجة للعمل التطوعي؟

ج: عند حدوث كوارث طبيعية / وعند الحروب

س: اذكر مبادئ العمل التطوعي؟ السؤال الثاني

ج: 1- جهد يؤديه المتطوع بدافع ذاتي من غير إلزام

2- لا ينتظر المتطوع أي مقابل مادي

3- المساهمة في سدّ الحاجات الأساسية في المجتمع

4- لا يتعارض هذا الجهد المبذول مع معتقدات الفرد الدينية والثقافية

5- أن ينسجم مع التشريعات المحددة يعتمد فيها على الاستقلالية ويحكمها

الصدق والأمانة والتكافل والمساواة



س: ماهي فوائد العمل التطوعي؟ السؤال الثالث

ج: 1/ إظهار الصورة الظهار الإنسانية للمجتمع عن طريق التعاون والتكافل فيه

2/ المحافظة على القيم الدينية بما فيها التطوع لكسب الثواب والأجر

3/ النهوض بالمجتمع والتقليل من المشكلات التي تواجهه

4/ استثمار وقت الفراغ بصورة أفضل

5/ الثقة بالنفس نتيجة القيام بعمل يقدره الآخرون

6/ استثمار طاقات الشباب بعمل يفيد المجتمع والأفراد

7/ اكتساب مهارات حياتية وخبرات جديدة

8/ تعزيز ثقافة العمل التطوعي بين أفراد المجتمع

س: اذكر مجالات العمل التطوعي مع مثال؟ السؤال الرابع

1- المجال الاجتماعي: مساعدة الأسر المحتاجة إقتصادياً واجتماعياً / تمكين المرأة /

رعاية المسنين / رعاية الطفولة والأفراد ذوي الاحتياجات الخاصة

2- المجال الصحي: تقديم الرعاية الصحية للمحتاجين لها بالتوعية والتثقيف

الصحي / التطوع مع العاملين في القطاع الصحي / تخفيف معاناة المرضى

والحملات الطبية المجانية

3- المجال البيئي: زراعة الأشجار / المحافظة على المحميات / مكافحة التلوث /

تدوير النفايات / حملات النظافة / نشر الوعي بأهمية التحول الى استعمال مصادر

الطاقة البديلة

4- المجال التربوي: تزويد المحتاجين بالمعرفة وتيسير نموهم العقلي والفكري

والروحي عن طريق الأنشطة المتعددة كالحد من نسبة انتشار الأمية وتأهيل الأفراد

الذين يعانون من صعوبات التعلم



إجابات اسئلة الوحدة:

السؤال الخامس:

الأعمال التطوعية التي قمت من خلالها بتقديم خدمات لمدرستي ومجتمعي كثيرة مثل مساعدة الأطفال في قطع الشارع تنظيف المدرسة المساعدة في قطف الزيتون تعليم الصغار دهان الجدران

السؤال السادس:

1-يزيد من مقدرة الإنسان على التفاعل والتواصل مع الآخرين

2-ينمي الحس الاجتماعي الفعال لذا المتطوعين

3-يحد من النزوع إلى الفردية

السؤال السابع:

أ-المجال البيئي

ب-المجال الاجتماعي

ج-المجال التربوي

د-المجال الصحي

هـ-المجال الاجتماعي

و-المجال الاجتماعي

ز-المجال البيئي

ح-المجال الاجتماعي



الوحدة الرابعة: المهن

الفصل الأول : خياطة الملابس

*تصميم الملابس والخياطة من المهن التي تزيد دخل الأسرة وتعلم الدقة والصبر والإتقان وتزيد فرصة العمل وتقلل من معدلات البطالة
س: الى ماذا تحتاج عملية إنتاج الملابس؟

ج: الى رسم مخططات (بترونات) للاعتماد عليها في تجهيز قطع القماش وقصه
وفي بعض الأحيان لا يحتاج الى مخططات فتُقص مباشرة على الثماش مع مراعاة الدقة في العمل

