

بِسْمِ اللّٰهِ الرَّحْمٰنِ الرَّحِيْمِ

DRAFT COPY

DRAFT COPY

Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2014 tentang Hak Cipta

Lingkup Hak Cipta Pasal 1 Angka 1 Hak Cipta adalah hak eksklusif pencipta yang timbul secara otomatis berdasarkan prinsip deklaratif setelah suatu ciptaan diwujudkan dalam bentuk nyata tanpa mengurangi pembatasan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

Pasal 1 Angka 4 Pemegang Hak Cipta adalah pencipta sebagai pemilik Hak Cipta, pihak yang menerima hak tersebut secara sah dari pencipta, atau pihak lain yang menerima lebih lanjut hak dari pihak yang menerima hak tersebut secara sah.

Ketentuan Pidana Pasal 113

- (1) Setiap Orang yang dengan tanpa hak melakukan pelanggaran hak ekonomi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (1) huruf i untuk Penggunaan Secara Komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 1 (satu) tahun dan/ atau pidana denda paling banyak Rp 100.000.000 (seratus juta rupiah).
- (2) Setiap Orang yang dengan tanpa hak dan/ atau tanpa izin Pencipta atau pemegang Hak Cipta melakukan pelanggaran hak ekonomi Pencipta sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (1) huruf c, huruf d, huruf f, dan/atau huruf h untuk Penggunaan Secara Komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 3 (tiga) tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp 500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah).
- (3) Setiap Orang yang dengan tanpa hak dan/ atau tanpa izin Pencipta atau pemegang Hak Cipta melakukan pelanggaran hak ekonomi Pencipta sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (1) huruf a, huruf b, huruf e, dan/atau huruf g untuk Penggunaan Secara Komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 4 (empat) tahun dan/ a tau pidana denda paling banyak Rp 1.000.000.000,00 (satu miliar rupiah).
- (4) Setiap Orang yang memenuhi unsur sebagaimana dimaksud pada ayat (3) yang dilakukan dalam bentuk pembajakan, dipidana dengan pidana penjara paling lama 10 (sepuluh) tahun dan/ a tau pidana denda paling banyak Rp 4.000.000.000,00 (empat miliar rupiah).

اللّغة العربيّة لأغراض خاصة سلسلة
في تعليم اللّغة العربيّة للناطقين بغيرها
في مجال علم تكنولوجيا الصناعات الزراعية

DRAFT COPY



جامعة دار السلام كونتور

اللغة العربية لأغراض خاصة سلسلة في تعليم اللغة العربية للناطقين بغيرها في مجال
علم تكنولوجيا الصناعات الزراعية

تأليف : هبة الوافي

تقرير : أ. د. عبد الحافظ بن زيد

تصميم الكتاب : إحسان فوزي

تصميم الغلاف : إحسان فوزي

الطبعة الأولى : ٢٠٢٠

كل الحقوق محفوظة

١٩٧ ص + ي - ١٦ سنتيمتر X ٤٣ سنتيمتر

رقم الإيداع الدولي : (٩٧٨-٦٠٢-٤٤-٧)

نشرتها:

جامعة دارالسلام كونتور للطباعة والنشر

كونتور فونوروكو إندونيسيا

هاتف (٦٢ ٣٥٢ ٣٥٧٤٥٦٢) +٦٢ ٣٥٢ ٤٨٨١٨٦ فاكس (

البريد الإلكتروني / ايميل: press@unida.gontor.ac.id

الحمد لله الذي خلق الإنسان وعلمه البيان، الصلاة والسلام على من أوي جوامع الكلام وحسن البيان، وعلى آله وصحبه ومن تبعهم بإحسان إلى يوم الدين.

حمدًا وافرًا وشكراً كثراً على توفيق الله جل وعلا بإنتمام هذا الكتاب التعليمي. مهما لا تخلو منها النقائص، بل بإذنه وتوفيقه تم تصميم هذا الكتاب إلى هذه الصورة.

اللغة العربية هي واحدةٌ من أوسع اللغات العالمية انتشاراً، وذلك نظراً إلى حجم المساحة الجغرافية الكبيرة التي يمتدُّ عليها من يتحدثون بها، فاللغة العربية هي اللغة الرسمية في دول الوطن العربي ودولٍ أخرى، ومن هنا فقد لاقت هذه اللغة هذا الانتشار العظيم. وتستخدم هذه اللغة في الاتصال العالمي في شتى مجالات الحياة، اقتصاديًّا، وسياسيًّا، وثقافيًّا، صناعيًّا، إنتاجيًّا، زراعيًّا، وغير ذلك. فمن الضرورة بإعداد كتاب العربية لأغراض خاصة لدى البرنامج الخاص لتعليم اللغة العربية، حيث إن البرنامج يُعدَّ أهمَّ مراكز تعليم اللغة العربية على مستوى إندونيسيا.

ويأتي هذا الكتاب للمساهمة في تعليم اللغة العربية للناطقين بلغات أخرى خاصة في مجال علم تكنولوجيا الصناعات الزراعية، وهو يتخصص لتعلم اللغة العربية وعلم تكنولوجيا الصناعات الزراعية معاً. ويحتوي هذا الكتاب على مجموعة من النصوص التي تختص في علم تكنولوجيا الصناعات الزراعية، ويشترك مع هذه النصوص أنواع من التدريبات لتحقيق فهم المتعلمين نحوها.

وكانت المواد التعليمية التي صمم المؤلف على شكل الكتاب للمحاضر والطلاب. استهدفت هذه المواد اكساب الكفاءة لدى الطلاب في درس اللغة العربية من جانب مهارة القراءة. أما المصادر التي استخدم المؤلف في النصوص المؤلفة على شكل الكتاب من: العربية بين يديك، دليل الصناعات الغذائية، الإنتاج الباتي الآلات الزراعية (علمي)، المقالات في مجل علم تكنولوجيا الصناعة الزراعية من <https://mawdoo3.com>، المقالات في مجل علم تكنولوجيا الصناعة الزراعية من <https://ar.wikipedia.org>.

حاول المؤلف في تصميم المواد التعليمية في درس اللغة العربية لتنمية مهارة القراءة لطلاب قسم تكنولوجيا الصناعات الزراعية، معتمدا على نتيجة الدراسة التمهيدية بجامعة دارالسلام كونوتوور. وكان هذا الكتاب لا يخلو من العيوب، فإنه يحتاج إلى الإصلاح والمدخلات والتعليقات والإقتراحات لتكميله، ويرجو المؤلف أن يكون هذا الكتاب نافعا في تعليم اللغة العربية للناطقين بلغات أخرى خاصة في مجال علم تكنولوجيا الصناعات الزراعية.

هذا، ونسأّل الله تعالى التوفيق والسداد.

فنوروكو، نوفمبر ٢٠١٨

تعريف بالكتاب



الغلاف الداخلي للدرس، وفيه عنوان الدرس، والصورة الموضحة للعنوان، والهدف الخاص لتدريس المادة.



المقالة الرئيسية للدرس، وهي تقديم نصوص القراءة المتعلقة بعلوم تكنولوجيا الصناعة الزراعية



المفردات، وفيها أنواع من المفردات الجديدة الموجودة في نصوص القراءة مع المعاني الموضحة لها.



التدريبات، وفيها أنواع من التدريبات لمعرفة مدى استيعاب الطلاب نحو نصوص القراءة والمفردات المستخدمة فيها.

نطوات التدريس

يمكن تقسيم هذه الخطوات إلى الثلاث، وهي: التمهيد، والأنشطة الرئيسية، والختام، و يأتي البيان التفصيلي ما يلي:

التمهيد

١. إلقاء السلام إلى الطلاب والسؤال عن أحواهم.
٢. إلقاء بعض الأسئلة إلى الطلاب للوصول بها إلى موضوع جديد مع ربطها بالدرس الماضي، ويمكن أن يكون بالمناقشة مع الطلاب في الصور المصاحبة للنص إن وجدت.
٣. إعلام الطلاب بعنوان الدرس.

٤. إعلام الطلاب بمحتوى الدرس، وهو إكساب الطلاب الكفاءة فهم مضمون الموضوع فهما جيداً.

الأنشطة الرئيسية

١. شرح المدرس المفردات الجديدة، وهي باختيار من المفردات الجديدة التي يتوقع أن لا يفهم الطالب معانيها عن طريق السياق، ثم كتابة هذه المفردات على السبورة، ومناقشتها مع الطلاب في معانيها.
٢. القراءة الصامتة، وهي بتوجيه الطالب لقراءة النص سرّاً، دون صوت، للفهم والاستيعاب.
٣. بعد أن يشعر المعلم بأن الطلاب بشكل عام قد انتهوا من القراءة الصامتة يطلب منهم المدرس الالتفات إليه وترك الكتاب مفتوحاً أمامهم.

٤. تدريبات الاستيعاب والمفردات، بعد القراءة الصامتة يُلقي المدرس أسئلة لفهم النص وأسئلة عن المفردات، والكتاب مفتوح أمام الطالب. لأن المدرس لا يختبر ذاكرتهم، ولا يأس من عودة الطالب للنص للعثور على الإجابة.

٥. القراءة الجهرية، وهي باختيار بعض الطلاب لقراءة أجزاء من النص قراءة جهوية.
طلب المدرس من الطلاب إغلاق الكراسات دون الكتب.

٦. طلب المدرس من الطلاب قراءة الكتاب جهرا واحدا فواحدا (وبعد ذلك يطلب المدرس من التلاميذ إغلاق الكتب).

٧. إلقاء المدرس الأسئلة عن مضمون الموضوع.
٨. إلقاء المدرس الأسئلة عن معاني الكلمات.

الاختتام

- DRAFT COPY
١. كلف المدرس الطلاب بواجب منزلي.
 ٢. الإشادات والمواعظ، وتحتفل الإشادات والمواعظ باختلاف المواد ومضمون الموضوع.
 ٣. اختتام المدرس تدريس بالسلام.

عبد الله التميمي

تدرس مواد اللغة العربية لطلاب قسم تكنولوجيا الصناعة الزراعية بجامعة دار السلام كوتور مرتة في كل أسبوع بمدة ٩٠ دقيقة، فيكون عدد الحصة في الشهر أربع حصص. وأما الحصص المتناوبة لتدريس اللغة العربية بقدر ثلاثة أشهر وأسبوعان، فأصبح عدد الحصة أربعة عشر حصّة.

الامتحان لنصف الفصل الدراسي	
٩٠ دقيقة	٩٠ X ١
في الأسبوع: حصة واحدة	في الأسبوع: حصة واحدة
في الشهر: ٤ حصص	في الشهر: ٤ حصص
شهر و ٣ أسابيع: ٧ حصص	شهر و ٣ أسابيع: ٧ حصص

الرقم	الموضوعات	عدد الحصة	الصفحة
١	لوحدة الأولى: عالم الزراعة	٩٠ X ١	١
٢	الوحدة الثانية: الصناعة	٩٠ X ١	١١
٣	الوحدة الثالثة: الحكمة من الحلال والحرام في الأطعمة والأشربة	٩٠ X ١	٣٠
٤	الوحدة الرابعة: تعريف الإنتاج	٩٠ X ١	٣٨
٥	الوحدة الخامسة: مفهوم الإنتاج الزراعي	٩٠ X ١	٣٦
٦	الوحدة السادسة: طرق حفظ الأغذية	٩٠ X ١	٤٣
٧	الوحدة السابعة: أدوات الزراعة الحديثة	٩٠ X ١	٥١

الامتحان لنصف الفصل الدراسي الأول

٨	الوحدة الثامنة الزراعة التجارية	٩٠ X ١	٥٨
٩	الوحدة التاسعة: مقومات الإنتاج الزراعي	٩٠ X ١	٦٦
١٠	الوحدة العاشرة: كيفية صناعة السكر الابيض	٩٠ X ١	٧٣
١١	الوحدة الحادية عشرة: كيف يصنع الحليب	٩٠ X ١	٨٢
١٢	الوحدة الثانية عشرة: عصير الصبار	٩٠ X ١	٩٠
١٣	الوحدة الثالثة عشرة: مراقبة الجودة	٩٠ X ١	١٠٠
١٤	الوحدة الرابعة عشرة: كيف تصنع الزبادي	٩٠ X ١	١٠٧

الامتحان لنصف الفصل الدراسي الأخير

المنهج

المنهج	الأسمية الكفاءة	معيار الكفاءة	المادة	طريقة التدريس
المنهج	الأسمية	الأسمية	الأسمية	الأسمية
الرجوع والوسائل التعليمية	تحديد الوقت	أنياب أدواد السؤال	أنواع السؤال	أنياب السؤال
الرجوع والوسائل التعليمية	تحديد الوقت	أنياب أدواد السؤال	أنياب السؤال	أنياب السؤال
الكتاب، المعجم، موسوعات صور، صوت، الدرس، حاسوب، جهاز	٩٠٩١	١. أجب عن هذه الأسئلة! ٢. ضع هذه الكلمات في جملة مفيدة!	١. السؤال الذاتي ٢. السؤال الموضوعي	١. المفردات الطريقة المباشرة المبادرة ٢. نص القراءة الكلمات في جملة مفيدة!
الكتاب، المعجم، موسوعات صور، صوت، الدرس، حاسوب، جهاز	٩٠٩١	٣. ضع علامة (X) أمام العبارة المحاطة... ٤. اضبط هذا النص ضبطاً كاما!	١. الإيجابة عن الأسئلة المتعلقة بالموضوع ٢. اختيار الصواب والخطأ من.... ٣. وضع الكلمات في الجملة	١. الكتاب على: فهم النص "علم الزراعة" ٢. طرق ٣. طرق

الفهرس

أ	المقدمة.....
ج	تعريف بالكتاب.....
د	خطوات التدريس.....
و	عدد حصة التدريس.....
ز	المنهج الدراسي.....
ط	الفهرس.....
١	الوحدة الأولى: عالم الزراعة.....
١١	الوحدة الثانية: الصناعة.....
٢٠	الوحدة الثالثة: الحكمة من الحلال والحرام في الأطعمة والأشربة.....
٢٨	الوحدة الرابعة: تعريف الإنتاج.....
٣٦	الوحدة الخامسة: مفهوم الإنتاج الزراعي.....
٤٣	الوحدة السادسة: طرق حفظ الأغذية.....
٥١	الوحدة السابعة: أدوات الزراعة الحديثة.....
٥٨	الوحدة الثامنة: الزراعة التجارية.....
٦٦	الوحدة التاسعة: مقومات الإنتاج الزراعي.....

٧٣	الوحدة العاشرة: كيفية صناعة السكر الابيض	•
٨٢	الوحدة الحادية عشرة: كيف يصنع الحليب	•
٩٠	الوحدة الثانية عشرة: عصير الصبار	•
١٠٠	الوحدة الثالثة عشرة: مراقبة الجودة	•
١٠٧	الوحدة الرابعة عشرة: كيف تصنع الزبادي	•
١١٤	المراجع	•



DRAFT COPY

الوحدة الأولى

عالم الزراعة



الغرض العام إكساب الطالب الكفاءة في فهم النص بعنوان ”طرق حفظ الأغذية“

الغرض الخاص إكساب الطالب الكفاءة في:

١. الإجابة عن الأسئلة المتعلقة بالنص

٢. ملء الفراغ في جمل معينة

٣. اختيار الصواب والخطأ من التعبيرات وتصويبها

٤. وضع الكلمات في جملة مفيدة

٥. ضبط مقطع من النص موفقاً للقواعد النحوية



عالم الزراعة

الزراعة

تعتبر الزراعة أحد الأنشطة والحرف التي مارسها الإنسان منذ قديم الزمان وحتى وقتنا الحاضر في كل مكانٍ عبر العالم، وقد تعددت أهدافه من وراء هذا النشاط والحرف، فقد كان يرغب بالحصول على الغذاء والاكتفاء الذاتي، أو كون الزراعة مصدرًا مهمًا من مصادر الدخل له، أو توفير احتياجات غيره من المواد الغذائية ومساعدتهم، بالإضافة إلى توفير فرص العمل وتشغيل العديد من الأيدي العاملة، كما تعتبر الزراعة أحد أهم المصادر لتوفير المواد الخام المتنوعة واللازمة للصناعة، فتكون كعمليةٍ تمهديةٍ لها، وعملية الزراعة تشمل غرس وحصاد ورعاية المحاصيل والأشجار، بالإضافة إلى تربية الحيوانات والاعتناء بها، وفي هذا المقال سنتطرق للحديث عن بعض المعلومات العامة حول الزراعة بشيءٍ من التوضيح والتفصيل والشرح.

عناصر الزراعة

تميز الزراعة بضرورة توفير عددٍ من المقومات، حيث يلزمها العديد من العناصر التي لا يمكن الاستغناء عنها أو قيام زراعةٍ سليمةٍ والحصول على المحاصيل الجيدة، ومنها:

- التربة الخصبة.
- الأسمدة المناسبة والمبيدات الحشرية التي تساهم بشكلٍ أساسي في التخلص من الآفات الزراعية والحشرات التي تضر بالمحاصيل، وقد تصيب الإنسان في بعض الأحيان بالأمراض بعد تناولها.
- حرارة الشمس المناسبة.
- وفرة الماء، إذ لا تتم أي زراعةٍ سليمةٍ ومثمرةٍ بدون ماء.



- المعدات الزراعية الالازمة، وقد تكون يدويةً أو آلية، مثل الجرارات الزراعية والفووس والأمشاط وغيرها.
- العناية الالازمة التي تقوم على أساس تواجد الخبرة بالمناخ، وكيفية الزراعة، والسقاية، والاعتناء، وغيرها من خطوات الزراعة ومتطلباتها.

أنواع الزراعة

تقسم الزراعة إلى صنفين، وهما:

- الزراعة المتقدمة أو المتطورة، وفيها يتم استخدام الأساليب الحديثة في الإنتاج واستخدام الآلات والمعدات المتقدمة، كما أن الإشباع لحاجات الناس يكون أكبر.
- الزراعة النامية، ويتم فيها استخدام الأساليب والأدوات التقليدية والقديمة، ولا يتم من خلالها إشباع رغبات السكان بالشكل الكافي.

المحاصيل الزراعية

يمكن الحصول على العديد من المنتجات من خلال الزراعة، ونذكر منها مثلاً لا حصرًا ما يلي:

- الأشجار المختلفة كالزيتون، والبلوط، واللوز، والليمون. الفواكه كالمشمش، والتين، والرمان.
- الخضروات كالخيار، والبقدونس، والخس.
- أعلاف الماشي التي تشتمل على البرسيم والحسائش.
- الحبوب: مثل القمح، والشعير.



- نباتات الزينة والأزهار.

يعتبر الفلاح أو من يعرف أيضاً باسم المزارع المحرك الرئيسي في عملية الزراعة، ويتميز هذا الشخص بالكفاءة، والقدرة، والخبرة الطويلة التي تجعله قادراً على جني الشمار وسقاية النباتات والاعتناء بها والخروج بالمحاصيل غير المتضررة من التأثيرات الخارجية أو الداخلية فتفسد، وتعدّ الفلاحة من المهن القديمة التي مارسها الإنسان واعتمد عليها في حياته.





المفردات

حَصَادُ

: حَصِيدَةٌ (Harvest)

الثُّمْبَةُ الْحَصِيدَةُ

Soil fertility :



أَسْمَادٌ : جمع سَمَادٍ: ما يوضع في الأرض من المُخْصِبات لِيَجُودَ زَرْعُهَا

.(Fertilizers)



المُبَيَّدَاتُ الْحَشَرِيَّةُ : مواد أو خليط من المواد يُقصد منها الوقاية، تدمير، محاربة وصد، أو

التلطيف من حدة أَثْرَ آفَةٍ ما (Pesticide).



الْمُعَدَّاتُ زِرَاعِيَّةٌ : آلات تُسْتَخدَمُ في الحقل.

