



الفصل الدراسي
الثاني

الوحدة الثانية
الزراعة

الصف
الخامس

المادة
التربية المهنية



اختبار مقالي في الوحدة الثانية



➤ السؤال الأول: أملأ الفراغ بما هو مناسب في ما يأتي:

- 1- من أقدم طرق حفظ الأغذية **التجفيف** و**التمليح**.
- 2- عملية التجفيف تهدف إلى تقليل كمية **الماء** في الأغذية.
- 3- يسمى العنب المجفف **زبيب**.
- 4- في التجفيف الطبيعي تعرض الأغذية لحرارة **الشمس**.
- 5- الخطوة الأولى في تجفيف البندورة هي **اختيار البندورة الناضجة وغسلها**.
- 6- الأسلوب **الهندسي** في تنسيق الحدائق يعتمد على التقسيم المتناظر إلى أجزاء متساوية.
- 7- النباتات **الأسجية** تزرع على أطراف الحديقة لتحديد حزامها وحمايتها من الرياح.
- 8- من أمثلة نباتات الأسجية **اللوجستروم** و**الثويا**.
- 9- عند تنفيذ الحديقة، تحدد أماكن الزراعة باستخدام **الرمل الأبيض**.
- 10- إذا لم تتوفر مساحة أرضية، يمكن الزراعة في **الأصص** على الشرفة.
- 11- من فوائد الزراعة المنزلية تحقيق **الاكتفاء الذاتي** من بعض **المنتجات**.
- 12- من الإكسسوارات الجمالية للحديقة **الأضواء** و**النوافير**.
- 13- التناظر **الثنائي** يقسم الأرض إلى قسمين متساويين بمحور واحد.
- 14- من العوامل الواجب مراعاتها عند إنشاء الحديقة المنزلية زراعة النباتات في مكان **دافئ** و**مشمس**.
- 15- يلجأ سكان المدن لزراعة **الأصص** أو **الأحواض** أو **الأسطح** لعدم توفر أراضٍ زراعية.
- 16- يُخصص مكان إنتاج الأشتال في **أطراف** الحديقة.
- 17- مبدأ عملية تجفيف الأغذية يعتمد على سحب **جزيئات الماء**.
- 18- تُعبأ قطع البندورة بعد تمليحها في **برطمانات التخزين**.
- 19- يُعد **زيت الزيتون** مادة مضافة عند تجفيف العنب.
- 20- تهدف الزراعة المنزلية إلى **تلبية احتياجات الأسرة**.



Jordan - 00962787167737



www.bassmaah.com/exams





الفصل الدراسي
الثاني

الوحدة الثانية
الزراعة

الصف
الخامس

المادة
التربية المهنية



اختبار مقالي في الوحدة الثانية



➤ السؤال الثاني: أضع إشارة (✓) بجانب العبارة الصحيحة، وإشارة (✗) بجانب العبارة غير الصحيحة في ما يأتي:

