

بسم الله الرحمن الرحيم
ملخص تربية مهنية فصل ثاني
الصف العاشر

الفصل الأول : إدارة الموارد المالية للأسرة

* مفهوم الميزانية المنزلية للأسرة

- الميزانية : خطة مالية تضعها الأسرة توضح فيها طرائق دخلها المالي على أوجه الإنفاق المختلفة في فترة زمنية محددة قد تكون أسبوعاً أو شهراً أو سنة
- الدخل : الإيراد الصافي أو الأجر أو الربح الذي يحصل عليه الفرد لقاء وظيفته أو عمله أو إنتاجه أو تجارته

* أبواب الاتفاق في الأسرة :

- 1- المسكن 2- الغذاء 3- الكسوة (الملابس)
- 4- مصروفات المنزل : الكهرباء , والماء , والاتصالات , والخدمات
- 5- لوازم المنزل : محروقات و مواد التنظيف
- 6- مصروفات التعليم 7- المصروفات الشخصية والاجتماعية
- 8- مصروفات الطبيب والعلاج والادوية
- 9- مصروفات أخرى: مصاريف السيارة
- 10- الادخار : اقتطاع جزء من الدخل لصرفه عند الحاجة

* أهمية إعداد ميزانية مالية منزلية:

- 1- فهم الوضع المالي للأسرة وتجنب المفاجآت
- 2- تحديد الحاجات الفعلية للأسرة بالتشاور بين الأفراد
- 3- تعريف أفراد الأسرة بأولويات الإنفاق في الحياة ضمن نطاق الدخل
- 4- تدريب الأفراد على اكتساب الخبرات في كيفية إدارة البيت
- 5- التعود على الادخار

* أسس تخطيط الميزانية المالية للأسرة :

- 1- وضع الميزانية في ضوء الأهداف المنشودة للفرد والأسرة

2- تحديد دخل وايرادات الاسرة المالية ومراعاة مرونة بنود الميزانية

3- تحديد احتياجات الاسرة تحت بند ابواب الاتفاق

4- تكييف بنود الميزانية وفقا للتغيرات الطارئة في الصرف

* معالجة عجز الميزانية المالية للاسرة :

- في حالة وجود عجز في الميزانية يتعين إعادة النظر في النفقات بناء على

اولويات الاتفاق بمناقشة بدائل منها :

أ- ترشيد الاستهلاك يحسن استخدام الموارد المتاحة وعدم الاسراف باستخدامها

ب- الغاء او تاجيل باب من ابواب النفقات غير الضرورية وسحب جزء من

المدخرات ان وجد

ج- البحث في زيادة دخل الاسرة عن طريق مشاركة افرادها في اعمال

ومشروعات مختلفة

الوحدة السادسة

الدرس الاول : لحام المعادن

* مفهوم لحام المعادن :

عملية توصيل القطع المعدنية وربطها مع بعضها بعضا عن طريق صهر منطقة اللحام واعادة تشكيل أجزاء المعدن باستخدام الحرارة او الضغط او كليهما معا .

* كيف تكون عملية اللحام :

بين قطعتين من المعدن نفسه أو بين معدنين مختلفين وتجري بوجود مادة مائنة (حشوة) حسب نوع المعدن أو حسب نوع اللحام المستخدم

* أنواع لحام المعادن

اللحام اللين (اللحام بالقصدير)	اللحام بالقوس الكهربائي	اللحام بالغاز
يعتمد على تسخين منطقة اللحام باستخدام كاوي ثم	يقوم على مبدأ التأثير الحراري للتيار الكهربائي	يكون احتراق الغازات هو المصدر الحراري بحيث

يسلط اللهب الناتج عن الاحتراق على منطقة اللحم على حرارة (4000 درجة سيلسيوس)	الناتج عن القوس الكهربائي بين طرف سلك اللحم والقطعة المراد لحمها على حرارة (4500 - 6000 درجة سيلسيوس)	صهر القصدير والرصاص على رأس الكاوي على حرارة (190 درجة سيلسيوس)
أمثلة على هذا النوع : اللحم بالأكسي استيلين واخذ تسميته من استخدام غاز الاستيلين وغاز الاكسجين في عملية الاحتراق		تستخدم هذه الطريقة لربط الصفائح المعدنية الرقيقة ولحام القطع الالكترونية

