

دفتري تحضير

المحور الثالث

المدحت محمد نجيب



الفصل الدراسي

الثاني

الصف السادس

للعام الدراسي 2025 / 2026

المحور الثالث

إعداد مستر / مدحت محمد نجيب



الأهداف العامة لمادة المهارات المهنية

للفص السادس الابتدائي

2025 / 2026

- أن يتعود الطالب علي السلوك الحسن في تفاعلاته مع مكونات البيئة والإنسان والكائنات الحية.
- أن يقدر قيمة التعاون والعمل في مجموعات صغيرة وكبيرة ومعايشة النجاح والفشل واحترام الآخرين .
- توضيح أهمية التخطيط في إداره الموارد .
- أن يستطيع التعامل مع التكنولوجيا الحديثة بما يتناسب مع مراحل نموه.
- استثمار وقت الفراغ في هوايات مفيدة .
- أن يتعود الطالب علي ترشيد الاستهلاك في الخامات والموارد.
- أن تتكون لدى الطالب القدرة علي حل المشكلات .
- تحسين وتقدير القيمة الجمالية .
- حب العمل اليدوي وتقديره و ممارسته .
- تقدير قيمه التعاون والعمل في مجموعات صغيره وكبيره ومعايشه للنجاح . والفشل وكسب احترام الآخرين في المواقف المختلفة .
- التعود على ترشيد الاستهلاك في الخامات والمواد المتاحة
- المحافظة على المال العام .
- أن يكتسب بعض العادات الصحية السليمة .
- اكتساب بعض العادات الصحية عن طريق الممارسة .
- اكتساب الخبرات والمهارات التي تمكنه من الإسهام في بعض الأعمال البسيطة في الحاجات اليومية .

مدرس المادة /

موجه المادة /

يعتمد / مدير المدرسة



الأهداف الخاصة لتدريس مادة المهارات المهنية

للفص السادس الابتدائي

2025 / 2026

- القيام بالإصلاحات المنزلية و المشكلات في مجال الدراسة و التحديات التي تواجهها الأسرة .
- التركيز على كيفية استخدام الموارد المحددة
(الموارد المادية والموارد البشرية)
- يتعرف بالمهن المختلفة في المجتمع وأهميتها :-
(الصناعية والزراعية والتجارية و الطبية و أمناء المكتبات)
- اكتشاف العالم من خلال الفنون المختلفة :-
(الموسيقى - المسرح - المشغولات الفنية)
- أن يتعود الطالب علي السلوك الحسن في تفاعلاته مع مكونات البيئة
والأنسان والكائنات الحية.
- (فهم حقوق وواجبات ومسؤوليات المتعلم كفرد في أسرته للمواقف
والمناسبات المختلفة) .
- تحقيق الانتماء الأسري من خلال :-
يهتم بالسلوكيات السليمة داخل وخارج المنزل.
- التدريب على مهارة حل المشكلات العامة التي تواجه الأسر .

موجه المادة /

مدرس المادة /

يعتمد/ مدير المدرسة

((جروب المهارات المهنية للجميع))



جدول الحصص

الفترة اليوم	الأولى	الثانية	الثالثة	الرابعة	ملاحظات
السبت					
الأحد					
الاثنين					
الثلاثاء					
الأربعاء					
الخميس					

يعتمد، مدير المدرسة

موجه المادة

مدرس المادة

جدول الحصص

الفترة اليوم	الأولى	الثانية	الثالثة	الرابعة	ملاحظات
السبت					
الأحد					
الاثنين					
الثلاثاء					
الأربعاء					
الخميس					

يعتمد، مدير المدرسة

موجه المادة

مدرس المادة

((جروب المهارات المهنية للجميع))



توزيع منهج المهارات المهنية للصف السادس الابتدائي الفصل الدراسي الثاني للعام الدراسي 2025 / 2026 م



المحور	الشهر	عدد الأسابيع	الأسبوع	المحتوى العلمي
المحور الثالث : الصحة والسلامة للجميع	فبراير 2026م	3أسابيع	الأول	الدرس الأول : السلامة والإسعافات الأولية للحروق والصدمات الكهربائية الدرس الثاني : إجراءات واحتياطات السلامة في أعمال السباكة
			الثاني	الدرس الثالث : المربي الدرس الرابع : اللبن الزبادى
			الثالث	الدرس الخامس: المشروبات الصحية بديلة للمشروبات غير الصحية الدرس السادس: الوجبات السريعة
	مارس 2026م	4أسابيع	الرابع	الدرس السابع : البدائل الصحية للوجبات السريعة الدرس الثامن : الترويج للسياحة عبر المسرح
			الخامس	الدرس التاسع : شخصيات مصرية مؤثرة : السيدة صفية زغلول
			السادس	الدرس العاشر: المستكشف النشاط : السيدة روزم مورتون مراجعة على المحور الثالث
السابع			الدرس الحادى عشر : تطوير مهارات الأعمال الدرس الثاني عشر : فن تنسيق الأزهار	
المحور الرابع : الرؤية الفنية للعالم	أبريل 2026 م	4أسابيع	الثامن	الدرس الأول : فن التطريز وإعادة التدوير للملابس
			التاسع	الدرس الثانى : صنع (فانوس) الدرس الثالث : الترويج لابتكاراتك
			العاشر	الدرس الرابع : شخصيات مصرية مؤثرة الدكتور / أحمد مستجير الدرس الخامس : المستكشف النشاط : السيدة ربيكا هوى
				مشروع الفصل الدراسى الثانى مراجعة على المحور الرابع
	مايو 2026م		امتحان آخر العام	