الجَرَارَاتُ الزِّرَاعِيَّةُ : عربة زراعية ذات محرك عالي القدرة، مجهز بعجلات أو بجذير، بما هما زراعية. ليقوم





القووسُ : (جمع من القَاسُ): آلٌ ذات يد ملساء من الخشب وسُنّ عريضة من الحديد يُحفر بها ويُعرق: (Axes; Hatchets; Pickaxes)



الأمشاطُ: أداة من المعدن أو الخشب يُعَظِّي بها الحبُّ بعد أن ينثر في الأرض.



السَّقَائِةُ: مَوْضِعُ السَّقْيِ.

الزَّيْتُونُ: نوع نبات شجري يتبع الفصيلة الزيتونية وهو من النباتات الزيتية دائمة

الحضره. (الاسم العلمي: *Olea europaea*).



البلوطُ: من أهم شجر الأَحراج ، غليظ الساق ، كثير الخشب ، من الفصيلة

البلوطية .



اللَّوْزُ : شجرٌ مثمرٌ مشهورٌ من الفصيلة الوردية ، من ضروبه (Almond).



: شَجَرٌ مُثِيرٌ مِنْ فَصِيلَةِ السَّدَابِيَّاتِ ، يَشْمُلُ أَنْوَاعَ الْبُرْتُقَالِ وَالْأَثْرَجِ وَاللَّيْمُونِ

اللَّيْمُونُ

الْحَلْوِ وَاللَّيْمُونِ الْحَامِضِ.



: شجر مثمر من الفصيلة الوردية ، يؤكل ثمره عَضًّا ، أو مجففاً ، أو على

الْمُشَمِّشِ

شكل شرائح تسمى : قمر الدين (Apricots).



: شَجَرٌ مِنْ فَصِيلَةِ الْخُبَازِيَّاتِ أَوِ التُّوتِيَّاتِ ، ثِمارُهُ تُؤْكَلُ ، وَهُوَ أَنْوَاعٌ كَثِيرَةٌ أَمَا

الْتَّيْنُ

تَرَى التَّيْنَ فِي الْعُصُونِ بَدَا مُمَرَّقَ الْجِلْدِ مَائِلَ الْعُنْقِ.



: جنس شجر مثمر من فصيلة الآسيّات ، ساقه ملساء ، وفروعه مُنْتَصِبة ،

الرَّمَانُ

أوراقه متقابلة ، أزهاره كبيرة حمراء اللون ، ثماره كروية ضخمة ذات قشرة صلبة تحوي بُزورًا صغيرة وردية اللون فيها سائل مُنْعِش يُصنع منه شراب الرمان ، ويؤكل حَبُّه (Pomegranate).





الخيارُ



: نبتة بستانية متسلقة من الفصيلة القرعية التي تضم القرع والكوسا وجميع

أنواع البطيخ

(Cucumber).

: بقلة من الفصيلة الخيمية ، لها رائحة طيبة ، وهي من الخضر التي تدخل في بعض الأطعمة ، تشبه الكرفس في شكلها ، وهي غنية جداً بالفيتامينات



(Parsley).

الخسُ

: (جمع خَسَّة) : نبات عشبي ، من الفصيلة المركبة عريض الورق ، يؤكل نِيئاً ، ومنه أنواع بَرِّيَّة وأهم أنواعه الخس البستاني الذي يزرع (Lettuce).



أعلافُ

: (جمع عَلَف): طعام الحيوان.



مواثيق

: (جمع ماشية): الإبل والبقر والغنم ، وأكثر ما يستعمل في الغنم



البرسيمُ

: عشب حوليٌّ من الفصيلة القرنية ، أوراقه مركبة ثلاثية ذات أذينات ، وأزهاره بيض وبذوره صفر تميل إلى الحمرة ، يُستعمل علفاً للدّواب والماشية رطباً ويابساً ، تكثر زراعته في مصر والشام وغيرهما



(Alfalfa, Medicago sativa).

الخشائىشُ

: (جمع من لحشيش) : كل نبات أخضر له أوراق طويلة شريطية ، وهو على وجه



الخصوص نباتات الفصيلة النجيلية



التدریجات

- أ. أجب عن الأسئلة الآتية!
١. كيف تعتبر الزراعة؟
 ٢. ما تعددت أهداف الزراعة؟
 ٣. لماذا يكون الزراعة مصدراً مهماً من مصادر الدخل له؟
 ٤. كم عنصراً الزراعة؟ أذكر!
 ٥. إذكر أنواع الزراعة!

ب. إقرأ ما يلي ثم أجب بنعم (✓) أو لا (✗)، ثم صحّح الخطأ!

١. تتميز الزراعة بضرورة توفير عددٍ من المقومات، حيث يلزمها العديد من العناصر التي لا يمكن الاستغناء عنها أو قيام زراعةٍ سليمةٍ والحصول على المحاصيل الجيدة.

٢. وفرة الماء، إذ لا تتم أي زراعةٍ سليمةٍ ومثمرةٍ بدون ماء.

٣. الزراعة المتقدمة أو المتطرفة، وفيها يتم استخدام الأساليب والأدوات التقليدية والقديمة.

٤. الزراعة النامية، ويتم فيها استخدام الأساليب الحديثة في الإنتاج واستخدام الآلات والمعدات المتقدمة.



٥. العناية الالزمة التي تقوم على أساس تواجد الخبرة بالمناخ، وكيفية الزراعة، والسقاية، والاعتناء، وغيرها من خطوات الزراعة ومتطلباتها.

ج. كون جملة مفيدة من الكلمات الآتية.

١. الزراعة

٢. التربة الخصبة

٣. حصاد

٤. وفرة الماء

٥. الاستغناء

د. إضبط هذ النص ضبطاً كاملاً!

يعتبر الفلاح أو من يعرف أيضا باسم المزارع المحرك الرئيسي في عملية الزراعة، ويتميز هذا الشخص بالكفاءة، والقدرة، والخبرة الطويلة التي تجعله قادرا على جني الشمار وسقاية النباتات والاعتناء بها والخروج بالمحاصيل غير المتضررة من التأثيرات الخارجية أو الداخلية فتفسد، وتعد الفلاحة من المهن القديمة التي مارسها الإنسان واعتمد عليها في حياته.

الصناعة



الغرض العام إكساب الطالب الكفاءة في فهم النص بعنوان ”طرق حفظ الأغذية“

الغرض الخاص إكساب الطالب الكفاءة في:

١. الإجابة عن الأسئلة المتعلقة بالنص

٢. ملء الفراغ في جمل معينة

٣. اختيار الصواب والخطأ من التعبيرات وتصويبها

٤. وضع الكلمات في جملة مفيدة

٥. ضبط مقطع من النص موافقاً للقواعد النحوية



الصناعة

هي عبارة عن عملية تحويل شكل المواد الخام في الطبيعة ومضمونها من خلال استخدام أدوات معينة لزيادة قيمتها، وجعلها قابلة لإشباع حاجة معينة سواء كانت وسيلة أو نهائية، ويعد قطاع الصناعة من الركائز المهمة للتنمية طويلة المدى في الاقتصاد، حيث إنه يزيد الدخل القومي، ويحصد من الاعتماد على المصادر التقليدية، بالإضافة لسد احتياجات المجتمع المدني في تطوره المتواصل، وتحقيق قيمة مضافة أكبر للموارد الطبيعية عن طريق تحقيق القيمة المضافة إليها، وفي هذا المقال سنعرفكم عليها.

تاريخ الصناعة

أخذت الصناعة شكلها الحالي خلال عقد ١٨٠٠م، تبعاً للتقدم التقني الذي بدأ في ذلك العصر، والذي استمر إلى عصمنا هذا، حيث ترتبط سرعة التطور بالعديد من الظروف التي تختلف من شعب إلى آخر، ومن حضارة إلى أخرى، ومن إقليم جغرافي إلى آخر، الأمر الذي أثر على مختلف مجالات الحياة الاجتماعية، والاقتصادية، والسياسية، ولا بد من الإشارة إلى أن المجتمع الإنساني كان مجتمعاً رعوياً يعمل برعى الماشية، والتنقل من مكان إلى آخر بحثاً عن الماء والغذاء، ثم بدأ بالاستقرار من خلال المكوث في مكان محدد نتيجة الاعتماد على الزراعة، فأصبح مجتمعاً زراعياً، ثم بدأ بالتحول بشكل تدريجي إلى مجتمع صناعي ذي مؤسسات وحضارة من خلال تحويله للمواد الأولية الناتجة عن المواد الخام، والزراعة إلى صناعة وإنتاج، مثل عملية تحويل قوة البخار، ثم قوة الماء إلى كهرباء، وطاقة أخرى، مما ساهم في الانتقال إلى مرحلة أكثر تقدماً، عرفت بمرحلة الثورة العلمية والتكنولوجية.

الصناعة والنمو الصناعي

تعمل الصناعة على إنتاج الأدوات والآلات التي تزيد الإنتاج القومي، ومتوسط دخل الفرد، مما يعزز فرصة الاستقلال السياسي، وفي تحرير الاقتصاد من التبعية الأجنبية، ثم انتقلت



البشرية من عصر الثورة الصناعية إلى عصر الثورة العلمية والتكنولوجية التي تقوم على البحث العلمي والعلم، حيث تقدمت العديد من العلوم، مثل علوم الرياضيات والفيزياء، والكيمياء، والأحياء، والطب.

خواص الإنتاج الصناعي

- استمرارية الإنتاج الصناعي.

- قصر فترة دورة الإنتاج.

- التقدم التكنولوجي والتقني.

- ارتفاع مستوى إنتاجية العمل.

أقسام الصناعات

الصناعات البدائية: هي الصناعات اليدوية التي لا تعتمد على أي من القوى المحركة أو الآلات، بل تعتمد على الخامات المحلية، والمهارة اليدوية المكتسبة، وقد مارسها الإنسان منذ القدم، وما زالت في بعض مناطق العالم، مثل أمريكا الجنوبية، ومن الأمثلة على هذه الصناعات: دبغ الجلد، وحفظ اللحوم بطريقة التجفيف.

الصناعات البسيطة: هي الصناعات التي لا تتغير كثيراً عن صورة المادة الأصلية، حيث إنّها تعتمد على المواد المحلية، ولا تحتاج إلى رأس مال كبير، ومن الأمثلة عليها: حفظ الفواكه والخضروات، وقطع الخشب، وتقليلمه.

الصناعات الحديثة: هي الصناعات التي تعتمد على رؤوس الأموال الكبيرة، ومواد الخام، والأيدي العاملة، والخبرات الفنية الدقيقة.

الصناعات الاستخراجية: هي الصناعات التي تعتمد على الموارد الطبيعية التي لا تغدو، مثل صناعات الإسمنت، والفوسفات، وغيرها.

الصناعات التحويلية: هي الصناعات التي تعتمد على تحويل المواد نصف المعلبة إلى سلع



كاملة التصنيع، مثل تحويل بعض الخضار إلى معلبات.

مقومات الإنتاج الصناعي

- النقل والمواصلات.

- موارد المياه.

- الطاقة.

- الأيدي العاملة.

- المواد الخام.

- الموقع.

- رأس المال.

- الأسواق.

أقسام المواد الخام

- مواد خام نباتية: من الأمثلة عليها: المطاط، والسكر، والقمح، والقطن.

- مواد خام حيوانية: من الأمثلة عليها: الألبان، واللحوم، والجلود، والأصوف.

- مواد خام معدنية: من الأمثلة عليها: الذهب، والحديد، والنحاس.





المفردات



عَدِيدُ

الْمَاشِيَّةُ

: الإبلُ والبقرُ والغنمُ، وأكثُر ما يستعمل في الغنم
الْمُكْوَثُ : الرَّحِيلُ، الْأَرْتِحَالُ، الْمُغَاذَرَةُ، الظَّلْعَنُ، الْهِجْرَةُ، الْتُّزُوحُ

الشَّوَّرَةُ الْعِلْمِيَّةُ : فكرة أن العلم يزيد من قدرة حل المشكلة من خلال تطبيق بعض الأساليب
العلمية. (Scientific revolution)

الْأَدَوَاثُ

: (جمع من أداة): لة ، ما يُستعان به لإنجاز غرض من الأغراض. (Tools).

الْأَلَاثُ

: (جمع من آلة): جهاز يؤدي عملاً بتحويل القوى المحركة المختلفة كالحرارة
والبخار والكهرباء إلى قوى آلية مثل الآلات التي تحرّك السُّفُن ، والتي تحرّ
القطر والتي تدير الرّوافع وغيرها (Machine).

التَّقْنِيُّ

: (Technical)

دَبَّعَ الْجَلُودَ



: عالجه بمادة تحفظه وتهيئه للاستعمال ، ليته وأزال ما به من رطوبة ونتن

Vegetables :

الخُضْرَوَاتُ



: تَرْعُ أَوْرَاقِ الْيَاسِنَةِ وَتَشْدِيْبُ أَغْصَانِ وَتَنْسِيقُ.

تَقْلِيمُ





الإِسْمَنُتُ : مسحوق يتكون من محروق الحجر الجيري والطفل ويضاف لناجدهما نسبة صغيرة من الجبس ، يتصلب عند خلطه بالماء ، لذا يستعمل في البناء
(cement)



فُوسَفَاتُ : امتزاج حامض الفسفوريك بأحد المعادن كالبوتاسي والمحمد وغيرهما ، وهو من الأسمدة الزراعية التي تمد النبات بعنصر الفسفور مركب فوسفاتي.



الأشْوَافُ : الشَّعْرُ يعطي جلد الصَّانِ ، ويتميز بدقته وطوله وتموجه . (Wool).



النَّحَاسُ : عنصر فلزِي قابل للسحب والطرق ، موصل جيد للحرارة والكهرباء ، يُستعمل في العديد من الصناعات الكهربائية والحرارية نحاس أحمر / أصفر.





التدریبات

أ. أجب عن الأسئلة الآتية!

١. ما هي الصناعة؟

٢. أذكر فوائد الصناعة؟

٣. متى أخذت الصناعة ب Shelha الحالي؟

٤. كيف تطور تاريخ الصناعة؟

٥. ما المثال من الزراعة إلى صناعة وإنتاج؟

ب. إملأ الفراغ في كل جملة مما يلي بكلمة واحدة حسب فهمك للنص:

١. تعمل الصناعة على إنتاج الأدوات والآلات التي تزيد الإنتاج

DRAFT COPY

٣. الصناعات التي تعتمد على رؤوس الأموال الكبيرة، ومواد الخام، والأيدي العاملة، والخبرات الفنية الدقيقة هي الصناعات

٤. مقومات الإنتاج الصناعي منها النقل والمواصلات وموارد المياه والطاقة والأيدي العاملة ومواد الخام والموقع ورأس المال و

٥. المطاط، والسكر، والقمح، والقطن من نوع مواد خام

نَادِي الْعَرَبِيَّةِ

الكتاب لدرس اللغة العربية للأغراض خاصة

لطلبة قسم إدارة الأعمال

جامعة دار السلام - كونكورد

تأليف:

هنيئة المبرورة



هـ اضبط هذا النص ضبطاً كاملاً!

أخذت الصناعة شكلها الحالي خلال عقد ١٨٠٠م، تبعاً للتقدم التقني الذي بدأ في ذلك العصر، والذي استمر إلى عصرنا هذا، حيث ترتبط سرعة التطور بالعديد من الظروف التي تختلف من شعب إلى آخر، ومن حضارة إلى أخرى، ومن إقليم جغرافي إلى آخر، الأمر الذي أثر على مختلف مجالات الحياة الاجتماعية، والاقتصادية، والسياسية، ولا بد من الإشارة إلى أن المجتمع الإنساني كان مجتمعاً رعوياً يعمل برعى الماشية، والتنقل من مكان إلى آخر بحثاً عن الماء والغذاء، ثم بدأ بالاستقرار من خلال المكوث في مكان محدد نتيجة الاعتماد على الزراعة، فأصبح مجتمعاً زراعياً، ثم بدأ بالتحول بشكلٍ تدريجي إلى مجتمع صناعي ذي مؤسسات وحضارة من خلال تحويله للمواد الأولية الناتجة عن المواد الخام، والزراعة إلى صناعة وإنتاج، مثل عملية تحويل قوة البخار، ثم قوة الماء إلى كهرباء، وطاقة أخرى، مما ساهم في الانتقال إلى مرحلة أكثر تقدماً، عرفت بمرحلة الثورة العلمية والتكنولوجية.

الحكمة من الحلال والحرام في الأطعمة والأشربة



إكساب الطلاب الكفاءة في فهم النص بعنوان ”طرق حفظ الأغذية“

الغرض العام

الغرض الخاص
إكساب الطلاب الكفاءة في:

١. الإجابة عن الأسئلة المتعلقة بالنص

٢. ملء الفراغ في جمل معينة

٣. اختيار الصواب والخطأ من التعبيرات وتصويبها

٤. وضع الكلمات في جملة مفيدة

٥. ضبط مقطع من النص موافقاً للقواعد التحوية



الحكمة من الحلال والحرام في الأطعمة والأشربة

تحريم بعض الأطعمة في القرآن

اشتهر القرآن الكريم بإعجازه العلمي والذي أبهى الكثير من الكفار وكان سبباً لهدايتهم إلى الإسلام، وبعد تطور العلم والأبحاث واكتشاف ما لم يكن معروفاً يجدونه موجوداً في القرآن ومفصلاً، مما يدلّنا على عظمة كتابنا و يجعلنا نفتخر به. ومن الأمور التي اكتشفت حديثاً وكانت موجودة منذ القدم في القرآن الكريم الأطعمة المحرّمة في قوله تعالى: ﴿قُلْ لَا أَجِدُ فِي مَا أُوحِيَ إِلَيَّ مُحَرَّماً عَلَىٰ طَاعِمٍ يَطْعَمُهُ، إِلَّا أَنْ يَكُونَ مَيْتَةً أَوْ دَمًا مَسْفُوحاً أَوْ لَحْمَ خِنْزِيرٍ فَإِنَّهُ رِجْسٌ أَوْ فِسْقًا أَهِلٌ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ فَمَنِ اضْطُرَّ غَيْرَ بَاغٍ وَلَا عَادٍ فَإِنَّ رَبَّكَ عَفُورٌ رَّحِيمٌ﴾ صدق الله العظيم

الحكمة من تحريم الميّة والدم

لكي نتوصل إلى الحكمة من تحريم الدم علينا أن ننطّرق إلى الجانب العلمي ونعرف مضار شرب الدّم، فقد وجد العلماء أن الدّم مستوعبٌ كبير للسموم والجراثيم، حيث من وظائفه في جسم الإنسان والحيوان نقل السموم للتخلص منها، وهو لا يحتوي على أيّة مادة غذائية مفيدةٌ للجسم بل يؤذى عملية الهضم ويتم التخلص منه فور شربه عن طريق القيء أو البراز بتحوله إلى اللون الأسود.

أمّا الميّة فهي أيّ حيوانٍ ميّتٍ أو ذيحةٍ لم تُذبح على الطريقة الإسلامية، والطريقة الإسلامية هي أن تسبي باسم الله أولاً، ثم تدق عنق الذبيحة، ثم تتخلص من الدّم لما له من مضار يعلمها الله، ومن هنا تظهر لنا الحكمة الإلهية من تحريم الميّة والدم.

الحكمة من تحريم لحم الخنزير

أثبتت علمياً أنّ لحم الخنزير يحتوي على ضعف كمية الدهون التي في لحم البقر، لذا فهو مضرّ بصحة الإنسان ويسبّ الكثير من الأمراض المتعلقة بالقلب، ويؤدي إلى تراكم الكوليسترول في الجسم.



كما يكون مليئاً بالسموم والجراثيم؛ لأن الخنزير حيوانٌ نجسٌ يأكل قاذورات الحيوانات الأخرى والتي تكون مليئةً بالجراثيم والسموم الخارجة من جسمهم، ويمتلئ لحم الخنزير بالديدان كالدودة الشريطية المؤذية لجسم الإنسان، ومن هنا نتوصل إلى الحكمة من تحريم تناول لحمه.

