

الاختبار الخاص باختيار معلمي ومعلمات الاقتصاد المنزلي
في مدارس وكالة الغوث الدولية
2006_2005

- 1- الزمن المخصص للاختبار :ساعتان
- 2- عدد أسئلة الاختبار(7)
- 3- الإجابة على جميع الأسئلة
- 4- الإجابة على ورقة الاختبار نفسها
- 5- تجنب كتابة أية إشارة ما قد تدل على شخصية المتقدمة ، ويكتفي بكتابة المعلومات الأولية على الغلاف فقط
- 6- أية محاولة للغش في الاختبار إثارة ما قد يخل بالنظام داخل قاعة الاختبار يعرض المتقدمة إلى الحرمان من الاختبار
- 7- يمكن للمتقدمة الاستفسار فقط في حال وجود صعوبة ما في فهم السؤال أو وجود خطأ في الطباعة .
- 8- في حال الرغبة في شطب إجابة ما أو جزء منها ، يكتفي فقط برسم ثلاثة خطوط متوازية ومائلة على طول الإجابة غير المرغوب فيها . / / /
- 9- في حال عدم اكتفاء المساحة المخصصة للإجابة على ورقة الاختبار يمكن استعمال ظهر ورقة الأسئلة مع الإشارة إلى رقم السؤال
- 10- الكتابية بخط واضح ومقروء
- 11- عدم الخروج من القاعة قبل مرور(30)دقيقة على بداية الاختبار

الاختبار الكتابي الخاص باختيار معلمي ومعلمات الاقتصاد المنزلي
في مدارس وكالة الغوث الدولية
2006_2005

السؤال الأول : (10 درجات)

- ضع إشارة (/) أو (×) على يمين العبارة الخاطئة فيما يلي :
- 1- () الحموض والأسس القلوية التأثير هي الأنسب لإزالة البقع.
 - 2- () عملية التخخير تزيد من دسامة الخبز و ليونته .
 - 3- () رمز المثلث () في الرقاع التعريفية المثبتة على الملابس تدل على طريقة التنظيف الجاف .
 - 4- () في المادة المنظفات القاعدة الكيماوية يعود أثر إزالة البقع البروتينية كالبيض والدم إلى المواد الانزيمية .
 - 5- () من صفات نشاء الماء المغلي أن الحبيبات تنفجر داخل مسام النسيج أثناء الكي .

- 6- () من خصائص الصودا (كربونات الكالسيوم) أنها تعمل على تثبيت الألوان في الأنسجة .
7- () يشكل النزيف الوريدي خطرا أكثر من النزيف الشرياني
8- () من واجبات المسعف ، تشخيص نوع المرض أو الحالة التي يشكو منها المصاب
9- () عند التصاق الضماد بالجرح ، يرطب بالماء ، وبعد ذلك يعمل المسعف على إزالته
10- () يعطى المصاب بالحروق سوائل وعصيرا محلولاً بالسكر لتعويض ما فقدته من عناصر

(10 درجات)

السؤال الثاني :

وضحي قواعد السلامة العامة ، التي تتعلق بعمليات طهي الأطعمة يجب التزامها في المطبخ .

السؤال الثالث:

الكربوهيدرات مواد عضوية تتكون من عناصر الكربون والهيدروجين والاكسجين .
اذكري أقسامها من حيث تركيبها ؟

السؤال الرابع :

بيني الأمور الواجب الاهتمام بها للعناية بملابس الأطفال حديثي الولادة .

السؤال الخامس :

تمتاز الأزهار المجففة بأنها تحافظ على شكلها وجمالها لمدة طويلة . إشرحي في خطوات منتظمة ومتسلسلة ، الطرق المتبعة في تجفيف الأزهار .

السؤال السادس :

أجيبني باللغة الانجليزية :

Foods are classified according to certain basic types.

Mention these types.

السؤال السابع:

قدمي خطة دراسية حول موضع (الجروح وإسعافها) لتحقيق أهداف تربوية معلنة ، تنتمي للمجالات الثلاثة (المعرفية والنفسحركية والوجدانية)، على أن تتضمن الخطة الدراسية جملة العناصر اللازمة لإعدادها.
*(أجيبني خلف الورقة)

دليل الإجابة

الاختبار الخاص باختبار معلمي ومعلمات الاقتصاد المنزلي
في مدارس وكالة الغوث الدولية
2006_2005

