****

**الخطة الفصلية للفصل الدراسي الثاني/ للعام الدراسي 2024-2025م**

**الصف/المستوى:ـ السادس المبحث:ـ التربية المهنية عنوان الوحدة:ـ مهارات في حياتنا عدد الدروس:1 عدد الصفحات:ـ 6-15**

**الفترة الزمنية:ـ (من:ـ 19 / 1 /2025 م إلى:ـ 30 / 1 / 2025م)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **الرقم** | **النتاجات العامة** | **المواد والتجهيزات**  **(مصادر التعلم)** | **إستراتيجيات التدريس** | **التقويم** | | **الأنشطة المرافقة** | **التأمل الذاتي** |
| **الإستراتيجية** | **الأداة** |
| **1-** | * **تتعرف المفاهيم الآتية :**   **التنمر ، التنمر الالكتروني**   * **تعبرعن رأيها عن التنمر بطريقة موضوعية** * **تميز خطر التنمر الالكتروني**   **و أثره على الفرد و المجتمع**   * **تتجنب التنمر على الاخرين و تحترم الرأي الاخرين** | * **المعلم** * **الكتاب المدرسي** * **الصور** * **الانترنت** | * **التدريس المباشر** * **التعلم الخماسي** * **التفكير الناقد** * **التعلم في مجموعات** | **\*التقويم المعتمد على الأداء**  **\* الملاحظة**  **\* التواصل**  **\*مراجعة الذات** | **\* سلم تقدير**  **\* قائمة رصد** | **\* التعبير عن الافكار و المشاعر من خلال تمثيل الأدوار و من خلال الرسم**  **\*البحث عن حالات التنمر في مدرستنا و محاولة علاجها**  **\*الصاق صور على الدفتر تتعلق بموضوع الوحدة** | **اشعر بالرضا عن**.........  ............  .............  **التحديات**  ..............  ..............  .............  **مقترحات التحسين**  ............  ...........  ............ |

**اعداد المعلمة : نسرين سعد مديرة المدرسة : مريم أبو زايد**

**الصف/المستوى:ـ السادس المبحث:ـ التربية المهنية عنوان الوحدة:التغذية و الجمال عدد الدروس:2 عدد الصفحات:ـ 16-33**

**الفترة الزمنية:ـ (من:ـ 1 / 2 /2025 م إلى:ـ 20 /2 /2025 م)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **الرقم** | **النتاجات العامة** | **المواد والتجهيزات**  **(مصادر التعلم)** | **إستراتيجيات التدريس** | **التقويم** | | **الأنشطة المرافقة** | **التأمل الذاتي** |
| **الإستراتيجية** | **الأداة** |
| **2-** | **• تتعرف المفاهيم الآتية :**  **الحبوب ، البقوليات**  **التجميل ، تصفيف الشعر ، الحلاقة**  **•تعرف أنواع من الحبوب و البقوليات**   * **وضح الأهمية الغذائية للحبوب والبقوليات .** * **تصنع طبق من الحبوب و البقوليات** * **تتعرف مفهوم لتجميل و أهميته** * **تتعرف مجالات مهنة التجميل** * **تصفف شعرها** | * **المعلم** * **الكتاب المدرسي** * **الصور** * **الانترنت** | * **التدريس المباشر** * **التعلم الخماسي** * **التعلم في مجموعات** | **\*التقويم المعتمد على الأداء**  **\* الملاحظة**  **\* التواصل** | **\* سلم تقدير**  **\* قائمة رصد** | **\*تحضير الشوفان بالحليب**  **\* تصفيق الشعر( ذيل السمكة) للبنات**  **\*الصاق صور على الدفتر تتعلق بموضوع الوحدة** | **اشعر بالرضا عن**.........  ............  .............  **التحديات**  ..............  ..............  .............  **مقترحات التحسين**  ............  ...........  ............ |

**اعداد المعلمة : نسرين سعد مديرة المدرسة : مريم أبو زايد**

**الصف/المستوى:ـ السادس المبحث:ـ التربية المهنية عنوان الوحدة:ـ المهارات الريادية عدد الدروس:1 عدد الصفحات:34- 41**

**الفترة الزمنية:ـ (من:ـ 21 / 2 /2025 م إلى:ـ 6/ 3 /2025 م)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **الرقم** | **النتاجات العامة** | **المواد والتجهيزات**  **(مصادر التعلم)** | **إستراتيجيات التدريس** | **التقويم** | | **الأنشطة المرافقة** | **التأمل الذاتي** |
| **الإستراتيجية** | **الأداة** |
| **3-** | * **تتعرف المفاهيم التالية :**   **مهارات التفكير ، العصف الذهني**  **التخيل الموجه ، الخرائط المفاهيمية**  **التفكير الايجابي**   * **توظف أنشطة تنمية التفكير** * **تحترم حرية التفكير و تتقبل الرأي الاخر** * **تنمي ثقتها بنفسها** | * **المعلم** * **الكتاب المدرسي** * **الصور** * **الانترنت** | * **التدريس المباشر** * **التعلم الخماسي** * **التعلم في مجموعات** | **\*التقويم المعتمد على الأداء**  **\* الملاحظة**  **\* التواصل** | **\* سلم تقدير**  **\* قائمة رصد** | **\* تطبيق جلسة نقاشية في مجموعات داخل الصف ثم كتابة الايجابيات والسلبيات**  **و تقديم نصائح من أجل نقاش ناجح**  **\* الصاق صور على الدفتر تتعلق بموضوع الوحدة** | **اشعر بالرضا عن**.........  ............  .............  **التحديات**  ..............  ..............  .............  **مقترحات التحسين**  ............  ...........  ............ |