الحكمة من تحريم تناول الكحول والمسكرات

قال الله تعالى: ﴿يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا إِنَّمَا الْخُمُرُ وَالْمَيْسِرُ وَالْأَنْصَابُ وَالْأَزَلَامُ رِجْسٌ مِّنْ عَمَلِ الشَّيْطَانِ فَاجْتَنِبُوهُ لَعَلَّكُمْ تُفْلِحُونَ﴾ صدق الله العظيم. تؤثر الكحول على كافة أعضاء جسم الإنسان العصبية والمضمية والتنفسية، كما تؤثر على القلب والدم والكبد، حيث تقوم الكحول بقتل الخلايا العصبية في المخ مما يؤدي إلى تسخير العقل وفقدانه في المستقبل مع كثرة الشرب، وتعد الكحول من الأسباب الرئيسية لحدوث السكتات الدماغية.

أما بالنسبة للجهاز الهضمي فإن الكحول يؤدي إلى تسوس الأسنان بشكل ملحوظ، ويزيد من نسبة الإصابة بالتهاب الغدد اللعائية والالتهابات الرئوية، كما ويسبب التهابات المعدة ويزيد من نسبة حدوث نزيف في المعدة

كما يزيد من نسبة الإصابة بالقولون، وي-shell حركة الكبد المسؤول عن تحطيم سموم الجسم وامتصاصها، ومن هنا تظهر لنا الحكمة في تحريم تناول الخمر، فقد قال رسول الله صلى الله عليه وسلم: (ما أسكر كثيره فقليله حرام).





المفردات

نَتَرَقُ	نَنَنَاوَلَهُ :
السَّمْوُمُ	الرِّيحُ الْحَارَّةُ :
تَخْلُصٌ	أَنْقَدَ، نَجَّا.
الدُّهُونُ	مَادَةٌ فِي الْحَيْوَانِ وَالْبَنَاتِ دَسْمَةٌ جَامِدَةٌ فِي درَجَةِ الْحَرَارَةِ الْعَادِيَةِ، فَإِذَا سَالَتْ كَانَتْ زِيَّاً.
قَادُورَاتُ	(جَمْعُ مِنَ الْقَادُورَةِ) الْفَاحِشَةُ كَالرِّزْنَاءِ وَنَخْوَهُ.

لُجَرَائِيمُ : كَائِنَاتٌ حَيَّةٌ صَغِيرَةٌ جَدًا لَا تُرَى بِالْعَيْنِ الْمُجَرَّدَةِ، يُمْكِنُ مُعَايِنَتُهَا بِالْمِيكْرُو-سُكُوبِ فَقَطْ، تُوَجَّدُ فِي التُّرَابِ وَالْمَاءِ وَالْهَوَاءِ وَالْأَجْسَامِ، وَهِيَ تَنْفُلُ الْأَمْرَاضَ الْمُعَدِّيَةَ

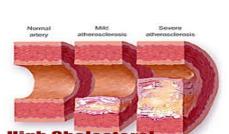


دِيَدَانٌ : (جَمْعُ مِنَ الدَّوْدَةِ) دَوْيَّةٌ صَغِيرَةٌ مِنَ الْحَيْوَانَاتِ الْعَدِيمَةِ الْفَقَارِ، جَسْمُهَا مُسْتَقْطِيلٌ وَمُقْسَمٌ إِلَى حَلَقَاتٍ.



الْكَوْلِيسْتَرُولُ : أَحَدُ أَنْوَاعِ الدُّهُونِ الَّتِي يَحْتَاجُهَا الْجَسْمُ لِبَنَاءِ الصِّحَّةِ السَّلِيمَةِ يَعْنِي مِنْ ارْتِفَاعِ

نَسْبَةِ الْكَوْلِيسْتَرُولِ فِي الدَّمِ نَتْرِيْجَةِ التَّدْخِينِ.





الكحول

: سائلٌ عديمُ اللون ، له رائحةً مُميزةً ، ينبع من تخمر السكر والثشاء ، وهو

روحُ الخمر، كما يدخل في صناعة العطور (Alcohol)



: الخمور، المشروبات الروحية.

المُسْكِرَاتُ

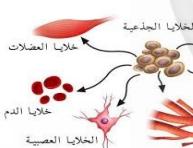
العصبية

: مجموعة الخلايا والعقد والماكرون وأنسجة العصبية التي تؤمن إدارة الوظائف

الحياتية وتنسيقها واستقبال معطيات الحواس وتأمين الحركة. (nerve).



: (جمع من خلية) : المادة الأساسية لكل الكائنات الحية. الكائنات البسيطة كالبكتيريا تتتألف من خلية واحدة. (Cell).



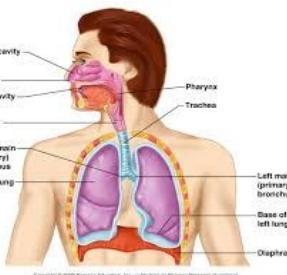
الخلايا

التنفسية

: مجموعة من الأعضاء في جسم الكائن الحي تقوم بوظيفة التنفس ، وتتألف

عند الإنسان من : التجويف الأنفي ، والبلعوم ، والحنجرة ، والقصبة

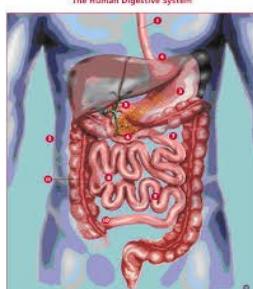
الهوائية ، والشعبتين ، والرئتين. (Respiratory)



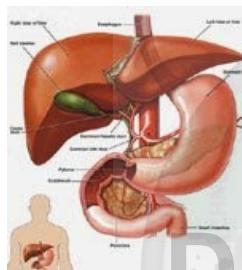


الهضمية*

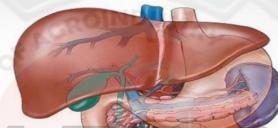
: عملية حيوية كيميائية و biomechanical لتحويل الطعام إلى مواد قابلة للامتصاص في لأمعاء من أجل استخدامها في بناء الأنسجة أو الحصول على الطاقة. (Digestive).



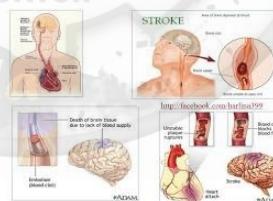
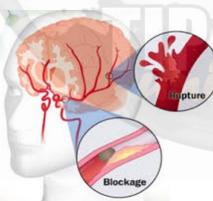
: عضُّو في الجانب الأيمن من البطن تحت الحاجز الهضمي وظائف الكبد



عِدَّة أَظْهَرُهَا إفراز الصفراء. (Liver)



: فقدان فجائي تام للوعي وأخرجه ناتج من اصطباب دوري في السَّكَنَاتُ الدَّمَاغِيَّة الشَّرَاعِينُ الدَّمَاغِيَّة. (Stroke)





التدریجات

أ. أجّب عن الأسئلة الآتية!

١. أذكر حكمة تحريم الدم من الناحية العلمية؟ وما وظيفة الدم في جسم الإنسان والحيوان؟
 ٢. هل يحتوي الدم على مادة غذائية مفيدة للجسم؟
 ٣. ما الذي سيحدث بعد شرب الدم؟
 ٤. ما المقصود من الميّة؟
 ٥. إذّكر الطريقة الإسلامية في ذبح الحيوان!
- ب. املأ الفراغ في كل جملة مما يلي بكلمة واحدة واحده حسب فهمك للنص:
١. أكل لحم الخنزير يسبب الكثير من الأمراض المتعلقة بـ.....
 ٢. أكل لحم الخنزير يؤدي إلى تراكم في الجسم.
 ٣. لحم الخنزير مليء بـ و..... و..... المؤذية لجسم الإنسان.
 ٤. تقوم الكحول بقتل في المخ مما يؤدي إلى تسكير العقل وفقدانه في المستقبل مع كثرة الشرب
 ٥. تعدّ الكحول من الأسباب الرئيسية الدماغية.



ج. إقرأ ما يلي ثم أجب بنعم (✓) أو لا (X)، ثم صحّح الخطأ.

- ١. بالنسبة للجهاز الهضمي فإن الكحول يؤدي إلى تسوس الأسنان بشكل ملحوظ.
- ٢. إذا شرب رجل قليلاً من الخمر ولم يسكر، فليس بحرام.
- ٣. الإعجاز العلمي ليس سبباً لهداية الكفار إلى الإسلام.
- ٤. المساهمة في ظهور التطور الصناعي العالمي.
- ٥. الدم يحتوي على المواد الغذائية تؤي عملية الهضم.
- د. كون جملة مفيدة من الكلمات الآتية.

١. السم

٢. الجراثيم

٣. الديدان

٤. تطرق

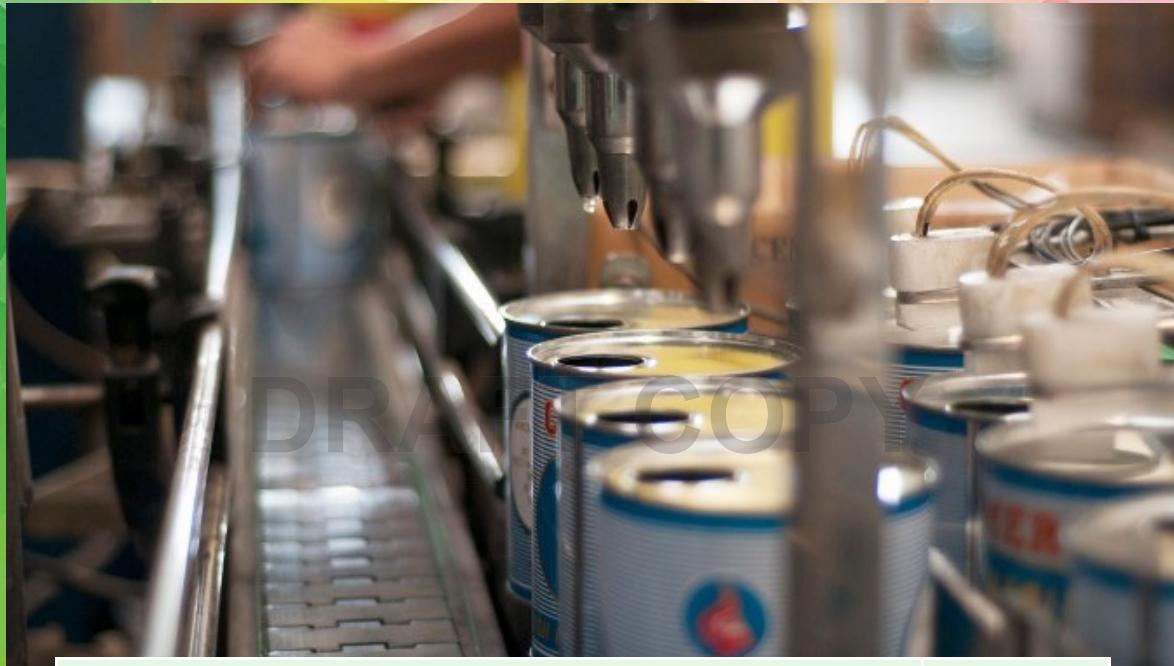
٥. القيء

هـ إضبط هذ النص ضبطاً كاماً!

أثبت علمياً أن لحم الخنزير يحتوي على ضعف كمية الدهون التي في لحم البقر، لذا فهو مضرٌّ بصحة الإنسان ويسبّب الكثير من الأمراض المتعلقة بالقلب، ويؤدي إلى تراكم الكوليستروール في الجسم.

كما يكون مليئاً بالسموم والجراثيم؛ لأن الخنزير حيوان نحس يأكل قاذورات الحيوانات الأخرى والتي تكون مليئة بالجراثيم والسموم الخارجة من جسمهم، ويمتلئ لحم الخنزير بالديدان كالثودة الشريطية المؤذية لجسم الإنسان، ومن هنا نتوصل إلى الحكمة من تحريم تناول لحمه.

تعريف الإنتاج



الغرض العام إكساب الطلاب الكفاءة في فهم النص بعنوان ”طرق حفظ الأغذية“

الغرض الخاص إكساب الطلاب الكفاءة في:

١. الإجابة عن الأسئلة المتعلقة بالنص

٢. ملء الفراغ في جمل معينة

٣. اختيار الصواب والخطأ من التعبيرات وتصويبها

٤. وضع الكلمات في جملة مفيدة

٥. ضبط مقطع من النص موافقاً للقواعد النحوية

تعريف الإنتاج

يُعرف الإنتاج بالإنجليزية (Production) : بأنه صناعةٌ شيءٌ من شيءٍ آخر، ويعتمد على استخدام مجموعةٍ من الأدوات والوسائل والآلات من أجل الوصول إلى تحقيق الهدف الرئيسي منه. ويُعرف الإنتاج أيضاً بأنه الخطوة المهمة في سلسلة تحتوي على مجموعةٍ من العمليات التي تُساهم في الحصول على سلعةٍ أو خدمةٍ معينة يتم تقديمها إلى الجمهور المستفيد. ومن التعريفات الأخرى للإنتاج أنه كل عملية لها مدخلات، وخرجات، وموارد تعمل على تطبيق مجموعةٍ من الخطوات التي تُساهم في تحويل المواد الخام إلى منتجات يستفيد منها الأفراد في المجتمع.

نشأة مفهوم الإنتاج

يعتبر الفيلسوف وعالم الاقتصاد المشهور آدم سميث أول من استخدم كلمة إنتاج للإشارة إلى العمليات الإنتاجية في عام ١٧٦٦ م، ومن ثم بدأ مفهوم الإنتاج ينتشر في أغلب القطاعات الصناعية، وفي عام ١٩٠٠ م ربط العالم والمُفكِّر تايلور بين الإنتاج ووظيفة التخطيط بصفتها الوسيلة المباشرة للقيام بالأعمال الخاصة في الإنتاج، وفي عام ١٩١٥ م تم الربط بين الإنتاج والمخزون بصفته من الوسائل التي تُساهم في المحافظة على المنتجات بعد تطبيق الإنتاج بشكلٍ صحيح، وبين عامي ١٩٣١ - ١٩٣٥ م تم العمل على تفعيل دور الرقابة على جودة الإنتاج، مما ساهم في تعزيز مفهوم الإنتاج بشكلٍ كبير، وهكذا أصبح للإنتاج دورٌ مهمٌ في العديد من أنواع المنشآت الصناعية والخدمية

عمليات الإنتاج

حتى يتم تطبيق الإنتاج بطريقةٍ صحيحة يجب أن يرتبط بمجموعةٍ من العمليات المهمة، وهي :



١. العملية الإنتاجية: هي العملية الأولى من عمليات الإنتاج، والتي تعتمد على استخدام كافة الوسائل التي تساعد على تطبيقه بطريقة صحيحة، وتشمل على الأيدي العاملة، والقيمة المالية المخصصة للإنتاج، والوسائل الإنتاجية سواء المرتبطة بالعمال، أو الآلات الصناعية، والتي تساهم في الحصول على المنتج النهائي.

٢. العملية التجارية: هي الاعتماد على دور المنشأة التجارية في عرض المواد المنتجة سواءً أكانت سلعاً يتم تورديها إلى التاجر، أو تباع في الفروع الخاصة بالمنشأة، أو خدماتٍ يتم تقديمها من خلال المنشأة وفروعها، وتساهم العملية التجارية في بيع إنتاج المنشأة إلى الأفراد المستهدفين منه.

٣. العملية النقدية: هي التي تساهم في تحديد القيمة المالية لتكلفة الإنتاج والعمليات التشغيلية المستخدمة، ومن ثم معرفة قيمة بيع المنتجات. تساعد هذه العملية القسم المالي في المنشأة في متابعة نتائج تحقيق الأرباح أو الخسارة من العملية الإنتاجية.

٤. العملية التسويقية: هي استخدام كافة الوسائل المتاحة، والتي تساهم في تسويق المنتجات التي تم الحصول عليها من الإنتاج، وكلما كانت العملية التسويقية قادرةً على جذب الرّبائن والمُستهلكين إلى المنشأة، ساهم ذلك في نجاح دور الإنتاج في الوصول إلى تحقيق الربح المطلوب.

أهمية الإنتاج

يتميز الإنتاج بأهمية كبيرة سواءً على مستوى الأفراد في المجتمع أو الشركات التي تعتمد على المنتجات والخدمات، وتمثل هذه الأهمية في النقاط الآتية:

- تطوير العديد من المجالات الحياتية العامة؛ مما يؤدي إلى زيادة معدلات الرفاهية عند الأفراد عن طريق إنتاج العديد من المنتجات والخدمات التي تساعد على توفير مجموعةٍ من الأشياء المفيدة، مثل أجهزة الكمبيوتر، والهواتف المحمولة.



- المُساهمة في ظهور التطور الصناعي العالمي الذي أدى إلى نمو العديد من أنواع الصناعات، وخصوصاً المستحدثة منها.
- توفير الدعم المناسب للتنمية الاقتصادية عن طريق تزويد التأج المحلي الإجمالي بمجموعة من الموارد التي تساعد على تنميته.
- المُساعدة في دعم العديد من القطاعات المهنية والزراعية التي كانت تعتمد في السابق على مهارات الأيدي العاملة فقط، والتي أصبحت مع مرور الوقت تستخدم الأجهزة والآلات في تعزيز سير العمل الخاص بها.
- العمل على تطوير التجارة والتي كانت في الماضي تعتمد على وسائل تقليدية، وساعد الإنتاج في جعلها أكثر نمواً من خلال الاستعانة بوسائل النقل البحرية والجوية التجارية.

نموذج الإنتاج

نموذج الإنتاج هو عبارةٌ عن الاستراتيجية أو الخطة التي يتم تطبيقها في مؤسسة إنتاجية من أجل المُساهمة في العمل على تحقيق الإنتاج، ويشمل كل نموذج إنتاجي على مجموعةٍ من المراحل، وهي:

- دراسة وفهم طبيعة المنتجات من خلال معرفة طلبات المستهلكين، أو عن طريق تحديد الخيارات المتاحة أمام الموردين الذين يتحكمون في الطبيعة الخاصة بالإنتاج.
- بناء النظام الإنتاجي من خلال الاعتماد على الاختيار النهائي لنموذج الإنتاج، والذي يتطلب وجود فهم مُسبق في ضرورة التركيز على نوعية المواد التي تم إنتاجها..



- قابلية تعديل النموذج: وهي القدرة على تطبيق أي تغيير أو مجموعة من التغيرات التي تساهم في إعادة صياغة نموذج الإنتاج، حتى يتوافق مع أي تطورات حديثة في العملية الإنتاجية، وقد تشمل هذه التطورات ظهور أفكار جديدة للإنتاج، أو استخدام مجموعة من الأدوات والأجهزة الحديثة.

الخلاصة

يعتبر الإنتاج من أكثر النشاطات التي تساهم في دعم الاقتصاد المحلي للدول؛ إذ يشمل الحصول على العديد من أنواع المنتجات، مثل الزراعية، والصناعية، والخدمية. كما أن مفهوم الإنتاج يعتبر من المفاهيم الاقتصادية والإدارية القديمة، والذي يؤدي إلى ابتكار منافع مفيدة للناس، ويحتاج تطبيق الإنتاج في منشأة ما إلى وجود مجموعة من العمليات الإنتاجية، والتي تساهم في تحقيق النتائج المطلوبة من الإنتاج بطريقهً مُناسبة، ويساعد ذلك في التعزيز من أهمية الإنتاج في بيئة العمل، ويعتمد البدء في تنفيذ الإنتاج على وجود نموذج تم إعداده مسبقاً، مما يساعده في الوصول إلى النتائج المطلوبة بأفضل الطرق وأكثرها نجاحاً



المفردات

الهَوَافِتُ الْمَحْمُولَةُ	: أداة اتصال لاسلكية تعمل خلال شبكة من أبراج البث موزعة لتغطي مساحة معينة، ثم تترابط عبر خطوط ثابتة أو أقمار صناعية.
الْمُورِّدُونَ	: مصدر ومنبع، مَدْخُولٌ (Vendor).
الْمُنْشَآتُ	: (جمع من مَنْشَأَة): مكان للعمل أو الصناعة يجمع الآلات والعمال (Facilities).
الْأَيَّدُ	: القَوَى الشَّدِيدَ.
الرِّبْحُ	: الفَرْقُ بين ثمن البيع ونفقة الإنتاج.
تَسْوِيقُ	: نَقْلُ البضائع من المُنْتَجِ إلى المستهلك (Marketing).
الْأَجْهِزَةُ	: (جمع من الجَهَائِرُ): العُدَّةُ (Devices).
الرَّقَابَةُ	: حارس المtau ونحوه، القيام بالمراقبة والإشراف على عمل.
سِلْعَةُ (اَسْمَ)	: بِضَاعَةً: (commodity)
مُسْتَهْلِكِينَ	: كل شخص تقدم إليه أحد المنتجات لإشباع احتياجاته الشخصية أو العائلية أو يجري التعامل أو التعاقد معه بهذا الخصوص.
(Consumers)	



التدريجات

أ. أجب عن الأسئلة الآتية!