س : عرف السداة؟

ج : مجموعة خيوط طولية

أس: عرف اللحمية؟

تقاطع الخطوط الطولية مع خيوط عرضية تقاطعاً منتظماً

س: اذكر انواع الاقمشة مع الشرح؟

ج: أ-أقمشة منسوجة من خيط واحد : يصنع هذا النوع من الأقمشة باستخدام خيط واحد أو مجموعة من الخيوط تتداخل مع بعضها على هيئة حلقات وتتميز هذه الأقمشة بالمطاطية من انواعها :

1/ (التركو) الذي يستعمل لصناعة الملابس خاصة الشتوية 2 / وأقمشة التنجيد

والمفروشات 3 / والكروشيه الذي يُصنع منه مفارش الطاولات

ب-أقمشة منسوجة باستخدام خيطين أو أكثر: هي من الأقمشة الأكثر استعمالاً في صناعة الملابس والمفروشات وتسمى الأقمشة العادية ومن أنواعها:

1 / النسيج البسيط: عبارة عن تداخل خيوط السداة مع خيوط اللحمية بزوايا قائمة

ويستخدم في صناعة الأقمشة القطنية والشاش والجورجيت وفي صناعة الملابس

والستائر والمفروشات ومريول المطبخ 2 / النسيج المبردي: يستخدم في أقمشة

الملابس العسكرية وبنطلونات الجينز العادية وأقمشة البدلات



3/ النسيج الأطلسي: يستعمل بكثرة في أقمشة بطائن الألبسة وملابس السهرة اللامعة والستائر والمفارش 4/ نسيج الأقمشة الوبرية: مثل أقمشة المخمل ومن خصائصه أنه يعطي مظهراً فاخراً وشعوراً بالدفء 5/ نسيج الأقمشة الشبكية:

تستخدم في الأربطة الطبية والأقمشة المخزّمة *وتسمى أقمشة النسيج البسيط والمبردي والأطلسي بالأقمشة العادية ج- أقمشة غير منسوجة: لا يعتمد هذا النوع من الأقمشة أساساً على خيوط مغزولة من دون القيام بعمليات نسج ومن الأمثلة (الجوخ) و (اللباد المضغوط) وتستخدم هذه المنسوجات في أقمشة البطانة أو فوط التنظيف أو المناديل أو المناشف المعدة للتخلص منها بعد استعمالها مرة واحدة وكذلك لملايس الجراحة في المستشفيات
س: اذكر المواد والأدوات المستخدمة في الخياطة؟ السؤال الأول
ج:

1/ شريط القياس: شريط من القماش مغلف بالبلاستيك أو من البلاستيك غير المطاط نهائياً أو من الكتان

2/ مساطر متنوعة: أدوات رسم مدرجة بوضوح تصنع غالباً من البلاستيك أو الخشب أو المعدن تستخدم عند رسم الخطوط وتستخدم مسطرة حرف T عند تسوية حواف القماش

3/ مقصات الخياطة: تصنع من معدن ولها أشكال وأحجام وأنواع مختلفة

4/ أدوات التأشير: أدوات تستخدم لنقل العلامات إلى القماش منها: أ- طباشير التأشير بأنواعها وألوانها المختلفة وتصنع من مادة شمعية تسمى صابونة التأشير أو من مادة طباشيرية ويفضل استخدام هذا النوع لسهولة إزالته عن الأقمشة ب- عجلة الخياطة وورق الكربون الملون للخياطة: يستعملان لنقل علامات الخياطة وخطوطها من الورق إلى القماش ولنقل الأشكال المطلوب تطريزها على الأقمشة المختلفة

5/ الدبابيس بأنواعها: تصنع من معدن وهي حادة من طرف واحد فقط وتستخدم لتثبيت القماش



6/ إبر الخياطة اليدوية: تصنع من معدن الذي لا يصدأ ليسهل مرورها في النسيج ويكون رأسها حاداً وسُمُّها واسعاً وتختلف في أحجامها

7/ واقبي الإصبع (الكشتبان): أداة تلبس في الإصبع الوسطى من اليد لتساعد على إدخال الإبرة في النسيج بسرعة أثناء التسريح والخياطة ولحماية الأصابع من وخز الإبر ويصنع من البلاستيك أو المعدن الذي لا يصدأ

