

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

لطفًا الرجاء الانتباه

هذا العمل حصري فقط لدى موقع الايمان التعليمي

(www.alemancenter.com)

وهو متاح لجميع أعضاء الموقع بنسخته المجانية ويمنع النقل من قبل
أي موقع تعليمي آخر وتحت طائلة المسائلة

هذا العمل من اعداد المعلمة : ميرفت الشرع

من فريق موقع الايمان التعليمي

خطة الدرس

التعلم القبلي: معرفة الطلاب بمفهوم التواصل والإعلام

عنوان الوحدة : مهارات في حياتنا موضوع الدرس: التربية الإعلامية عدد الحصص: 1

الصف : السادس

المبحث : التربية المهنية

النتائج التعليمية : 1- فهم مفهوم التمر الإلكتروني وأشكاله 2- معرفة آداب التعبير عن الرأي 3- التعرف على طرق الحد من التمر الإلكتروني			
المرحلة	دور المعلم	دور المتعلم	الزمن
1. التهيئة والاندماج	1- عرض صور توضح حالات تتمر إلكتروني 2- طرح أسئلة تحفيزية عن أهمية التعبير عن الرأي باحترام	1- مناقشة الصور المعروضة 2- الإجابة عن الأسئلة التحفيزية	10 دقائق
2. الشرح والتفسير	1- شرح مفهوم التمر الإلكتروني وأشكاله 2- توضيح آداب التعبير عن الرأي	1- الاستماع والتدوين 2- المشاركة في المناقشة	20 دقائق
3. التوسع والإثراء	1- تنظيم جلسة عصف ذهني لمناقشة آثار التمر 2- توجيه الطلاب لإعداد ملصقات توعوية	1- المشاركة في جلسة العصف الذهني 2- العمل في مجموعات لإعداد الملصقات	10 دقائق
4. التقويم	1- طرح أسئلة تقييمية حول الدرس 2- تقييم الملصقات المعدة من قبل الطلاب	1- الإجابة عن الأسئلة التقييمية 2- عرض الملصقات المعدة	5 دقائق

الصف/الشعبة							
عدد الغياب / العدد الكلي							
ترتيب الحصة							
اليوم والتاريخ							

* التأمل الذاتي : حول عمليتي التعلم والتعليم

أشعر بالرضا عن :

تحديات واجهتني :

اقتراحات للتحسين :

خطة الدرس

المبحث : التربية المهنية الصف : السادس عنوان الوحدة : التغذية والجمال موضوع الدرس: الحبوب والبقوليات عدد الحصص: 1 التعلم القبلي: معرفة الطلاب بأنواع الغذاء الأساسية

النتائج التعليمية : 1- التعرف على أنواع الحبوب والبقوليات 2- معرفة القيمة الغذائية للحبوب والبقوليات 3- تجهيز أطباق غذائية تحتوي على الحبوب والبقوليات			
المراحل	دور المعلم	دور المتعلم	الزمن
1. التهيئة والاندماج	1- عرض عينات من الحبوب والبقوليات 2- طرح أسئلة عن أهمية الحبوب في الغذاء اليومي	1- ملاحظة العينات المعروضة 2- الإجابة عن الأسئلة	8 دقائق
2. الشرح والتفسير	1- شرح أنواع الحبوب والبقوليات 2- توضيح القيمة الغذائية للحبوب والبقوليات	1- الاستماع والتدوين 2- تصنيف الحبوب والبقوليات المعروضة	15 دقائق
3. التوسع والإثراء	1- إرشاد الطلاب في تحضير طبق الشوفان بالحليب 2- توضيح خطوات العمل والتجهيزات اللازمة	1- المشاركة في تحضير الطبق 2- تنفيذ خطوات العمل تحت الإشراف	17 دقائق
4. التقييم	1- تقييم مشاركة الطلاب في النشاط العملي 2- طرح أسئلة عن أهمية الحبوب والبقوليات	1- تقديم الطبق المحضر 2- الإجابة عن الأسئلة التقييمية	5 دقائق

الصف/الشعبة							
عدد الغياب / العدد الكلي							
ترتيب الحصة							
اليوم والتاريخ							

* التأمل الذاتي : حول عمليتي التعلم والتعليم

أشعر بالرضا عن :

تحديات واجهتني :

اقتراحات للتحسين :

خطة الدرس

المبحث : التربية المهنية الصف : السادس عنوان الوحدة : التغذية والجمال موضوع الدرس: أساسيات مهنة التجميل عدد الحصص: 1 التعلم القبلي: معرفة الطلاب بأدوات النظافة الشخصية