* أنواع اللحم بالقوس الكهربائي

اللحم بقوس قطب التنجستون المحجوب بالغاز الخامل (التيج)	اللحم المحجوب بالغاز الخامل (الميج)	اللحم المعدني اليدوي
أحدث أنواع اللحم المستعملة في الوقت الحاضر	من الانواع الحديثة سريعة الاجراء	أكثر الأنواع استخداما بسبب سهولته وتوفير الاته وسهولة نقلها وجوده وصلات اللحم الناتجة عنه
يستخدم هذا النوع قطب من التنجستون	يستخدم هذا النوع الكترودات (اسلاك قطب لحم) ملفوفة على بكرات مغلقة بمادة مساعدة للصهر	يستخدم هذا النوع الكترودات مغلقة بمادة مساعده للصهر تكون طبقة عازلة فوق منطقة اللحم لحمايتها من التأكسد بالهواء وحمايتها من الشوائب
يقوم على فكرة غمر منطقة اللحم بغاز خامل (الأرجون أو الهيليوم) لحماية منطقة اللحم من	يقوم على فكرة غمر منطقة اللحم بغاز الأرجون أو الهيليوم أو خليط منها لحماية منطقة	

تأثيرات الهواء وحمائتها من الشوائب	اللحام من تأثير الهواء والغازات وحمائتها من الشوائب
---------------------------------------	---

* معدات الوقاية الشخصية في أعمال اللحام:

- 1- الملابس الواقية للجسم : تصنع من الجلد المقاوم للاحتراق على شكل مريلة جلدية تغطي منطقة الصدر أو من الجلد أو الكتان يغطي كل أجزاء الجسم
- 2- القفازات الجلدية أو الكتانية : تصنع من الجلد أو الكتان وتستخدم لحماية اليدين من التيار الكهربائي والحرارة العالية والأدوات الحادة
- 3- الأقنعة الواقية: تصنع من مادة عازلة وخفيفة الوزن , تحتوي على فتحة يثبت منها زجاجة معتمة وتكون على شكلين أما يثبت بالرأس أو يمسك باليد
- 4- النظارات الواقية : تكون اما شفافة او معتمة لحماية العينين من الاشعة والشرر والغازات
- 5- كمامة واقية : تستخدم لحماية الجهاز التنفسي من الدخان
- 6- حذاء العمل : يصنع من مواد بلاستيكية أو مطاطية أو جلدية عازلة للكهرباء

*الأدوات والتجهيزات المساعدة في اللحام :

- 1- طاولة عمل : أ- تصنع من الحديد غالبا ب- تستخدم لرفع القطع المعدنية عليها لتوفير وضعية أفضل للجسم اثناء العمل
- 2- ملزمة : أ- تصنع من الفولاذ ب- تستخدم لتثبيت القطع المعدنية بوضعية معينة قبل لحامها
- 3- مطرقة معدنية: أ- تصنع من الفولاذ وتكون بمقبض خشبي او معدني معزول بالبلاستيك
- ب- تستعمل لتعديل القطع المعدنية قبل عملية اللحام وازالة قشرة اللحام السطحية (الخبث)

4- فرشاة السلك : أ- تصنع من مقبض خشبي او بلاستيكي يثبت على جزء من سطحها اسلاك معدنية من الفولاذ

ب- تستعمل لتجهيز منطقة اللحم بتنظيفها من الدهان أو الصدأ

أو الاوساخ

ج- بعد عملية اللحم لتنظيف بقايا اللحم بعد طرقها بالمطرقة

* الكترودات اللحم : تصنع من المعدن نفسه المراد لحامه أو معدن قابل للاتحاد معه .

* احتياطات السلامة المهنية في أعمال اللحام :

- 1- الالتزام باستخدام معدات الوقاية الشخصية قبل البدء بالعمل
- 2- التأكد من سلامة التوصيلات الكهربائية وتوصيلات آلة اللحام
- 3- اختيار مكان جيد التهوية او تركيب مراوح شفط في منطقة اللحام
- 4- استخدام العدد والادوات السليمة والمعزولة وبالاوضاع الصحية للجسم أثناء العمل

الدرس الثاني: أشغال الصفائح المعدنية :

* مفهوم الصاج : هي الصفائح المعدنية الرقيقة المصنعة من المعادن يتراوح سمكها من (0.4- 5.0 ملم) وتصنع من معادن الحديد والفولاذ والألمنيوم