8/ الخيوط: مجموعة من الألياف النسيجية أو الشعيرات النسيجية تصنع من مادة مناسبة لعمليات الخياطة وتختلف من حيث نوعها وسمكها ولونها ويختار منها مايتناسب مع نوع القماش ولونه

9/ علبة مواد وأدوات الخياطة: توجد بأحجام وأشكال مختلفة ويمكن صنعها من خامات البيئة تستخدم لحفظ مواد وأدوات الخياطة والتطريز

10/ ماكينة الخياطة: آلة تستخدم لتثبيت الأقمشة ووصلها مع بعضها لتشكل ملابس مختلفة وهي متعددة الأشكال والأنواع والاستخدامات وقديماً كانت تدار يدوياً أما حديثاً فتدار بواسطة محرك كهربائي ومنها صناعي يعمل بالكهرباء

ملاحظات:

- * تخاط الملابس باستعمال مخططات (بترونات) مثالها: التنانير والقمصان وهناك ما يُخاط دون رسم مخططات مثل مريول المطبخ وملابس الصلاة
- * ضع القماش بشكل مستو مسطحاً على طاولة كبيرة
- * عدم رفع القماش أثناء وضع الدبابيس أو القص
- * استعمل المقص بالطريقة الصحيحة بحيث يكون الجانب الرفيع تحت القماش ولا ترفع القماش أثناء القص
- * اترك مسافات كافية للخياطة على جوانب أو حواف القماش ولتكن (3) سم تقريباً
- * صل أجزاء القطع المنفذة مع بعضها بغرزة السراجة
- * الغرزة المستقيمة: تستخدم لتسريح الغرز وجمعها وخطاتها
- * الغرزة المتعرجة: تستخدم لوضع اللمسات الأخيرة على الحواف التي لم تخاط وكذلك لعمل ثقوب الأزرار ولتثبيت المطاط



*تحتوي الماكينات الخياطة التي تختص بعمل الغرز الزخرفية على أدوات ملحقة أو أقراص مدرجة معظم الماكينات الحديثة تحتوي على منظمات سهلة الاستخدام وذلك للتغير من عرض الغرزة وطولها ونمطها

اجابات اسئلة الفصل:

السؤال الأول تمت اجابته بالتلخيص

السؤال الثاني:

أ/ تريكو

ب/ خيطين

ج/ مخططات

د/ البسيط

هـ/ لباد

و/ سُمك

ز/ غرز

ح/ خط

ط/ سم

الكلية المفقودة : المطاط

العبارة: من المواد المستخدمة في خياطة ملابس الصلاة ويؤخذ الطول حسب محيط الخصر

الفصل الثاني: أعمال الدهان

س: اذكر أهمية الدهان؟

ج: 1/ يعمل على حماية الجدران والسقوف من العوامل الجوية والمؤثرات الخارجية

2/ إخفاء العيوب ومعالجتها

س: اذكر المواد والأدوات المستخدمة في أعمال الدهان ؟

ج: أ- أدوات ومواد التجهيز: مثل حجر الحف / ورق الحف (ورق الزجاج) / المشحاف /

المعجونة الجاهزة / مصدر لهب السؤال الأول

ب- مواد وأدوات الدهان: مثل فراشي الدهان / عجلة الدهان (رول الدهان) / الدهان

/ فرد الرش



- ج- مواد وأدوات مساعدة في أعمال الدهان: الورق اللاصق وورق الصحف / لفائف البلاستيك الشفاف / وعاء خلط الدهان (دلو) / أداة لتحريك خليط الدهان (مسطرة تحريك) / السلم (السيبة) السؤال الثاني
- د- معدات الوقاية الشخصية: ملابس العمل / القفازان / الكمامة / طاقية (غطاء رأس) / النظافة الشفافة / حذاء عمل
- س: عدد أدوات ومواد التجهيز مع الوظيفة؟

