

**مصفوفة الكفايات الوظيفية لوظيفة معلم تصنيع غذائي منزلي**

قام ديوان الخدمة المدنية بالتشارك مع الجهات المعنية بإعداد الأطر المرجعية الخاصة بالكفايات اللازمة لاشغال وظيفة معلم لـتخصص" تصنيع غذائي منزلي " لغايات بناء الاختبارات لقياس قدرات المرشحين لاشغال الوظيفة ومعرفة درجة امتلاكهم للحد الأدنى من شروط اشغال هذه الوظيفة، كما أن تحديد الأطر المرجعية للكفايات يساعد في ربط التقدم والارتقاء الوظيفي بالأداء الفعلي للمعلم من خلال المسارات المهنية والذي ينعكس بشكل مباشر على تحسين تعلم الطلبة وتجويد الخدمات التعليمية المقدمة لهم، ومن ثم ايجاد بيئة عمل تنافسية مهنية في أجواء إيجابية محفزة.

**منهجية تطوير الأطر المرجعية للكفايات**

تم تطوير هذه الأطر من خلال الرجوع إلى:

* ميثاق مهنة التعليم بأجزائه المختلفة.
* الإطار العام للمناهج في وزارة التربية والتعليم.
* دليل الكفايات الوظيفية العامة في الخدمة المدنية ( من منشورات ديوان الخدمة المدنية )
* مجموعات النقاش المركزة والمتنوعة لضبط الجودة ومراجعة الكفايات والمؤشرات واعتمادها بصورتها النهائية.

**أولاً: الكفايات التربوية العامة**

| **المجالات الرئيسية** | **المجالات الفرعية** | **المؤشرات** |
| --- | --- | --- |
| **التربية والتعليم في الأردن** |  **رؤية وزارة التربية والتعليم ورسالتها**  | * **يطلع على الرؤية والرسالة والأهداف والقيم الجوهرية للوزارة.**
* **يلتزم بإنجاح المشروعات والخطط المنبثقة عنها.**
 |
|  **التشريعات التربوية‏** | **يطلع ويتقيد بالتشريعات التربوية ذات العلاقة بعمله باستمرار**  |
| **اتجاهات التطوير التربوي**  | **يطلع ويلتزم بأدواره المهنية المستندة على الاتجاهات التربوية التي يتبناها النظام التربوي باستمرار.** |
| **الفلسفة الشخصية وأخلاقيات المهنة** | **رؤية المعلم ورسالته.**  | **يستخدم رؤيته ورسالته المهنية لتحقيق دوره المهني.** |
| **القيم والاتجاهات والسلوك المهني.** | * **يلتزم بالسلوك المهني وبأخلاقيات المهنة**
* **يلتزم بأدواره وفق وصفه الوظيفي**
 |
| **التعلم والتعليم** | **التخطيط للتعلم** | * **يحلل محتوى المنهاج .**