* أنواع الصاج الطري

الصاج غير المقاوم للصدأ	الصاج المقاوم للصدأ
يسمى الصاج الفولاذي الكربوني (الصاج الأسود)	يسمى الصاج المجلفن
يصنع من الحديد والكربون دون اي اضافات	يصنع من المعدن ويكون مغطى بطبقة من الزنك (الخاصين)
يستخدم في صناعة خزانات الوقود والاثاث المعدني ويمكن دهانها لحمايتها من الصدأ	يستخدم في صناعة خزانات المياه والعبوات والسقوف المعدنية (الزينكو)
تصنع على شكل ألواح بقياس (1*2 م)	يصنع بسماكات مختلفة على شكلين

* عمليات التجهيز لتشكيل الصاج

عملية الرسم والتصميم	عملية تخطيط المشغولة
تجري برسم مخطط انفراد المشغولة المراد اجراءها وتحديد القياسات المطلوبة حسب التصميم المطلوب	يقصد بها عملية وضع علامات القص والثني والثقب على المشغولة المعدنية حسب مخطط التصميم
يستخدم فيها ادوات الرسم الهندسي من مساطير ومثلثات ومنقلة وفرجار واقلام وغيرها	يستخدم فيها : أ- أدوات قياس مثل: المتر , الزوايا , المسطرة المعدنية ب- أدوات العلام مثل : فرجار العلام , سنبك العلام , قلم العلام , شوكة العلام

* عمليات تشكيل الصاج :

- 1- عملية القص : يقطع المعدن بواسطة شفرتين يتحرك كل منها مقابل الاخر يجب ضغط اليد باتجاه قطعة العمل من أنواع المقصات اليدوية :
 - أ- مقص الصاج المستقيم
 - ب- مقص الصاج القوسي
 - ج- مقص الصاج الشامل
- 2- عملية التنعيم والبرد : للتخلص من زوائد عملية القص (الرائش) من أنواع المبارد : حسب درجتها أ- خشن ب- ناعم حسب أشكالها أ- دائرية ب- مربعة ج- مثلثة
- 3- عمليات الثني : ثني المشغولة إما بشكل يدوي بتثبيت المشغولة بين فكي الملزمة ثم استخدام الطرف اليدوية (المطرقة والدقمة) - طريقة آلية باستخدام آلات الثني الميكانيكية

4- عملية الثقب : بإحداث ثقوب في الأماكن التي حددت (وضع العلامة فوقها) باستخدام المقدح الكهربائي

5- عملية التوصيل : بها تربط أجزاء المشغولة باستخدام اللحام أو البراغي والصواميل أم عن طريق البرشمة بواسطة فرد (زرادية) البرشمة

* الأمور الواجب مراعاتها أثناء عمليات أشغال الصاج :

- 1- ارتداء ملابس ومعدات الوقاية والسلامة المهنية
- 2- مراعاة الدقة في أخذ القياس ووضع العلامات على الصاج
- 3- استخدام المقصات ذات الشفرات السليمة والحادة غير مثلمة
- 4- خط العلام يكون واضحا على الصاج أثناء عمليتي القص والثني
- 5- عدم اغلاق حدي المقص عند راس المقص بشكل تام خوف من حدوث تشقق في الصاج
- 6- تسوية الحواف وتنظيفها بعد القص للتخلص من الرايش وزوائد القص
- 7- تثبيت قطعة الصاج على الملومة أو آلة الثني الميكانيكية

* تشكيل الصفائح المعدنية (الصاج)

- 1- رسم الانفراد هو الشكل المستوي الذي نحصل عليه عند فرد أجزاء الجسم وتجميعها بجانب بعضها بعضا في مستوى واحد
- 2- البرشمة : عملية وصل الأجزاء المعدنية عن طريق مسامير خاصة تعمل على ضغط الأجزاء بعضها فوق بعض بشكل

* كيف تجرى عملية البرشمة

- 1- وضع مسمار البرشمة في زرادية البرشمة
- 2- وضع الطرف الاخر من المسمار في الثقب الخاص به
- 3- الضغط بشكل متتال على الزرادية حتى ينفصل رأس المسمار ويثبت

الوحدة السابعة : إعداد الطعام

الفصل الأول : اللحوم

* تمتاز اللحوم الحمراء بـ:

- 1- محتواها العالي من العناصر الغذائية المهمة في تغذية الانسان
- 2- سرعة التلف والفساد كونها وسطا غذائيا جيدا لنمو الأحياء المجهرية وغيرها

* أهمية اللحوم الحمراء وقيمتها الغذائية:

- 1- غنية بالبروتينات التي يحتاجها الانسان لبناء خلايا الجسم وانسجته
- 2- غنية بالدهون والفيتامينات مثل فيتامين (B12) وبقية فيتامينات المجموعة

B

- 3- غنية بالأملاح المعدنية مثل الحديد والزنك والنحاس

* مواصفات الجودة للحوم الحمراء :

- أ- أن يكون لون اللحم أحمر فاتحا أو زهريا وخالي من الزرقاء
- ب- أن يكون نسيج اللحم متماسكا مرنا
- ج- أن تكون طازجة وذات رائحة جيدة

* الأمور الواجب مراعاتها عند شراء اللحوم الحمراء :

- أ- التأكد من مواصفات الجودة الخاصة باللحوم وشرائها من مكان بيع نظيف جيد التهوية ويحفظ في ثلاجات المجمدات المغلقة.
- ب- التأكد من وجود الأختام الخاصة على الذبائح وان عملية الذبح حدث من قبل الجهات المختصة
- ج- اختيار مقاطع اللحم المناسبة لطريقة الطهو وبكمية تناسب حجم الثلاجة لديك
- د- التأكد من تاريخ الصلاحية بحيث لا يتجاوز (48 ساعة) من تاريخ تحضير اللحم في حال شراء اللحوم مفرومة
- هـ - التأكد من تاريخ الصلاحية المثبت على اللحوم في حال شراء اللحوم المجمدة

* مقاطع اللحوم الحمراء

- تقسم حسب طراوتها الى :

أ- المقاطع الطرية واللينة : هي الماخوذة من اجزاء الذبائح التي تتعرض لمجهود عضلي قليل مثل : (الضلوع أو الريش وبين الكلاوي) وتكون اليافها طرية ذلك نضجها اسرع

ب- المقاطع متوسطة الليونة: الماخوذة من اجزاء الذبائح التي تتعرض لمجهود عضلي كبير مثل : (الفخذ , الكتف , الرقبة , الأرجل) وتكون اليافها صلبة وتحتوي على الانسجة الرابطة والاورار لذلك تحتاج الى وقت اطول لنضجها

* طرائق طهو اللحوم

الطهو الرطب	الطهو الجاف
يستخدم فيه الماء او المرق	يجري فيه تسخين الهواء الجاف المحيط بقطعة اللحم
يحتاج درجات حرارة اقل من الطهو الجاف ومدة اطول	يستخدم منها درجات حرارة عالية
امثلة عليها(السلق , التسبيك ومقاطع اللحم متوسطة الليونة)	امثلة عليها (التحميص , الشواء سواء بالفرن أو على الفحم)
	يستخدم الطهو الجاف في المقاطع الطرية واللينة مثل (الستيك , قطع اللحم (الشقف) اللحمة المفرومة (الكباب))

ثانيا: اللحوم البيضاء وطهوها

* تشتمل على لحوم الطيور كالدجاج والبط والإوز , والكائنات البحرية كالأسماك والجمبري والمحار

* تمتاز اللحوم البيضاء بما يلي :

1- طراوتها 2- سرعة نضجها وسهولة هضمها 3- انخفاض نسبة الدهون

فيها

* القيمة الغذائية للحوم البيضاء

- 1- غنية بالبروتينات والاحماض الامينية الاساسية لبناء خلايا الجسم وانسجته
- 2- تحتوي على الفيتامينات خاصة (B12) ومجموعة فيتامين (B)
- 3- تحتوي على بعض العناصر المعدنية كالحديد والفسفور

* مواصفات الجودة الى :

لحم السمك	لحم الدجاج
النسيج متماسكا ومرنا عند الضغط عليه يعود الى وضعه الطبيعي	نسيج اللحم متماسكا ومشدودا
القشور متماسكة ومتصلة بالجلد	لحم الصدر ممتلئا وذات رائحة جيدة
عدسة العين رائفة وغير غاترة ورائحة السمك طبيعية وجيدة	ان يكون اللحم خاليا من الكدمات والبقع الزرقاء
الخياشيم حمراء وردية ولا يوجد فيها اي مادة لزجة	

8 طهو لحم الدجاج

طيور كبيرة العمر والحجم	طيور صغيرة العمر والحجم
تتنصف بقلّة طراوتها لذا يستخدم معها طرائق الطهو الرطب	تتنصف بليونتها وطراوتها لذا يستخدم معها طرق الطهو الجاف
مثل: السلق	مثل: الشواء المباشر , التحميص , القلي بالزيت