مدير المدرسة

موجه المادة

مدرس المادة

المحور الثالث

اليوم	التاريخ	الفصل	الحصة	اليوم	التاريخ	الفصل	الحصة	ملاحظات

الدرس الأول

السلامة والإسعافات الأولية للحروق والصدمات الكهربائية



- الأهداف : - فى نهاية الموضوع يكون الطالب قادراً على أن :-
1. أحدد كيفية الاعتناء بشخص مصاب بحروق من الدرجة الأولى .
 2. أشرح كيفية تقديم الإسعافات الأولية لشخص مصاب بصدمة كهربائية أو حرق .
 3. أنتج فيديو أو عرضاً تقديمياً للتوعية بالإسعافات الأولية لعلاج الحروق أو الصدمات الكهربائية .

(استخدام استراتيجيات العصف الذهنى)

هل سبق لك أن أصبت بحروق أو بحروق أشعة الشمس ؟ وكيف عالجتها ؟

(استخدام استراتيجيات التعلم التعاونى)

لنتعلم - أنواع الحروق

(أنواع الحروق)

من أجل تجنب الإصابة بالحروق يجب توخى الحذر من المخاطر المحيطة وتوعية الآخرين بها بما تطلبه من إسعافات أولية مناسبة

- حروق ناتجة عن التعرض للحرارة أو المواد الكيميائية أو التيار الكهربى . وتنقسم درجة الحروق إلى ثلاث أقسام هما :
- حروق الدرجة الأولى : فيها تتأثر الطبقة الخارجية من الجلد (طبقة البشرة) .
- حروق الدرجة الثانية : فيها تؤثر على الطبقة الخارجية (البشرة) والطبقة الثانية من الجلد (الأدمة) وتكون أكثر إيلاًماً .
- حروق الدرجة الثالثة : فيها يبتى تدمير جميع طبقات الجلد وتعتبر الأشد خطورة وتتطلب العلاج فى المستشفى يجب الاتصال بالإسعاف على رقم **123** فى حالات الحروق من الدرجة الثانية الكبيرة أو من حالات حروق الدرجة الثالثة .

• الإسعافات الأولية لعلاج الحروق البسيطة من الدرجة الأولى :

1. عدم لمس منطقة الحرق كذلك عدم استخدام معجون الأسنان أو الليمون .
2. دهان المكان المصاب برفق بكريم أو مرهم الحروق .
3. تغطية المنطقة المصابة بشاش معقم خاص بالحروق .

الإسعافات الأولية فى حالات الصدمات الكهربائية :

يجب وضع مرهم أو كريم الحروق على الجزء المصاب ثم نقل المصاب إلى المستشفى .

حتى لا تتسبب الحروق الكهربائية إلى أضرار داخلية بجسم المصاب .



جيد جداً	جيد	بحاجه إلى جهد أكبر

مدرس المادة /

((جروب المهارات المهنية للجميع))

اليوم	التاريخ	الفصل	الحصة	اليوم	التاريخ	الفصل	الحصة	ملاحظات

الدرس الثاني إجراءات واحتياطات السلامة في أعمال السباكة

الأهداف :- في نهاية الموضوع يكون الطالب قادراً على أن :-



• أحدد مخاطر أعمال السباكة.

• أشرح احتياطات السلامة التي يجب أن يتبعها السباكون.

• أطبق احتياطات السلامة المهنية أثناء أداء أعمال السباكة.

(استخدام استراتيجية العصف الذهني)

ما المخاطر التي تواجه السباكون خلال عملهم ؟ وكيف لهم أن يتجنبوا الإصابات ؟ أعط بعض الأمثلة .
لنتعلم - السلامة في العمل



(استخدام استراتيجية التعلم التعاوني)

تتعدد احتياطات السلامة المهنية التي يتبعها السباكون أثناء العمل:

• ترتيب أماكن العمل تقلل من مخاطر التعثر بالأدوات والعدد الحاده.

• ارتداء السباكون للأقنعة والقفازات والنظارات الواقية لحمايتهم من المواد الخطرة

والمياه الساخنة وحماية

العينين من تناثر السوائل وتساقط الحطام وكذلك تساعدهم الأقنعة في تجنب استنشاق الغبار والأبخرة

وتسهم كل تلك الاحتياطات لحماية السباكين من الإصابات والأمراض.

• عند ارتداء السباكين لأحذية السلامة تمنعهم من التعرض للانزلاق و أصابتهم من الأدوات والعدد والقطع المتناثرة

• السلامة عند استخدام سلالم أو سقالات مناسبة لتجنب السقوط.

• الحرص أثناء استخدام العدد الكهربائية حتى لا تتبلل أسلاك هذه العدد للوقاية من خطر الصدمات الكهربائية.

• ارتداء الخوذات الواقية الصلبة ضروري في المواقع الصناعية.

جيد جدًا	جيد	بحاجة إلى جهد أكبر

مدرس المادة /

((جروب المهارات المهنية للجميع))

اليوم	التاريخ	الفصل	الحصة	اليوم	التاريخ	الفصل	الحصة	ملاحظات



الدرس الثالث

المربى

الأهداف :- فى نهاية الموضوع يكون الطالب قادراً على أن :-
• أحدد القيمة الغذائية للمربى.