* **يخطط لتنفيذ المواقف التعليمية الصفية واللاصفية بما يحقق نتاجات التعلم وبما يراعي منظور النوع الإجتماعي.**
* **يقوّم المواقف التعليمية الصفية واللاصفية بما يحقق نتاجات التعلم، وبما يراعي منظور النوع الاجتماعي.**
 |
| **تنفيذ عمليات التعلم والتعليم**  | * **ينظِم بيئة التعلم لتكون آمنة وجاذبة ومراعية للنوع الاجتماعي.**
* **يتقبل الطلبة ويتعامل مع سلوكياتهم أثناء عملية التعليم.**
 |
| **تقويم التعلم**  | * **يقوّم أداء الطلبة ويوظف استراتيجيات وأدوات التقويم.**
* **يحلل نتائج الإختبارات ويوثق البيانات والمعلومات الخاصة بالتقويم.**
* **يعطي تغذية راجعة للطلبة.**
 |
| **بيئة التعلم** | **الأوعية المعرفية** | * **يوظّف الأوعية المعرفية والمصادر المعرفية المتنوعة لتحسين أداء الطلبة في المواقف التعلمية التعليمية.**
* **يوظّف تكنولوجيا المعلومات والاتصالات لتحسين أداء الطلبة في المواقف التعليمية التعلمية.**
 |
| **الدعم النفسي الإجتماعي** | * **يتقبل طلبته من الناحية النفسية على اختلافاتهم ويتعامل مع المشكلات الصفية ومع مختلف سلوكات الطلبة.**
* **يوظف أنشطة تعلم تناسب احتياجات الطلبة النفسية بما يحفزهم على التعلم ويثير دافعيتهم.**
* **يوظف أنشطة تعلم تناسب احتياجات الطلبة الاجتماعية بما يحفزهم على التعلم ويثير دافعيتهم.**
* **يوظف أنشطة تعلم تناسب خصائص الطلبة النمائية بما يحفزهم على التعلم ويثير دافعيتهم.**
 |
| **الإبتكار والإبداع** | * **يستخدم استراتيجات تدريس وتقويم للكشف عن مواهب الطلبة وتنمية الإبداع لديهم.**
* **يستخدم استراتيجات تدريس وتقويم للكشف عن استعدادات الطلبة ، لتنمية الإبداع لديهم.**
 |
| **التعلم للحياة** | **البحث العلمي** | **يستخدم خطوات البحث العلمي في المواقف التعليمية ويكسبها لطلبته.**  |
| **المهارات الحياتية** | **يستخدم انشطة تنمي المهارات الحياتية نحو (مهارات التواصل ، مهارات التعامل وإدارة الذات، ومهارات إدارة التعامل مع الضغوط، ومهارات حل المشكلات وصنع القرار ...الخ)**  |
| **مسؤولية التعلم** | **يطلع على الكفايات لتطوير مسؤولية الطلبة تجاه تعلمهم الذاتي والمشاركة في الرأي والتفكير الناقد واصدار الأحكام.** |