الفصل الثاني: العجانن

أولاً: إعداد العجائن

* مفهوم العجائن : مزيج من بعض المكونات الجافة مثل: الدقيق والمكونات الرطبة مثل : الماء ومواد اضافية مثل: الكاكاو والمكسرات وتخلط بنسب محددة وتوضع في الفرن لفترة محددة

* مكونات العجائن والحلويات

أ- المكونات الجافة وتشمل :

- 1- الدقيق 2- المواد النافخة مثل : الهواء وبخار الماء وثاني أكسيد الكربون ومن مصادرها بيكربونات الصوديوم
- 3- السكر ومواد التحلية مثل السكروز (سكر المائدة) , العسل , السكر المحلول الى قطر
- 4- النشأ يساعد على تكوين الهلام وزيادة اللزوجة
- 5- ملح الطعام : اعطاء الطعم المالح والسيطرة على عملية التخمر اذ يمنع نمو الخمائر غير المرغوب فيها
- 6- الكاكاو والشوكولا 7- المكسرات كحشو المعمول

ب- المكونات الرطبة :

- 1- الماء 2- الحليب يحسن القيمة الغذائية ويعطي نكهة مميزة 3- العصائر

4- البيض اعطاء القوام وتكوين الرغوة ورفع المخبوزات وقيمة غذائية عالية

- ج- المواد الدهنية تعد مكونات اساسية بعضها مثل المعمول والكيك تقوم على :
- 1- تطرية العجين 2- اعطاء النكهة 3- وسط لنقل الحرارة
- أمثلة عليها : السمن , الزيوت النباتية , الزبدة

*أنواع العجائن

عجائن من دون خميرة	عجائن الخميره
تنتج دون استخدام الخميرة	يستخدم في اعدادها مواد رافعه مثل الخميره
تعتمد في عملية النفخ على الهواء	الخميرة لها مقدرة على نفخ العجين عن

وبخار الماء وثاني اكسيد الكربون	طريق تصاعد غاز ثاني اكسيد الكربون
أمثلة عليها: فطيرة المقلاه(البان كيك), القطايف , فطيرة اللحم , فطيرة التفاح	نشاط الخميرة يحتاج الى الماء والغذاء ودرجة حرارة مناسبة (25-30 درجة سيلسيوس)
	أمثلة عليها : الخبز العربي , خبز الحمام , البيتزا

الفصل الثالث: الحلويات

اولاً: الكيك

*أنواع الكيك

الكيك الاسفنجي	الكيك الدهني او الدسم
تتميز ب: 1- عدم اضافة الدهن 2- تجري عملية النفخ بالاعتماد على الهواء الموجود في بياض البيض وبخار الماء 3- طري وسطحه مستوي ومنتظم التحمير 4- اللب ناعم ولين ومرن أكثر من الكيك الدسم 5- نكهته خفيفة	تتميز ب: 1- بلب خفيف وناعم وطري 2- له قشرة طرية ورقيقة 3- نكهة لذیذة وحلاوة متوسطة 4- سطح مرتفع ومدور قليلا ومنتظم الاحمرار والشكل
مكوناته: دقيق , سكر , بيض , قليل من حمض الليمون	مكوناته : دقيق , سكر , السائل والدهن , البيض والمادة الرافعة
	أمثلة عليها : الكيكة الأساسية

الكيكة الانجليزية
تتميز ب: 1- خفتها وطعمها اللذيذ 2- وجود الزبيب والفاكهة المجففة التي تدخل في مكوناتها
مكوناتها : الدقيق , السكر , البيض , الزبدة , قليل من برش البرتقال , الزبيب , فاكهة مجففة

التعليم وسوق العمل

التعليم جوهره التنمية وأساسها في الدول جميعها حيث ان الأهتمام به والنفاق عليه بعد استثماراً في مستقبل الشعوب لحاجة الدول إليه خاصة الدول النامية التي تسعى للحاق بركب التطور الذي يعود على المجتمعات بصورة حياة أفضل عن طريق فرص التعليم للمواطن واكتساب المعارف والمعارف ومن ثم إيجاد فرصة عمل مناسبة لتوفير الحياة الكريمة له وأسرته وحتى يستطيع ان يسهم في الحياة العامة بصورة ايجابية وفي تنمية المجتمع وتقدمة

وسنتعرف على أنواع التعليم الثانوي والجامعي والفرص التعليمية وعلاقتها بفرص العمل المتاحة