• أشرح كيفية صناعة المربى مع مراعاة احتياطات السلامة الأساسية.

• أقترح حلولاً للمشكلات التى قد تحدث أثناء عملية صناعة المربى

(استخدام استراتيجية العصف الذهنى)

تعود بدايات المربى إلى 1500 عام . فى رأيك ما الذى دفع الناس إلى صنع المربى ؟ وأى النكهات تفضل ؟
لنتعلم - ما المربى ؟ وكيف تصنع ؟ (استخدام استراتيجية التعلم التعاونى)

(المربى)

المربى هى خليط مكون من ثمار الفاكهة أو الخضراوات ومضاف إليه السكر . وحامض الستريك (ملح الليمون)

ومطهية على درجة حرارة 105 درجة مئوية . حتى يتماسك قوامها .

وتعتبر المربى مصدراً جيداً للفيتامينات والأملاح المعدنية . وتحتوى المربى على نفس العناصر الغذائية الموجودة فى الفاكهة المصنوعة منها .

الخطوات الأساسية لصنع المربى

تتكون من :- أدوات ومكونات

الأدوات :-

@ سكين ولوح تقطيع . @ أناء كبير لطهى المربى . @ ميزان رقمى .

@ برطمانات زجاجية بأغطية للتعليب .

@ ملعقة تقليب . @ أداة لرفع البرطمان .

المكونات :-

@ فاكهة طازجة @ سكر @ البكتين لتماسك قوام المربى .

@ حامض الستريك لحفظ المربى (5 جم لكل كيلو سكر مضاف إلى المربى) .

تحضير المكونات:- غسل الفاكهة جيداً وتقطيعها وإزالة الأجزاء غير الصالحة للأكل ثم تحديد كمية السكر التى نحتاج إليها

خلط المكونات وطهيها :- نضع الفاكهة والسكر فى إناء ويقلب الخليط على نار هادئة للطهى ويضاف حمض الستريك إلى القليل من الماء الدافئ ويقلب الخليط مره أخرى حتى تصبح المربى جاهزة .

تحضير البرطمانات والأغطية :- تعقيم البرطمانات جيداً فى إناء وغمرها بالماء ثم إخراجها من الماء وكذلك يجب تعقيم الأغطية جيداً.

التعليب :- تعبأ المربى وهى ساخنة فى البرطمانات وتترك حتى تبرد ثم تغلق بأحكام .

جيد جداً	جيد	بحاجة إلى جهد أكبر

مدرس المادة /

((جروب المهارات المهنية للجميع))

اليوم	التاريخ	الفصل	الحصة	اليوم	التاريخ	الفصل	الحصة	ملاحظات

الدرس الرابع

اللبن الزبادى



الأهداف :- فى نهاية الموضوع يكون الطالب قادراً على أن :-

- أحدد كيفية صناعة اللبن الزبادى بطريقة صحيحة.
- أقترح حلولاً للمشكلات إلى قد تواجهين أثناء صناعة اللبن الزبادى.
- أصنع اللبن الزبادى وأخطط لحملة ترويجية لمشروع ما .
- (استخدام استراتيجية العصف الذهنى)
- متى تأكل الزبادى ؟ ما بعض الطرق المختلفة لتقديم الزبادى ؟
- لنتعلم - كيفية صناعة اللبن الزبادى

(استخدام استراتيجية التعلم التعاونى)

(كيفية صناعة اللبن الزبادى)

اللبن الزبادى من الوجبات الخفيفة التى نتناولها على الفطار أو العشاء فهو مصدراً جيداً للكالسيوم والبروتين. فهو لبن مخمر بأنواع من بكتيريا حامض اللاكتيك وهى مفيدة للجهاز الهضمى.

طريقة عمل اللبن الزبادى

1 - التسخين :- يتم تسخين اللبن لمدة عشر دقائق على درجة 90 درجة مئوية لقتل الميكروبات الضارة وتحسين القوام النهائى.

2- التبريد :- يبرد اللبن بسرعة حتى تصل حرارته إلى 40 درجة مئوية وهى الدرجة المناسبة لنمو البكتيريا المفيدة (الصحية).

3- إضافة بادئات التخمر :- وهى زبادى تم صنعها من يوم سابق وتتم الإضافة بمقدار 2ملعقة صغيرة لكل كيلو جرام لبن

4- التحضين :- يتم فيه حفظ الخليط في درجة حرارة تتراوح ما بين 40 إلى 45 درجة مئوية لمدة 4 - 8 ساعات وفى خلال تلك المدة يتحول سكر اللبن إلى حامض اللاكتيك بفعل البكتيريا وهو ما يعطى الزبادى ويمنحه قوامه السميك .

المشكلات التى تحدث أثناء عملية صنع الزبادى :-

س - طعم الزبادى لاذع جداً أو حمضى .

ج - استغرقت فترة التحضين وقتاً طويلاً.

س - الزبادى قوامه غير متماسك .

ج - انخفاض درجة حرارة التحضين عن أقل من 40 - 45 درجة مئوية .

س - تشريح الزبادى (ظهور الشرش على السطح) .