**ثانيا: الكفايات المعرفية لتخصص تصنيع غذائي منزلي**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **المجال الرئيس** | **المجال الفرعي** | **المؤشرات** |
|
|  |  | **يوضح المفاهيم المتعلقة بالغذاء والتغذية.** |
| **الغذاء والتغذية** | **مدخل إلى الغذاء والتغذية والتصنيع الغذائي** | **يوضح نشأة وتطور التصنيع الغذائي المنزلي ودوره في دعم الاقتصاد الوطني.** |
| **يبين فوائد التصنيع الغذائي المنزلي.** |
| **يحدد العوامل التي تؤثر في جودة الأغذية المصنعة منزليا.** |
| **يبين أنواع الأجهزة والأدوات المستخدمة في التصنيع الغذائي المنزلي ومواصفاتها.** |
| **يبين طرائق العناية بالأجهزة والأدوات المستخدمة في التصنيع الغذائي المنزلي.** |
|  | **يحدد العناصر الغذائية ومصادرها وأهميتها.** |
|  **تخطيط الوجبات الغذائية** | **يوضح نظام المجموعات والجداول الغذائية واستخدامها في تخطيط الوجبات الغذائية.** |
| **يوضح نظام الهرم الغذائي في تخطيط الوجبات الغذائية.** |
| **يخطط وجبات غذائية متوازنة.** |
| **يحدد العوامل المؤثرة في العادات الغذائية للفرد.** |
|  | **يحدد عناصر التقييم النوعي للأغذية وأهمية كل منها.** |
| **التعبئة والتغليف وبطاقات البيانات** | **يبين شروط التقييم النوعي والحسي للأغذية.** |
| **يحدد صفات مقيم الأغذية.** |
| **يوضح مفهوم الوصفة القياسية وعناصرها وأهميتها والقواعد التي يجب مراعاتها عند وضع وصفة قياسية.** |
| **يبين أنواع ومواصفات مواد التعبئة والتغليف.** |
| **يقارن بين أنواع عبوات الأغذية من حيث مادة التصنيع والاستخدام.** |
| **يبين أهمية تعبئة الأغذية وتغليفها وفوائدها وشروطها.** |
| **يوضح مكونات بطاقة البيانات وأهميتها.** |
|
|  |  | **يوضح مفهوم الطهي وفوائده وتأثيره على الأطعمة.** |
| **طهو الطعام** | **طرائق طهو الطعام** | **يحدد طرائق الطهي ومزايا كل منها.** |
| **يوضح أساسيات عملية طهو الطعام بالطرائق المختلفة:(الحرارة الرطبة، الجافة، الميكروويف).** |
|  | **يوضح أساسيات طهو أصناف من المأكولات الشعبية**  |
| **طهو أصناف شعبية باستخدام الطرائق المختلفة** |
|  |  | **يبين أهمية الحبوب في غذاء الشعوب.** |
| **الحبوب والبقوليات** | **الحبوب** | **يحدد أنواع الحبوب وتركيبها ومكوناتها وقيمتها الغذائية.** |
| **يتعرف منتجات الحبوب وإنتاجها واستعمالاتها.** |
| **يحدد مواصفات الجودة عند اختيار الحبوب.** |
| **يحدد مواصفات عبوات الحبوب وشروط التخزين المناسبة.** |
|  | **يوضح أنواع البقوليات ومكوناتها وقيمتها الغذائية واستعمالاتها .** |
| **البقوليات** | **يحدد الشروط الواجب مراعاتها عند شراء البقوليات.** |
| **يحدد مواصفات عبوات البقوليات وشروط التخزين المناسبة.** |
|  |  | **يحدد المكونات الأساسية والثانوية للمخبوزات وخصائصها.** |
| **المخبوزات والحلويات** | **المخبوزات** | **يبين أساسيات إنتاج المخبوزات ومكوناتها.** |