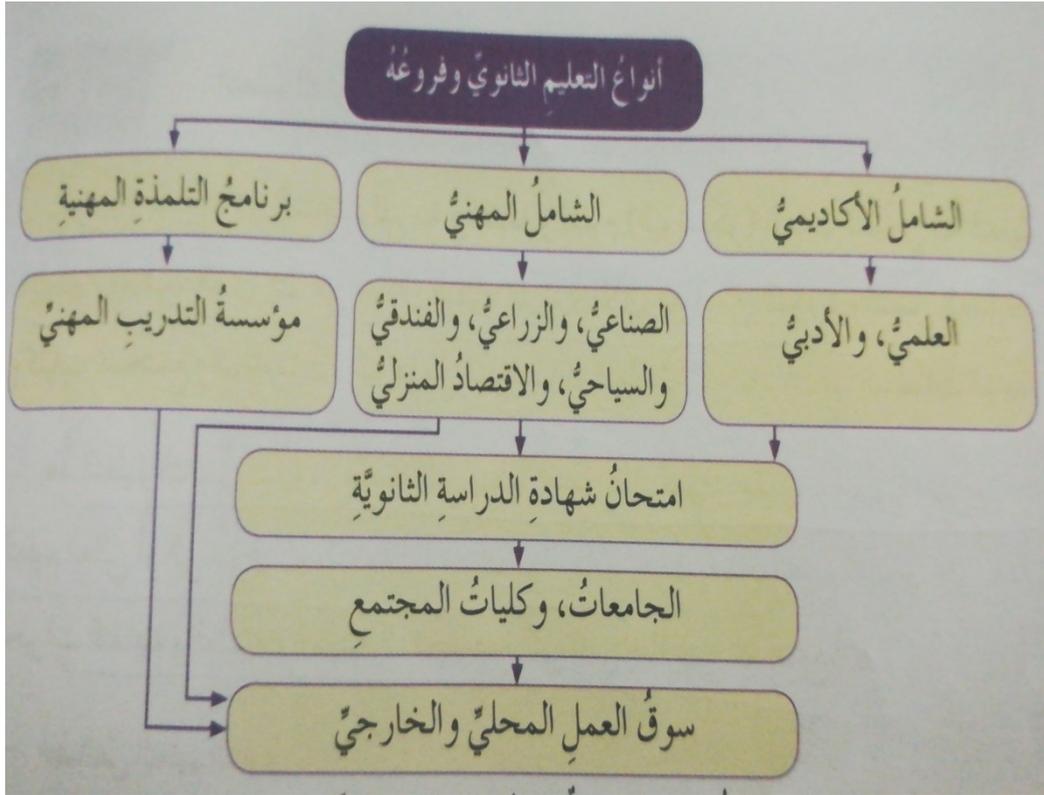
أولاً التعليم الثانوي: وهو اللبنة الأساسية التي ينطلق منها الطالب وفق قدراته وميوله حتى مرحلة التعليم العالي أو إلى سوق العمل، ومدته سنتان دراسيتان، حيث يعمل التعليم الثانوي على تقديم الخبرات الثقافية والعلمية والمهنية المتخصصة التي تلبي حاجات المجتمع.

ما خصائص التعليم الثانوي:

1. يمثل حلقة الوصل التي تربط الطالب بالتعليم الجامعي أو سوق العمل.
2. يحقق الموازنة في الإعداد الأكاديمي والمهني للفرد بما يتناسب مع التقدم العلمي في المجالات جميعها.
3. يعزز ثقة الفرد بنفسه وبناء شخصيته المستقلة القادرة على النهوض بالمتطلبات المستقبلية.

2- أنواع التعليم الثانوي:

يختار الطالب المسار الذي يرغب في دراسته بما يتناسب ما استعداداه وميوله ورغباته، ويتوقف معدله التحصيلي، حيث ان مرحلة التعليم الثانوي تتكون من سنتين دراستين، وتقسّم إلى أربعة فصول دراسية تتبع فيها مسارين لكل مسار فروعاً المختلفة كما في المخطط التفصيلي الآتي:



مسارات التعليم الثانوي

أ- المسار الأكاديمي الشامل: يشمل الفرعين العلمي والادبي للذكور والإناث.