- 1- الزمن المخصص للاختبار :ساعتان
- 2- عدد أسئلة الاختبار (7)
- 3- الإجابة على جميع الأسئلة
- 4- الإجابة على ورقة الاختبار نفسها
- 5- تجنب كتابة أية إشارة ما قد تدل على شخصية المتقدمة ، ويكتفي بكتابة المعلومات الأولية على الغلاف فقط
- 6- أية محاولة للغش في الاختبار أ إثارة ما قد يخل بالنظام داخل قاعة الاختبار يعرض المتقدمة إلى الحرمان من الاختبار
- 7- يمكن للمتقدمة الاستفسار فقط في حال وجود صعوبة ما في فهم السؤال أو وجود خطأ في الطباعة .
- 8- في حال الرغبة في شطب إجابة ما أو جزء منها ، يكتفي فقط برسم ثلاثة خطوط متوازية ومائلة على طول الإجابة غير المرغوب فيها . / / /
- 9- في حال عدم اكتفاء المساحة المخصصة للإجابة على ورقة الاختبار يمكن استعمال ظهر ورقة الأسئلة مع الإشارة إلى رقم السؤال
- 10- الكتابية بخط واضح ومقروء
- 11- عدم الخروج من القاعة قبل مرور (30) دقيقة على بداية الاختبار

الاختبار الخاص باختبار معلمي ومعلمات الاقتصاد المنزلي
في مدارس وكالة الغوث الدولية
2006_2005

السؤال الأول :

- ضع إشارة (/) أو (×) على يمين العبارة الخاطئة فيما يلي :
- 1- (×) الحموض والأسس القلوية التأثير هي الأنسب لإزالة البقع.
 - 2- (/) عملية التخمير تزيد من دسامة الخبز و ليونته .
 - 3- (×) رمز المثلث () في الرقاع التعريفية المثبتة على الملابس تدل على طريقة التنظيف الجاف .

- 4- (/) في المادة المنظفة ذات القاعدة الكيماوية يعود أثر إزالة البقع البروتينية كالبيض والدم إلى المواد الانزيمية .
- 5- (×) من صفات نشاء الماء المغلي أن الحبيبات تنفجر داخل مسام النسيج أثناء الكي .
- 6- (×) من خصائص الصودا (كربونات الكالسيوم) أنها تعمل على تثبيت الألوان في الأنسجة .
- 7- (×) يشكل النزيف الوريدي خطرا أكثر من النزيف الشرياني
- 8- (/) من واجبات المسعف ، تشخيص نوع المرض أو الحالة التي يشكو منها المصاب
- 9- (/) عند التصاق الضماد بالجرح ، يرطب بالماء ، وبعد ذلك يعمل المسعف على إزالته
- 10- (/) يعطى المصاب بالحروق سوائل وعصيرا محلولاً بالسكر لتعويض ما فقدته من عناصر

السؤال الثاني :

وضحي قواعد السلامة العامة ، التي تتعلق بعمليات طهي الأطعمة يجب التزامها في المطبخ .

- 1- إشعال الفرن بالطريقة الصحيحة
- 2- عدم كشف أغطية أواني الطهي ووجهك قريب منها
- 3- وضع أيدي أواني الطهي إلى الداخل دائما
- 4- عدم ترك الدهون على النار حتى تصل درجة الغليان
- 5- عدم فتح غطاء طنجرة الضغط قبل أن تبرد تماما
- 6- فتح باب الفرن بهدوء مع ترك مسافة مناسبة بين وجهك وباب الفرن
- 7- عدم ترك الدهن على الأرض في حالة انسكابه خوفا من الانزلاق
- 8- تجفيف الخضروات من قطرات الماء قبل وضعها في الزيت لتحميرها
- 9- المحافظة على أرضية المطبخ جافة ونظيفة
- 10- أقال مفاتيح الماء والكهرباء والغاز قبل ترك المطبخ

السؤال الثالث:

الكربوهيدرات مواد عضوية تتكون من عناصر الكربون والهيدروجين والاكسجين .
اذكري أقسامها من حيث تركيبها ؟

- 1- سكريات أحادية : وأهمها
 - الغلوكوز ويسمى سكر العنب
 - الفركتوز ويسمى سكر الفاكهة
 - الغالاكتوز : أحد السكريات الموجودة في الحليب
- 2- سكريات ثنائية وهي :
 - السكروز : سكر المائدة
 - اللاكتوز : سكر الحليب
 - المالتوز : سكر الشعير
- 3- عديدة التسكر : وأهمها :
 - النشا
 - الدكسترين
 - الغلايكوجين
 - السليلوز

السؤال الرابع :

بيني الأمور الواجب الاهتمام بها للعناية بملابس الأطفال حديثي الولادة .

- للعناية بملابس الطفل حديث الولادة يجب الاهتمام بالأمور التالية :
- ☒ قراءة التعليمات الملصقة على بطاقة الملابس والالتزام بها .
 - ☒ غسلها بالماء والصابون بما يناسب الخيوط التي صنعت منها .
 - ☒ غلي الملابس البيضاء لقتل الجراثيم وللمحافظة على بياضها .
 - ☒ شطف الملابس بالماء الفاتر مرات عدة بعد غسلها لإزالة أثر الصابون .