| **يوضح أسباب الفشل في إنتاج المخبوزات وطرائق تلافيها.** |
| **يوضح معايير الجودة لمنتجات المخبوزات.** |
| **يحدد مواصفات مواد التعبئة والتغليف المناسبة للمخبوزات.** |
| **يحدد شروط تخزين المخبوزات وحفظها.** |
|  | **يحدد المكونات الأساسية والثانوية لإنتاج الحلويات.** |
| **الحلويات** | **يوضح أساسيات إنتاج الحلويات ومكوناتها حسب مادة التثخين.** |
| **يحدد أسباب الفشل في إنتاج الحلويات وطرائق تلافيها.** |
| **يبين أنواع ومواصفات مواد التغطية والحشوات المستعملة في الحلويات ومواصفاتها.** |
| **يبين الأدوات اللازمة لتزيين الحلويات.** |
| **يحدد الأموار الواجب مراعاتها عند استخدام الحشوات في الحلويات.** |
| **يحدد معايير الجودة لمنتجات الحلويات.** |
| **يحدد مواصفات مواد التعبئة والتغليف المناسبة للحلويات.** |
|  |  | **يصنف الخضراوات والفواكه المختلفة.** |
| **الخضراوات والفواكه** | **القيمة الغذائية للخضراوات والفواكه** | **يبين مكونات الخضراوات والفواكه.** |
| **يوضح التغيرات التي تحدث في أثناء نضج الخضراوات والفواكه ومراحلها.** |
| **يوضح شروط اختيار الخضراوات والفواكه وتخزينها.** |
|  | **يوضح طرائق حفظ الخضراوات والفواكه والأساس العلمي لكل طريقة.** |
| **طرائق حفظ الخضراوات والفواكه ومشكلاتها التصنيعية** | **يوضح المعاملات لبعض الخضراوات والفواكه قبل التصنيع والحفظ.** |
| **يوضح المشكلات التصنيعية لطرائق حفظ الخضراوات وأسبابها والفواكه وكيفية تلافيها.** |
| **يبين كيفية تلافي المشكلات التصنيعية أثناء الحفظ والتصنيع للخضراوات والفواكه.** |
| **يحدد الشروط الواجب مراعاتها في طرائق حفظ الخضراوات والفواكه.** |
| **يحدد شروط التعبئة والتخزين للمنتجات المصنعة من الخضراوات والفواكه.** |
| **يحدد الخطوات التصنيعية لبعض منتجات الخضراوات والفواكه المصنعة والمحفوظة.** |
| **يبين صفات الجودة لمنتجات الخضراوات والفواكه المصنعة والمحفوظة.** |
|
|  |  | **يوضح أهمية الأعشاب والتوابل وتصنيفها.** |
| **الأعشاب والتوابل** | **أهمية الأعشاب والتوابل وتصنيفها** | **يميز الأنواع المختلفة للأعشاب والتوابل والجزء المستخدم منها.** |
|  |
| **يحدد استخدامات كل من الأعشاب والتوابل.** |
|  | **يحدد عمليات تحضير الأعشاب والتوابل.** |
| **مكونات الأعشاب والتوابل وطرائق حفظها وتخزينها** |
| **يبين طرائق تحضير بعض الخلطات والمشروبات.** |
| **يوضح شروط حفظ الأعشاب والتوابل المختلفة وتعبئتها وتخزينها.** |
|
|  |  | **يحدد مكونات الحليب والحالة الفيزيائية له وقيمته الغذائية والعوامل المؤثرة في تركيبه.** |
| **الحليب ومنتجات الألبان** | **الحليب الخام** | **يبين المواصفات الكيميائية والفيزيائية والحسية للحليب.**  |
| **يحدد الاشتراطات الصحية والقياسية للحليب الخام.** |