النتائج التعليمية : 1- فهم مهنة التجميل وأهميتها 2- التعرف على مجالات مهنة التجميل 3- معرفة تصنيف الشعر وكيفية العناية به			
المراحل	دور المعلم	دور المتعلم	الزمن
1. التهيئة والاندماج	1- عرض صور لأدوات التجميل المختلفة 2- طرح أسئلة عن أهمية العناية بالمظهر	1- التعرف على الأدوات المعروضة 2- مناقشة أهمية النظافة الشخصية والعناية بالمظهر	8 دقائق
2. الشرح والتفسير	1- شرح مجالات مهنة التجميل المختلفة 2- توضيح الفرق بين الشعر الصحي والمتلف	1- الاستماع والتدوين 2- المشاركة بذكر أسباب تلف الشعر	15 دقائق
3. التوسع والإثراء	1- عرض فيديو عن تصفيف الشعر (ذيل السمكة) 2- إرشاد الطلاب في ممارسة تصفيف الشعر البسيط	1- مشاهدة الفيديو التعليمي 2- ممارسة تصفيف الشعر على نموذج (دمية) أو زميل	17 دقائق
4. التقييم	1- تقييم مهارات الطلاب في تصفيف الشعر 2- طرح أسئلة عن مجالات مهنة التجميل	1- عرض ما تم إنجازه في التصفيف 2- الإجابة عن الأسئلة التقييمية	5 دقائق

الصف/الشعبة							
عدد الغياب / العدد الكلي							
ترتيب الحصة							
اليوم والتاريخ							

* التأمل الذاتي : حول عمليتي التعلم والتعليم

أشعر بالرضا عن :

تحديات واجهتني :

اقتراحات للتحسين :

خطة الدرس

المبحث : التربية المهنية الصف : السادس عنوان الوحدة : المهارات الريادية موضوع الدرس: تنمية مهارات التفكير عدد الحصص: 1 التعلم القبلي: معرفة الطلاب بأهمية التفكير في حل المشكلات

النتائج التعليمية : 1- التعرف على طرق تنمية مهارات التفكير 2- فهم مفهوم العصف الذهني والتخيل الموجه 3- ممارسة التفكير الإيجابي			
المراحل	دور المعلم	دور المتعلم	الزمن
1. التهيئة والاندماج	1- طرح سؤال: "كيف نحل المشكلة عندما نفقد شيئاً مهماً؟" 2- عرض أمثلة بسيطة تتطلب التفكير	1- المشاركة في الإجابة عن السؤال 2- تقديم اقتراحات لحل المشكلات البسيطة	8 دقائق
2. الشرح والتفسير	1- شرح طرق تنمية مهارات التفكير 2- توضيح مفهوم العصف الذهني وكيفية تطبيقه	1- الاستماع والتدوين 2- المشاركة في مناقشة أمثلة على العصف الذهني	15 دقائق
3. التوسع والإثراء	1- تنظيم جلسة عصف ذهني حول "كيف نحافظ على نظافة مدرستنا؟" 2- إرشاد الطلاب في تطبيق التخيل الموجه	1- المشاركة في جلسة العصف الذهني 2- ممارسة التخيل الموجه في مجموعات	17 دقائق
4. التقييم	1- تقييم أفكار الطلاب في جلسة العصف الذهني 2- طرح أسئلة عن أهمية المرونة في التفكير	1- عرض الأفكار التي توصلت إليها المجموعات 2- الإجابة عن الأسئلة التقييمية	5 دقائق

الصف/الشعبة							
عدد الغياب / العدد الكلي							
ترتيب الحصة							
اليوم والتاريخ							

* التأمل الذاتي : حول عمليتي التعلم والتعليم

أشعر بالرضا عن :

تحديات واجهتني :

اقتراحات للتحسين :

خطة الدرس

المبحث : التربية المهنية الصف : السادس عنوان الوحدة : تكثير النباتات موضوع الدرس: تكثير النباتات عدد الحصص: 1 التعلم القبلي: معرفة الطلاب بأجزاء النبات وبعض أنواع النباتات بالبذور