- 1- (✓) يُقصد بالتجفيف سحب معظم جزيئات الماء من المادة الغذائية.
- 2- (✗) يُستخدم زيت الزيتون في عملية تجفيف العنب فقط لإعطائه لمعاناً.
- 3- (✓) يُعد التجفيف الصناعي أسرع من التجفيف الطبيعي.
- 4- (✗) الكلفة المادية للتجفيف الطبيعي أعلى من التجفيف الصناعي.
- 5- (✗) الخاصية الأسموزية هي حركة جزيئات الماء من محلول عالي التركيز إلى محلول قليل التركيز.
- 6- (✓) يجب غسل ثمار البندورة وتقسيمها قبل البدء بعملية التمليح.
- 7- (✗) تُترك قطع البندورة المملحة في الصواني لمدة يومين فقط قبل تخزينها.
- 8- (✗) يُفضل تخصيص مكان في وسط الحديقة لإنتاج الأشتال.
- 9- (✗) يحتاج سكان المدن إلى مساحات شاسعة لزراعة احتياجاتهم الأساسية.
- 10- (✓) تجهيز مكان الزراعة يتضمن تحضير التربة بشكل جيد.
- 11- (✓) يُعد إنتاج الأشتال في المنزل وسيلة لتقليل التكاليف.
- 12- (✗) لا يحتاج تجفيف البندورة بالتمليح إلى استخدام الملح.
- 13- (✗) في الأسلوب الطبيعي لتنسيق الحدائق تُزرع النباتات بشكل مكرر ومنظم.
- 14- (✓) يمكن زراعة الخضراوات في أحواض صغيرة داخل المنزل.
- 15- (✗) يجب عدم ارتداء الفقايزات عند التعامل مع أدوات الزراعة.
- 16- (✓) النباتات الطبية مثل الميرمية والزعرير يمكن زراعتها في الحديقة المنزلية.
- 17- (✗) لا فائدة من إضافة الإكسسوارات مثل النوافير إلى الحديقة.
- 18- (✗) الزراعة المنزلية لا تسهم في توفير دخل إضافي للأسرة.
- 19- (✗) يجب ري النباتات في الحديقة بكميات كبيرة ومهذرة من الماء.
- 20- (✓) يمكن استخدام الرمل الأبيض لتحديد أماكن الممرات في الحديقة.
- 21- (✗) الفرق الأساسي بين الأسلوبين الهندسي والطبيعي هو أن الطبيعي يعتمد على التقسيم المتساوي.
- 22- (✗) الخاصية الأسموزية هي أساس عمل طريقة حفظ الأغذية بالتجفيف.
- 23- (✓) من فوائد نباتات الأسيجة (كاللوجستروم) حماية الحديقة من الرياح والغبار.
- 24- (✗) يجب التخلص من النباتات الجافة في الحديقة وعدم تجديد زراعتها.



Jordan - 00962787167737



www.bassmaah.com/exams





الفصل الدراسي
الثاني

الوحدة الثانية
الزراعة

الصف
الخامس

المادة
التربية المهنية



اختبار مقالي في الوحدة الثانية



➤ السؤال الثالث: أذكر هدفاً واحداً رئيسياً لعملية تجفيف الأغذية.

✓ الحل: تقليل كمية الماء في الأغذية لمنع نمو الجراثيم وتكاثرها، وبذلك تصبح الأغذية صالحة للتخزين مدة طويلة.

➤ السؤال الرابع: ما العوامل التي يعتمد عليها نجاح عملية التجفيف؟

✓ 1- اختيار درجة النضج المناسبة لنوع الخضراوات والفواكه.

2- جودة الخضراوات والفواكه من حيث اللون والطعم والرائحة وخلوها من العيوب.

3- تنظيفها وغسلها بالماء جيداً.

➤ السؤال الخامس: قارن بين التجفيف الطبيعي والتجفيف الصناعي من حيث الكلفة.

✓ الحل: التجفيف الطبيعي هو الأقل كلفة، بينما التجفيف الصناعي أعلى كلفة.

➤ السؤال السادس: لماذا يُضاف زيت الزيتون إلى الماء المغلي عند تجفيف العنب (الزبيب)؟

✓ الحل: لتغليف حبات العنب وحمايتها من الغبار، ولتصبح لامعة وطرية عند الأكل.

➤ السؤال السابع: كيف يحفظ الملح الأغذية في عملية التمليح؟

✓ الحل: يضاف الملح بتركيز عالٍ؛ مما يساعد على خروج الماء من الأغذية ويدخل إلى داخلها، وهذا يمنع نمو الجراثيم وتكاثرها، مما يساعد على حفظها مدة أطول.

➤ السؤال الثامن: ما أهم متطلبات السلامة عند تجفيف البندورة بالتمليح؟

✓ الحل: ارتداء الفقايزات والمريول، واستخدام السكين بحذر تحت إشراف المعلم/المعلمة.

➤ السؤال التاسع: رتب خطوات حفظ البندورة بالتمليح:

(أ) تعبئة البندورة المجففة في برطمان.

(ب) نشر قطع البندورة على شبك سلكي ورش الملح.

(ج) اختيار البندورة الناضجة وغسلها.

(د) تركها لمدة أسبوع حتى تجف.