| **يحدد مصادر الأحياء المجهرية في الحليب وأنواعها .** |
| **يحدد الشروط الصحية الواجب توافرها في أدوات واجهزة وأماكن تصنيع الحليب.** |
| **يوضح أساليب غش الحليب وأساليب الكشف عنها.** |
| **يبين المتطلبات والتجهيزات اللازمة لتصنيع منتجات الألبان.** |
| **يوضح أساسيات وطرائق معاملة الحليب حراريا .** |
| **يحدد الأشكال التصنيعية للحليب (مكثف، منزوع الدسم، مجنس، مجفف، مقلد ........).** |
|  | **يوضح أساسيات تصنيع منتجات الألبان المتخمرة وفوائد تصنيعها.** |
| **تصنيع منتجات الحليب** | **يوضح العيوب في منتجات الألبان المختمرة وكيفية تلافيها.** |
| **يوضح أسس تصنيف الاجبان وقيمتها الغذائية .** |
| **يوضح طرائق تصنيع الجبن ومميزات كل منها ومواصفاتها.** |
| **يوضح المشكلات التصنيعية للأجبان وكيفية تلافيها.** |
| **يوضح أساسيات تصنيع منتجات الحليب الدهنية ومميزاتها ومواصفاتها.** |
| **يوضح المشكلات التصنيعية لمنتجات الحليب الدهنية وكيفية تلافيها.** |
| **يوضح شروط التعبئة والتخزين لكل منتج من منتجات الحليب المختلفة ومواصفات الجودة لها.** |
| **يوضح مواصفات الجودة لكل منتج من منتجات الحليب المختلفة.** |
|  |  | **يحدد أنواع فساد الأغذية واسبابها وكيفية تلافيها .** |
| **صحة الغذاء وسلامته** | **فساد الأغذية** | **يوضح أسباب فساد الأغذية وكيفية تلافيها.** |
| **يميز الأمراض المنقولة بالغذاء من حيث مسبباتها وأعراضها وطرائق انتقالها والوقاية منها.** |
|  | **يوضح مفهوم الإضافات الغذائية وأنوعها واستخداماتها وبدائلها الطبيعية .** |
| **سلامة الأغذية وجودتها** | **يوضح معايير ضبط جودة الأغذية المصنعة ومفهوم نظام (الهسب) واهدافه.** |
| **يبين دور المؤسسات المحلية والعالمية المسؤولة عن سلامة الغذاء وأهدافها والاجراءات المتبعة لمراقبة سلامة الأغذية .** |
|  |  | **يوضح مفهوم التذوق الفني ومراحله ومعاييره .** |
| **التذوق والنقد الفني** | **التذوق الفني** | **يدرك دور الفنان ودور المشاهد في عملية التذوق الفني والعوامل المساعدة على التذوق الفني.** |
|  | **يحدد مفهوم النقد الفني وخطواته ومعاييره.** |
| **النقد الفني** | **يبدي رأيه في الأعمال الفنية من خلال الربط بين النقد الفني والتذوق الفني.**  |
|  | **يوضح أهداف إقامة المعارض وأنواعها.** |
| **المعارض** | **يحدد مستلزمات المعارض وطرائق واساليب العرض.** |
| **يحدد نقطة التركيز في قاعة العرض والإضاءة المناسبة لإبراز المعروضات.** |
| **يوظف عناصر وأسس التصميم في أسلوب عرض الأعمال.** |
|  |  | **يوضح مفهوم المشروع الصغير وأهميته ومزاياه.** |
| **المشروعات الصغيرة** | **أهمية المشروعات الصغيرة** | **يبين دورة حياة المشروع.** |
| **يتعرف مقومات نجاح المشروع.** |
|  | **يبين مراحل عملية ضبط الجودة** |
| **معايير ضبط الجودة** |
| **يبين أنظمة ضبط الجودة وأهميتها.** |