ج - ارتفاع درجة حراره التحضين وطول مدة التحضين



جيد جداً	جيد	بحاجه إلى جهد أكبر

مدرس المادة /



((جروب المهارات المهنية للجميع))

اليوم	التاريخ	الفصل	الحصة	اليوم	التاريخ	الفصل	الحصة	ملاحظات

الدرس الخامس

المشروبات الصحية بديل للمشروبات غير الصحية



الأهداف :- فى نهاية الموضوع يكون الطالب قادراً على أن :-

- أشرح المخاطر الصحية للمشروبات الغازية.
- أقترح بدائل للمشروبات الغازية.
- أسلط الضوء على أهمية التنقيف الصحى والغذائى للوقاية من سوء التغذية وغيرها من الأمراض .

(استخدام استراتيجية العصف الذهنى)

ماذا تحب أن تشرب عندما تشعر بالعطش ؟ فى رأيك . إلام تعود شهرة المشروبات الغازية ؟ كم مرة تشربها ؟

لنتعلم – الآثار السلبية للمشروبات الغازية

(استخدام استراتيجية التعلم التعاونى)

(الآثار السلبية للمشروبات الغازية)

تتسبب كثرة السكريات الموجودة فى المشروبات الغازية لمشكلات صحية للإنسان منها :-
زيادة الوزن ورفع مستويات السكر فى الدم وكذلك ارتفاع ضغط الدم فضلاً عن زيادة خطر الإصابة بأمراض القلب والسرطان .

ولذلك تعتبر المشروبات الغازية ليست خياراً صحياً . لأن المواد الكيميائية الموجودة داخل

المشروبات الغازية التي تجعلها ملونة وتطيل مدة صلاحيتها ليست جيدة لجهازك الهضمي ، فهذه المواد

الكيميائية ستقضي على البكتيريا المعوية ، وتضر بجدار الأمعاء مما يؤدي إلى تسرب الأمعاء ، وتخلق ظروفاً

تتكاثر فيها الخلايا السرطانية مع إضعاف جهاز المناعة لديك .

ولذلك يجب التفكير جيداً فى مشروبات صحية لتكون بديلة للمشروبات الغازية مثل شرب الماء أو عصير الفاكهة الطبيعى وغيرهم.

جيد جداً	جيد	حاجه إلى جهد أكبر

مدرس المادة /



((جروب المهارات المهنية للجميع))

اليوم	التاريخ	الفصل	الحصة	اليوم	التاريخ	الفصل	الحصة	ملاحظات

الدرس السادس

الوجبات السريعة



- الأهداف :-** فى نهاية الموضوع يكون الطالب قادراً على أن :-
- أحدد بعض المخاطر الصحية المترتبة على تناول الوجبات السريعة.
 - أميز بين القيمة الغذائية للوجبات السريعة والوجبات الصحية المنزلية.
 - أعد مناظرة حول استهلاك الوجبات السريعة ما بين مؤيد ومعارض.
- (استخدام استراتيجية العصف الذهنى)
- ما مقدار تناولك للوجبات السريعة ما رأيك في ذلك ؟
- لنتعلم - الماضى الجميل

(استخدام استراتيجية التعلم التعاونى)

(الماضى الجميل)

من الوجبات المفضلة لبعض الأشخاص والتي تراعى الاحتياجات الغذائية لكل مراحل العمر . (الكبدة الإسكندراني) التى تقدم مع الفلفل الملون فهى تعتبر وجبة لذيذة و صحية لأن الكبد يعد مصدراً غنياً بالبروتين والحديد وكذلك الفيتامين B2

والفيتامين B12 والفيتامين A والفلفل على بالفيتامينات K1 - A - E - C وحمض الفوليك والبوتاسيوم.

(الوقت الحاضر)

يفضل العديد من الشباب طلب الوجبات السريعة الجاهزة بدلا من الاستمتاع بوجبات صحية معدة في المنزل. بعض الأسباب التى أدت إلى زيادة الإقبال على الوجبات السريعة :-

- @ كثرة الأكشاك والمطاعم المقدمة للوجبات السريعة والتى تقدم الوجبات بتكلفة مناسبة.
- @ ظروف العمل الصعبة تجعلها ملائمة للأفراد لتناولها في مكان عملهم لتمدهم بالطاقة.
- @ الطعم الرائع والروائح الجذابة @ التحضير السريع للوجبة @ كثرة الإعلانات عن الوجبات السريعة وكبر حجمها في الإعلان .

أضرار الوجبات السريعة:-

تحتوى الوجبات السريعة على نسب عالية من السكر والدهون والكربوهيدرات وتفتقر إلى الألياف والفيتامينات والمعادن

الأساسية ولأن كثرة تناول هذه الأطعمة يمكن أن يؤدي إلى زيادة الوزن وسوء التغذية وكذلك ارتفاع نسبة مرضى السكرى من النوع الثانى وضغط الدم وأمراض الكبد الدهنى وكذلك أمراض مثل فقر الدم الناتج عن نقص الحديد . وبعض الأطفال يعانون من تأخر النمو وسوء التغذية بسبب الوجبات التى تفتقر إلى العناصر الغذائية اللازمة للنمو السليم للجسم .