**اعداد المعلمة : نسرين سعد مديرة المدرسة : مريم أبو زايد**

**الصف/المستوى:ـ السادس المبحث:ـ التربية المهنية عنوان الوحدة:ـ تكثير النباتات عدد الدروس:2 عدد الصفحات:ـ 42 - 59**

**الفترة الزمنية:ـ (من:ـ 7 / 3 /2025م إلى:ـ 30/ 3/2025 م)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **الرقم** | **النتاجات العامة** | **المواد والتجهيزات**  **(مصادر التعلم)** | **إستراتيجيات التدريس** | **التقويم** | | **الأنشطة المرافقة** | **التأمل الذاتي** |
| **الإستراتيجية** | **الأداة** |
| **4-** | * **تتعرف المفاهيم الآتية :**   **التكثير البذري ، استخلاص البذور نباتات الزينة ، الاشتال**  **خدمة نباتات الزينة**   * **توضح طريقة استخلاص البذور من الثمار.** * **تزرع بذور النباتات في بيئة زراعية مناسبة** * **تزرع نباتات الزينة الداخلية و الخارجية** * **تذكر أمثلة على انواع نباتات الزينة** * **تنتج اشتال الزينة و تعتني بها** | * **المعلم** * **الكتاب المدرسي** * **الصور** * **الانترنت** | * **التدريس المباشر** * **التعلم الخماسي** * **التعلم في مجموعات** | **\*التقويم المعتمد على الأداء**  **\* الملاحظة**  **\* التواصل** | **\* سلم تقدير**  **\* قائمة رصد** | **\* تحضير الارض للزراعة**  **و زراعة البذور**  **\* خدمة نباتات الزينة**  **\* الصاق صور على الدفتر تتعلق بموضوع الوحدة** | **اشعر بالرضا عن**.........  ............  .............  **التحديات**  ..............  ..............  .............  **مقترحات التحسين**  ............  ...........  ............ |

**اعداد المعلمة : نسرين سعد مديرة المدرسة : مريم أبو زايد**

**الصف/المستوى:ـ السادس المبحث:ـ التربية المهنية عنوان الوحدة:ـ الصناعات الغذائية عدد الدروس:1 عدد الصفحات:ـ 60- 71**

**الفترة الزمنية:ـ (من:ـ 1/ 4 /2025 م إلى:ـ 10 / 4 /2025 )**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **الرقم** | **النتاجات العامة** | **المواد والتجهيزات**  **(مصادر التعلم)** | **إستراتيجيات التدريس** | **التقويم** | | **الأنشطة المرافقة** | **التأمل الذاتي** |
| **الإستراتيجية** | **الأداة** |
| **5-** | * **تتعرف المفاهيم التالية :**   **اللبنة – الجبن -خميرة الجبن – اللبن الرائب – الجميد**  **بادئات التخمر**   * **تتعرف طريقة تصنيع اللبنة من الحليب** * **تتعرف طريقة تصنيع الجبن من الحليب** * **تتعرف طريقة تصنيع الجميد من الحليب** | * **المعلم** * **الكتاب المدرسي** * **الصور** * **الانترنت** | * **التدريس المباشر** * **التعلم في مجموعات** | **\*التقويم المعتمد على الأداء**  **\* الملاحظة**  **\* التواصل** | **\* سلم تقدير**  **\* قائمة رصد** | **\* احضار منتجات الحليب المصنوعة في المنزل و المناقشة عن طرق تصنيعها**  **و الاعتزاز في منتجات المنزل**  **\* الصاق صور على الدفتر تتعلق بموضوع الوحدة** | **اشعر بالرضا عن**.........  ............  .............  **التحديات**  ..............  ..............  .............  **مقترحات التحسين**  ............  ...........  ............ |