- ❑ تجنب استخدام المواد القلوية مثل الصودا ومواد التنظيف الكيماوية ، لأنها قد تسبب تهيج جلد الطفل .
- ❑ نشرها في الهواء الطلق وتعريض البيضاء منها لأشعة الشمس .
- ❑ غسل الملابس الصوفية بطريقة خاطئة تجعلها خشنة وتتلبد وتفقد مرونتها ، وتصبح غير مريحة للطفل

السؤال الخامس : تمتاز الأزهار المجففة بأنها تحافظ على شكلها وجمالها لمدة طويلة . إشرحي في خطوات منتظمة ومتسلسلة ، الطرق المتبعة في تجفيف الأزهار .

1- تجفيف الأزهار بالهواء :
من الأزهار التي تصلح للتجفيف بالهواء الأقحوان ، فم السمكة ، المنثور ، ولتجفيفها والمحافظة عليها نتبع الخطوات التالية :

❖ تصنيف الأزهار والأوراق حسب شكلها وطولها .
❖ وضع الأزهار المراد تجفيفها في أوعية بلاستيكية ، تسمح لساق الزهرة بالإنحناء ، وتركها لبضعة أيام حتى تجف تماما .

❖ للمحافظة على إسقامة سيقانها ومنع تكسرها نربط مجموعة من الأزهار بخيط ، ونعلقها من ساقها وبشكل مقلوب على حبل أو سلك رفيع حتى تجف مع ملاحظة أن تكون مجموعة الأزهار مختلفة الأطول .

❖ وضع نقاط ما الشمع عليها من الخلف للمحافظة على بتلاتها من التقوس والتساقط .
❖ تعريض الأزهار الهشة والتي تتكسر لبخار الماء للمحافظة عليها .

2- تجفيف الأزهار باستخدام الجلسرين :
○ نقطع ساق الزهرة الطويل ، ونغمره في وعاء مملوء بالماء لمدة ليلة واحدة ، ثم نترع عن الزهرة أوراقها السفلى ، ونترك الأوراق العليا .
○ نحضر خليطا من الماء والجلسرين بنسبة (1:1) .
○ نضع الزهرة في محلول ، ونتركها من أسبوع إلى ثلاثة أسابيع حتى تصبح الأوراق ناعمة لينة .
○ نخرجها من المحلول ، ونعلقها مقلوبة لبضعة أيام ؛ للتأكد من أن الجلسرين قد وصل إلى عنق الزهرة .
3- التجفيف بطريقة الضغط :

■ جمع الأزهار المتفتحة وأوراق النباتات والأعشاب الخضراء ، ثم تصنيفها حسب شكلها .
■ نضع كل زهرة وورقة نبات بدقة وعناية بين صفحات الكتب والمجلات وعلى سطح مستو مع مراعاة ان تكون جافة نوع ما قبل البدء بضغطها
■ نفصل الزهرة عن ساقها ثم نقود بفرد بتلاتها بحيث تأخذ شكلا مسطحا ونضع ثقلا عليها مثل الواح الخشب او مجموعة من الكتب للحصول على اشكال واوضاع مختلفة منها
■ نتركها لتجف تماما فالأزهار والنباتات الرقيقة لا تحتاج الى أكثر من اسبوع بينما تحتاج السمكة الى أسبوعين او أكثر تقريبا

السؤال السادس :

أجيبني باللغة الانجليزية :

Foods are classified according to certain basic types.

Mention these types.

- 1- carbohydrates
- 2- fats and oils
- 3- proteins
- 4- minerals
- 5- vitamins
- 6- water

السؤال السابع:

قدمي خطة درسية حول موضع (الجروح وإسعافها) لتحقيق أهداف تربوية معلنة ، تنتمي للمجالات الثلاثة (المعرفية والنفسحركية والوجدانية)، على أن تتضمن الخطة الدرسية جملة العناصر اللازمة لإعدادها.
*(أجبي خلف الورقة)

ينظر عند تصحيح الاختبار إلى شمول الخطة على عناصرها الرئيسية وهي :

- الأهداف : صياغتها وانتمائها إلى محتوى الدرس وشمولها المجالات الثلاثة
- التعلم القبلي : وشموله لمهارات وخبرات أساسية لتعلم الموضوع الجديد
- اللوازم : من مواد وأدوات ووسائل وتلبيتها لمتطلبات وارتباطها الوثيق بالموضوع
- الإجراءات والأنشطة : تسلسلها وتنوعها وارتباطها بتحقيق الأهداف وتركيزها على الطالبة كمحور للعملية التعليمية التعليمية ، ودور كل من الطالبة والمعلمة
- التقويم : أساليبه وأدواته وارتباطه بالأهداف
- التغذية الراجعة : وضوح ما صدر عن الطالب أو من علاقة بالعملية التعليمية التعليمية من إرشادات تدل على مدى الفهم والتفاعل ومدى تحقق الأهداف المنشودة