جيد جدًا	جيد	بحاجة إلى جهد أكبر

مدرس المادة /

((جروب المهارات المهنية للجميع))

اليوم	التاريخ	الفصل	الحصة	اليوم	التاريخ	الفصل	الحصة	ملاحظات

البدائل الصحية للوجبات السريعة

الدرس السابع



الأهداف :- في نهاية الموضوع يكون الطالب قادراً على أن :-

- أحدد البدائل الصحية للوجبات السريعة .
- أناقش مخاطر الوجبات السريعة والمشروبات الغازية وأسلط الضوء عليها .
- أعد بحثاً من مصادر موثوقة وأكتب تقريراً عن المخاطر الصحية المحتملة للوجبات السريعة .

(استخدام استراتيجية العصف الذهني)

هل معرفة أضرار الوجبات السريعة تؤثر على استمتاعك بها عند تناولها ؟
علماً بأن الوجبات الصحية لها قيمة غذائية أعلى من الوجبات السريعة ؟
لنتعلم - إعداد الأطعمة الصحية واختيارها .

(استخدام استراتيجية التعلم التعاوني)

(إعداد الأطعمة الصحية واختيارها)

مخاطر قد تسببها الوجبات السريعة والمشروبات الغازية :-

- 1- احتواء الوجبات السريعة على نسب عالية من الدهون والسكريات والملح .
- 2- افتقار الوجبات السريعة للعناصر الغذائية الأساسية والألياف .
- 3- لا بد من قراءة العبارات المدونة على العبوات الغذائية وعمل مقارنة مع المعلبات الأخرى لمعرفة القيمة الغذائية .
- 4- التشجيع على استبدال الوجبات السريعة بالبدائل الصحية المعدة بالمنزل .

بعض الوجبات السريعة وبدائلها الصحية :-

@ الأطعمة المقلية بالزيت .

البديل الصحي :- الأطعمة المشوية أو المطهية بالبخار أو في الفرن بكمية قليلة من الزيت .

@ الوجبات الخفيفة التي تحتوي على نسبة عالية من السكر مثل الحلوى والمعجنات .

البديل الصحي :- الوجبات الخفيفة التي تحتوي على نسبة منخفضة من السكر أو بدون سكر مثل الفاكهة مع الزبادي أو الفواكه المجففة أو البسكويت المدعم بالشوفان والحبوب الكاملة .

@ رقائق الذرة والبطاطس التي تحتوي على كميات من الملح والدهون .

البديل الصحي:- الفشار والمكسرات لأنهم من الأطعمة قليلة الدسم والملح .

@ الخبر والكعك المصنوع من الدقيق الأبيض منخفض الألياف .

البديل الصحي:- الخبز الذي يحتوي على الحبوب الكاملة أو مسحوق الفول السوداني

والبنور التي تزيد من الألياف والمغذيات . @ الوجبات السريعة التي تحتوي على

كميات عالية من الملح واللحوم منخفضة الجودة والخبز الأبيض .

البديل الصحي :- الأطعمة المعدة في المنزل مثل البرجر قليل الملح واللحوم الخالية من الدهون أو البقوليات و سلطة الخضروات .

الأطعمة الصحية نكهة ألذ :-

الوجبات التقليدية :- هي أطعمة لذيذة ومشبعة وغنية بالعناصر الأساسية مثل @الملوخية @الفول المدمس @المحشى @الصيدية

أخصائي التغذية :-

شخص متخصص في الرعاية الصحية ومجال التغذية والحالات الصحية ويشجع الناس على تناول الطعام الصحي.

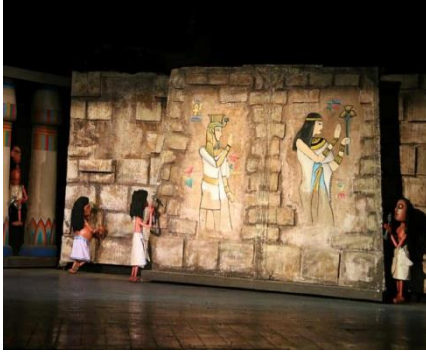
جيد جداً	جيد	بحاجة إلى جهد أكبر

مدرس المادة /



((جروب المهارات المهنية للجميع))

اليوم	التاريخ	الفصل	الحصة	اليوم	التاريخ	الفصل	الحصة	ملاحظات



الترويج للسياحة عبر المسرح

الدرس الثامن

الأهداف :- فى نهاية الموضوع يكون الطالب قادراً على أن :-

- يؤلف مسرحية من مشهد أو اثنين للترويج للسياحة .
- يحدد طرق تحضير الأزياء المسرحية ووضع التصميم .
- يشرح كيفية الالتزام باحتياطات السلامة على خشبة المسرح .

(استخدام استراتيجية العصف الذهنى)

ما الذى يدفع الناس للسفر إلى بلدان أخرى ؟ كيف يمكنك إقناع الآخرين بزيارة مصر ؟
لنتعلم - مسرحية صفية .

(استخدام استراتيجية التعلم التعاونى)

مسرحية صفية :-

من الممكن إعداد مسرحية تحتفى بمصر وتروج للسياحة عبر تناول موضوعات مثل :-

- @ أساطير أجدادنا المصريين القدماء (أسطورة رع) .
- @ المواقع الأثرية العريقة التى بناها المصريين القدماء منذ 7000 سنة .
- خطوات إعداد مسرحية صفية :-

@ تأليف سيناريو من مشهد أو اثنين .