١. ما هو الإنتاج؟ كم تعریفاً له؟

٢. متى نشأة مفهوم الإنتاج؟ ومن أوّل يستخدم هذه الكلمة؟

٣. كم عمليات الإنتاج؟ بين لِكُل منها!

٤. ما أهميّة الإنتاج؟

٥. مانموج الإنتاج؟ بين مراحلها!

ب. املأ الفراغ في كل جملة مما يلي بكلمة واحدة حسب فهمك للنص:

١. صناعة شيء من شيء آخر هو.....

٢. ربط العالم والمفكّر بين الإنتاج ووظيفة التّحصيّط.

٣. العملية الأولى من عمليات الإنتاج هي.....

٤. الزراعيّة والصناعيّة والخدميّة من أنواع.....

٥. يحتاج تطبيق الإنتاج في منشأة ما إلى وجود من عمليات الإنتاجية.

ج. إقرأ ما يلي ثم أجب بنعم (✓) أو لا (X)، ثم صحّ الخطأ!

١. استخدم مجموعة من الأدوات والوسائل والآلات.

٢. مراحل عمليات الإنتاج: الانتاجية والتجاريّة والنقدية والتحليلية.

٣. الإنتاج الاتساحُم شيء.

٤. المساهمة في ظهور التطور الصناعي العالمي.

٥. فهم طبيعة المنتجات من خلال معرفة طلبات الم sempelkien: أوّل مراحل نموذج إنتاجي.



د. كون جملة مفيدة من الكلمات الآتية.

١. الإنتاج

٢. الزراعية

٣. سلعة

٤. تسویق

٥. مستهلكين

هـ إضبط هذه النص ضبطاً كاملاً!

يعتبر الإنتاج من أكثر النشاطات التي تساهم في دعم الاقتصاد المحلي للدول؛ إذ يشمل الحصول على العديد من أنواع المنتجات، مثل الزراعية، والصناعية، والخدمية. كما أن مفهوم الإنتاج يعتبر من المفاهيم الاقتصادية والإدارية القديمة، والذي يؤدي إلى ابتكار منافع مفيدة للناس، ويحتاج تطبيق الإنتاج في منشأة ما إلى وجود مجموعة من العمليات الإنتاجية، والتي تسهم في تحقيق التائج المطلوبة من الإنتاج بطريقة مناسبة، ويساعد ذلك في التعزيز من أهمية الإنتاج في بيئة العمل، ويعتمد البدء في تنفيذ الإنتاج على وجود نموذج تم إعداده مسبقاً، مما يسهم في الوصول إلى التائج المطلوبة بأفضل الطرق وأكثرها نجاحاً.

• الوحدة الخامسة

مفهوم الإنتاج الزراعي



الغرض العام إكساب الطلاب الكفاءة في فهم النص بعنوان ”طرق حفظ الأغذية“

الغرض الخاص إكساب الطلاب الكفاءة في:

١. الإجابة عن الأسئلة المتعلقة بالنص

٢. ملء الفراغ في جمل معينة

٣. اختيار الصواب والخطأ من التعبيرات وتصويبها

٤. وضع الكلمات في جملة مفيدة

٥. ضبط مقطع من النص موافقاً للقواعد النحوية



مفهوم الإنتاج الزراعي

الإنتاج الزراعي

هو نوع من أنواع الإنتاج الذي يتكون من المنتجات الحيوانية والنباتية التي يتم إنتاجها في الحقل، أي هو جميع منتجات قطاع الزراعة بشكل عام، ويتضمن الفعاليات المؤدية لخلق المنافع أو زيتها، ويتوقف مقدار الإنتاج الزراعي على أساس هي كما يلي: العناصر الإنتاجية التي تُستخدم في العمليات الإنتاجية الزراعية، و المجالات استعمالها، وأساليب وطرق الإنتاج المستخدمة في العمليات الإنتاجية.

منافع الإنتاج الزراعي

- **منفعة شكلية:** يُقصد بها إجراء تغيير بشكل المواد الأولية بهدف التوصل إلى ناتج أكثر منفعة من المواد التي عمل بها، مثل: تحويل العناصر المتواجدة بالتربيه لحصول نباتي، أو تحويل نبتة القطن لمنسوجات قطنية.
- **منفعة مكانية:** تحدث هذه المنفعة عندما تُنقل سلعة معينة من موقع إنتاجها لكثره المعروض منها وقلة منفعتها إلى مكان آخر يكثر الطلب عليها في ذلك المكان، مما يؤدي إلى زيادة منفعتها، مثل: تصدير التمر إلى الأسواق الخارجية
- **منفعة زمانية:** تحدث هذه المنفعة بسبب تخزين المحاصيل الزراعية لزمان تكون فيه أكثر نفعاً، مثل: تخزين الحبوب بعد حصادها إلى أوقات أخرى تكون الحاجة إليها أكثر.
- **منفعة تملكية:** يُقصد بها إضافة منفعة للسلعة عندما تنتقل من خلال وسيط، أو عده وسطاء خلال العمليات التبادلية بين المنتج أو المستهلك مثل: تجارة الماشي بأسواق الجملة.



العوامل الطبيعية التي تؤثر على الإنتاج الزراعي

- السطح: تُعتبر السهول أكثر أنواع التضاريس التي تلائم الإنتاج الزراعي؛ بحيث لا يقل ارتفاعها عن ١٠٠٠٠ مترٍ عن مستوى سطح البحر؛ حيث يتركز معظم إنتاج المحاصيل الزراعية في السهول على مستوى العالم، مثل: السهل الأوروبي والصين وسهول الهند، وبعكس ذلك؛ حيث يقل الإنتاج الزراعي في المناطق الجبلية، كونها وعرة وشديدة الانحدار.
- المناخ: يؤثر المناخ على الإنتاج الزراعي بطريقتين مباشر وغير مباشر في الزراعة؛ حيث إن كل محصول زراعي له ظروف مناخية محددة ليتكاثر وينمو فيها، وعلى سبيل المثال: تقتصر زراعة المطاط على المناطق الاستوائية كونه يحتاج درجة حرارة مرتفعة وأمطار غزيرة.
- التربة ومكوناتها: يقصد بالتربة بأنها الطبقة المفككة من التراب أو الأرض الزراعية؛ حيث إن التربة تتتألف من اختلاط المواد العضوية والمعدنية أو اللا عضوية، وهي أبرز مكونات التربة الأساسية كونها تُشكل الجزء الأكبر من وزن وحجم التربة ووزنها الأساسي، أما مكوناتها العضوية فمصدرها بقايا مختلف الكائنات الحية سواء الحيوانية أو النباتية.
- كمية سقوط الأمطار؛ حيث تؤثر على نجاح الزراعة ونسبة نمو النباتات خاصة عند مقارنتها بارتفاع درجات الحرارة.
- التوزيع الفصلي للأمطار؛ حيث تعمل على سرعة نمو النباتات، مثل: الأمطار الشتوية بالنسبة لمحاصيل الشعير والقمح والشعير.
- لضوء وأشعة الشمس؛ حيث يؤثر على عملية التمثيل الضوئي التي من خلالها يتم تحويل المعادن الذائبة والأملاح والتي يتم امتصاصها من التربة إلى عناصر غذائية تساهم في نمو النباتات





المفردات

مَنْسُوجَاتٌ : كُلُّ مَا يُنسَجُ من قُماش وغَيْرِه (Textiles).



تَصْدِيرٌ : تَسْويقُ إِلَى الْخَارِجِ بِغَصْبِ التَّجَارَةِ (Export).



تَخْرِينٌ : خَرْنٌ ، حَفْظُ الْبَضَاعَةِ فِي الْمَخْرَنِ (Storage).



الْمَوَاصِي : (جمع المَائِشَيَةِ) : الْإِبْلُ وَالْبَقْرُ وَالْغَنْمُ ، وَأَكْثَرُ مَا يَسْتَعْمَلُ فِي الْغَنْمِ.

الْأَنْجَادُ : إِنْجَاطُ.

الْقَمْحُ : (جمع : الْقَمْوَح) : نَبَاتٌ عُشَبِيٌّ مِنَ الْفَصِيلَةِ النَّجِيلِيَّةِ ، حَبْبُهُ مُسْتَطِيلٌ

مشقوق الوسط أبيض إلى صفرة، ينمو في سنابل، ويُتَّخَذُ من دقيقه

الخبز، ويسمى : الْبُرُّ ، وَالْحِنْطُ (Wheat)





الشّعيرُ

: نبات عُشبيٌ ، حَبْيٌ من الفصيلة النجيلية (Barley)



: مادَّة تختلط في المذيب لتكون مَحْلُولاً ، كالسُّكَّر أو الملح في محلولهما سكرٌ /



: (جمع من المِلْح) : مِلْح ؛ كلوريد الصوديوم يستخرج من ماء البحر بعد ترقيده وتبخيره في الملاحمات ويمكن استخراجه من طبقات الأرض الملحية الأَمَلَاحُ .





التدريبات

أ. أجب عن الأسئلة الآتية!

١. ما هو الإنتاج الزراعي؟

٢. علام يتوقف مفهوم الإنتاج الزراعي؟

٣. ما المقصود من المنفعة الزمانية في الإنتاج الزراعي؟

٤. ما المقصود من المنفعة التملكية في الإنتاج الزراعي؟

٥. كيف يؤثر المناخ على الإنتاج في الزراعة؟

ب. املأ الفراغ في كل جملة مما يلي بكلمة واحدة حسب فهمك للنص:

١. كل محصول زراعي له ظروف مناخية محددة و..... فيها.

٢. تقتصر زراعة المطاط على المناطق الاستوائية كونه يحتاج و.....

٣. يقصد بالترة بأنها من التراب أو الأرض الزراعية.

٤. التربة تتالف من و..... أو

٤. تُعتبر السهول أكثر أنواع التي تلائم الإنتاج الزراعي

ج. إقرأ ما يلي ثم أجب بنعم (✓) أو لا (X)، ثم صحّح الخطأ!

١. منفعة شكلية هي إجراء تغيير بشكل المواد الأولية بهدف التوصل إلى ناتج أكثر منفعة من المواد التي عمل بها.

٢. مكونات التربة العضوية مصدرها بقايا مختلفات الكائنات الحية سواءً الحيوانية أو النباتية.

٣. يتركز معظم إنتاج المحاصيل الزراعية في السهول على مستوى الدولة.



٤. نور القمر وأشعة الشمس يؤثّر على عملية التمثيل الضوئي التي من خلالها يتم تحويل المعادن الذائبة والأملاح.
٥. تحدث المنفعة المكانية عندما تُنقل سلعة معينة من موقع إنتاجها لقلة المعروض منها وكثرة منفعتها إلى مكان آخر.
- د. كون جملة مفيدة من الكلمات الآتية.
١. السطح
 ٢. الضوء
 ٣. الأشعة
 ٤. السهول
 ٥. الأملاح

هـ. أضبط هذ النص أضبطاً كاملاً!

السطح: تعتبر السهول أكثر أنواع التضاريس التي تُلائم الإنتاج الزراعي؛ بحيث لا يقل ارتفاعها عن ١٠٠٠٠ مترٍ عن مستوى سطح البحر؛ حيث يتركز معظم إنتاج المحاصيل الزراعية في السهول على مستوى العالم، مثل: السهل الأوروبي والصين وسهول الهند، وبعكس ذلك؛ حيث يقل الإنتاج الزراعي في المناطق الجبلية، كونها وعرة وشديدة الانحدار.

طرق حفظ الأغذية



الغرض العام إكساب الطلاب الكفاءة في فهم النص بعنوان “طرق حفظ الأغذية”

الغرض الخاص إكساب الطلاب الكفاءة في:

١. الإجابة عن الأسئلة المتعلقة بالنص

٢. ملء الفراغ في جمل معينة

٣. اختيار الصواب والخطأ من التعبيرات وتصويبها

٤. وضع الكلمات في جملة مفيدة

٥. ضبط مقطع من النص موافقاً للقواعد النحوية



طرق حفظ الأغذية

حفظ الغذاء

هو أحد أشكال تكيف الإنسان مع البيئة من أجل البقاء، حيث وجد الإنسان منذ الأزل أن الغذاء لا يتوافر على مدار العام بشكل متساوي، ولاحظ أنه يمر بشكل متكرر بمراحل من الجوع والقحط والجفاف خلال العام، ومن هنا جاءت الفكرة لحفظ الغذاء من التلف لفترة طويلة، لأسابيع أو شهور حتى يكون مخزوناً يتم استهلاكه في فترات الجوع وشح الطعام.

طرق حفظ الأغذية

• التجفيف

أحد أقدم الطرق لحفظ الغذاء، وكان الإنسان الأول يستخدم الهواء والشمس كطرق طبيعية للتجفيف، وتستخدم طريقة التجفيف لحفظ أنواع مختلفة من الفواكه حيث تزيد من (فترة استهلاكها) من أسبوع أو أسبوعين إلى عدة شهور، فمثلاً التين الطازج قد يصدأ أسبوعاً تحت عوامل الجو والرطوبة والحرارة وغيرها قبل أن يذبل ويبدأ بالتحلل، بينما التين المجفف يمكن أن يُحفظ لشهور إذا تم حفظه بشكل صحيح. وتشمل كذلك هذه الطريقة حفظ البقول والحبوب المختلفة ويمكن استخدامها على أنواع من اللحوم والأسماك، وتكون فعاليتها في خفض نسبة الرطوبة في الغذاء، وبالتالي لا يبقى هناك ماء كافي داخل الغذاء لنمو البكتيريا التي تتغذى وتحلل الغذاء. ولكن لاحظ أن البكتيريا لا تزال تنمو في الغذاء المجفف لأن نسبة الرطوبة فيه انخفضت فقط ولكن لم تصل إلى صفر بالمائة، فتنمو البكتيريا على الغذاء ولكن بشكل أبطأ.



• التبريد أو التجميد

هي أحد الطرق الحديثة والفعالة، وجاءت مع اختراع الثلاجات، حيث بتبريد أو تجميد الغذاء تمنع نمو البكتيريا التي تحتاج إلى جو معتدل ودافئ لتنمو، وكلها كانت الحرارة أقل كانت مدة الحفظ أطول، فمثلاً لاحظ أن الدجاج خارج الثلاجة يفسد خلال يومين تقريباً، في حين قد تطول الفترة إلى أسبوعين أو أكثر عند تبریده في الثلاجة (يعتمد على درجة حرارة الثلاجة)، وتصل إلى سنتين أو أكثر إذا تم تجميد الدجاج في المُجمّد حيث يكون نمو البكتيريا في درجته الدنيا، فلا يتحلل الدجاج ولا يفسد بسرعة.

• التعليب

هي أيضاً من الطرق الحديثة والفعالة لحفظ الغذاء، حيث يعتمد على عدة أمور منها منع الهواء عن البكتيريا حتى لا تنمو، وذلك بإغلاق المعلبات بشكل محكم، وكذلك يعتمد التعليب على رفع نسبة الملح كذلك لمنع نمو البكتيريا (لاحظ كمية الصوديوم العالية في المعلبات)، وإضافة مواد حافظة مضادة لنمو البكتيريا، ولذلك تدوم فترة الاستهلاك لسنوات بحسب نوع الطعام.





الفردات



Stock :

مخزناً

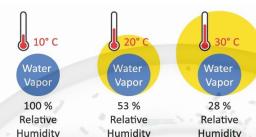
الطاَرَجُ : الجَدِيدُ الْحَدِيثُ

Holds :

يُصْمِدُ

Humidity :

الرُّطُوبَةُ



: يذهب الطراوة والنداوة عنها.

يُذَبِّلُ

اخْتِرَاعُ

جَوْ مُعْتَدِلٌ : أي ما بين الحرّ والبارد.

دَافِئٌ

Warm : دَفَئٌ من البرد سَخْنٌ أو لَيْسَ ما يُدْفِئُه

المَجَمَدُ : Frozen :

المعَلَباتُ : أغذية أو أطعمة محفوظة في علب بطريقة خاصة، ولها مدة صلاحية محددة.

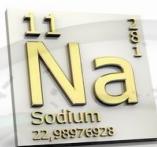
بِشَكْلِ مُحَكِّمٍ : Tightly :

مُسَبَّطَةٌ : Inhibitory :

الإِسْتِهْلَاكُ : Consumtion :



الصوديوم : عنصر كيميائي رمزه Na (من النترون) وعدده الذري 11. ينتهي اعنصر في الجدول الدوري إلى مجموعة الفلزات القلوية كثاني عناصر المجموعة الأولى وضمن عناصر الدورة الثالثة. الصوديوم فلز طري لونه أبيض فضي ويتميز بنشاطه الكيميائي الكبير فهو يتفاعل في الهواء ويحترق بلهب أصفر، كما أنه شديد التفاعل مع الماء والرطوبة الجوية، لذلك يحفظ في الزيوت أو مشتقات النفط مثل الكيروسين.



DRAFT COPY



التَّدْرِيَّبُاتُ

أ. أجب عن الأسئلة الآتية!

١. ما هو حفظ الغذاء؟
 ٢. أذكر أنواع طرق حفظ الأغذية؟
 ٣. ما فرق بين طرق حفظ الأغذية التجفيف والتبريد أو التجميد؟
 ٤. كيف كان استخدام طريقة التجفيف لحفظ أنواع مختلفة من الفواكه؟
 ٥. ماذا يقصد بالتعليق؟ وكم فترة الاستهلاك؟
-
-
-
- ب. املأ الفراغ في كل جملة مما يلي بكلمة واحدة حسب فهمك للنص:
١. وكان الإنسان الأول والشمس كطرق طبيعية للتجفيف
 ٢. لا تزال تنمو في الغذاء المجفف لأن نسبة الرطوبة فيه انخفضت فقط ولكن لم تصل إلى صفر بالمائة، فتنمو البكتيريا على الغذاء ولكن بشكل أبطأ
 ٣. أحد الطرق الحديثة والفعالة، وجاءت مع اختراع الثلاجات، حيث بتبريد أو تجميد الغذاء تمنع نمو البكتيريا التي تحتاج إلى
 ٤. في المجمد حيث يكون نمو البكتيريا في درجته الدنيا.
 ٥. حيث يعتمد على منها منع الهواء عن البكتيريا حتى لا تنمو.



د. إقرأ ما يلي ثم أجب بنعم (✓) أو لا (X)، ثم صحق الخطأ!