**ثالثاً: الكفايات المهنية لتخصص تصنيع غذائي منزلي**

|  **المجال الرئيس** | **المجال الفرعي** | **المؤشرات** |
| --- | --- | --- |
| **المعرفة الأكاديمية****والبيداغوجية في التصنيع****الغذائي المنزلي** | **معرفة المبحث والمحتوى والمعرفة البيداغوجية في التصنيع الغذائي المنزلي** | يمتلك فهمًا جيدًا لسوق العمل التاريخي والمعاصر ضمن السياق الثقافي للأردن فيما يتعلق بالتصنيع الغذائي المنزلي، بما في ذلك أنواع المهارات والمؤهلات التي يحتاجها الطلبة لاختيار مهنة التصنيع الغذائي في سوق العمل. |
| يفهم مجموعة من النظريات حول التعلم والتعليم بما في ذلك تطوير المهارات الوظيفية والمهارات المرتبطة بالتصنيع الغذائي المنزلي التي تمكن الطلبة من الحصول على وظيفة التطور النفسي والاجتماعي |
| يمتلك فهمًا نظريًّا لأهمية التعلم الاستكشافي والتجريبي والتعلم القائم على المشروع والتعلم القائم على حل المشكلات المرتبطة بالتصنيع الغذائي المنزلي. |
| يجمع بين مهاراته الفنية والمهنية بالإضافة الى المهارات التربوية لتصميم التدريس من أجل دعم التعلم وتسهيل نجاح طلبة التصنيع الغذائي المنزلي في مجال سوق العمل. |
|
| يعرف المفاهيم الرياضية الأساسية ويوظفها في مجال التصنيع الغذائي. |
| **الإطار العام والنتاجات العامة والخاصة لتخصص****التصنيع الغذائي المنزلي** | يميز بين النتاجات العامة والخاصة لمناهج التصنيع الغذائي المنزلي. |
| يحلل محتوى منهاج التصنيع الغذائي المنزلي. |
| يحدد الكفايات المهنية التخصصية التي بني عليها الإطار العام والنتاجات العامة والخاصة للتصنيع الغذائي المنزلي. |
| **التعلم والتعليم في** **التصنيع الغذائي****المنزلي** | **التخطيط للتعلم في التصنيع الغذائي المنزلي** | يمتلك المعارف والمهارات لإعداد الخطط الفصلية واليومية لتخصص التصنيع الغذائي. |
| يعد أنشطة تعليمة متنوعة تراعي الفروق الفردية في مبحث التصنيع الغذائي. |
| يمتلك مهارات الاتصال والتواصل والتعاون والتفاوض والقيادة في عمل مشروع يختص بالتصنيع الغذائي المنزلي . |
| يلاحظ مشاركة طلبة التصنيع الغذائي المنزلي في جلسات المشروع ومهاراتهم خلال درس من دورس التصنيع الغذائي المنزلي ويستخدم ذلك للتخطيط اللاحق. |
| **بيداغوجيا التعليم المهني****والاستراتيجيات والعمليات في التعلم والتعلم للتصنيع الغذائي المنزلي** | يستخدم التعلم والتعلم القائم على مشاريع مرتبطة بالتصنيع الغذائي المنزلي ~~والمشكلات~~ والذي يعمل على تطوير المهارات التي تمكن طلبة التصنيع الغذائي المنزلي من الحصول على وظيفة. |
| يستطيع إظهار مجموعة من المهارات الفنية في الغرفة الصفية والمشاغل ويشرح عمليات وأنشطة التصنيع الغذائي المنزلي بوضوح. |
| يقوم بدمج المهارات التي تمكن طلبة التصنيع الغذائي المنزلي من الحصول على وظيفة في دروس التصنيع الغذائي المنزلي باستخدام الاستراتيجيات المناسبة. |
| يستخدم الخرائط المفاهيمية كطريقة لتحليل المفاهيم الفندقية والسياحية ويبين العلاقات بين تلك المفاهيم و لديه المقدرة على اكتشاف الأخطاء المفاهيمية عند طلبة التصنيع الغذائي. |