يتعاون جميع التلاميذ فى كتابة السيناريو وتأليف حبكة المسرحية

@ تصميم الأزياء والمواقع والعناصر الداعمة .

يتم اختيار مخرج مسرحى وفنى إضاءة ومدير مسرح وممثلين بالمسرحية من التلاميذ .

@ اتباع اعتبارات السلامة على المسرح .

للحفاظ على سلامة جميع من بالمسرح يجب الحرص على :-

- عدم وجود أسلاك إضاءة أو ميكروفون على الأرض لتجنب التعثر .
- إتقان تركيب الجدران والأبواب والنوافذ (الديكورات) .
- عدم سطوع إضاءة المسرح فى عيون الحضور .
- عدم لمس معدات الإضاءة إلا من قبل الفنى المختص بذلك .
- عدم اصطدام الممثلين ببعض أو تعثرهم وذلك بالتأكد من اتباعهم التعليمات حول مكان الوقوف وكيفية التحرك .

المشهد :- هو جزء من المسرحية ككل .

الإعداد :- هو إطار المكان والزمان اللذان تحدث فيهما المسرحية .

الحبكة :- هى سلسلة من الأحداث المترابطة .



جيد جداً	جيد	بحاجه إلى جهد أكبر

مدرس المادة /



((جروب المهارات المهنية للجميع))

اليوم	التاريخ	الفصل	الحصة	اليوم	التاريخ	الفصل	الحصة	ملاحظات

الدرس التاسع

شخصيات مصرية مؤثرة



السيدة صفية زغلول

من هي السيدة صفية زغلول

ولدت عام 1878م وتوفيت عام 1946م

الاسم صفية مصطفى فهمى ابنة مصطفى فهمى باشا من أوائل رؤساء الوزراء في مصر

ويرجع تسميتها بصفية زغلول نسبة إلى زوجها القاضي المصري سعد زغلول باشا الذي تولى فيما بعد منصب

الوزارة في مصر من (28 يناير 1924م حتى 24 نوفمبر 1924م) .

أحبت القراءة وأجادت اللغة الفرنسية وقد احتوت مكتبتها الخاصة على مجموعة من الكتب ولوحات فنية لمختلف

الفنانين وكانت مخلصاً لزوجها وشجاعة في دعمها له وكان حلمها هي وزوجها تحرير النساء المصريات

وتحرير مصر من الاحتلال البريطاني وقد ركزت على حقوق المرأة وشاركت النساء في ثورة سلمية عام 1919م

• أهم إنجازاتها :-

قادت المتظاهرات (نساء مصريات) في ثورة 1919م لتحرير مصر من الاحتلال البريطاني .

ساهمت في العديد من الأنشطة التطوعية لخدمة المجتمع والدفاع عن حقوقه حتى لقبت بلقب (أم المصريين) .

• تكرمها :-

@ لقبها المصريون بأم المصريين ذلك تعبيراً عن حبهم لها واحتراماً لمشاركتها في حصول مصر على استقلالها

من الاحتلال البريطاني وعلى تعزيز حقوق المرأة .

@ كتابة العديد من المقالات حول شجاعتها .

@ سميت بعض الشوارع في القاهرة والإسكندرية باسمها .

• بعد وفاتها :-

- تم دفنها بجوار زوجها سعد زغلول باشا في حي السيدة زينب بشارع سعد زغلول بالقاهرة .

- تم تحويل منزل ال زغلول المعروف ب منزل الأمة إلى متحف .

- يعكس منزل السيدة صفية زغلول شخصيتها فهي ذكية ومتعلمة ومثقة .



جيد جداً	جيد	بحاجه إلى جهد أكبر

مدرس المادة /



((جروب المهارات المهنية للجميع))

[illegible]

الدرس العاشر

المستكشف النشط

السيدة روزم مورتون

الأهداف :- فى نهاية الموضوع يكون الطالب قادراً على أن :-

- يوضح كيفية الحفاظ على صحته وسلامته . . . يجرى بحثاً عن حقيبة الإسعافات الأولية
- يصمم دليلاً يتضمن بعض الإرشادات حول الإسعافات الأولية .
(استخدام استراتيجية العصف الذهني)

ما أهمية اتباع احتياطات الأمن والسلامة المهنية ؟ وكيف يمكنك الحفاظ على سلامتك في المدرسة ؟

لنتعلم – السيدة روزم مورتون (استخدام استراتيجية التعلم التعاوني)

- (السيدة روزم مورتون)

مرمضة تعمل بقسم الجراحة في أحد مستشفيات الولايات المتحدة الأمريكية – مستكشفة لدى ناشيونال جيوغرافيك . حيث تختص برعاية المرضى الذين يعانون من إصابات أو حالات مرضية تتطلب تدخلاً جراحياً ويجب عليها أن من توافر كل ما يحتاج إليه الفريق الجراحي أثناء الجراحة .

قامت بتصوير حياتها كمرضة خلال جائحة (كوفيد - 19) .

وثقت الصور التي قامت بالتقاطها خلال الجائحة بإجراءات السلامة المتبعة ومعدات الوقاية الشخصية التي كان العاملون في مجال الرعاية الصحية يستخدمونها لمنع انتشار الفيروس .

ووثقت أيضاً اتباع الإجراءات الاحترازية في المستشفيات مثل :-

(ارتداء الكمادات والقفازات والنظارات الواقية) التي أدت إلى الحد من انتشار الوباء .