١. حفظ الغذاء هو أحد أشكال تكيف الإنسان مع البيئة من أجل البقاء، حيث وجد الإنسان منذ الأزل أن الغذاء لا يتوافر على مدار العام بشكل متساوي.
٢. التجفيف هو أحد أحدث الطرق لحفظ الغذاء، وكان الإنسان الأول يستخدم الهواء والشمس كطرق طبيعية للتجفيف.
٣. التبريد أو التجميد هي أحد الطرق الحديثة والفعالة، وجاءت مع اختراع الثلاجات، حيث بتبريد أو تجميد الغذاء تمنع نمو البكتيريا التي تحتاج إلى جو معتدل ودافئ لتنمو، وكلها كانت الحرارة أقل كانت مدة الحفظ أطول.
٤. التعليب هي أيضاً من الطرق القديمة والفعالة لحفظ الغذاء.
٥. وكذلك يعتمد التعليب على رفع نسبة الملح كذلك لمنع نمو البكتيريا (لاحظ كمية الصوديوم العالية في المعلبات)، وإضافة مواد حافظة مثبطة لنمو البكتيريا، ولذلك تدوم فترة الاستهلاك لسنوات بحسب نوع الطعام.
- ج. هات المرادف من الكلمات الآتية وضعها في جملة ومفيدة!
١. حِفْظ
 ٢. قِحْط
 ٣. خَفْض
 ٤. إِخْتِرَاع
 ٥. دَافِئُ



هـ إضـبـط هـ النـص ضـبـطا كـامـلاً

هو أحد أشكال تكيف الإنسان مع البيئة من أجل البقاء، حيث وجد الإنسان منذ الأزل أن الغذاء لا يتوافر على مدار العام بشكل متساوي، ولاحظ أنه يمر بشكل متكرر بمراحل من الجوع والجفاف خلال العام، ومن هنا جاءت الفكرة لحفظ الغذاء من التلف لفترة طويلة، لأسابيع أو لشهور حتى يكون مخزوناً يتم استهلاكه في فترات الجوع وشح الطعام.



أدوات الزراعة الحديثة



الغرض العام إكساب الطالب الكفاءة في فهم النص بعنوان “أدوات الزراعة الحديثة”

الغرض الخاص إكساب الطالب الكفاءة في:

١. الإجابة عن الأسئلة المتعلقة بالنص

٢. ملء الفراغ في جمل معينة

٣. اختيار الصواب والخطأ من التعبيرات وتصويبها

٤. وضع مرادفة الكلمة ووضعها في جملة مفيدة

٥. ضبط مقطع من النص موافقاً للقواعد النحوية



أدوات الزراعة الحديثة

الزراعة

تعتبر الزراعة من أهم النشاطات التي لا يمكن للإنسان الاستغناء عنها؛ فهي توفر له الغذاء، والمواد الخام التي يمكنه استغلالها في صناعة الملابس والتدعيم، إضافةً إلى أهمية النباتات في الحفاظ على التوازن البيئي، ونشر الجمال في كل مكانٍ على هذه البسيطة.

لزراعة من العمليات الشاقة، لهذا فقد سعى الإنسان إلى الاستعانة بالأدوات المختلفة التي تقلل من مجده الجسدي؛ حيث تطورت هذه الأدوات مع الزمن شيئاً فشيئاً، غير أنها في العصر الحديث شهدت نقلة نوعية نتيجةً للتطور التقني الحاصل، والذي لم يعرف الإنسان له مثيلاً طيلة حياته على هذه الأرض.

سرّعت الآلات الزراعية الحديثة من عملية الزراعة، وساعدت على توفير الوقت والجهد على المزارع، إلى جانب كونها زادت من إنتاجية الأرض، وفيما يلي لمحّة بسيطة عن أبرز هذه الأدوات.

أدوات وألات الزراعة الحديثة

- الجرار: تُستعمل الجرار لتحرير العديد من الأدوات الزراعية المختلفة، إلى جانب استعمالها لغاية نقل المواد التي يستعملها المزارع خلال عمله؛ كالأسدة، كما يمكن استعماله في إدارة بعض الآلات والأدوات الزراعية المهمة

- المحراث: تُجّر المحراث عادةً من خلال الجرار، ويستعمل المحراث من أجل تقليل التربة، وتفتيتها، وتقطيعها، مما يؤدي إلى دفن طبقة التراب الخارجية، الأمر الذي يزيد من خصوبة التربة، كون هذه الطبقة غنية بعنصر النيتروجين.

- المشط: يُستعمل المشط لغاية تعليم التربة، وتفتيت الكتل المتمسكة فيها، فالكتل المتمسكة تزيد من فرصة فقدان الماء، الأمر الذي يؤدي إلى تبطئ عملية نمو البذور.



- أدوات الزراعة: تتضمن هذه المجموعة العديد من الأدوات والآلات؛ كنائرات البذور، وآلات الغرس، والتسطير، والزراعة الدقيقة، وغيرها.
- أدوات التسميد: تُستعمل هذه الأدوات لتسميد الأرض سواءً بالسماد الكيماوي، أم بالسماد العضوي، وتعتبر عملية التسميد من أهم العمليات التي يلجأ إليها المزارعون عادةً لتعويض نقص العناصر الغذائية التي تحتاجها التربة، حتى تكون قادرةً على احتضان نباتاتٍ جيدة، وتعطي محاصيل أجود.
- أدوات المكافحة وحماية النباتات: تُعتبر هذه الأدوات من أهم الأدوات التي يلجأ إليها المزارع من أجل توفير الحماية لمزروعاته المختلفة والتي قد تتعرض إلى إصاباتٍ مختلفة تؤدي إلى تدميرها وتشويهها، ولعلّ أبرز هذه الأدوات: أدوات الرش سواءً كانت آلية، أم يدوية.
- أدوات الحصاد: تحتوي هذه المجموعة على عددٍ من الأدوات التي تُستعمل في عملية جمع المحاصيل بعد نموها، ومن بين أبرز هذه الأدوات: بلامة، ومكبس القش، والمحَّادة، والدرّاسة، وغيرها.
- تنك المياه: تستعمل هذه الآلة من أجل القيام بعملية سقایة المزروعات، وذلك من خلال جرِّها من منطقة إلى منطقة أخرى من مناطق الحقل المزروعة.



المفردات

التِّقْنِيُّ

لَمْحَةٌ

الجَرَارُ

أَسْمَدَةُ

الْمِحْرَاثُ

: مَا يُوَضَّعُ فِي الْأَرْضِ مِنَ الْمُخْصِبَاتِ لِيَجُودَ زِرَاعَهُ (Fertilizers).

: سِيَارَةٌ تَجْرِي آلَةُ الْحَرْثِ وَغَيْرُهَا.

: آلَةُ الْحَرْثِ مُكَوَّنةٌ مِنْ حَدِيدَةٍ مَعْقُوفَةٍ لِرَفِعِ التُّرْبَةِ وَقُلْبِهَا وَمَلْحِقٍ بِهَا أَدَاءً لِزَرْعِ الْبَذُورِ وَعَادَةً مَا يُجْرِي الْمِحْرَاثَ بِحَيْوانَاتِ الْجَرَّ أوَّلَةٍ جِرَارَةٍ مِحْرَاثَ آليٍ



النيتروجينُ

: نَصْرٌ غَازِيٌّ يُشَكِّلُ مَا يَقْارِبُ خَمْسَ الْهَوَاءِ بِالْكَتْنَةِ، لَا لَوْنَ لَهُ وَلَا رَاحَةً، وَيُدْخَلُ هَذَا الغَازُ فِي الْعَدِيدِ مِنَ الْمَعَادِنِ وَفِي الْبِرْوَتِينَاتِ وَيُسْتَخْدَمُ بِشَكْلٍ وَاسِعٍ فِي الْعَدِيدِ مِنَ الصَّنَاعَاتِ الْمُهِمَّةِ وَمِنْهَا الْأُمُونِيَا، وَحَمْضُ الْنَّتَرِيتِ، وَالْأَسْمَدَةِ.



: النَّبَاتُ اُولَئِكَ مَا يَبْدُؤُ.

البَذْرُ



حِمَايَةٌ

وِقَايَةٌ.

تَدْمِيرٌ

تَحْطِيمٌ (Destroy):



الحصادة

: آلة تحصد محصول الحبوب.



سَقَائِيَّةٌ

: رِي (Irrigation)

DRAFT COPY



التديريات

أ. أجب عن الأسئلة الآتية!

١. ما هي عملية الزراعة؟

٢. ما أهمية النباتات في حياتنا الآن؟

٣. ما عملية الإنسان بعد أن يعرف أن الزراعة من العمليات الساقفة؟

٤. ما وظيفة الأدوات أو الآلات الزراعية الحديثة؟

٥. كيف تستخدم أدوات التسميد في حياتنا الآن؟

ب. إملأ الفراغ في كل جملة مماثلي بكلمة واحدة حسب فهمك للنص:

١. تشتهر المدينة بصناعة.....

٢. الشخص الذي اكتشف منابع النهر هو.....

٣. استخدم المزارعون آلة التسميد من أهم العمليات التي يلجأ إليها و.....

٤. من أهم أدوات المكافحة وحماية النباتات هي.....

٥. استعملت آلة تنك المياه من أجل القيام بعملية سقاية المزروعات خلال.....

ج. إقرأ ما يلي ثم أجب بنعم (✓) أو لا (X)، ثم صحّح الخطأ!

١. وقد أطلق على ابن سينا من قبل الأوروبيين لقب أمير المؤمنين.

٢. وقد برع ابن سينا في العديد من التخصصات في مجال الفلك.

٣. أُستعمل الجرار لتحرييك العديد من الأدوات الزراعية المختلفة.

٤. هل الكتل المُتعارضة تزيد من فرصة فقدان الماء.

٥. هل يستعمل المحراث من أجل تقليل التربة، وتفتيتها، وتقطيعها.



د. هات المرادف من الكلمات الآتية وضعها في جملة ومفيدة!

١. ثري

٢. إدhem

٣. سقیم

٤. اهتضان

٥. سقاية

هـ. إضبط هذ النص ضبطاً كاملاً!

الضوء هو نسبة تعرّض المزروعات لأشعة الشمس؛ إذ يساهم سقوط الضوء يومياً على النباتات المزروعة إلى دعم نسبة الإنتاج الزراعي؛ لأنّ الضوء يدعم عملية البناء الضوئي في النباتات، والتي تؤدي إلى تزويدها بمجموعةٍ من المغذيات الطبيعية مما يحافظ على تنمية المحاصيل الزراعية، الأمر الذي يدعم الإنتاج الزراعي.

أدوات المكافحة وحماية النباتات: تُعتبر هذه الأدوات من أهمّ الأدوات التي يلجأ إليها المزارع من أجل توفير الحماية لمزروعاته المختلفة والتي قد تتعرّض إلى إصاباتٍ مختلفة تؤدي إلى تدميرها وتشويهها، ولعلّ أبرز هذه الأدوات: أدوات الرش سواءً كانت آلية، أم يدوية.

الزراعة التجارية



غرض العام إكساب الطلاب الكفاءة في فهم النص بعنوان ”الزراعة التجارية“

غرض الخاص إكساب الطلاب الكفاءة في:

١. الإجابة عن الأسئلة المتعلقة بالنص

٢. ملء الفراغ في جمل معينة

٣. اختيار الصواب والخطأ من التعبيرات وتصويبها

٤. وضع الكلمات في جملة مفيدة

٥. ضبط مقطع من النص موافقاً للقواعد النحوية



الزراعة التجارية

الزراعة التجارية هي إنتاجٌ وزراعةُ المحاصيل على نطاقٍ ومساحاتٍ واسعةٍ من أجل بيعها، والمقصود بذلك هو التوزيعُ واسعُ الانتشار لبائعِ الجملة أو متاجر البيع بالتجزئة. المحاصيل الزراعية التجارية؛ كالقمح، والشاي، والدُّرَّة، والقهوة، والمطاط، وقصب السكر، والموز، والقطن، تتم زراعتها بكمياتٍ كبيرةٍ لحصدها وبيعها في الأسواق العالمية، كما أن إنتاج المواشي ورعايتها يندرجُ أيضاً ضمن الزراعة التجارية.

تقوم شركات زراعية كبيرة بالزراعة التجارية؛ نظراً للتكليف العالية سواءً من حيث رأس المال أو تنفيذ العمليات التكنولوجية، كما تنتشر الزراعة التجارية بشكل أكبر في الدول الصناعية المتقدمة أكثر منها في الدول النامية، ويُمكِّن معالجة المحاصيل الزراعية المحسوسة في موقع حصادها، ثم بيعها لشجار الجملة.

الفرق بين الزراعة التجارية وزراعة الكفاف

تحتفل الزراعة التجارية عن زراعة الكفاف، فالزراعة التجارية هي تحقيق أكبر قدر ممكن من الأرباح بواسطة إدخال التقنيات الزراعية ذات التكليف الكبيرة، والاستعانة بنماذج التكنولوجيا التي تعمل على توفير العمالة الزراعية، بالإضافة إلى إنتاج المحاصيل بواسطة استخدام الموارد الطبيعية والاصطناعية كالأسمدة والبذور المهجنة والري ونحو ذلك.

أما زراعة الكفاف فهي نموذج اقتصادي يعمل فيه أغلب سكان المناطقة الزراعية بهدف إطعام أنفسهم مما يزرعون، وتحقيق مبدأ ما يُطلق عليه اسم "الاكتفاء الذاتي" وبيع ما يزيد عن حاجتهم.

أنواع الزراعة التجارية



- الزراعة المُكثفة: نظام زراعي تُستخدم فيه كميات كبيرة نسبياً من رأس المال والعمال ضمن مساحات صغيرة نسبياً من الأراضي، ويعمل بهذا التظام في البلدان التي يؤدي فيها الضغط السكاني والعمري إلى تقليل حجم مُلكيات الأرض الزراعية، ومن الأمثلة على هذا النوع ولاية البنغال الغربية في الهند.
- الزراعة الشاملة: نظام زراعي تُستخدم فيه كميات صغيرة نسبياً من استثمارات رأس المال والعمال في مساحات كبيرة نسبياً من الأراضي الزراعية، وأحياناً تُترك الأرض بوراً لاستعيره خصوبتها، غالباً ما تُجهر باستخدام المعدات الميكانيكية؛ حيث إن العمالة مُكلفة للغاية أو قد تكون غير متوفرة، ومن الأمثلة عليها الزراعة في مناطق تاري من نيبال الجنوبي مثل محاصيل الأرز، وقصب السكر، والقمح.
- المستعمرة الزراعية: هي مزرعة كبيرة، غالباً ما توجد في بلادٍ استوائي أو شبه استوائي، وتُزرع فيها المحاصيل للبيع في الأسواق البعيدة بدلاً من الاستهلاك المحلي.

العوامل الرئيسية للزراعة التجارية

- الموقع والنقل: تحتاج الزراعة لوجود أنظمة نقل قريبة من مكان الزراعة، مثل: السفن والشاحنات وغيرها.
- المناخ: حيث يتم تحديد نوع المحصول بناءً على المناخ كالحرارة ومعدلات درجة الحرارة، فالبرتقال على سبيل المثال لا ينمو في المناطق الباردة.
- المواد الخام: كالأسمنت والبذور.
- العرض والطلب: في السوق على نوع المنتج. القوى العاملة.
- القوى العاملة.





المفردات

تجارة التجزئة : يسمى البيع القطاعي يشتمل على بيع السلع أو البضائع من مكان محدد ، مثل متجر ، دكان أو كشك ، أو عن طريق البريد ، في مساحات صغيرة أو فردية للاستهلاك المباشر من جانب المشتري.

البيع بالجملة : هي عملية تحريك سريع لدورة رأس المال، أي شراء كميات كبيرة من مختلف المواد بسعر الجملة، وبيع نفس المواد بربح هامشي تنافسي (عادل).

الشّاي : نبات يُعلَى ورقة ويشرب محلّ بالسُّكِّر في المعناد ، ينبع في أصقاع من آسيا.

الذرة : نبات زراعي ، حَبَّيْ ، عُشَبَيْ ، سنوي من الفصيلة النجيلية ، يطحّن و 

المَطَاط : مادة لذنة قابلة للمظ ، أصلها عصارة شجر المَطَاط المسمى (سيفونية) أو (هافارية) تتجمد وتطبخ بطريقة خاصة وتُتَخَذ منها أطُرُ السيارات والمِمَحِيات ونحوها .

قصب السُّكِّر : هو نوع من نباتات وهو مصدر أساسى لاستخراج السكر.

القطن : جنس نباتات زراعية ليفية شهورة من الفصيلة الخبازية فيه أنواع، وفيه أصناف كثيرة.



المَوَادُ الْحَامِ : هي التي يستخرجها الإنسان عادةً من مناجم تكثر فيها ويقوم باستغلالها في الصناعة والتجارة، أو كمادة بناء لإنشاء المباني. (Raw Material).

إِسْتِثْمَارُ : (جمع من استثمارات) : استخدام الأموال في الإنتاج ، إما مباشرة بشراء المواد الأولية وإما بطريق غير مباشر كشراء الأسهم والسنادات.

رَأْسُ الْمَالِ : مجموعة من السلع التي تستخدم في الإنتاج والتي سبق إنتاجها من قبل. **الإِكْيَفَاءُ الدَّائِيِّ**: استغناء الدولة بإنتاجها عن الاستيراد من غيرها. (Autarky).

الرَّزَاعَةُ الْمُكَتَفِّيَةُ: التي تستخدم فيها مقدادير كبيرة من العمل ورأس المال بالنسبة إلى مساحة الأرض.



التدريبات

أ. أجب عن الأسئلة الآتية!

١. ما هي الزراعة التجارية؟ وما مقصود بها؟
 ٢. أذكر خمساً من محاصيل الزراعة التجارية؟
 ٣. ما الفرق بين الزراعة التجارية وزراعة الكفاف؟
 ٤. ما هي العوامل الرئيسية للزراعة التجارية؟
 ٥. لماذا تقوم شركات زراعية كبيرة بالزراعة التجارية؟
- ب. املأ الفراغ في كل جملة بما يلي حسب فهمك للنص:
١. إنتاج الماشي وريعها يندرج من ضمن
.....
 ٢. تنتشر الزراعة التجارية بشكل أكبر في الدول الصناعية المتقدمة أكثر منها في الدول
.....
 ٣. نظام زراعي تُستخدم فيه كميات كبيرة نسبياً من رأس المال والعمال ضمن مساحات صغرية نسبياً من الأراضي هي
.....
 ٤. الأسمدة والبذور من نوع المواد
..... هي
 ٥. التي تستخدم فيها مقادير كبيرة من العمل ورأس المال بالنسبة إلى مساحة الأرض
..... هي



ج. إقرأ ما يلي ثم أجب بنعم (✓) أو لا (X)، ثم صحّح الخطأ!

١. المحاصيل الزراعية التجارية بيعها في الأسواق العالمية.

٢. زراعة الكفاف متساوية بالزراعة التجارية.

٣. زراعة الكفاف تحقق أكبر قدر ممكن من الأرباح بواسطة إدخال التقنيات الزراعية ذات التكاليف الكبيرة.

٤. المستعمرة الزراعية توجد في بلادٍ استوائي أو شبه استوائي.

٥. الدرة هي نباتٌ زراعيٌ، حَيَّيٌ، عُشَبِيٌّ، سنويٌّ من الفصيلة النجيلية، يطحن ويصنع منه الخبز.

د. كون جملة مفيدة من الكلمات الآتية.

١. القمح

٢. رأس المال

٣. استثمار

٤. تجارة التجزئة

٥. المطاط

هـ. إضبط هذ النص ضبطاً كاملاً!

الزراعة التجارية هي إنتاج وزراعة المحاصيل على نطاق ومساحات واسعة من أجل بيعها، والمقصود بذلك هو التوزيع واسع الانتشار لبائع الجملة أو متاجر البيع بالتجزئة. المحاصيل الزراعية التجارية؛ كالقمح، والشاي، والدرة، والقهوة، والمطاط، وقصب السكر، والموز، والقطن، تتم زراعتها بكميات كبيرة لحصدتها وبيعها في الأسواق العالمية، كما أن إنتاج الماشي ورعايتها يندرج أيضا ضمن الزراعة التجارية. وتقوم شركات زراعية كبيرة بالزراعة التجارية، نظراً



للتكلّيف العالِيَّة سواءً من حيث رأس المال أو تنفيذ العمليات التكنولوجِيَّة، كما تنتشر الزراعة التجارِيَّة بشكل أكبر في الدول الصناعيَّة المتقدِّمة أكثر منها في الدول التَّابعَة، ويمكن معالجة المحاصيل الزراعيَّة المُحصودَة في موقع حصادها، ثم يبيعها لتجار الجملة.



