

تربية أسرية درس ترتيب الموائد إعداد مائدة الطعام وآداب تناول الطعام



تم تحميل هذا الملف من موقع المناهج السعودية

موقع المناهج ← المناهج السعودية ← الصف الأول المتوسط ← تربية أسرية ← الفصل الثاني ← ملفات متنوعة ← الملف

تاريخ إضافة الملف على موقع المناهج: 09:35:18 2026-04-06

ملفات اكتب للمعلم اكتب للطالب الاختبارات الكترونية الاختبارات ا حلول ا عروض بوربوينت ا أوراق عمل منهج انجليزي ا ملخصات وتقارير ا مذكرات وبنوك الامتحان النهائي للمدرس

المزيد من مادة
تربية أسرية:

التواصل الاجتماعي بحسب الصف الأول المتوسط



صفحة المناهج
السعودية على
فيسبوك

الرياضيات

اللغة الانجليزية

اللغة العربية

التربية الاسلامية

المواد على تلغرام

المزيد من الملفات بحسب الصف الأول المتوسط والمادة تربية أسرية في الفصل الثاني

تربية أسرية درس مناديل المائدة أهداف الدرس والطيات وحلقات المناديل

1

تربية أسرية بوربوينت درس مناديل المائدة أنواع الطيات وحلقات المناديل

2

تربية أسرية ملخص درس مناديل المائدة أنواع الطيات وحلقات المناديل

3

تربية أسرية ملخص درس مناديل المائدة

4

مهارات حياتية عرض بوربوينت الوحدة الثالثة الإهتمام بالمزروعات المفاهيم الأساسية

5

ترتيب الموائد

والدة (صفاء) أخبرت انها دعت مجموعة من
قربياتها لتناول طعام العشاء، وطلبت منها مساعدتها
في الإعداد لهذه الدعوة

ما الأشياء التي تحتاجها صفاء
لإعداد مائدة الطعام لهذه
المناسبة من وجهة نظرك؟

إعداد مائدة الطعام



أولا : المفرش

قد تغطي المائدة بمفرش كبير أو مفارش صغيرة تصنع من عدة أقمشة، مثل **الكتان، والقطن، والدانتيل....**، وغالبا تكون من اللون الأبيض أو الألوان الفاتحة، علي أن تتناسب ألوانها مع ألوان الصحون، **وإذا كان المفرش كبيرا** فيستحسن أن يتدلي من جميع جهات المنضدة بالتساوي .
أما **المفارش الصغيرة** فتوضع أمام مكان الجالس وهي تعطي جمالا للطاولة خاصة إذا كانت الطاولة من الزجاج أو الخشب المشغول .

ثانيا : الصحون



(أ) صحون الغرف الرئيسة :

هي الصحون التي تحوي الأصناف الرئيسة وتوضع في منتصف المائدة .
كما توضع أدوات الغرف اللازمة بجوار كل صحن، فإذا كانت الملعقة هي المستعملة وضعت إلي يمين الصحن وإذا كان المستعمل سكيناً وملقطاً وضع الملقط إلي يسار الصحن والسكين إلي يمينه، أما صحن الخبز و صحون الغرف الأخرى فتوزع في جميع أنحاء المائدة بنظام، بحيث يبدو التوزيع متزناً دون ازدحام في أي مكان منها .



أ) صحون تناول الطعام :

- يوضع صحن الأكل بين الشوكة والسكين أمام الجالس .
- يوضع الصحن المسطح أولاً، ثم فوقه صحن الحساء مع مراعاة عدم وضع أكثر من ثلاثة صحون أمام كل فرد مهما كانت الأصناف .
- يوضع صحن الخبز والزبد علي يسار الجالس أعلي طرف الشوكة، وقد يستعمل الصحن نفسه للسلطة .



ثالثا : الأكواب

- ❖ توضع الأكواب عادة علي يمين الجالسين أعلي حافة السكين بقليل أو إلي اليمين قليلا .
- ❖ يفضل ألا يزيد عدد الأكواب عن ثلاث أمام كل شخص، وهي في العادة، كوب الماء وكوب الحليب أو العصير في وجبة الإفطار .

رابعاً : الفضيات



- تطلق كلمة الفضيات علي القطع المعدنية التي تستعمل في تقديم وتناول الطعام، كالملاعق والشوك والسكاكين مع الابتعاد عن الأواني المصنوعة او المطلية بالذهب والفضة، لقول رسول الله (صلي الله عليه وسلم) ((لا تشربوا في انية الذهب والفضة، ولا تأكلوا في صحافها، ولا تلبسوا الحرير والديباج، فإنه لهم في الديننا وهو لك في الآخرة))
- ترتب القطع حسب أولوية استعماله من اليمين إلي اليسار، ومن اليسار إلي اليمين في اتجاه الصحن . توضع القطع متقاربة، ولكن غير متلاصقة وتكون أطراف الفضة كلها علي خط مستقيم واحد موازٍ لطرف المائدة .