النتائج التعليمية : 1- معرفة طريقة استخلاص البذور من الثمار 2- تعلم زراعة البذور في بيئات زراعية مختلفة 3- فهم أهمية البذور في حفظ النبات			
المراحل	دور المعلم	دور المتعلم	الزمن
1. التهيئة والاندماج	1- عرض بذور نباتات مختلفة 2- طرح سؤال: "ما أهمية البذور في النبات؟"	1- ملاحظة البذور المعروضة 2- المشاركة في الإجابة عن السؤال	8 دقائق
2. الشرح والتفسير	1- شرح طرق استخلاص البذور الرطبة والجافة 2- توضيح خطوات تجهيز الأرض للزراعة	1- الاستماع والتدوين 2- المشاركة في مناقشة أنواع البذور	15 دقائق
3. التوسع والإثراء	1- إرشاد الطلاب في زراعة بذور الفاصولياء في أتلان 2- توضيح خطوات العمل ومتطلبات السلامة	1- المشاركة في زراعة البذور عملياً 2- تنفيذ خطوات الزراعة تحت الإشراف	17 دقائق
4. التقييم	1- تقييم دقة الطلاب في تنفيذ خطوات الزراعة 2- طرح أسئلة عن أهمية تجهيز الأرض قبل الزراعة	1- عرض ما تم إنجازه في الزراعة 2- الإجابة عن الأسئلة التقييمية	5 دقائق

الصف/الشعبة							
عدد الغياب / العدد الكلي							
ترتيب الحصة							
اليوم والتاريخ							

* التأمل الذاتي : حول عمليتي التعلم والتعليم

أشعر بالرضا عن :

تحديات واجهتني :

اقتراحات للتحسين :

خطة الدرس

المبحث : التربية المهنية

الصف : السادس

عنوان الوحدة : تكثير النباتات

موضوع الدرس: نباتات الزينة

عدد الحصص: 1

التعلم القبلي: معرفة الطلاب بأنواع النباتات وأهميتها

النتائج التعليمية : 1- التعرف على نباتات الزينة الداخلية والخارجية 2- تعلم زراعة نباتات الزينة في الأصص 3- معرفة طرق خدمة نباتات الزينة			
المراحل	دور المعلم	دور المتعلم	الزمن
1. التهيئة والاندماج	1- عرض صور لنباتات زينة مختلفة 2- طرح سؤال: "كيف تساهم النباتات في تجميل البيئة؟"	1- ملاحظة الصور المعروضة 2- المشاركة في الإجابة عن السؤال	8 دقائق
2. الشرح والتفسير	1- شرح أنواع نباتات الزينة الداخلية والخارجية 2- توضيح فوائد نباتات الزينة للبيئة والصحة النفسية	1- الاستماع والتدوين 2- تصنيف النباتات المعروضة حسب نوعها	15 دقائق
3. التوسع والإثراء	1- إرشاد الطلاب في زراعة نبتة زينة في أصيص 2- توضيح خطوات الزراعة ومتطلبات السلامة	1- المشاركة في زراعة نبات الزينة عملياً 2- تنفيذ خطوات الزراعة تحت الإشراف	17 دقائق
4. التقويم	1- تقييم دقة الطلاب في تنفيذ خطوات الزراعة 2- طرح أسئلة عن طرق خدمة نباتات الزينة	1- عرض ما تم إنجازه في الزراعة 2- الإجابة عن الأسئلة التقييمية	5 دقائق

الصف/الشعبة							
عدد الغياب / العدد الكلي							
ترتيب الحصة							
اليوم والتاريخ							

* التأمل الذاتي : حول عمليتي التعلم والتعليم

أشعر بالرضا عن :

تحديات واجهتني :

اقتراحات للتحسين :

خطة الدرس

المبحث : التربية المهنية الصف : السادس عنوان الوحدة : الصناعات الغذائية موضوع الدرس: تصنيع منتجات الحليب عدد الحصص: 1 التعلم القبلي: معرفة الطلاب بمنتجات الحليب الأساسية

النتائج التعليمية : 1- التعرف على طرق تصنيع اللبنة والجبن والجميد 2- معرفة المواد اللازمة لتصنيع منتجات الحليب 3- فهم أهمية منتجات الحليب في الغذاء			
المراحل	دور المعلم	دور المتعلم	الزمن
1. التهيئة والاندماج	1- عرض عينات من اللبنة والجبن والجميد 2- طرح سؤال: "كيف تصنع هذه المنتجات؟"	1- ملاحظة العينات المعروضة 2- المشاركة في الإجابة عن السؤال	8 دقائق
2. الشرح والتفسير	1- شرح خطوات تصنيع اللبنة من اللبن الرائب 2- توضيح المواد والأدوات اللازمة للتصنيع	1- الاستماع والتدوين 2- المشاركة في مناقشة خطوات التصنيع	15 دقائق
3. التوسع والإثراء	1- إرشاد الطلاب في تحضير اللبنة عمليًا 2- توضيح متطلبات الصحة والسلامة أثناء العمل	1- المشاركة في تحضير اللبنة 2- تنفيذ خطوات العمل تحت الإشراف	17 دقائق
4. التقييم	1- تقييم دقة الطلاب في تنفيذ خطوات التصنيع 2- طرح أسئلة عن أهمية منتجات الحليب الغذائية	1- عرض المنتج المحضر 2- الإجابة عن الأسئلة التقييمية	5 دقائق