مقومات الإنتاج الزراعي



DRAFT COPY

الغرض العام إكساب الطلاب الكفاءة في فهم النص بعنوان ”كيف يصنع الحليب“

الغرض المُخَاص إكساب الطلاب الكفاءة في:

١. الإجابة عن الأسئلة المتعلقة بالنص

٢. اختيار الصواب والخطأ من التعبيرات وتصويبها

٣. وضع الكلمات في جملة مفيدة

٤. ضبط مقطع من النص موافقاً للقواعد النحوية



مقومات الإنتاج الزراعي

الإنتاج الزراعي

الإنتاج الزراعي: هو نوعٌ من أنواع عمليات الإنتاج المرتبطة مباشرةً بقطاع الزراعة، والتي تعتمد على توفير كمياتٍ كافيةٍ من المنتجات الزراعية، والتي تشمل الخضروات، والفاواكه بأنواعها، وأيضاً يُعرف الإنتاج الزراعي بأنه مجموعةٌ من الطرق المستخدمة في توفير منافع من المزروعات الموسمية، من خلال الحرص على تنميّتها، وزيادة كميّتها لتغطية الحاجات العامة للمجتمع، ثم تصدير الفائض من الإنتاج الزراعي مما يساهِم في دعم القطاع الاقتصادي للدول.

فوائد الإنتاج الزراعي

- **الفائدة المحلية:** هي الفائدة التي تشكُّل جزءاً من الدخل العام للدول؛ إذ يتم توفير الإنتاج الزراعي ضمن الأسواق المحلية، مما يحقق الاكتفاء الذاتي المعتمد على القطاع الزراعي كأحد المكونات الرئيسية.
- **الفائدة الاقتصادية:** هي الفائدة المتربّة على عامل التصدير الاقتصادي، والتي ترفع ثمن المنتجات الزراعية التي يتم نقلها من الدولة الأصلية إلى الدول الأخرى، وتشكل هذه الفائدة نسبةً من الأرباح المالية العامة.
- **فائدة المخزون:** هي الفائدة التي تعتمد على فكرة تخزين الإنتاج الزراعي الذي يمكن تخزينه لأطول فترة زمنية ممكنة، ل توفير حصص غذائية للسكان تساهُم في الحماية من قلة المخزون الغذائي، ومن الأمثلة على ذلك: تخزين القمح، والشعير، والزيتون، وغيرها من المنتجات.

مقوّمات الإنتاج الزراعي



• التربة

هي العنصر الأساسي الذي يعتمد عليه الإنتاج الزراعي في تحقيق الأهداف الخاصة به؛ إذ تشكل التربة القاعدة الرئيسية، والأولى التي تتم زراعة المنتجات الزراعية فيها، وكلما كان نوع التربة مناسباً للمزروعات، ساهم ذلك في زيادة كفاءة الإنتاج الزراعي، وتحسين نوعية وكمية المزروعات التي يتم الحصول عليها.

• المناخ

هو مجموعة العوامل الجوية التي تؤثر على الإنتاج الزراعي، لذلك يحرص المزارعون على زراعة المنتجات الزراعية بناءً على طبيعة المناخ، فبعض أنواع المزروعات تزرع في فصل الشتاء، مثل: الملفوف، والبازيلاء، والفواكه الحمضية، وأنواع من المزروعات تزرع في فصل الصيف، مثل: البندورة، والموز، والبازنجان.

• الأمطار

هي كمية هطول مياه الأمطار على منطقة ما، والتي تؤثر بشكل إيجابي في الإنتاج الزراعي، إذ توفر مياه الأمطار نمواً مستمراً للمنتجات الزراعية، ومضاعفة كمياتها، وخصوصاً عند تخزين كمية من مياه الأمطار التي تحافظ على المخزون المائي الذي يساعد المزارعين في ري المحصول الزراعي بالاعتماد على جداول زمنية محددة.

• الضوء

هو نسبة تعرّض المزروعات لأشعة الشمس؛ إذ يساهم سقوط الضوء يومياً على النباتات المزروعة إلى دعم نسبة الإنتاج الزراعي؛ لأن الضوء يدعم عملية البناء الضوئي في النباتات، والتي تؤدي إلى تزويدها بمجموعة من المغذيات الطبيعية مما يحافظ على تنمية المحاصيل الزراعية، الأمر الذي يدعم الإنتاج الزراعي.





المفردات



الإنتاج : تولُّد الشيء من الشيء، الإنتاج الكهربائي/ الزراعي/ الصناعي
(Production)

مُقْوِّماتُ : (جمع من مُقْوِّم) كل ما يتَّأْلَفُ أو يترَكُ منه جسم أو جهاز أو مشروع من عناصر أساسية تسهم في قيامه ووجوده وفاعليته.

قطاع : جزء من سوق أو مجتمع أو صناعة أو اقتصاد لمكوناته سمات متشابهة.
(Sector)

عَمَلَيَّاتُ : (جمع من عملية) : مركز القيادة الذي يتم من خلاله التَّحْكُم بالنشاطات والأعمال العسكرية.

كَمِيَّاتُ : (جمع من كَمِيَّة) : كَمْ؛ مقدار.

المُكَوَّنَاتُ : ما يُستعمل لتكوين شيء ما، عنصر

محَلَّيَّةُ : (اسم مؤنث منسوب إلى محل) : داخلي ، متعلق بموضع معين أو خاص بمنطقة. (Local)

المَخْرُزُونُ : عبارة عن السلع والمواد التي تمتلكها المنشآة بغرض إعادة بيعها.
(Inventory)



ملفُوفٌ : الْكُرْنُبُ ، وَهُوَ بَقْلَةٌ زِرَاعِيَّةٌ أَوْ رَاقِهَا حَضْرَاءُ ، مَائِلَةٌ إِلَى بَيَاضٍ ، مَعَ بَعْضِ الصُّفْرَةِ ، يُؤْكَلُ مَطْبُوخًاً وَنَيَّاً.





لبازيلاء : نوعٌ من النباتات نبات الحولية تتبع جنس البازلاء من الفصيلة البقولية
(*Pisum sativum*).



لفواكه الحمضية : هي تلك الفواكه التي تحتوي على مواد يبلغ قياس حموضتها 6.9 أو أقل.



(Acidic fruits).

لبتذرة : طماطم ، قوطة ، نبات عشبي حوليّ قصير متسلق ثمرته حمراء مغذية تؤكل
نيئة ومطبخة.



لضوء : النور ، وهو مُترافق ، أو الضوء أقوى وأسطع من النور ، أو الضوء لما
بالذات كضوء الشمس والنار ، والنور لما بالعرض والاكتساب من جسم
آخر ، كنور القمر.



التدريبات

جب عن الأسئلة الآتية!

١. ما هو الإنتاج الزراعي؟

٢. كيف يساهم الإنتاج الزراعي في دعم القطاع الاقتصادي للدول؟

٣. ما هي الفائدة الاقتصادية للإنتاج الزراعي؟

٤. كيف تؤثر الأمطار في الإنتاج الزراعي؟

٥. هل يساهم سقوط الضوء على النباتات المزروعة؟ لماذا؟

DRAFT COPY

إقرأ ما يلي ثم أجب بنعم (✓) أو لا (✗)، ثم صحّح الخطأ!

١. لا يساهم الإنتاج الزراعي في تغطية الحاجات العامة للمجتمع.

٢. للإنتاج الزراعي ثلات فوائد، الفائدة المحلية والاقتصادية وفائدة المخزون.

٣. الخضروات والفواكه نوعان من أنواع المنتجات الزراعية.

٤. يساهم التنااسب بين التربة والمزروعات في زيادة كفاءة الإنتاج الزراعي.

٥. البندورة ، والموز ، والباذنجان من أنواع المزروعات التي تزرع في فصل الشتاء.



ج. كون جملة مفيدة من الكلمات الآتية.

١. المزروعات الموسمية
٢. القطاع الاقتصادي
٣. الاكتفاء
٤. المنتجات
٥. الأرباح المالية

د. إضبط هذ النص ضبطاً كاملاً

الإنتاج الزراعي هو نوعٌ من أنواع عمليات الإنتاج المرتبطة مباشرةً بقطاع الزراعة، والتي تعتمدُ على توفير كمياتٍ كافيةٍ من المنتجات الزراعية، والتي تشملُ الخضروات، والفاواكه بأنواعها، وأيضاً يُعرفُ الإنتاج الزراعي بأنه مجموعةٌ من الطرق المستخدمة في توفير منافع من المزروعات الموسمية، من خلال

١. الوحدة العاشرة

كيفية صناعة السكر



الغرض العام إكساب الطالب الكفاءة في فهم النص بعنوان ”كيفية صناعة السكر الأبيض“

الغرض الخاص إكساب الطالب الكفاءة في:

١. الإجابة عن الأسئلة المتعلقة بالنص
٢. ملء الفراغ في جمل معينة
٣. اختيار الصواب والخطأ من التعبيرات وتصويبها
٤. وضع مرادفة الكلمة ووضعها في جملة مفيدة
٥. ضبط مقطع من النص موفقاً للقواعد النحوية



كيفية صناعة السكر الأبيض

السكر

يعد السكر من المواد الغذائية التي لا يمكن الاستغناء عنها، ويتوفر السكر باللون الأبيض الذي نراه على شكل بلورات بيضاء لامعة، ومصدر السكر هو مصدر نباتي؛ حيث يتم تصنيعه من قصب السكر والبنجر أو الشمندر السكري، وحقّي يتمّ تصنيع السكر الأبيض لا بدّ أن يمر بمراحل عديدة من زراعة القصب واستخراجه وفصله من الشوائب وتنقيته إلى مرحلة تكرييره من اللون البني إلى اللون الأبيض، وهو المتعارف عليه بين جميع دول العالم.

مراحل صناعة السكر الأبيض

استخراج السكر الخام تعتبر المرحلة الأولى وهي الحصول على السكر الخام من النباتات، ويعتبر قصب السكر المصدر الأساسي للسكر؛ حيث تنجح زراعته في المناطق الحارة مع المياه الوفيرة، وبعد قطاف القصب بكميات كبيرة جداً لا بدّ من غسله بالماء وتقطيعه إلى قطع صغيرة، ومن ثمّ سحقه وطحنـه بماكـنـات طـحن خـاصـة للـحـصـول عـلـى عـصـير القـصـب، والـجـدـير بالـذـكـر أـنـ عـصـير السـكـر يـحـتـوي عـلـى شـوـائـب كـالـأـتـرـبةـ، وبـعـض الأـورـاق الصـغـيرـةـ، وكـذـلـكـ أـلـيـافـ منـ لـبـ القـصـبـ، وهـذـا لاـ بـدـ منـ تـنـظـيفـ عـصـيرـ القـصـبـ منـ الشـوـائـبـ.

مرحلة تنظيف عصير السكر الخام من الشوائب (الكربنة)

وهي مرحلة مهمة للتخلص من الشوائب، وذلك عن طريق ترسيب الشوائب والذي يتمّ بإضافة لين الجير أو مسحوق الجير المطفي والمسمى الكيميائي هو هيدروكسيد الكالسيوم، فعند خلط الجير بالسائل السكري الخام يتمّ ضخ ثاني أكسيد الكربون حتى يتفاعل مع الجير مما ينبع مادةً شمعية كالطين تجذب إليها الشوائب، وينقى السائل وينغير



لونه قليلاً، ويُوضح عبر المرشح حتى تنفصل المادة الشمعية العالقة بها الشوائب عن السائل الخام وتصبح جاهزةً للمرحلة القادمة.

مرحلة تخفيف وإزالة اللون البني

يمر السائل السكري الخام عبر حبيبات كربونية منشطة في مصفاة تتألف من أعمدة كربونية تعمل على إزالة اللون البني الغامق، وعندما تنتهي فعالية الكربون يتم تحفيزها مرة أخرى لتنشيطه وإزالة اللون البني تقريراً.

التبيخir والبلورة

ينتّقى السائل السكري مرةً أخرى بالتبخير ليتحول إلى مركب سميك وذلك عن طريق تعريضه لبخار تصل درجة حرارته إلى ثمانين درجة، وبعدها يوضع في وعاء كبير جداً ليتم غليه مرةً أخرى بالبخار المندفع لتشكل البلورات، ويضاف أيضاً ما يسمى بغيار السكر لتشكيل البلورات السكرية، وبهذه المرحلة حصلنا على خليط مركز من البلورات قليلة التماسك أي ما زال يحتوي على ماء وهذا لا بد من فصل البلورات عن السائل.

مرحلة الفصل والتتجفيف

بعد أن تشكلت البلورات السكرية لا بد من فصلها، وذلك بوضع عصير السكر المركز المخلوط بالبلورات في جهاز طرد مركزي؛ حيث تهدف هذه المرحلة إلى تقليل أكبر نسبة من المياه أو الرطوبة، وهذا يمرّر السائل أكثر من مرة بالجهاز لاستخراج أكبر نسبة من البلورات، وبعد أن يكون مؤشر الرطوبة واحد في المائة يخضع لمرحلة التجفيف، وذلك بتميرir هواء ساخن للتخلص من الرطوبة، مما ينتج سكر لونه بني لا بد من تكريره للحصول على السكر الأبيض.



مرحلة التكرير

المراحل التي ذكرناها في طريقة تصنيع السكر الخام تتشابه في طريقة تكرير السكر البني للحصول على سكر أبيض، ولكن في هذه المرحلة تُخلط بلورات السكر البني مع سائل سكري حار وهي ما تسمى بالصهارة، وتوضع في جهاز طرد مركزي مرة أخرى، ويُضاف إليها هيدروكسيد الكالسيوم، وتمر بأعمدة الكربون مرة أخرى حتى تخفف من اللون البني، ثم يتم تبخيرها وتجفيفها للحصول على بلورات سكرية بيضاء اللون وبعدها تخزن في صوامع كبيرة





المفردات

بِلَّوْرٌ

: حَجْرٌ أَيْضُ شَفَافٌ



بنجرٌ : نبات ذو جذور حمراء يؤكل أو يستخرج منه السكر ، ويسمى كذلك

(شمندر)



شمندرٌ : نباتٌ مِنْ فَصِيلَةِ السَّرْمَقِيَّاتِ ، زِرَاعَيْ ذُو جُدُورٍ حُمَرَاءً ، يُؤْكَلُ مُخْلَلًا بَعْدَ

طْبِخِهِ فِي الْمَاءِ ، تُسْتَخْرَجُ مِنْهُ مَادَةُ السُّكَّرِ ، بَعْضُ أَنْوَاعِهِ يُقَدَّمُ عَلَفًا

لِلْمَاشِيَّةِ ، يُعْرَفُ أَيْضًا بِالْبَنْجَرِ.



سَحَقٌ - يَسْحَقُ : إِبَادَة، إِهْلَاكٌ.

طَحَنٌ - يَطْحُنُ : جَرَش ، حَطَّم ، دَقَّ (To Grinding).

عَصِيرٌ

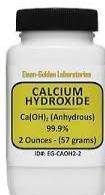
: سَائِلٌ يُسْتَخْرَجُ مِنْ بَعْضِ النَّثَارِ عِنْدَ عَصْرِهِ.

الشَّوَائِبُ

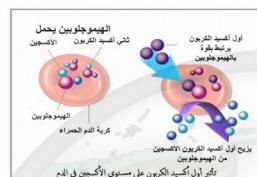
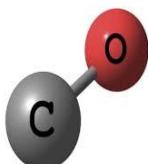
: الْعُيُوبُ وَالرَّذَائِلُ وَكُلُّ مَا يُؤْنَسُ.



هيدروكسيد الكالسيوم : مركب كيميائي له الصيغة $\text{Ca}(\text{OH})_2$ ، ويكون على شكل مسحوق أبيض ناعم، ويسمى الجير المطفي أو الجير المطفي.



أكسيد الكربون : غاز عديم اللون، وعديم النكهة (الطعام)، وعديم الراحة.



الجير : مادة بيضاء ، تُحضر بتسخين الحجر الجيري في قمائن خاصة ،



البلور : حجر أبيض شفاف (Crystals).





صَوَامِعٌ

: مكان تخزين، وهي أكثر تطوراً من الشّوْنة التي تعتبر مخزن مؤقت لها فحسب. والصومعة عبارة عن مبنيٍّ مجهز لتخزين الحبوب وتحميلها وتفریغها قبل بيعها أو استعمالها. توجد الصوامع عادة في المزارع والطواحين ومحطات السكة الحديدية والموانئ وتخزن فيها الحبوب كالشعير والقمح فهي أهم أنواع مخازن الحبوب في العصر الحديث.





التدریجات

أ. أجب عن الأسئلة الآتية!

١. ما مصدر السكر؟
 ٢. كم مرحلة الصناعة السكر الأبيض؟
 ٣. ما يقصد بتنظيف عصير السكر الخام؟
 ٤. كيف تفيف وإزالة اللون البني؟
 ٥. هل الفصل والتجفيف مهمان؟ لماذا؟
- ب. املأ الفراغ في كل جملة مما يلي بكلمة واحدة حسب فهمك للنص:
١. قد نجح في زراعة السكر في المناطق
 ٢. في الزراعة السكر تحتاج على الماء
 ٣. تقليل أكبر نسبة من المياه في مرحلة
 ٤. ثم يتم تبخيرها وتجفيفها للحصول علىبيضاء اللون وبعدها تخزن في صوامع كبيرة.
 ٥. هواء ساخن للتخلص من الرطوبة، مما ينتج سكر لونه بني لا بد من تكريره للحصول على السكر الأبيض.



د. إقرأ ما يلي ثم أجب بنعم (✓) أو لا (X)، ثم صحّح الخطأ!

١. المرحلة الأولى في صناعة السكر هي التجفيف والفصل.

٢. قد استغنى الناس عن السكر للمواد الغذائية.

٣. الفصل بعد أن تشكلت البلورات السكرية مهم.

٤. المراحل التي ذكرناها في طريقة تصنيع السكر الخام تتشابه في طريقة تكرير السكر البني للحصول على سكر أبيض.

٥. ثم يتم تبخيرها وتجفيفها للحصول على بلورات سكرية بيضاء اللون وبعدها تخزن في صوامع كبيرة.

ح. هات المرادف من الكلمات الآتية وضعها في جملة مفيدة !

١. إزالة

٢. تجفيف

٣. قطع

٤. الأبيض

هـ. اضبط هذ النص ضبطاً كاماً

يعَدُ السكر من المواد الغذائية التي لا يمكن الاستغناء عنها، ويتوافر السكر باللون الأبيض الذي نراه على شكل بلورات بيضاء لامعة، ومصدر السكر هو مصدر نباتي؛ حيث يتم تصنيعه من قصب السكر والبنجر أو الشمندر السكري، وحتى يتم تصنيع السكر الأبيض لا بد أن يمر بمراحل عديدة من زراعة القصب واستخراجه وفصله من الشوائب وتنقيته إلى مرحلة تكريره من اللون البني إلى اللون الأبيض، وهو المتعارف عليه بين جميع دول العالم.

كيف يصنع الحليب



الغرض العام إكساب الطالب الكفاءة في فهم النص بعنوان ”كيف يصنع الحليب“

الغرض الخاص إكساب الطالب الكفاءة في:

١. الإجابة عن الأسئلة المتعلقة بالنص
٢. ملء الفراغ في جمل معينة
٣. اختيار الصواب والخطأ من التعبيرات وتصويبها
٤. وضع الكلمات في جملة مفيدة
٥. ضبط مقطع من النص موافقاً للقواعد النحوية



كيف يصنع الحليب

الحليب يُصنف الحليب على أنه أحد أهم أنواع المنتجات الحيوانية ذات القيمة الغذائية العالية، والذي تعتمد عليه شريحة لا محدودة من الأشخاص من كافة الفئات العمرية، سواء الأطفال، أم البالغين، أم الكبار بالسن في غذائهم؛ لغناه بالفيتامينات، والأحماض، والمعادن الأساسية للجسم، ويقي وبالتالي من الإصابة بالعديد من الأمراض الخطيرة، ويحافظ على صحة وسلامة أجهزة الجسم الداخلية والخارجية، وسنذكر في هذا المقال طريقة ت تصنيعه وأبرز فوائده العامة على الجسم.