الأدوات	الوظيفة
حجر الحف (حجر النار)	يستخدم لأغراض الحف والتنعيم والتخلص من بقايا الدهان القديم ويوجد بدرجتين: الناعم والخشن
ورق الحف (ورق الزجاج)	هو ورق مقوى أحد وجهيه مغطى ببرادة الزجاج ضمن درجات خشونة مختلفة ناعم ووسط وخشن
المشحاف	يُصنع من المعدن أو البلاستيك وبقياسات مختلفة 1/ ويستخدم لغايات تعبئة الحفر والشقوق والسطوح غير المستوية بمواد الجبس أو المعجونة 2/ والتخلص من بقايا الدهان القديم في حال وجوده
المعجونة الجاهزة	مادة تتكون من مواد كيماوية تستخدم لتعبئة الفراغات والشقوق عند تجهيز الأسطح والجدران للحصول على أسطح ملساء مستوية بعد حفرها بورق الحف وفي حال كانت الفراغات والتشققات كبيرة وواسعة يستخدم في تغطيتها الجبس أو الأسمنت الأبيض (السؤال الثالث)
مصدر اللهب	يستخدم لتسهيل إزالة الدهان القديم وتجفيف الرطوبة في الدهان

س: أذكر مواد وأدوات الدهان مع الوظيفة؟

الأدوات	الوظيفة
فراشي الدهان	أدوات مصنوعة من البلاستيك أو الخشب مثبت فيها شعيرات تستخدم بأشكالها وأحجامها المتنوعة للدهان في الأماكن الضيقة والمحصورة ويتعين استخدام أنواع جيدة من الفراشي في الدهان (لتسهيل العمل ولضمان

جودة عملية الدهان (وأفضل الفراشي تكون ذات الشعر الكثيف والمنتظم حيث تحمل الكثير من الدهان وتوزعه بشكل متساوٍ على السطح المراد دهانه	
أسطوانة مكسوة باللباد أو الوبر تدور حول محور قضيب معدني في نهايته يد من الخشب أو البلاستيك يستخدم في طلاء الجدران والأسقف المتوسطة والعالية بأشكال وأنواع مختلفة	عجلة الدهان (رول الدهان)
يتوافر بأنواع وألوان مختلفة منها الدهان الزيتي والدهان المائي	الدهان
يستخدم لرش الدهان على الأسطح المراد دهانها ويتوافر بأنواع وألوان وأحجام مختلفة	فرد الرش

س: اذكر خصائص الدهان التي تميزها عن غيرها

ج: 1/ مقاومة الرطوبة 2/ درجة اللمعان 3/ سهولة التنظيف

س: عدد أنواع الدهانات مع التعريف وخصائصها؟

نوع الدهان	التعريف	وظيفتها	الخصائص
الدهانات المائية	هي الدهانات التي تحضر باستخدام الماء مثل كمذيب للدهان (الأمليشن والغاينل سلك)	تستخدم عادة كدهان أساس لتغطية الجدران والسطوح	تمتاز بسرعة جفافها وسهولة صبغها وهي أقل ثمناً من الأنواع الأخرى
الدهانات الزيتية	هي الدهانات التي تحضر وتخفف بإحدى المذيبات (كالتر) والنفط والكاز	تستخدم لحماية الأسطح من العوامل والظروف السلبية المختلفة المحيطة وإعطائها المنظر الجمالي وتسهيل تنظيفها	تعد أعلى ثمناً مقارنة بالدهانات المائية



ملاحظات:

- * في حال البناء الجديد يتعين عدم دهان الجدران والأسطح قبل مرور شهر على الأقل من (أعمال القصارة) للتأكد من جفافها والتخلص من الرطوبة
- * يجب أن تكون الجدران المراد دهانها جافة تماماً
- * تُغسل فراشي دهان الأملشن بالماء العادي وفراشي الدهان الزيتي بأحد المذيبات مثل مادة النفط أو الكاز أو التتر
- * يوجد حالياً من أنواع الدهانات المائية ذات اللصة والمقاومة للرطوبة وسهلة التنظيف كدهان (الفاينل سلك)
- * تُمزج الألوان للحصول على درجات ألوان مطلوبة إما يدوياً أو آلياً باستخدام الحاسوب
- * يجب إبعاد السوائل القابلة للاشتعال (كالتتر) والنفط والكاز وغيرها عن مصادر الحرارة أو اللهب وتجنب انسكابها على الأرض خوفاً من الانزلاق