روزم مورتون والشباب :-

قامت لتوعية الشباب ومساعدتهم على اتباع نمط حياة سليم وصحي من خلال :-

@ اختيار أطعمة مغذية . @ الحصول على قسط كاف من النوم @ ممارسة

الرياضة بانتظام

@ البقاء على تواصل مع أفراد الأسرة والعائلة .

مهنة التمريض :-

يتلقى العاملون في مجال التمريض تدريبات لكي يتمكنوا من تقديم الإسعافات الأولية

للأفراد الذين يعانون من حالات طارئة من بينها

(النوبات القلبية - السكتات الدماغية - الكسور - والآلام المبرحة والجروح الخطيرة) .

التخصصات المختلفة في مجال التمريض :-

@ ممرضو غرف الطوارئ .

جيد جدًا	جيد	بحاجه إلى جهد أكبر

مدرس المادة /



((جروب المهارات المهنية للجميع))

اليوم	التاريخ	الفصل	الحصة	اليوم	التاريخ	الفصل	الحصة	ملاحظات

والإعلام



تطوير مهارات الأعمال

الدرس الحادي عشر

الأهداف:- في نهاية الموضوع يكون الطالب قادراً على أن :-

- يحدد الأعمال والمنتجات والخدمات ذات الصلة بالاقتصاد المصري .
- يعد بحثاً عن المهارات المختلفة اللازمة لمكان العمل .
- يحدد الفرص التي تتيح تطوير المهارات في مكان العمل .
- (استخدام استراتيجية العصف الذهني)

فكر في بعض المنتجات أو الخدمات المصرية التي غالباً ما تشتريها . لماذا تعجبك ؟
في رأيكما ما سبب نجاح العمل الذي ينتجها ؟
لنتعلم - السعى إلى النجاح في العمل.

(استخدام استراتيجية التعلم التعاوني)

- (السعى إلى النجاح في مكان العمل)
- يتعلق نجاح الموظف أو فشله في الأسواق العالمية والمحلية لاكتسابه مهارات مختلفة ومتنوعة وهذه المهارات ضرورية في تحقيق الأداء الفعال للمجتمعات ككل وتشمل هذه المهارات كلاً من :-
- 1. المهارات الفنية

هي مهارات محددة وقابلة للقياس ويمكن اكتسابها وتعلمها من خلال التعليم أو التدريب أو الخبرة وتشمل هذه المهارات :-

التدريب الأكاديمي

- يكون في مجالات مختلفة مثل:- الزراعة والصناعة والأزياء والفنون .
- يشمل فهم مبادئ الهندسة والتصنيع في المهن الصناعية .
- المعارف وإتقان تقنيات حياكة الملابس وتصميم الأزياء .
- تحديد النباتات المناسبة في تصميم وتنسيق الحدائق .

2. المهارات الشخصية

هي مهارات عامة قابلة للتطبيق في مختلف المجالات وترتبط بالتعاون مع الآخرين والتواصل والتفكير الناقد وحل المشكلات .

يمكن اكتساب بعض هذه المهارات من خلال التعلم الأكاديمي ويتطلب البعض الآخر انخراط الفرد في مكان العمل وتشمل :-

- التفكير التحليلي والإبداعي.
- المرونة والقدرة على التكيف .
- التحفيز والوعي الذاتي .

اكتساب المهارات في مكان العمل:- يجب البدء في تطوير المهارات الشخصية مبكراً خلال المراحل الدراسية .

جيد جداً	جيد	بحاجة إلى جهد أكبر

مدرس المادة /



((جروب المهارات المهنية للجميع))

اليوم	التاريخ	الفصل	الحصة	اليوم	التاريخ	الفصل	الحصة	ملاحظات



الدرس الثاني عشر فن تنسيق الأزهار

الأهداف:- فى نهاية الموضوع يكون الطالب قادرا على أن :-

- يصف تنسيقات مختلفة للأزهار .
- يعد بحثا عن طرق حفظ الأزهار بعد قطعها .
- يحدد المبادئ الأساسية لتنسيق الأزهار .

(استخدام استراتيجية العصف الذهنى)

أى نوع من أنواع الأزهار تعرف؟ وأى منها رأيته تنمو فى حديقتك وأيهما رأيته مقطوفة ومعرضة فى زهرية ؟
لنتعلم- يتبع منسقو الأزهار أساليب مختلفة لتنسيق الأزهار بعد قطعها.
(استخدام استراتيجية التعلم التعاونى)

فن تنسيق الأزهار:-

1. مواصفات الأزهار:-

يجب ان تكون سيقان الأزهار المستخدمة فى التنسيق متماسكة ولها أعناق طويلة تخزن بها كمية من الغذاء وهذا يساعد على طول عمر الأزهار بعد قطعها.

2. الألوانى :-

يجب اختيار أوانى مناسبة عند القيام بتنسيق الأزهار لتعدد الخامات المستخدمة فى التصنيع مثل :-
@ الخزف . @ الخشب . @ الكريستال . @ الزجاج .

حفظ الأزهار بعد قطعها

1. إزالة الزهرة قطعاً مائلاً قبل وضعها فى الزهرية.

2. قطع ساق

3. إجراء عملية تبريد للأزهار بغمر سيقانها فى ماء بارد لمدة ساعة.