ب- المسار المهني الشامل: ويشمل

1. الفرع الصناعي ويضم تخصصات الكهرباء (التمديدات المنزلية والصناعية) والتكييف، والتبريد، والنجارة والديكور، والاتصالات والإلكترونيات، وكهرباء المركبات، والتدفئة والأدوات الصحية، واللحام وتشكيل المعادن، وصيانة الاجهزة المكتبية المحوسبة، وميكانيك الإنتاج، وميكانيك المركبات.

2. الفرع الزراعي: للذكور والإناث.

3. الفندقي والسياحي: للذكور والإناث.

4. الاقتصاد المنزلي: للإناث.

وفي هذا المساو يحصل الطالب على شهادة الدراسة الثانوية العامة (التوجيهي) التي تؤهله لدخول الجامعات وكليات المجتمع، وكذا دخول سوق العمل

معلومة

يُوزع الطلبة الذين أنهوا الصف العاشر على مساري التعليم الثانوي الشامل الأكاديمي والمهني وفروعهما في ضوء نتائجهم في الصفوف الثامن والتاسع والعاشر ويحسب المعدل المعتمد للطالب من اجل التوزيع على مساري التعليم وفروعهما كالآتي: المعدل المعتمد = (٣٠) % من معدل علامات الطالب في الصف الثامن) + (٣٠ % من معدل علامات الطالب في الصف التاسع) + (٤٠ % من معدل علامات الطالب في الصف العاشر).

التعليم الجامعي

يحتل التعليم العالي في الأردن مكانة وأهمية خاصة في دول العالم جميعها في ما يتعلق بتوفير بيئة تعليمية متميزة ومنافسة لإيجاد جيل قادر على مواجهة تحديات الواقع المستقبل عن طريق إنشاء الجامعات واستحداث التخصصات وتطوير القوى البشرية المؤهلة والمدربة على الرغم من شح الموارد.

أسس الالتحاق بالتعليم الجامعي

يحتاج الطالب قبل أن يقرر التخصص الذي سيختاره في المرحلة الثانوية إلى اطلاع مسبق، ومعرفة بالتخصصات المتوافرة والمطلوبة لسوق العمل التي يمكن أن تؤمن له العمل والوظيفة المناسبة إضافة إلى استعداداته وميوله واتجاهاته وقدراته في التخصص.

اما فرص الالتحاق بالدراسة الجامعية فهي مفتوحة أمام خريجي الثانوية العامة جميعهم بمختلف مساراتها كل حسب الفرع، وفقاً للأسس الآتية:

طلبة مسار التعليم الأكاديمي الشامل: يسمح لطلبة الدراسة الثانوية العامة للفروع الأكاديمية الشاملة العلمي والأدبي الناجحين التقدم للقبول في الجامعات في جميع التخصصات الخاصة لكل فرع منهما

طلبة مسار التعليم المهني الشامل: يسمح لطلبة الدراسة الثانوية العامة الناجحين للفروع المهنية التقدم للقبول في الجامعات في تخصصات محددة لكل فرع مهني، شريطة دراسة المادتين الإضافيتين المقررتين للفرع المهني المعني والنجاح فيهما.

دور مؤسسة التدريب المهني في إعداد الأيدي العاملة المدربة بما يتوافق مع سوق العمل وذلك من خلال إعداد برامج مهنية متخصصة لإكساب الطلبة المهارات والمهن اللازمة لاحتياجات سوق العمل أو لرفع كفاءة العاملين استناداً لمبدأ التدريب المستمر.

حاجات سوق العمل وفرص التعليم

على الطالب أن يعيد التفكير بالتخصصات القريبة من التخصص الذي يرغب بدراسته

* ان ينظر إلى أعداد الخريجين المتعطلين عن العمل من هذا التخصص.

* ربط الرغبة الشخصية بفرصة الحصول على عمل.

* الاطلاع على التخصصات المطلوبة في سوق العمل قد يغير رغبته.

* الاستماع لآراء أصحاب الرأي السديد والاستفادة من خبراتهم.

الفصل الثالث: البحث عن فرصة عمل

تعد مرحلة البحث عن فرصة عمل في حياتنا مرحلة انتقالية نحو تكوين الذات والاعتماد على النفس والكثير من الأشخاص يجدون صعوبة في الحصول على فرصة عمل من حيث كيفية فرصة عمل والطريقة المناسبة للوصول إليها، واصبح البحث عن فرصة عمل أمراً يحتاج إلى مهارة، ومهم معرفة أفضل الطرق للحصول على فرصة عمل مناسبة وهذا ما سنتعرف عليه.