اجابات اسئلة الفصل:

الاسئلة الأول والثاني والثالث تمت اجابتهم في التلخيص
السؤال الرابع:

وجه المقارنة	الدهان المائي	الدهان الزيتي
المذيب	الماء	التتر أو النفط أو التتر
الاستخدام	كدهان أساس لتغطية الجدران والسطوح	لحماية الأسطح من العوامل المحيطة وإعطائها المنظر الجمالي وتسهيل تنظيفها
السعر أو الثمن	أقل ثمناً	أغلى ثمناً



اجابات اسئلة الوحدة:

السؤال الأول:

الملابس الشتوية / أقمشة التنجيد / المفروشات

السؤال الثاني:

من حيث	طريقة الصنع	الاستعمالات
أقمشة منسوجة باستخدام خيطين	وتتم عملية النسيج بتحويل الخيوط المغزولة الى أقمشة عن طريق تشابك خيوط الطول السداة والعرض اللحمة مع بعضها البعض في زاوية قائمة أو بخطوط مائلة بزوايا حادة وذلك حسب التركيب النسيجي	هي من الأقمشة الأكثر استعمالاً في صناعة الملابس والمفروشات بأنواعها
أقمشة غير المنسوجة	يختلف هذا النوع من الأقمشة في صناعته عن النوعين السابقين حيث أنه لا يعتمد أساساً على خيوط مغزولة وبدون القيام بعمليات نسج ومن الأمثلة على هذا النوع الجوخ واللباد المضغوط وغيره ويتكون القماش في هذه الحالة من ترابط الشعيرات بمادة لاصقة أو بطريقة العجن أما في حالة اللباد المصنوع من الألياف الصوفية والذي يدخل تحت نوع الأقمشة غير المنسوجة الذي لا تضاف إليه مادة لاصقة بل يُصنع بواسطة الضغط والحرارة والرطوبة	تستخدم هذه المنسوجات لأقمشة البطانة أو فوط التنظيف أو المناديل أو المناشف المعدة للتخلص منها بعد الاستعمال لمرة واحدة وكذلك لملابس الجراحة في المستشفيات

السؤال الثالث:

أ-صابون التأشير: لنقل العلامات الى القماش

ب-الكشتبان: أداة تلبس في الإصبع الوسطى من اليد لتساعد على إدخال الإبرة في النسيج بسرعة أثناء التسريح والخياطة ولحماية الأصابع من وخز الإبر

ج-شريط القياس: قياس الطول والعرض للقماش



السؤال الرابع:

أ- من أجل ثنية الكمر وثنية الذيل

ب- من أجل المحافظة على حواف القماش باستقامة واحدة حتى لا تتغير القياسات

ج- لإعطاء الجمالية والتثبيت للقماش

د- لحماية الأسطح والجدران من العوامل البيئية وإكساب السطوح والجدران

المظهر الجمالي

هـ- لتسهيل العمل وجودة الدهان

و- لإعطاء سطوح ملابس وناعمة

ز- لحماية العين من الغبار المتساقط وعدم تناثر الغبار

ح- للتأكد من جفافها والتخلص من الرطوبة ولجودة العمل

السؤال الخامس:

الدهانات المائية والدهانات الزيتية

السؤال السادس:

كثير من الأحيان تؤدي عدم صيانة الأسقف والجدران في المنازل في الوقت المناسب إلى حدوث رطوبة وتساقط الدهان إلى الأسفل وصغار لونه وتزايد الفراغات والمساحات داخل الجدران ومع تقلبات الجو في فصل الشتاء والصيف وارتفاع درجات الحرارة في الصيف وانخفاضها في الشتاء تؤدي إلى تفاقم المشكلة وتزايدها مما يؤثر سلباً على الأسمنت وأعمدة المنزل ومع الزمن تتعرض للإنهيار بالإضافة إلى تعرض أفراد المنزل إلى أمراض مختلفة مثل الروماتزم وأمراض الربو الصدري

تم بحمد الله

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