**اعداد المعلمة : نسرين سعد مديرة المدرسة : مريم أبو زايد**

**الصف/المستوى:ـ السادس المبحث:ـ التربية المهنية عنوان الوحدة: الصيانة عدد الدروس:1 عدد الصفحات:ـ 72 - 79**

**الفترة الزمنية:ـ (من:ـ 11 / 4 /2025 م إلى:ـ 19 /4 /2025 م)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **الرقم** | **النتاجات العامة** | **المواد والتجهيزات**  **(مصادر التعلم)** | **إستراتيجيات التدريس** | **التقويم** | | **الأنشطة المرافقة** | **التأمل الذاتي** |
| **الإستراتيجية** | **الأداة** |
| **6-** | * **تتعرف المفاهيم التالية:**   **الصيانة - الاثاث - الاخشاب**  **-الانتاج**   * **تتعرف طريقة انتاج قطع الاثاث** * **تطبق صيانة قطع الاثاث** * **تحافظ على قطع الاثاث من التلف** * **توضح خطوات عمل صندوق لتغليف الهدايا** | * **المعلم** * **الكتاب المدرسي** * **الصور** * **الانترنت** | * **التدريس المباشر** * **التعلم الخماسي** * **التعلم في مجموعات** | **\*التقويم المعتمد على الأداء**  **\* الملاحظة**  **\* التواصل** | **\* سلم تقدير**  **\* قائمة رصد** | **\* تستخدم بقايا القطع الخشبية في اعادة التدوير او صناعة ميدالية**  **\* الصاق صور على الدفتر تتعلق بموضوع الوحدة** | **اشعر بالرضا عن**.........  ............  .............  **التحديات**  ..............  ..............  .............  **مقترحات التحسين**  ............  ...........  ............ |

**اعداد المعلمة : نسرين سعد مديرة المدرسة : مريم أبو زايد**

**الصف/المستوى:ـ السادس المبحث:ـ التربية المهنية عنوان الوحدة:ـ الصحة و السلامة عدد الدروس:2 عدد الصفحات:80 - 93**

**الفترة الزمنية:ـ (من:ـ 20 / 4 /2025 م إلى:ـ 10/ 5 /2025 م)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **الرقم** | **النتاجات العامة** | **المواد والتجهيزات**  **(مصادر التعلم)** | **إستراتيجيات التدريس** | **التقويم** | | **الأنشطة المرافقة** | **التأمل الذاتي** |
| **الإستراتيجية** | **الأداة** |
| **7-** | * **تتعرف المفاهيم التالية :**   **الاسعاف الاولي – ضربة الشمس – الرعاف – الوقاية**  **اللعب الامن – الالعاب الالكترونية**   * **تتعرف اجراءات الوقاية من ضربة الشمس و الرعاف** * **تتعرف طريقة التعامل مع ضربة الشمس و الرعاف**   **وفق قواعد السلامة**   * **تتعرف أهمية التعامل مع وسائل اللعب بطريقة امنة** * **تستخدم ادوات اللعب وفق قواعد السلامة والصحة والبيئة** | * **المعلم** * **الكتاب المدرسي** * **الصور** * **الانترنت** | * **التدريس المباشر** * **التعلم الخماسي** * **التعلم في مجموعات** | **\*التقويم المعتمد على الأداء**  **\* الملاحظة**  **\* التواصل** | **\* سلم تقدير**  **\* قائمة رصد** | **\*** **تطبيق نشاط التعامل مع الرعاف من خلا تمثيل الادوار**  **\* تميز بين اللعب الامن و اللعب غير الامن**  **\* الصاق صور على الدفتر تتعلق بموضوع الوحدة** | **اشعر بالرضا عن**.........  ............  .............  **التحديات**  ..............  ..............  .............  **مقترحات التحسين**  ............  ...........  ............ |

**اعداد المعلمة : نسرين سعد مديرة المدرسة : مريم أبو زايد**

**الصف:ـ السادس المبحث:ـ التربية المهنية عنوان الوحدة:ـ المطاعم عدد الدروس:1 عدد الصفحات:ـ 94 - 106**

**الفترة الزمنية:ـ (من:ـ 11 / 5 /2025 م إلى:ـ نهاية الفصل )**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **الرقم** | **النتاجات العامة** | **المواد والتجهيزات**  **(مصادر التعلم)** | **إستراتيجيات التدريس** | **التقويم** | | **الأنشطة المرافقة** | **التأمل الذاتي** |
| **الإستراتيجية** | **الأداة** |
| **8-** | * **تتعرف المفاهيم التالية :**   **المطعم – قوائم الطعام – خدمة المطاعم – الاستقبال – تقديم الطعام**   * **تتعرف انواع المطاعم** * **تتعرف الخدمات التي يقدمها المطعم** * **تتعرف أدوار العاملين في المطعم** | * **المعلم** * **الكتاب المدرسي** * **الصور** * **الانترنت** | * **التعلم الخماسي** * **التعلم في مجموعات** | **\*التقويم المعتمد على الأداء**  **\* الملاحظة**  **\* التواصل** | **\* سلم تقدير**  **\* قائمة رصد** | **\* الصاق صور على الدفتر تتعلق بموضوع الوحدة**  **\* احضار قوائم طعام من المطاعم المختلفة و المقارنة بينها و تمييز انواع المطاعم** | **اشعر بالرضا عن**.........  ............  .............  **التحديات**  ..............  ..............  .............  **مقترحات التحسين**  ............  ...........  ............ |

**اعداد المعلمة : نسرين سعد مديرة المدرسة : مريم أبو زايد**