الصف/الشعبة							
عدد الغياب / العدد الكلي							
ترتيب الحصة							
اليوم والتاريخ							

* التأمل الذاتي : حول عمليتي التعلم والتعليم

أشعر بالرضا عن :

تحديات واجهتني :

اقتراحات للتحسين :

خطة الدرس

المبحث : التربية المهنية الصف : السادس عنوان الوحدة : الصيانة موضوع الدرس: صيانة الأثاث عدد الحصص: 1 التعلم القبلي: معرفة الطلاب بأنواع الأثاث وأهميته

النتائج التعليمية : 1- فهم أهمية الصيانة الدورية للأثاث 2- تعلم طرق صيانة مقعد مدرسي 3- معرفة خطوات إصلاح القطعة الخشبية			
المراحل	دور المعلم	دور المتعلم	الزمن
1. التهيئة والاندماج	1- عرض صور لأثاث خشبي تالف وآخر مصان 2- طرح سؤال: "ما أسباب تلف الأثاث الخشبي؟"	1- ملاحظة الفرق بين الصورتين 2- المشاركة في الإجابة عن السؤال	8 دقائق
2. الشرح والتفسير	1- شرح أهمية الصيانة الدورية للأثاث 2- توضيح خطوات فحص قطعة الأثاث وتحديد المشكلة	1- الاستماع والتدوين 2- المشاركة في مناقشة طرق الصيانة	15 دقائق
3. التوسع والإثراء	1- إرشاد الطلاب في صيانة مقعد مدرسي بسيط 2- توضيح استخدام الأدوات المناسبة للصيانة	1- المشاركة في صيانة المقعد عملياً 2- تنفيذ خطوات الصيانة تحت الإشراف	17 دقائق
4. التقويم	1- تقييم دقة الطلاب في تنفيذ خطوات الصيانة 2- طرح أسئلة عن أهمية المحافظة على الأثاث	1- عرض ما تم إنجازه في الصيانة 2- الإجابة عن الأسئلة التقييمية	5 دقائق

الصف/الشعبة							
عدد الغياب / العدد الكلي							
ترتيب الحصة							
اليوم والتاريخ							

* التأمل الذاتي : حول عمليتي التعلم والتعليم

أشعر بالرضا عن :

تحديات واجهتني :

اقتراحات للتحسين :

خطة الدرس

المبحث : التربية المهنية الصف : السادس عنوان الوحدة : الصحة والسلامة موضوع الدرس: الإسعافات الأولية عدد الحصص: 1 التعلم القبلي: معرفة الطلاب ببعض الإجراءات الوقائية الأساسية

النتائج التعليمية : 1- معرفة إجراءات الوقاية من ضربة الشمس والرعاف 2- تعلم التعامل مع ضربة الشمس والرعاف وفق قواعد السلامة 3- فهم خطوات إسعاف المصابين			
المراحل	دور المعلم	دور المتعلم	الزمن
1. التهيئة والاندماج	1- عرض صور لحالات إصابة بضربة الشمس والرعاف 2- طرح سؤال: "لماذا نتعرق عند التعرض للشمس؟"	1- ملاحظة الصور المعروضة 2- المشاركة في الإجابة عن السؤال	8 دقائق
2. الشرح والتفسير	1- شرح مفهوم ضربة الشمس وأعراضها 2- توضيح خطوات إسعاف المصاب بضربة الشمس	1- الاستماع والتدوين 2- المشاركة في مناقشة طرق الوقاية	15 دقائق
3. التوسع والإثراء	1- عرض فيديو عن إسعاف المصاب بضربة الشمس 2- تنظيم تمثيل مشهد لإسعاف مصاب بالرعاف	1- مشاهدة الفيديو التعليمي 2- المشاركة في تمثيل المشهد	17 دقائق
4. التقويم	1- تقييم أداء الطلاب في التمثيل 2- طرح أسئلة عن خطوات إسعاف المصاب بالرعاف	1- عرض المشهد التمثيلي 2- الإجابة عن الأسئلة التقييمية	5 دقائق

