

# دفتر تحضير

## المحور الثالث

٦

# المدحت محمد زكي



# الفصل الدراسي

الثاني

## الصف السادس

# العام الدراسي 2025 / 2026

# المحور الثالث

إعداد مسٹر / مدحت محمد نجیب



## الأهداف العامة لمادة المهارات المهنية

### للسنة السادس الابتدائي

2025 / 2026

- أن يتبع الطالب على السلوك الحسن في تفاعلاته مع مكونات البيئة والأنسان والكائنات الحية.
- أن يقدر قيمة التعاون والعمل في مجموعات صغيرة وكبيرة ومعايشة النجاح والفشل واحترام الآخرين .
- توضيح أهمية التخطيط في إدارة الموارد .
- أن يستطيع التعامل مع التكنولوجيا الحديثة بما يتناسب مع مراحل نموه.
- استثمار وقت الفراغ في هوايات مفيدة .
- أن يتبع الطالب على ترشيد الاستهلاك في الخامات والمواد.
- أن تكون لدى الطالب القدرة على حل المشكلات .
- تحسين وتقدير القيمة الجمالية .
- حب العمل اليدوي وتقديره ومارسته .
- تقدير قيمة التعاون والعمل في مجموعات صغيرة وكبيرة ومعايشة النجاح .
- 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 تمكّنه من الإسهام في بعض الأعمال البسيطة في الحاجات اليومية .

مدرس المادة /

موجه المادة /

يعتمد / مدير المدرسة

المحور الثالث

(( جروب المهارات المهنية للجميع ))



## الأهداف الخاصة لتدريس مادة المهارات المهنية

### للسنة السادسة الابتدائية

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 على 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 :-  
يهم 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

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

يعتمد، مدير المدرسة

موجه المادة

مدرس المادة

جدول الحصص

ملاحظات	الرابعة	الثالثة	الثانية	الأولى	الفترة
					اليوم
					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



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

# (( جروب المهارات المهنية للجميع ))

## المحور الثالث

الاليوم	الفصل	الحصة	التاريخ	الاليوم	الفصل	الحصة	الفصل	الحصة	التاريخ	الاليوم
الاليوم	الفصل	الحصة	التاريخ	الاليوم	الفصل	الحصة	الفصل	الحصة	التاريخ	الاليوم

### الدرس الأول

#### السلامة والإسعافات الأولية للحرائق والصدمات الكهربائية



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

- أحدد كيفية الاعتناء بشخص مصاب بحريق من الدرجة الأولى .
- أشرح كيفية تقديم الإسعافات الأولية لشخص مصاب بصدمة كهربائية أو حرق .
- أنتج فيديو أو عرضاً تقديمياً للتوعية بالإسعافات الأولية لعلاج الحروق أو الصدمات الكهربائية .

#### ( استخدام استراتيجية العصف الذهني )

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

#### لنتعلم - أنواع الحرائق

#### ( أنواع الحرائق )

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

• حرائق ناتجة عن التعرض للحرارة أو المواد الكيميائية أو التيار الكهربائي . وتنقسم درجة الحرائق إلى ثلاثة أقسام هما :

• حرائق الدرجة الأولى : فيها تتأثر الطبقة الخارجية من الجلد ( طبقة البشرة ) .

• حرائق الدرجة الثانية : فيها تؤثر على الطبقة الخارجية ( البشرة ) والطبقة الثانية من الجلد ( الأدمة ) وتكون أكثر إيلاماً .

• حرائق الدرجة الثالثة : فيها يتم تدمير جميع طبقات الجلد وتعتبر الأشد خطورة وتحتاج العلاج في المستشفى يجب الاتصال بالإسعاف على رقم 123 في حالات الحرائق من الدرجة الثانية الكبيرة أو من حالات حرائق الدرجة الثالثة .

#### • الإسعافات الأولية لعلاج الحرائق البسيطة من الدرجة الأولى :

1. عدم لمس منطقة الحرق كذلك عدم استخدام معجون الأسنان أو الليمون .

2. دهان المكان المصايب برفق بكريم أو مرهم الحريق .

3. تغطية المنطقة المصابة بشاش معقم خاص بالحرائق .

#### الإسعافات الأولية في حالات الصدمات الكهربائية :

يجب وضع مرهم أو كريم الحريق على الجزء المصايب ثم نقل المصايب إلى المستشفى .