عند استخدام
السكين توضع
الشوكة يسار الطبق

اما في حالة عدم
استخدام السكين
فتوضع الشوكة
مكانها يمين الطبق



يمكن وضع بعض اللمسات الإبداعية والفنية للمائدة لتزيدها رونقا وجمالا ومنها :

- ١ . أدوات المائدة المنسقة، مثل : إضافة الأطباق المزخرفة أو الملونة بشكل جذاب، وكذلك السكاكين والملاعق والشوك ذات الأطراف المزخرفة والملونة .
- ٢ . الزهور بألوانها وأشكالها وطرق تنسيقها المختلفة .
- ٣ . الإضاءة الهادئة (الخافتة) خاصة في وجبة العشاء حيث تعطي شعورا بالراحة والهدوء .
- ٤ . مناديل السفرة القماشية مع مراعاة طيها بطرق مبتكرة وجذابة .

الفاكهة من نعم الله المفيدة صحيا وتتميز
بجمالها الطبيعي وتعدد ألوانها ووضعها
علي المائدة بتنسيق جذاب يزيد جمالها .



ما المجملات التي يمكن الاستفادة منها
لتجميل المائدة بالإضافة إلي ما سبق ؟

أكشاف الخطأ





طرق تقديم الطعام

تتنوع طرق تقديم الطعام تبعا للمناسبات والظروف المختلفة، مثل :

أولا :طريقة البوفيه :

وهي من اكثر استعمالا عند وجود عدد كبير من الزوار، حيث يغرف الطعام في صحن كبيرة، ويوضع علي مائدة جانبية، ويرص حسب أولوية تقديم الأصناف، حيث يقوم الفرد بخدمة نفسه فيغرف مايلو له من الأصناف، وعادة توضع أطباق الفاكهة والحلوى علي مائدة صغيرة جانبية او في نهاية الطاولة الرئيسة .









ثانيا: الطريقة العائلية :



وفيها تعرف الصحون كاملة محتوية علي كل أصناف الطعام، ثم توضع وسط المائدة مباشرة، ويوضع امام كل فرد أدوات المائدة الخاصة به، بحيث تقوم ربة المنزل بالغرف لأفراد العائلة، أو يقوم كل فرد بالغرف لنفسه.







ثالثا :طريقة الصينية :

تستخدم في حفلات الشاي والاستقبال غير الرسمية، وفيها يتم غرف أصناف الطعام المقدمة في أطباق التقديم، وبعدد الأفراد، ثم تقدم في صوان مزودة بالمناديل والفضيات اللازمة، ويمكن وضع أطباق الغرف الرئيسة في عربة الضيافة أو علي طاولة جانبية عند الرغبة في إعادة الغرف من الأصناف المقدمة، وقد انتشرت هذه الطريقة لسهولة وإمكانية استخدامها دون الحاجة إلي مكان خاص لتناول الطعام .









© PA

آداب تناول الطعام

هل تعلمين يا بنيتي ان هناك آدابا عامة لتناول الطعام
يجب علينا مراعاتها ؟ وأهم هذه الآداب :

- (١) البدء بالبسملة والأكل باليمين . (هل تحفظين دليلا
علي ذلك ؟)
- (٢) الجلوس بطريقة صحيحة .
- (٣) عدم إحداث ضجة أثناء الجلوس حول المائدة .
- (٤) عدم الاتكاء أثناء تناول الطعام، قال الرسول
(صلي الله عليه وسلم) (**إني لا أكل متكئاً**) .
- (٥) نقل الطعام إلي الفم، وعدم تقريب الفم إلي الطبق .
- (٦) عدم إحداث صوت مرتفع أثناء تقطيع الطعام، أو
الغرف، أو الأكل .

آداب تناول الطعام

- ٧) عدم الإشارة بأحدي القطع الفضية اثناء الحديث علي المائدة .
 - ٨) عدم استعمال الأدوات الخاصة من شوك وملاعق للغرف من الأطباق الكبيرة ، واستعمال أدوات الغرف الخاصة بكل صنف .
 - ٩) عدم ترك الشوك، أو الملاعق ، أو السكاكين علي المفرش ، بل تكون علي الطبق .
 - ١٠) عدم ترك بقايا في الطبق، ويجب أن يغرف الفرد قدر حاجته من الطعام .
- هل لديك يا بنيتي آدابا أخري للطعام ؟

آداب تناول الطعام

ما أجمل حرصك علي الاجتماع
بأسرتك في الوجبات اليومية .

(١١) غسل اليدين قبل الطعام.

(١٢) .الاكل مما يليك