4. يمكن إضافة قليل من السكر فى ماء الزهرية لمد الأزهار بالطاقة .

5. يمكن إضافة قرص من الأسبرين لحفظ الأزهار .

6. يراعى عدم وضع الأزهار فى أماكن معرضة للتيارات الهوائية أو أشعة الشمس المباشرة

الأوراق الموجودة على الجزء السفلى من ساق الأزهار (لأن الأوراق سريعة التعفن) .

طرق تنسيق الأزهار:-

التنسيق المتناظر (المتماثل)-يوضع أطول أفرع الأزهار فى منتصف الإناء ويكون الجانبين متشابهين .
التنسيق غير المتناظر(غير المتماثل) - يوضع أطول أفرع الأزهار فى منتصف الإناء ويكون الجانبين غير متشابهين
التنسيق الرأسى- يستخدم فى الأواني ذات الفوهة الضيقة ويوضع فيه الأزهار بشكل متدرج فى الطول .

جيد جدًا	جيد	بحاجة إلى جهد أكبر

مدرس المادة /



الصف السادس

نماذج استرشادية للنشاط العملي

النشاط الأول :

أنشئ قائمة بمخاطر الإصابة بالحروق أو الصدمات الكهربائية الأكثر شيوعاً بين جمهورك المستهدف. كيف يمكن للناس تجنب هذه المخاطر و وقاية أنفسهم من الحروق و الإصابات الكهربائية؟
الجمهور المستهدف:.....

المخاطر	طرق الوقاية

النشاط الثاني:

اصنع المربى في المنزل . ابحث عن وصفة صنع مربى تحبها عبر شبكة الإنترنت أو حتى من خلال سؤال أحد أفراد أسرتك . دون ملاحظتك .

الفاكهة التي اخترتها:	
وجدت وصفتي في :	
الأدوات المستخدمة :	

النشاط الثالث:

قم بعمل لافتة توضح فيها. ما إرشادات السلامة الواجب اتباعها عند صنع اللبن الزبادي لتجنب أي إصابة و ضمان منتج صالح للاستهلاك ؟

النشاط الرابع:

بالتعاون مع زملائك. اقترح بدائل صحية للمشروبات الغازية.
ودونها في كراستك .

النشاط الخامس:

فم بعمل لوحة إرشادية توضح فيها ما أضرار الوجبات السريعة ؟
لتعلق داخل غرفة الاقتصاد المنزلي .

النشاط السادس:

ما العناصر التي تتكون منها المسرحية الممتعة ؟
وما احتياطات السلامة التي يجب اتخاذها على خشبة المسرح ؟

النشاط السابع:

وضح الفرق بين المهارات الفنية و المهارات الشخصية . و أيهما أفضل من وجهة نظرك لتطوير مهارات
الأعمال .

النشاط الثامن:

فَمُ بعمل لوحة إرشادية توضح فيها طرق حفظ الأزهار بعد قطفها لتُعلق داخل غرفة المجال الزراعي

النشاط التاسع:

بالتعاون مع زملائك وتحت إشراف معلم المادة .
فَمُ بصناعة فانوس من الخشب كهديّة .

وضح الأدوات المستخدمة لصناعة الفانوس الخشبي و ما الألوان و التصميم التي تفضلها ؟

النشاط العاشر:

ما أنواع الفعاليات أو المعارض التي تقام في مدرستك ؟

((جروب المهارات المهنية للجميع))



محافظة كشف غياب تلاميذ فصل (/) م 2025 - 2026

إدارة التعليمية
مدرسة

(المهارات المهنية)

م	أسم الطالب	فبراير	مارس	أبريل	مايو
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
15.					
16.					
17.					
18.					
19.					
20.					
21.					
22.					
23.					
24.					
25.					
26.					
27.					
28.					
29.					
30.					
31.					
32.					
33.					
34.					
35.					

يعتمد / مدير المدرسة

موجه المادة /

مدرس المادة /

((جروب المهارات المهنية للجميع))



محافظة كشف درجات الترم الثاني لتلاميذ فصل (/) 2025 - 2026 م
إدارة التعليمية
مدرسة (المهارات المهنية)

م	الاسم	تقييم شهر فبراير			مجموع درجات الشهر			تقييم شهر مارس			مجموع درجات الشهر			تقييم شهر أبريل			مجموع درجات الشهر			مجموع درجات الـ 3 شهور			مجموع متوسط الدرجات			متوسط درجة الاجتياز			المتفهم النهائي		
		النشاط	الحضور	كراسة	النشاط	الحضور	كراسة	النشاط	الحضور	كراسة	النشاط	الحضور	كراسة	النشاط	الحضور	كراسة	النشاط	الحضور	كراسة	النشاط	الحضور	كراسة	النشاط	الحضور	كراسة	النشاط	الحضور	كراسة	النشاط	الحضور	كراسة
		4	6	10	20	4	6	10	20	4	6	10	20	4	6	10	20	4	6	10	60	20	20	20	20	10	10	10	10	10	10
1																															
2																															
3																															
4																															
5																															
6																															
7																															
8																															
9																															
10																															
11																															
12																															
13																															
14																															
15																															
16																															
17																															
18																															
19																															
20																															
21																															
22																															
23																															
24																															
25																															
26																															
27																															
28																															
29																															
30																															

يعتمد / مدير المدرسة

موجه المادة /

مدرس المادة /