✓ الحل: ج ← ب ← د ← أ

➤ السؤال العاشر: على أي أساس يعتمد اختيار نباتات حديقة المنزل؟

✓ الحل: على موقع الحديقة، والغرض من زراعتها، والمناخ.



Jordan - 00962787167737



www.bassmaah.com/exams





الفصل الدراسي
الثاني

الوحدة الثانية
الزراعة

الصف
الخامس

المادة
التربية المهنية



اختبار مقالي في الوحدة الثانية



➤ السؤال الحادي عشر: ما الفرق الرئيسي بين الأسلوب الهندسي والأسلوب الطبيعي في تنسيق الحدائق؟

✓ الحل: في الأسلوب الهندسي: تكون الحديقة مقسمة لأجزاء متساوية والنباتات مرتبة بشكل مكرر ومنظم (متناظر).
في الأسلوب الطبيعي: تزرع النباتات بطريقة حرة وكأنها جزء من الطبيعة.

➤ السؤال الثاني عشر: اذكر نباتين يمكن زراعتهما في جوانب المنزل.

✓ الحل: نباتات عطرية، أزهار موسمية، خضراوات.

➤ السؤال الثالث عشر: ما الخطوة الأولى في تصميم حديقة باستخدام الأسلوب الهندسي؟

✓ الحل: دراسة موقع الحديقة مع المعلم من حيث: المناخ، ونوع الأرض وحدودها ومساحتها.

➤ السؤال الرابع عشر: ما المقصود بـ "التناظر الثنائي" في تنسيق الحدائق الهندسي؟

✓ الحل: أن تُقسَّم الأرض إلى قسمين متساويين بواسطة محور رئيسي، بحيث تتكرر الوحدات على جانبي هذا المحور تكررًا منتظمًا.

➤ السؤال الخامس عشر: ما إحدى خدمات الحديقة المنزلية الضرورية للمحافظة عليها؟

✓ الحل: القيام بتنظيفها باستمرار / إزالة الأعشاب الضارة والتقليم / الري المنتظم دون إسراف.

➤ السؤال السادس عشر: ما واجبنا نحو الحدائق العامة والمتنزهات؟

✓ الحل: مناقشة والحفاظ عليها والاهتمام بها بوصفها أماكن مشتركة يستفيد منها الجميع.

➤ السؤال السابع عشر: اذكر فائدتين للأسرة من ممارسة الزراعة المنزلية.

✓ الحل: - تحقيق الاكتفاء الذاتي من بعض الخضراوات والفواكه.

- توفير مصدر دخل إضافي من بيع الفائض أو المنتجات المصنعة (كالزبيب).

➤ السؤال الثامن عشر: ما العاملان الواجب مراعاتهما عند إنشاء الحديقة المنزلية؟

✓ الحل: اختيار النبات المناسب للمكان، وتوفير ما يحتاج إليه النبات لينمو بطريقة صحيحة.

➤ السؤال التاسع عشر: لماذا يُفضل اختيار نباتات سليمة وقوية عند الزراعة؟

✓ الحل: للحصول على عقل أو بذور قوية يمكن استخدامها في إنتاج أشكال جديدة تُزرع في أماكن أخرى، أو تُباع للاستفادة منها.



Jordan - 00962787167737



www.bassmaah.com/exams





الفصل الدراسي
الثاني

الوحدة الثانية
الزراعة

الصف
الخامس

المادة
التربية المهنية



اختبار مقالي في الوحدة الثانية



➤ السؤال العشرون: ما الحل إذا لم تتوفر مساحة كافية لإنشاء حديقة أرضية؟

✓ الحل: استخدام الأصص لزراعة نباتات الزينة والخضراوات، مع وضعها في أماكن مناسبة داخل المنزل أو على الشرفة (البلكونة).

➤ السؤال الواحد والعشرون: ما فائدة نباتات الأسيجة (كاللوجستروم)؟

✓ الحل: تتحمل القص والتشكل، وتزرع على أطراف الحديقة لتحديدّها، وتضيف منظرًا جماليًا وتحميها من الرياح القوية والغبار.



Jordan – 00962787167737



www.bassmaah.com/exams