طرائق الحصول على فرصة عمل

تعتمد عملية تقديم نفسك للعمل على معرفتك بنفسك وذلك بتحديد رغباتك ومقدراتك والمهارات التي تمتلكها، وهذا يعود لثقتك بنفسك مع المقدرة على الاتصال والتواصل مع الآخرين، وانتقاء العبارات المناسبة أثناء التحدث عم نفسك وطلبك لفرصة عمل، سواء بتعبئة سيرتك الذاتية أو المقابلة الشخصية.

1. السيرة الذاتية

يعد امتلاك أي خريج أو باحث عن فرصة عمل سيرة ذاتي جزءاً عاماً في عملية التخطيط لمستقبله المهني، حيث تساعده على تحديد التنسيق الأفضل لعرض مؤهلاته ومهاراته وخبراته وتنظيمها.

- مفهوم السيرة الذاتية: هي بيان أو تقرير شخصي موجز يستعرض بعض المعلومات الشخصية ومؤهلات ومهارات وخبرات شخص يرغب في الحصول على فرصة عمل؛ بتزويد أصحاب العمل بالمعلومات الكافية عن المتقدم للعمل.

• أهمية السيرة الذاتية؟

١. تعريف عن نفسك: ببيان صورة واضحة عنك لصاحب العمل بطريقة منطقية مختصرة تشمل الجوانب الشخصية ومؤهلاتك ومستوى تعليمك ومهاراتك وهواياتك وخبراتك
٢. خطوة للمقابلة الشخصية: حيث تسعد السيرة الذاتية صاحبها في الحصول على دعوة لمقابلة صاحب العمل أو مسؤول التوظيف في المؤسسة.
٣. أداة تسويقية: حيث تعد السيرة الذاتية بمثابة إعلان تسويقي تعرض مهاراتك وانجازاتك بصورة واقعية تجذب انتباه المعنى بالتوظيف.

• عناصر السيرة الذاتية.

١. المعلومات الشخصية
٢. المؤهلات العلمية
٣. الدورات التدريبية
٤. الخبرات العملية
٥. المهارات
٦. النشاطات والهوايات
٧. المرفون
٨. الوظيفة المطلوبة

2. طلبات التوظيف

هي عبارة نماذج تستخدمها المؤسسة لتعبئتها من قبل المتقدمين لفرص العمل لديها وتشمل المعايير والمواصفات والمعلومات التي ترغب المؤسسة في توافرها في الموظف الذي سيعمل لديها لاستقطاب أفضل العناصر من ذوي الكفاءات والمؤهلات العلمية للمساهمة في تحقيق أهدافها ، تعبئ الكترونيا أو ورقيا حسب طبيعة النموذج لدى المؤسسة.

3. المقابلة الشخصية

هي اللقاء الذي يجري بين مسئول التوظيف أو لجان التوظيف الخاصة بالمؤسسة من جهة وبين المتقدم للوظيفة من جهة أخرى وذلك اتقييم درجة امتلاكه لمتطلبات فرصة العمل

ما أهمية المقابلة الشخصية في الحصول على فرصة عمل؟

لأنها تتيح لك فرصة لمعرفة المزيد عن المؤسسة، والأشخاص الذين يعملون فيها، وفي المقابل تتخذ القرار المناسب بشأن هذه المؤسسة إن كانت تمثل المكان الذي ترغب العمل فيه. وفي المقابلة يتحقق صاحب العمل من درجة كفاءتك لتولي العمل الذي سيوكل إليك.

عدد خمساً من الأمور الواجب مراعاتها قبل وفي أثناء إجراء المقابلة الشخصية

أ- كلما زادت معلوماتك عن المؤسسة وعن الوظيفة التي تقدمت لها ساعدك ذلك بالظهور في وضع أفضل للمقابلة الشخصية. ب- التزم بالمظهر اللائق في لباسك دون مبالغة .

ج- ادخل الغرفة بثقة، واللق التحية وعرف نفسك.

د- حاول ان تبسم بثقة دون تصنع، وكن مهذباً، واجب عن الأسئلة بصوت واضح. هـ

- تذكر ان تصغى باهتمام، وفكر قبل ان تجيب عن السؤال الصعب.

- لا تسال أسئلة مبهرة تثير علامات استفهام.

- اظهر مقدرتك على أخذ زمام الامور بالحديث عن الوظائف التي تستطيع القيام بها .

- التزم بالوقت المحدد للمقابلة ، فهذا يعطي انطباعا عن شخصيتك والتزامك .