| يوفر أنشطة ذات علاقة بالتصنيع الغذائي المنزلي تدعم التطوير المستمر لمهارات صنع القرار والاتصال والتواصل والتفاوض. |
| يقدم للطلبة التكنولوجيا والأفكار والعمليات التكنولوجية المتعلقة بالتصنيع الغذائي المنزلي. |
| يعرف بمهارات العلم الأساسية والتكاملية في مبحث التصنيع الغذائي. |
| **تقييم التعلم في التصنيع الغذائي المنزلي** | يستخدم طرائق التقييم المدرسي الأكثر مناسبة لتخصص التصنيع الغذائي المنزلي مثل: تقارير أماكن العمل ،والتقويم المعتمد على الأداء وقوائم الرصد وأدوات التقويم الرقمي واللفظي؛ للسماح له برصد تقدم طلبة التصنيع الغذائي المنزلي والتخطيط للتعليم في المستقبل. |
| لديه مهارة في مراقبة تطور المهارات القابلة للنقل والمهارات العملية للتصنيع الغذائي المنزلي من أجل التوظيف عند الطلبة، وإعطاء التغذية الراجعة ذات الصلة في جلسات مشغل التصنيع الغذائي المنزلي وأماكن العمل. |
| يقيم الطلبة في أثناء تنفيذ التمرين العملي بطريقة صحيحة للتصنيع الغذائي. |
| يوظف استراتيجيات التقويم في المواقف التعليمية في تدريس التصنيع الغذائي المنزلي. |
| يحدد أدوات التقويم المناسبة لتقييم طلبة التخصص أثناء تأدية المهارات في التصنيع الغذائي. |
| يستخدم التقنيات والأساليب المتبعة للتعامل مع ذوي الاحتياجات الخاصة لإعداد خطة تعلم فردية مناسبة في مبحث التصنيع الغذائي. |
| يستخدم التقييم المناسب للتصنيع الغذائي المنزلي لتعديل التخطيط |
| **بيئات التعلم الإبداعية والداعمة في****التصنيع الغذائي المنزلي** | ينشئ بيئات تعلمية آمنة تحقق أقصى استفادة ممكنة من مشغل تخصص التصنيع الغذائي المنزلي. |
| يتأكد من توافق توقعات الغرفة الصفية بشكل وثيق مع متطلبات مكان العمل؛ لدعم طلبة التصنيع الغذائي المنزلي في الكفاءة المهنية المتزايدة. |
| يضع طلبة التصنيع الغذائي المنزلي في ثنائيات ومجموعات بعناية عند العمل في مشاريع التصنيع الغذائي؛حتى يتمكنوا من الاستفادة من نقاط القوة والاختلافات الفردية. |
| يشجع طلبة التصنيع الغذائي المنزلي على تحمل مخاطر التعلم وتجربة أفكارهم مع جعلهم يرتكبون الأخطاء قبل إشراكهم في التأمل (التفكير التأملي). |
| يمتلك تقنيات العمل الجماعي للتخصص لضمان التعاون مع القطاعات الخارجية في التصنيع الغذائي. |
| يمتلك الأساليب الإبداعية في إدارة وقته لتنفيذ الأنشطة في الغرفة الصفية في مبحث التصنيع الغذائي. |
| **بيئات التعلم** | **الأمن والسلامة في مشغل التصنيع الغذائي المنزلي** | يتعرف على قواعد السلامة بشكل عام في مجال التصنيع الغذائي. |
| يتعرف على أنواع طفايات الحريق وطرائق استخدامها. |
| يعرف أساسيات الإسعافات الأولية لاستخدامها في مشغل التصنيع الغذائي المنزلي عند الحاجة |
| يعرف كيفية تصنيف المواد والأدوات المختبرية والمناسبة لمشغل التصنيع الغذائي المنزلي وفقًا لخصائصها والطريقة الآمنة للتعامل معها أثناء قيامه بمسؤولياته. |
| **الابتكار والإبداع ودعم التحفيز الطلاب للتعلم****في التصنيع الغذائي المنزلي** |  يوظف الخصائص النمائية والعوامل التي تحفز طلبة التصنيع الغذائي المنزلي على الإبداع. |
| يوظف مهارات التفكير العلمي والإبداعي في مبحث التصنيع الغذائي. |