طرق تصنيع الحليب

يتم الحصول على الحليب السائل بشكلٍ طبيعي، وذلك عن طريق حلب الشدييات المختلفة، كالأبقار، والماعز، والإبل، والجواميس، وذلك باستخدام الطرق التقليدية أو الحديثة المتبعة في المزارع، ثم يتم تصنيع الحليب بعدة طرق للاستفادة منه، ومن طرق تصنيع الحليب:

١. الحليب المجفف

يتم صناعة الحليب الجاف أو الحليب البويرة (milk powder) الخاص بالأطفال الرضع وغيرهم عن طريق إحدى التقنيات الحديثة والتي تتمثل في:

- **التجفيف بالرذاذ:** والتي تعتمد على رش الحليب في حجرةٍ واسعةٍ جداً ونفخ الهواء الساخن، حيث تجفف قطراته بسرعةٍ فائقةٍ وتسقط ليتم تعبئتها في العلب المخصصة لذلك.

- **التجفيف باستخدام الأسطوانات:** وذلك عن طريق رش الحليب فوق أسطواناتٍ ضخمةٍ ساخنةٍ باستخدام الكهرباء، حيث يتبخّر الماء الموجود في الحليب ويجفف تماماً على شكل مسحوقٍ.



تضطر فئة كبيرة من الأشخاص لشراء هذا النوع من الحليب وخاصة لإرضاع الأطفال حديثي الولادة، وذلك كونه بديلاً عن حليب الأم في حالة عدم قدرتها على إتمام عملية الرضاعة لأسباب مختلفة، ويختاره البعض لاحتوائه على كميات إضافية من العناصر الأساسية لصحة الجسم كالمعادن والفيتامينات، ويطلق على هذا النوع من حليب البودرة اسم الحليب المدعّم.

٢. الحليب المبستر

يتم صناعة الحليب المبستر (pasteurized milk) عن طريق تعريضه لدرجة حرارة تتراوح بين (٥٦ إلى ٦٣ درجة مئوية، مدة ساعة كاملة، حيث تخلص هذه الطريقة من الجراثيم والبكتيريا، إلا أنها تفقد الحليب جزءاً كبيراً من قيمته، وتكون مدة صلاحيته قصيرة نسبياً تتراوح بين (٤ إلى ٦ أيام)

٣. الحليب المعقم

هي الطريقة التي يتم فيها تعريض الحليب الخام إلى درجات حرارة مرتفعة جداً تصل إلى ما لا يقل عن مئة وثلاثين درجة مئوية، مدة زمانية قصيرة جداً لا تتجاوز الأربعة ثوانٍ، ويعيب هذه الطريقة أنها تغيّر اللون الطبيعي للحليب، وتضييف طعمًا غير محبب له.

ملاحظة: يوصى بتناول الحليب الطبيعي كبديل عن الحليب المصنوع سواء بالبسترة أو بالتعقيم، حيث تؤدي هذه الطرق إلى فقدانه للعديد من خواصه وفوائده.





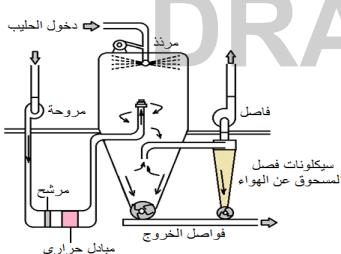
المفردات

الثدييات

: طائفة من الفقاريات تلد وترضع ويكسسوها شعر.(Mammals) الماءُ
: (جمع من ماءِن) ذوات الشعر والأذناب القصار من الغنم ، خلاف الضأن منها ، وتميّز بقوّة قوائمها ، وصلابة أظفارها التي تمكّنها من تسُلُق الصُّخور ، وإناثها أصغر قدًّا من ذكورها ، ثُرَبَ لحليبيها وشعرها).(Goats).



التَّجْفِيفُ بِالرِّذاذِ
: طريقة لإنتاج مسحوق جاف من سائل أو طين عن طريق التجفيف السريع باستخدام الغاز الساخن (Spray drying).



رَشَ - يَرُشُ : بَدَد (Spraying) .

نَفَخَ - يَنْفُخُ : عَظَم (Inflate ; Puff up) :

قَطَرَاتٍ : (جمع من قَطْرَةً) نُقْطَة (Drops) .

المسحوق : صفة للمادة الصلبة عندما توجد على شكل دقائق صغيرة (Powdered)

إضطرَّ - يَضْطَرُ : أَجْبَرَ ، أَرْغَمَ .



البكتيريا : نباتات مجهرية وحيدة الخلية لا تحتوي على كلوروفيل. حجمها يتراوح غالباً بين ٣ - ٥٠ ميكرون. إنها مسؤولة عن كثرة فساد الطعام وعن المرض، تستخدم أيضاً في التأكسد البيولوجي والتلخمير مثلما يحدث في عملية التخليل وترويب اللبن (Bacteria).





التدريبات

أ. أجب عن الأسئلة الآتية!

١. ماهو الحليب؟

٢. أذكر طرق تصنيع الحليب!

٣. طرق تصنيع الحليب المجفف نوعان، ما هما؟

٤. كيف يتم صناعة الحليب المبستر؟

٥. ماهي طريقة الحليب المعقم؟

ب. املأ الفراغ في كل جملة بما يلي بكلمة واحدة حسب فهمك للنص:

١. الحليب يُصنف الحليب

٢. وذلك عن طريق رش الحليب ساخنةً باستخدام الكهرباء

٣. تضطر فئة كبيرةً من الأشخاص لشراء هذا النوع

٤. تُفقد الحليب جزءاً كبيراً من قيمته، بين (٤ إلى ٦ أيام)

٥. الطريقة أَنْهَا للحليب، وتضيف طعمًا غير محبب له.



ج. إقرأ ما يلي ثم أجب بنعم (✓) أو لا (✗)، ثم صاحب الخطأ!

١. الحليب يُصنف الحليب على أنه أحد أهم أنواع المنتجات الحيوانية ذات القيمة الغذائية العالية.

٢. يتم الحصول على الحليب السائل بشكلٍ طبيعي، وذلك عن طريق حلب الثدييات المختلفة، كالقطط ، والأسدة ، والقردة ، والمُمُرُ.

٣. التجفيف بالرذاذ: والتي تعتمد على رش الحليب في حجرة واسعة جداً ونفخ الهواء الساخن، حيث تجفف قطراته بسرعةٍ فائقةٍ وتسقط ليتم تعبئتها في العلب المخصصة لذلك.

٤. الحليب المبستر جزءاً كبيراً من قيمته، وتكون مدة صلاحيته طويلة نسبياً تتراوح بين (٣٠ إلى ٦٠ أيام).

٥. الحليب المعقم هي الطريقة التي يتم فيها تعريض الحليب الخام إلى درجات حرارة مرتفعة جداً تصل إلى ما لا يقل عن مئة وثلاثين درجة مئوية، مدة زمنية قصيرة جداً لا تتجاوز الأربعة ثوانٍ.

د. كون جملة مفيدة من الكلمات الآتية.

١. الماء

٢. رش

٣. سلعة

٤. المسحوق

٤. شريحة



هـ. إضبط هذ النص ضبطاً كاملاً!

الحليب المعقم هي الطريقة التي يتم فيها تعريض الحليب الخام إلى درجات حرارة مرتفعة جداً تصل إلى ما لا يقل عن مئة وثلاثين درجة مئوية، مدة زمنية قصيرة جداً لا تتجاوز الأربعة ثوانٍ، ويعيب هذه الطريقة أنها تغير اللون الطبيعي للحليب، وتضيف طعمًا غير محبب

DRAFT COPY

TIP
unida

عصير الصبار



الغرض العام إكساب الطلاب الكفاءة في فهم النص بعنوان ”عصير الصبار“

الغرض الخاص إكساب الطلاب الكفاءة في:

١. الإجابة عن الأسئلة المتعلقة بالنص

٢. ملء الفراغ في جمل معينة

٣. اختيار الصواب والخطأ من التعبيرات وتصويبها

٤. وضع الكلمات في جملة مفيدة

٥. ضبط مقطع من النص موافقاً للقواعد النحوية



عصير الصبار

الصبار من المواد الطبيعية، التي تحمل في ثناياها كم هائل من الفوائد على صحة الجسم، والشعر، والبشرة، وذلك بفضل غنائه بالعناصر المغذية مثل فيتامينات A، C، E، وبالإضافة للعديد من المعادن، مثل: الزنك، والسكريات، والمغنيسيوم، والبروتينات، والسيلينيوم، والأحماض الأمينية، والصبار يستخدم في عدة أشكال منها المشروب وكذلك الزيت، ولكن يجب الحذر من الإفراط في استخدام الصبار، لأنّه قد يسبب بعض الآثار الجانبية على الصحة.

طريقة تحضير عصير الصبار

- إحضار الجزء الأوسط من السيقان الخارجية من نبتة الصبار، فمضادات الأكسدة تكون مركزة بشكل كبير في هذا الجزء من سيقان الصبار وتكون أكثر نضجاً.
- الحصول على هلام الصبار، من قطع سيقان الصبار، ويُجرب إخراجه بشكل كامل، وتخزينه في وعاء محكم الإغلاق ونظيف.
- يوضع الجل في الخلّاط، ويضاف إليه كأس من الماء.
- يفضل استخدام عصير الصبار خلال أربعة أيام؛ لأنّ عصير الصبار يفقد فوائده بعد ذلك.

فوائد عصير الصبار

- مضاد للالتهابات، لذلك هو علاج فعال لمشاكل الأمعاء، كما أن تناول عصير الصبار بشكل يومي ولدّة أسبوعين، ويخفّف من بعض الالتهاب مثل التهاب المفاصل، والأذنين، وكذلك الرماتيزم.
- يساعد على تخفيف آلام العضلات.



- يحدّ من أعراض ارتجاع المعدة، ويحافظ على مستوى القلوبيات في الجسم.
- غنيّ بالعناصر الملينه لذا هو علاج فعال للإمساك.
- يخلّص الجسم من الدهون الثلاثية، وبذلك يحافظ على مستوى الكوليسترول في الدم.
- فعال في التخلّص من السمنة، وذلك من خلال حرقة للدهون، وتحسين عملية الأيض في الخلايا.
- يحسّن من صحة الفم، وذلك من خلال قدرته على شفاء تقرحات الفم، وحفظه على نظافته، ويقلّل من نسبة الإصابة بالتهاب اللثة، ووضعه على اللثة المصابة بالتهاب يعالجها بشكل سريع ويخلّصها من الألم.
- ينظم مستوى السكر في الدم، وبالتالي هو مفيد لمرضى السكري، ولكن ومن الأفضل استشارة طبيب قبل تناوله.
- شرب كأس من الماء المضاف إليه ملعقتين كبيرتين من عصير الصابر على الريق، يخلّص الجسم السموم ويعالج القرحة.
- غسل العين بمحلول العصير، يخلّصها من الاحمرار والتهيج، ويُحضر المحلول بإضافة ملعقتين من عصير الصابر إلى كأس من الماء.
- يحدّ من أعراض الحبوب الأنفية، ويعالج التهاب الصدر الناتج أنواع الحساسية المختلفة؛ وذلك لأنّه غني بالمعنيسيوم.
- يعيق تشكّل الخلايا السرطانية، وفي حال وجودها يعيق نموّها وتطورها، فهو غنيّ بالماء والخصائص المضادة للسرطان.
- يعزّز ويقوّي جهاز المناعة في الجسم، وذلك بفضل غناه بالأحماض الأمينية.



- مضاد حيوي طبيعي لأمراض الإنفلونزا والتهاب الشعب الهوائية، وكذلك البرد والسعال.
- يؤخر خطوط وتجاعيد الشيخوخة، وذلك من خلال حفاظه لليونة البشرة، وتجديده لخلاياها، وتنظيفها من الخلايا الميتة.
- يخلّص المرأة من علامات تمدد الجلد، الناتجة عن الحمل.
- يقلّل من التهاب وتهيج البشرة، لذا فهو علاج فعال لتهيج بشرة الشباب بعد الحلاقة.





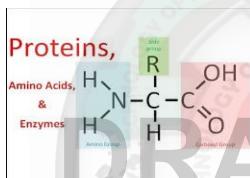
المفردات



عصير الصبار : (الجمع: عصائر) : سائل يُستخرج من بعض الثمار عند عَصْرها.
الصَّبَّارُ : نبات صحراوي من الفصيلة الزَّنبقية عصارته شديدة المراة، وأوراقه عريضة ثخينة دائمة الخضرة كثيرة الماء، فيها أشواك: (Aloe vera)



البروتيناتُ : مجموعة من المركبات العضوية تتركب جزيئاتها من ذرات الكربون والهيدروجين والنترجين، وفي بعض الأحيان الكبريت (Proteins).



المغِنِيسيُومُ : عنصر فلزي عدده ١٢، وزنه الذري ٢٤، ينضرع عند ويستعمل في صنع الأشبابات التي تتميز بخفتها وصلاتها، كما أنه أحد مكونات مادة الكلوروميل في النسات، (Magnesium).



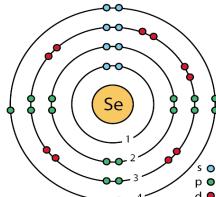
السُّكَّريَاتُ : مركبات عضوية تصنف ضمن عائلة الفحوم الهيدروجينية (الكربوهيدرات) وتحتوي على عدة وظائف غولية (HO-), تتميز بشكل عام بطعم حلو لذلك تستخدم في الأطعمة والأشربة للتحلية



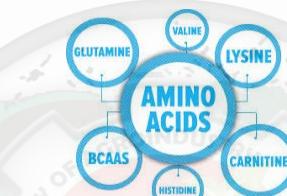
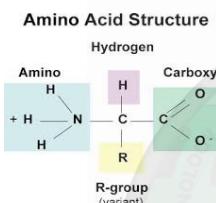
.(Karbonhidrat)



السيلينيوم : عنصر كيميائي رقمه الذري ٣٤ ورمزه الكيميائي Se، وهو مادة ضرورية للجسم ومضاد للأكسدة يتسبب نقصه في زيادة نسبة التعرض للسرطانات. وهو عنصر طبيعي معدي من العناصر التي تتوزع على نطاق واسع في الطبيعة في معظم الصخور والتربيه.(Selenium).



والأحماض الأمينية: مركبات عضوية تحتوي على كل من المجموعين الكربون كسيلية والأمينية (Amino Acid Structure).



الزيت : كل مادة، لزجة القوام، داهية أحسن، قابلة للاشتعال، ولا تمتزج بالمس (Oil).
التهاب المفاصل: مرض عضوي يصيب أجزاء في جسم الإنسان أهمها المفاصل والعضلات، وعادة ما يصيب كبار السن وينتج عن خلل بالغدد الصماء وتقىد السن.



الهلام : مادة بروتينية شفافة تستخرج من الأنسجة الحيوانية المختلفة مثل الجلد والعظم والأربطة ، وتكون جامدة عند جفافها ولكنها تحول إلى سائل



بالرطوبة.



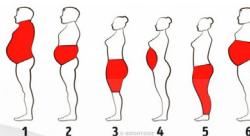
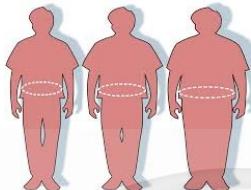
المُلَيْنُ

: مستحضر إساعد على سهولة التبرز (Laxative)



: كثرة اللحم أو الشحوم في الجسم ، زيادة في وزن الجسم بسبب التراكم

الشديد للدهون (Obesity).

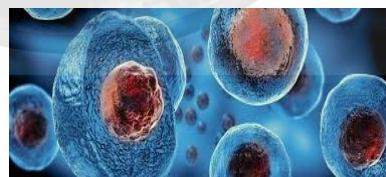
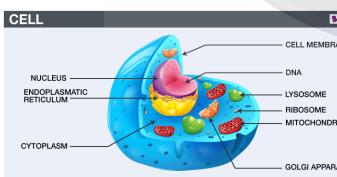


الدهن : مادة تخلقها الكائنات الحية هي جليسريدات بعض الأحماض الدهنية و تكون جامدة في درجة الحرارة العادية . و تسمى زيتا إذا كانت سائلة في درجة حرارة الغرفة (Fat),

الأَيُّض : التغيرات الكيميائية - بنائية - أو هدمية - التي تحدث في البروتوبلازم



خليات أو خلايا : جمع من خلية: وحدة البناء والوظيفية في الكائنات الحية (Cell).



تقرّحات الفم : مرض يصيب الصغار ، ونادراً الكبار ، ومظهّر نقط بِيُض في الفم والحلق ،



وسبب العدوى بُفْطِرٍ .(Mouth ulcer)



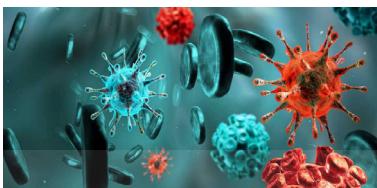
اللَّهُ

: ما حول الأسنان من اللَّحم وفيه مغارُّها (Gums).



: (جمع من سُمٌ) : (Toxins)

السُّمُومُ



: حُمَى مُعْدِية يسببها فيروس، تتميز بالتهاب رشحي في الجهاز التنفسي أو الهضمي أو العصبي، يصحّجها صداع وأوق (Influenza).

الإنفلونزا



التهاب الشعب الهوائية (Bronchitis):



: نَزَّلَةً تصيب أغشية الجهاز التنفسي المُخاطِيَّة.

البرد

: طرد الهواء فجأة وبقوة من المزمار، لإخراج المخاط أو سوه المسالك

السعال



الشعبية (Cough).

: جمع خَطٌّ: سطر

خطوط



: تَمَّرَّ، بَرَّزَ تَجَاعِيدٌ في وَجْهِ الشَّيْخِ.

تجاعيد



الدرribات

- أ. أجب عن الأسئلة الآتية!
١. ما هو الصبار؟
 ٢. أذكر الفيتامينات الموجودة في الصبار؟
 ٣. ما الآثار الجانبية الخذر من الإفراط في استخدام الصبار؟
 ٤. كيف طريقة تحضير عصير الصبار؟ اشرحها!
 ٥. أذكر ثلاثة من فوائد عصير الصبار!
- ب. املأ الفراغ في كل جملة بما يلي حسب فهمك للنص:
١. الزنك، والسكريات، والمغنيسيوم، والبروتينات، والسيلينيوم، والأحماض الأمينية هي المثال من
 ٢. استخدام عصير الصبار خلال أيام
 ٣. مضاد للالتهابات هو علاج فعال لمشاكل
 ٤. تكون مركرة بشكل كبير في هذا الجزء من ساق الصبار وتكون أكثر نضجاً
 ٥. عصير الصبار يساعد على تخفيف آلام



ب. إقرأ ما يلي ثم أجب بنعم (✓) أو لا (✗)، ثم صحّح الخطأ!

١. العصير يسبب إلى أمراض الإنفلونزا والتهاب الشعب الهوائية، وكذلك البرد والسعال.

٢. فوائد الصبار لصحة الجسم، والشعر، والبشرة.

٣. عصير الصبار يتضمن على كلسيوم وفرتئين.

٤. عصير الصبار يفقد فوائده بعد شهر واحد.

٥. فائدة الصبار ليخلّص المرأة من علامات تمدد الجلد.

ج. كون جملة مفيدة من الكلمات الآتية.

١. الصبار

٢. الإفراط

٣. العضلات

٤. الخلط

٥. تحضير

د. إضيّط هذـ النص ضـبـطاً كـامـلاً!

الصبار من المواد الطبيعية، التي تحمل في ثنياتها كم هائل من الفوائد على صحة الجسم، والشعر، والبشرة، وذلك بفضل غنائه بالعناصر المغذية مثل فيتامينات C E B A، وبالإضافة للعديد من المعادن، مثل: الرنوك، والسكريات، والمغنيسيوم، والبروتينات، والسيلينيوم، والأحماض الأمينية، والصبار يستخدم في عدة أشكال منها المشروب وكذلك الزيت، ولكن يجب الحذر من الإفراط في استخدام الصبار، لأنّه قد يسبب بعض الآثار الجانبية على الصحة.