الصف/الشعبة							
عدد الغياب / العدد الكلي							
ترتيب الحصة							
اليوم والتاريخ							

* التأمل الذاتي : حول عمليتي التعلم والتعليم

أشعر بالرضا عن :

تحديات واجهتني :

اقتراحات للتحسين :

خطة الدرس

المبحث : التربية المهنية الصف : السادس عنوان الوحدة : الصحة والسلامة موضوع الدرس: اللعب الآمن عدد الحصص: 1 التعلم القبلي: معرفة الطلاب بأنواع الألعاب المختلفة

النتائج التعليمية : 1- معرفة قواعد التعامل مع وسائل اللعب بطريقة آمنة 2- فهم أساليب التعامل مع وسائل اللعب بأمان 3- تعلم استخدام أدوات اللعب وفق قواعد السلامة والصحة			
المراحل	دور المعلم	دور المتعلم	الزمن
1. التهيئة والاندماج	1- عرض صور لأطفال يلعبون في أماكن آمنة وأخرى خطيرة 2- طرح سؤال: "ما خطر اللعب في الشارع؟"	1- ملاحظة الفرق بين الصور 2- المشاركة في الإجابة عن السؤال	8 دقائق
2. الشرح والتفسير	1- شرح قواعد اللعب الآمن العامة 2- توضيح قواعد اللعب الآمن بالألعاب الإلكترونية	1- الاستماع والتدوين 2- المشاركة في مناقشة أمثلة على اللعب الآمن	15 دقائق
3. التوسع والإثراء	1- تنظيم نشاط تصنيف حالات اللعب إلى آمن وغير آمن 2- مناقشة قواعد السلامة في ألعاب كرة القدم	1- المشاركة في نشاط التصنيف 2- تقديم اقتراحات لقواعد اللعب الآمن	17 دقائق
4. التقييم	1- تقييم مشاركة الطلاب في النشاط 2- طرح أسئلة عن أهمية اللعب الآمن	1- عرض نتائج نشاط التصنيف 2- الإجابة عن الأسئلة التقييمية	5 دقائق

الصف/الشعبة							
عدد الغياب / العدد الكلي							
ترتيب الحصة							
اليوم والتاريخ							

* التأمل الذاتي : حول عمليتي التعلم والتعليم

أشعر بالرضا عن :

تحديات واجهتني :

اقتراحات للتحسين :

خطة الدرس

المبحث : التربية المهنية الصف : السادس عنوان الوحدة : المطاعم موضوع الدرس : إدارة المطاعم عدد الحصص : 1 التعلم القبلي: معرفة الطلاب بأنواع المطاعم وأهميتها

النتائج التعليمية : 1- التعرف على أنواع المطاعم المختلفة 2- فهم الخدمة التي يقدمها المطعم 3- معرفة أنواع العاملين في المطعم وأدوارهم			
المراحل	دور المعلم	دور المتعلم	الزمن
1. التهيئة والاندماج	1- عرض صور لمطاعم مختلفة 2- طرح سؤال: "متى دُعيت إلى مطعم، وما المناسبة؟"	1- وصف ما تشاهده في الصور 2- مشاركة تجارب شخصية في المطاعم	8 دقائق
2. الشرح والتفسير	1- شرح أنواع المطاعم المختلفة (عائلاتي، شعبي، سريع...) 2- توضيح أدوار العاملين في المطعم	1- الاستماع والتدوين 2- المشاركة في مناقشة أنواع المطاعم	15 دقائق
3. التوسع والإثراء	1- تنظيم نشاط لعب كلمات متقاطعة حول أدوات المطبخ 2- تنظيم تمثيل مشهد لاستقبال الزبائن في مطعم	1- المشاركة في حل الكلمات المتقاطعة 2- المشاركة في تمثيل المشهد	17 دقائق
4. التقييم	1- تقييم مشاركة الطلاب في النشاطين 2- طرح أسئلة عن دور المضيف/المضييفة في المطعم	1- عرض المشهد التمثيلي 2- الإجابة عن الأسئلة التقييمية	5 دقائق

الصف/الشعبة							
عدد الغياب / العدد الكلي							
ترتيب الحصة							
اليوم والتاريخ							

* التأمل الذاتي : حول عمليتي التعلم والتعليم

أشعر بالرضا عن :

تحديات واجهتني :

اقتراحات للتحسين :