**أمثلة على أسئلة الاختبار**

يحتوي الاختبار على أسئلة تقيس مجموعة جزئية من محتوى الكفايات الوظيفية المطلوبة لاشغال وظيفة معلم تصنيع غذائي منزلي في وزارة التربية والتعليم لجميع المراحل، وقد تم تنظيمها وفق مجالات رئيسية، ويحتوي كل مجال رئيس على مجالات فرعية، وينتمي لكل مجال فرعي عددا من المؤشرات، وتوضع الأسئلة على هذه المؤشرات.

|  |
| --- |
| **مثال 1****اسم الكفاية**: الكفايات التربوية العامة**المجال الرئيس:** التعلم للحياة**المجال الفرعي:** البحث العلمي**المؤشر:** يستخدم خطوات البحث العلمي في المواقف التعليمية ويكسبها لطلبته**السؤال:** تسمى  مجموعة العبارات المترابطة ، التي توضع في نموذج يساعد في جمع المعلومات من عينة الدراسة المختارة من قبل الباحث :**A: المقابلات****B: الملاحظات****C: الاختبارات****D: الاستبانات****رمز الإجابة الصحيحة: D** |
| **المستوى المعرفي للسؤال** | **مهارات دنيا** |

|  |
| --- |
| **مثال 2****اسم الكفاية**: الكفايات التربوية العامة.**المجال الرئيس:** التعلم والتعليم**المجال الفرعي:** تنفيذ عمليات التعلم والتعليم**المؤشر:** يتقبل الطلبة ويتعامل مع سلوكياتهم أثناء عملية التعليم**السؤال:** **في إحدى الحصص، وأثناء عمل الطلبة في أربع مجموعات، لاحظ المعلم أن ثلاثة طلبة في مجموعات مختلفة لا يقومون بأي عمل أثناء عمل المجموعات وغير مندمجين في المهمة التي تقوم بها المجموعة، ما التصرف السليم في هذه الحالة؟****A:** إعادة توزيع الطلبة غير المندمجين في المجموعات واستكمال المهمات مع زملائهم في المجموعات الجديدة.**B:** التوجه نحو المجموعات التي تضم الطلبة غير المندمجين ومناقشتهم في المهمات المسندة لأعضاء الفريق.**C:** الطلب من الطلبة الثلاثة غير المندمجين استكمال المهمة بشكل مستقل ومناقشتها مع المعلم بشكل فردي.**D:** تجاهل الموضوع مؤقتا لعدم إحراج الطلبة، ثم التحدث معهم على انفراد بعد انتهاء الحصة خارج الصف.**رمز الإجابة الصحيحة: B** |
| **المستوى المعرفي للسؤال** | **مهارات وسطى** |

|  |
| --- |
| **مثال 3****اسم الكفاية**: **كفاية المعرفة التخصصية****المجال الرئيس: الحبوب والبقوليات****المجال الفرعي: البقوليات****المؤشر: يحدد مواصفات عبوات البقوليات وشروط التخزين المناسبة****السؤال:** لوحظ في مخزون المشغل ظهور طبقة من العفن على أحد البقول المخزنة، اختر الإجراء المناسب لحل هذه المشكلة.**A:** التخلص من جميع البقوليات فى تلك الحالة؛ لأنها تلوثت كلها بالعفن**B:** التخلص من الجزء المتعفن، واستخدام الباقي الذي لم يصله العفن**C:** غسل العفن جيدًا قبل الطهي؛ لأن الماء يزيل العفن**D:** تعريضها  لأشعة الشمس ثم طهيها**رمز الإجابة الصحيحة: A** |
| **المستوى المعرفي للسؤال** | **مهارات عليا** |

|  |
| --- |
| **مثال 4****اسم الكفاية**: **كفاية المعرفة التخصصية****المجال الرئيس: الخضراوات و الفواكه****المجال الفرعي: طرائق حفظ الخضراوات والفواكه ومشكلاتها التصنيعية****المؤشر:** يحدد الشروط الواجب مراعاتها في طرائق حفظ الخضراوات والفواكه**السؤال:**  :الهدف الرئيس من بسط الخضراوات داخل الأكياس البلاستيكية وإخراج الهواء من العبوة عند تجميدها هو**A:** المحافظة على فيتامين الرايبوفلافين**B:** منع الهواء من أن يعمل كطبقة عازلة لأنه ذلك يساعد على التلف**C:** للمحافظة عليها من الاهتراء **D:** لمنع دخول الحشرات**رمز الإجابة الصحيحة: B** |
| **المستوى المعرفي للسؤال** | **مهارات وسطى** |

|  |
| --- |
| **مثال 5****اسم الكفاية: الكفايات المهنية للتخصص** **المجال الرئيس: المعرفة الأكاديمية والبيداغوجية في التصنيع****الغذائي المنزلي****المجال الفرعي: معرفة المبحث والمحتوى والمعرفة البيداغوجية في التصنيع الغذائي المنزلي****المؤشر: يمتلك فهمًا نظريًّا لأهمية التعلم الاستكشافي والتجريبي والتعلم القائم على المشروع والتعلم القائم على حل المشكلات المرتبطة بالتصنيع الغذائي المنزلي****السؤال:** بحكمك مختصًا في مجال التصنيع الغذائي المنزلي، ولغايات تحقيق الأهداف والنتاجات المرجوة، قدّم أفضل نوع تعليم لتطبيق محتوى التعلم لهذا التخصص**.** **A:** التلقين والاستظهار**B:** التعلم الضمني**C:** تعلم المفاهيم**D:** التعلم القائم على المشروع**رمز الإجابة الصحيحة: D** |
| **المستوى المعرفي للسؤال** | **مهارات عليا** |