الوحدة الثالثة عشرة

مراقبة الجودة



الغرض العام إكساب الطالب الكفاءة في فهم النص بعنوان ”مراقبة الجودة“

الغرض الخاص إكساب الطالب الكفاءة في:

١. الإجابة عن الأسئلة المتعلقة بالنص

٢. ملء الفراغ في جمل معينة

٣. اختيار الصواب والخطأ من التعبيرات وتصويبها

٤. وضع الكلمات في جملة مفيدة

٥. ضبط مقطع من النص موافقاً للقواعد النحوية



مراقبة الجودة

الجودة

الجودة هي ملائمة وموافقة مواصفات المنتج مع احتياجات ورغبات المستهلك، كما يمكن تعريفها على أنها درجة وفاء المنتج ومدى تلبية متطلبات ورغبات المستهلك، بحيث يعتبر المنتج ذاتاً درجة عالية من الجودة إذا حققت مواصفاته متطلبات قطاع معين من المستهلكين ولبيت رغباتهم.

تعريف مراقبة الجودة

يُطلق عليها أيضاً ضبط الجودة، و اختصارها بالإنجليزية هو: (QC) Quality Control، وهي من جوانب عملية ضمان الجودة وتُعرّف بأنّها نظام من الأنشطة التقنية والجهود التي يقوم بها جميع العاملين لتحقيق المستويات القياسية للجودة، وإنتاج سلعة تفي بمتطلبات ورغبات المستهلك وتؤدي وظيفتها على أكمل وجه، وينبغي قبل تنفيذ أنشطة مراقبة الجودة تحديد التقنيات التي يلزم استخدامها ومكان و zaman تطبيقها.

العناصر الأساسية لمراقبة جودة المنتج

- المواصفات، بحيث يتم تحديد خواص جودة المنتج الملبيّة لرغبات المستهلك.
- التصميم، ويتم الاعتماد على المواصفات المطلوبة في عملية التصميم، مع الانتباه إلى عدم إضاعة الوقت والجهد والمالي في إضافة أمور تحسينية ثانوية.
- التصنيع، وتكون مرحلة التصنيع حسب المواصفات والتصاميم المعدّة سابقاً.
- التحقق من مطابقة المنتج مع المواصفات، وتصحيح المشاكل. مراجعة المواصفات؛ أيّ السير مع تطور رغبات المستهلك



أساسيات مراقبة جودة المنتج

- مراقبة المواصفات العالمية للمنتج والمتغيرات عليها.
- مراقبة العناصر المكونة للمنتج.
- مراقبة المنتج وضبط جودته أثناء التشغيل.
- مراقبة تاريخي الإنتاج، والانتهاء، بالإضافة إلى درجة حرارة الحفظ المحددة للمنتج.
- مراقبة مدى تطبيق القوانين الخاصة لضبط الجودة بدولة المنتج.
- ضبط جودة المنتج بعد البيع.
- إدارة الجودة.

خطوات مراقبة جودة المنتج

- عمل دراسة حول السوق، وتصاميم المنتج، ومواصفات المنتج المطلوبة؛ وذلك لتحديد مستوى الجودة المطلوب.
- أخذ عينات من خط الإنتاج وإجراء عملية مطابقة بين العينة وخصائصها، ثم مقارنة النتائج مع ما يماثلها في المواصفات المحددة، وتحديد قيم الاختلافات الموجودة بينهما، أي بمعنى آخر إجراء عملية تقييم لمدى تطابق المنتج والمواصفات.
- دراسة وتحليل أسباب الاختلافات الناتجة، واتخاذ الأعمال التصحيحية الالزامية والإجراءات الوقائية المطلوبة.
- مراجعة مواصفات المنتج بهدف التحسين المستمر لجودته.



آليات مراقبة جودة المنتج

وضع العديد من العلماء دراسات حول كيفية تقييم مستوى جودة المنتج، واستخدمو مؤشرات ومعايير متنوعة في عملية التقييم، فمثلاً تم استخدام ثلاثة معايير لتقدير مستوى الجودة وهي: معيار الهيكل التنظيمي، ومعيار العمليات والنشاطات في النظام، بالإضافة إلى معيار النتائج النهائية، وتم وصف آليات ضبط الجودة في أربعة مجالات رئيسية وهي: إدارة الأفراد وقيادتهم، وإدارة العمليات، وإدارة جودة النظام، وإدارة عمليات التطوير والدعم.





المفردات



مُلَائِمَةٌ : مُوَافِقٌ ، مُنَاسِبٌ ، مُنْسَجِمٌ.

الْمُنْتَجُ : the product :

الْقِيَاسِيَّةُ : معيارية ، إمكانية دخول الشيء تحت القاعدة العامة المطردة عناصر قابلة لقياسية ما.

مُسْتَوَىَاتُ : (الجمع من مُسْتَوَى) : الدرجة والمكانة التي استوى عليها الشيء.

سِلْعَةٌ : كُلُّ مَا يُتَجَرُّ به من البضاعة (commodity).

التَّصْمِيمُ : رسم تخطيطي لعمل طباعي يمثل العمل تمثيلاً دقيقاً بـكامل شكله ومظاهره.

لتَصْنِيعُ : جعل الأمة صناعية بالوسائل الإقتصادية.

التَّحْقِيقُ : ثبات ، استقرار.

عِينَاتٌ : (جمع من عَيْنَةٍ) : جزء من المادة يؤخذ منها نموذجاً لسائرها (Samples).

التَّطْوِيرُ : تعديل وتحسین إلى ما هو أفضـل (developing).



التدريبات

أ. أجب عن الأسئلة الآتية!

١. ما هي الجودة؟

٢. ماتعرف مراقبة الجودة؟

٣. ما العناصر الأساسية لمراقبة الجودة المنتج؟

٤. ما أساسية مراقبة جودة المنتج؟

٥. كيف كانت مراقبة جودة المنتج؟

ب. املأ الفراغ في كل جملة بما يلي حسب فهمك للنص.

١. يعتبر المنتج ذا درجة عالية من الجودة إذا.....

٢. التي يقوم بها جميع العاملين لتحقيق القياسية للجودة المنتج.

٣. التحقق من مطابقة المنتج مع الموصفات نوع من أنواع.....

٤. ثلاثة معايير لتقدير مستوى الجودة وهي.....

ج. إقرأ ما يلي ثم أجب بنعم (✓) أو لا (X)، ثم صحق الخطأ!

١. ثلاثة معجلات رئيسية لإتمام وصف آليات ضبط الجودة.

٢. تصاميم المنتج ومواصفات المنتج المطلوبة لتحديد مستوى الجودة المطلوب.

٣. ضبط جودة المنتج بعد البيع من العناصر الأساسية لمراقبة جودة المنتج.

٤. مراجعة مواصفات المنتج بهدف التحسين المستمر لجودته من آليات مراقبة الجودة.



. كون جملة مفيدة من الكلمات الآتية!

١. مراقبة

٢. الجودة

٣. آليات

٤. تقييم

٥. معايير

.. إضيب هذا النص ضيطاً كاملاً!

وضع العديد من العلماء دراسات حول كيفية تقييم مستوى جودة المنتج، واستخدموا مؤشرات ومعايير متنوعة في عملية التقييم، فمثلاً تم استخدام ثلاثة معايير لتقييم مستوى الجودة وهي: معيار الهيكل التنظيمي، ومعيار العمليات والنشاطات في النظام، بالإضافة إلى معيار النتائج النهائية، وتم وصف آليات ضبط الجودة في أربعة مجالات رئيسية وهي: إدارة الأفراد وقيادتهم، وإدارة العمليات، وإدارة جودة النظام، وإدارة عمليات التطوير والدعم.

الوحدة الرابعة عشرة

كيف تصنع الزبادي



الغرض العام إكساب الطلاب الكفاءة في فهم النص بعنوان ”كيف تصنع الزبادي“

الغرض الخاص إكساب الطلاب الكفاءة في:

١. الإجابة عن الأسئلة المتعلقة بالنص

٢. اختيار الصواب والخطأ من التعابير وتصويبها

٣. وضع الكلمات في جملة مفيدة

٤. ضبط مقطع من النص موافقاً للقواعد النحوية



كيف تصنع الزبادي

الزبادي

يعتبر الزبادي إحدى مشتقات الألبان الضرورية والمهمة لصحة البشر، حيث أنه هو مصدر أساسى لغذاء الأطفال والكبار، وذلك لما يحتويه من عناصر كالكلاسيوم المفيد للعظام، ويعد الزبادي أحد مشتقات الألبان الغنية أيضاً بالبروتينات والفسفور والحديد، ويكون الزبادي عن طريق إضافة نوع من البكتيريا النافعة، وللزبادي فوائد كثيرة تساهم في المحافظة على صحة ورشاقة الإنسان وعلاج بعض اضطرابات المعدة.

يتم صناعة الزبادي بطريقتين في المنزل إما في مصانع خاصة لتصنيع الألبان وذلك من خلال إضافة البكتيريا النافعة إلى اللبن ثم تركه لفترة حتى يتخمّر، ويتم الحصول على البكتيريا بطريقتين إما من خلال إحضارها من مصانع الألبان، أو القيام بشراء علبة من الزبادي الجاهزة من السوبر ماركت ويتم إضافتها إلى اللبن وتغطى وترك في أماكن دافئة، أو من خلال تعريضه لأشعة الشمس قليلاً، وبعد ساعات قليلة سيتحول اللبن إلى لبن رائب.

إعداد لبن الزبادي

١. المكونات

- ٠ خمسة أكواب من الحليب.

- ٠ كوب من لبن الزبادي.

٢. طريقة التحضير

- ٠ نسخن الحليب في قدر على النار لكن دون أن يصل لمرحلة الغليان.

- ٠ نسكب الحليب في وعاء كبير الحجم ونتركه يبرد في درجة حرارة الغرفة.



- نسكب لبن الزبادي فوق الحليب، ثم نخلط المكونات حتى تتجانس مع بعضها.
- نغلف الوعاء جيداً بقطعة سميكة من القماش أو منشفة ونتركه في درجة حرارة الغرفة لمدة ٨٨ ساعات على الأقل.
- ٤. فوائد لبن الزبادي
 - يساعد لبن الزبادي في حل مشاكل قرحة المعدة.
 - يعالج لبن الزبادي الناس الذين يعانون من إضطرابات المفاصل.
 - يساعد لبن الزبادي في تحفيز المناعة في الجسم.
 - يقلل تناول لبن الزبادي من خطر مرض سرطان الثدي بالإضافة إلى مرض سرطان القولون.
 - لبن الزبادي من المشتقات الغنية جداً بعنصر الكالسيوم وغني أيضاً بفيتامين ب.
 - يعتبر لبن الزبادي مصدر هام لعنصر البوتاسيوم والفسفور.
 - يساعد تناول لبن الزبادي في إعطاء الحيوية للجلد.
 - يساعد لبن الزبادي في علاج الحروق والضربات الشمسية من خلال دهن المنطقة بلبن الزبادي يومياً.
 - يساعد لبن الزبادي في علاج النمش عن طريق وضع لبن الزبادي على النمش بشكل يومي.
 - يستخد لبن الزبادي في عمل ماسكات وأقنعة للوجه خاصة للنساء من خلال وضع لبن الزبادي على الوجه مع مراعاة الإبعاد عن العين والفم ويترك حتى ينشف ويجف ثم تقومين بفركه بقطعة قطن أو بشكير قطبي لإزالته ثم يغسل الوجه ويرطب بكريم ترطيب.





الفردات

زَبَادِيٌّ

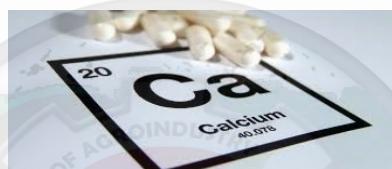
لِين رَأْب



الْكَلْسِيُومُ

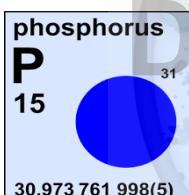
: عنصر فلزي جيري يدخل تركيب بعض أجزاء الجسم، وبخاصة

.العظام (Calcium)



الْفَسْقُورُ

.Phosphorus :



سَاهَمَ - يُسَاهِمُ : شَارَكَ.

عُلْبَةٌ

: وِعَاءٌ من خشب أو ورق أو صفيح معدني يحفظ فيه الشيء.



: اسْمَ لَا يُعالِجُ بِهِ ، دَوَاء (Healing)

عِلاجٌ

: (جَمْعُ مِنْ مَصَانِعٍ) : مَوْضِعُ تَمَارِسِ فِيهِ صَنَاعَةٌ مَا (Factories)

مَصَانِعٌ

: مُهَبَّةً

الْجَاهِرَةُ

Super Market :

الْسُّوْبِرْ مَارْكَتُ

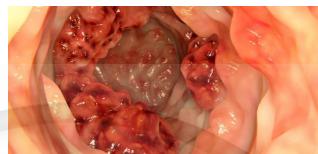
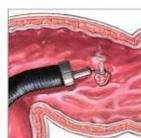


Cover :

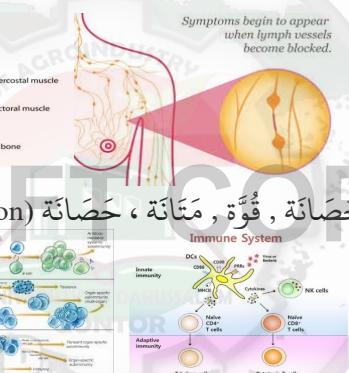
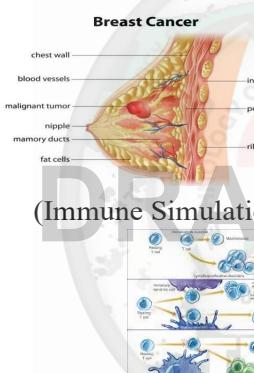
تَغَطَّى

- لَبَنْ زِبَادِيَّ : ما يَتَجَمَّدُ مِنَ الْلَّبَنَ بَعْدِ وَضْعِ خَمِيرَةٍ فِيهِ ، وَيُقَالُ لَهُ رَائِبٌ .
- غَلَيَانٌ : فَوَرَانٌ بِقُوَّةِ الْحَرَارَةِ .
- غَلَفٌ - يُغَيِّفُ : جَعَلَهُ فِي غِلَافٍ .

مَرْضُ سَرَطَانُ الْقُولُونُ :



مَرْضُ سَرَطَانُ الشَّدَىِ :



تَحْفِيرُ المَنَاعَةِ

دَهَنٌ - يَدْهُنُ : طَلاَهُ بِالْدَهْنِ أَوِ الزَّيْتِ أَوِ الطَّيْبِ .

النَّمْشُ : بَقْعَ صَغِيرَةً بُنْيَةُ اللُّونِ عَلَى الْجَلَدِ مُتَنَاظِرَةٌ تَظَهُرُ فِي مُنْتَصِفِ الْوَجْهِ عَادَةً أَوِ السَّاعِدِ أَوِ الْعَضْدِ أَوِ الْكَتْفَيْنِ وَأَعْلَى الظَّهَرِ فِي أَعْمَارٍ باكِرَةٍ ، تَتَرَاجَعُ مَعِ تَقدِيمِ الْعُمُرِ تُصِيبُ ذُوي الشَّعْرِ الْأَحْمَرِ أَوِ الْأَسْقَرِ وَالنَّمْشُ مَرْضٌ وَرَاثِيٌّ يُورَثُ بِصَفَةِ جَسْمِيَّةٍ سَائِدَةً . (Freckles)





التدريريات

أ. أجب عن الأسئلة الآتية!

١. كيف يعتبر الزبادي؟

٢. لماذا يكون الزبادي مصدر أساسى لغذاء الأطفال والكبار؟

٣. كيف يتم صناعة الزبادي؟

٤. كيف يتم الحصول على البكتيريا؟

٥. بين طريقة تحضير الزبادي!

ب. إقرأ ما يلي ثم أجب بنعم (✓) أو لا (X)، ثم صحّح الخطأ!

١. يساهم الزبادي في المحافظة على صحة ورشاقة الإنسان وعلاج بعض
 اضطرابات المعدة.

٢. يمكن صناعة الزبادي في مصانع خاصة لتصنيع الألبان.

٣. الزبادي مصدر أساسى لغذاء الأطفال لما يحتويه من عناصر كالكلاسيوم
 المفید للمعدة.

٤. في طريقة تحضير الزبادي يجب تسخين الحليب حتى يصل إلى درجة
 الغليان.

٥. يعالج لبن الزبادي مرض سرطان الثدي ومرض سرطان القولون.

ج. كون جملة مفيدة من الكلمات الآتية.

١. رشاقة الإنسان

٢. علاج



٣. يتّخِمُ

٤. لِبْن رَائِب

٥. مرحلة الغليان

د. إِضْبَطْ هَذَا النَّصْ ضَبْطًا كَامِلًاً!

يعتبر الإنتاج من أكثر التّشاطرات التي تساهم في دعم الاقتصاد المحلي للدول؛ إذ يشمل الحصول على العديد من أنواع المنتجات، مثل الزراعيّة، والصناعيّة، والخدميّة. كما أنّ مفهوم الإنتاج يعتبر من المفاهيم الاقتصاديّة والإداريّة القديمة، والذي يؤدّي إلى ابتكار منافع مفيدة للناس، ويحتاج تطبيق الإنتاج في منشأة ما إلى وجود مجموعة من العمليّات الإنتاجيّة، والتي تساهم في تحقيق التّنائج المطلوبة من الإنتاج بطريقـة مناسبـة، ويساعد ذلك في التعزيـز من أهميـة الإنتاج في بيئة العمل، ويعتمـد البدـء في تنفيـذ الإنتاج عـلى وجود نموذـج تمـ إعدادـه مسبـقاً، مما يسـاهم في الوصول إلى التـنائج المطلـوبة بأفضل الـطرق وأكـثرها نجـاحـاً.

المراجع

- إبراهيم أنيس والأصدقاء. ١٩٧٢. معجم الوسيط. القاهرة.
- أرنولد بندر. ١٨٤. قاموس التغذية وتقنولوجيا الأغذية. جامعة الملك سعود:الرياض
- عبد الرحمن بن إبراهيم الفوزان والآخرون. ٢٠٠٣. العربية بين يديك: كتاب الطالب (٣). الطبقة الأولى. الرياض: المملكة العربية السعودية.
- لجنة علوم الأحياء والزراعة بمجمع اللغة العربية. ١٩٨٨. معجم البيولوجيا في علوم الأحياء والزراعة الجزء الأول. القاهرة: الهيئة العامة لشؤون الطابع الأميرية
- لجنة علوم الأحياء والزراعة بمجمع اللغة العربية. ١٩٨٨. معجم البيولوجيا في علوم الأحياء والزراعة الجزء الثاني. القاهرة: الهيئة العامة لشؤون الطابع الأميرية
- لطفي الشريبي. ٢٠٠٣. معجم مصطلحات الطب النفسي. مركز تعریف العلوم الصحية: مؤسسة الكويت للتقديم العلمي.
- مجمع اللغة العربية. ١٩٨٣. معجم الكيمياء والصيدلة. الجزء الأول. القاهرة: الهيئة العامة لشؤون الطابع الأميرية.
- مجمع اللغة العربية. ١٩٨٣. معجم الكيمياء والصيدلة. الجزء الثاني. القاهرة: الهيئة العامة لشؤون الطابع الأميرية.
- محمد الصاوي محمد مبارك. ٢٠٠٠. معجم المصطلحات العلمية في الأحياء الدقيقة والعلوم المرتبطة بها. القاهرة: مكتبة أوزوريس.
- محمد علي الخولي. الإختبارات اللغوية. دار الفلاح للنشر والتوزيع: صويلح، الأردن.
- المركز الوطني للبحث والإرشاد الزراعي. دليل الصناعات الغذائية. المملكة الأردنية الهاشمية.
- المنجد في اللغة والأعلام. ٢٠٠٠. دار المشرق: بيروت لبنان.