حتى لا تتسبب الحرائق الكهربائية إلى أضرار داخلية بجسم المصايب .



بحاجة إلى جهد أكبر	جيد	جيد جداً

مدرس المادة /

## (( جروب المهارات المهنية للجميع ))

الاليوم	التاريخ	الفصل	الحصة	ملاحظات

### الدرس الثاني إجراءات واحتياطات السلامة في أعمال السباكة



- الأهداف : - في نهاية الموضوع يكون الطالب قادرًا 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 يتجنبو 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 التعرّض بالأدوات والعدد الحاده.
- ارتداء السباكون للأقنعة والقفازات والنظارات الواقية لحمايتهم من المواد الخطرة والمياه الساخنة وحماية العينين من تناول السوائل وتساقط الحطام وكذلك تساعدهم الأقنعة في تجنب استنشاق الغبار والأبخرة وتسهم كل تلك الاحتياطات لحماية السباكون من الإصابات والأمراض.
- عند ارتداء السباكون لأحذية السلامة تمنعهم من التعرض للانزلاق و أصابتهم من الأدوات والعدد والقطع المتناثرة.
- السلامة عند استخدام سلام 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 الواقع الصناعية.

بحاجة إلى جهد أكبر	جيد	جيد جداً

مدرس المادة /



## (( جروب المهارات المهنية للجميع ))

الى	الى	الى	الى	الى	الى	الى	الى	الى
الى	الى	الى	الى	الى	الى	الى	الى	الى
الى	الى	الى	الى	الى	الى	الى	الى	الى
ملاحظات	الحصة	الفصل	التاريخ	اليوم	الحصة	الفصل	التاريخ	اليوم



### الدرس الثالث

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

• أحدد القيمة الغذائية للمربى.

• أشرح كيفية صناعة المربى مع مراعاة احتياطات السلامة الأساسية.

• أقترح حلولاً للمشكلات التي قد تحدث أثناء عملية صناعة المربى

(استخدام استراتيجية العصف الذهني )

تعود بدايات المربى إلى 1500 عام . في رأيك ما الذي دفع الناس إلى صنع المربى ؟ وأى النكهات تفضل ؟

(استخدام استراتيجية التعلم التعاوني )

(المربى)

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

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

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

الخطوات الأساسية لصنع المربى

تتكون من :- أدوات ومكونات

الأدوات :-

@ سكين ولوح تقطيع . @ إناء كبير لطهي المربى . @ ميزان رقمي .

@ برطمانات زجاجية بأغطية للتعليق .

@ ملعقة تقليل . @ 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 التي تحتاج إليها

خلط المكونات وطهيها :- نضع الفاكهة والسكر في إناء ويقلب الخليط على نار هادئة لطهي ويفضاف حمض الستريك إلى

القليل من الماء الدافئ ويقلب الخليط مرة أخرى حتى تصبح المربى جاهزة .

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

الأغطية جيداً.

التعليق :- تعبأ المربى وهي ساخنة في البرطمانات وتترك حتى تبرد ثم تغلق بأحكام .

بحاجة إلى جهد أكبر	جيد	جيد جداً

مدرس المادة /



## (( جروب المهارات المهنية للجميع ))

الاليوم	التاريخ	الفصل	الحصة	الاليوم	التاريخ	الفصل	الحصة	الاليوم	الملحوظات



### الدرس الرابع

#### البن الزبادي

- الأهداف** : في نهاية الموضوع يكون الطالب قادراً على أن :-
- أحدد كيفية صناعة اللبن الزبادي بطريقة صحيحة.
- اقتراح حلولاً للمشكلات إلى قد تواجههني أشاء صناعة اللبن الزبادي.
- أصنع اللبن الزبادي وأخطط لحملة ترويجية لمشروع ما .
- ( استخدام استراتيجية العصف الذهني ) متى تأكل الزبادي ؟ ما بعض الطرق المختلفة لتقديم الزبادي ؟
- لنتعلم - كيفية صناعة اللبن الزبادي

(استخدام استراتيجية التعلم التعاوني)

#### كيفية صناعة اللبن الزبادي

البن الزبادي من الوجبات الخفيفة التي تتناولها على الفطار أو العشاء فهو مصدرًا جيداً للكالسيوم والبروتين. فهو لبن متاخر بأنواع من بكتيريا حامض اللاكتيك وهي مفيدة للجهاز الهضمي.

#### طريقة عمل اللبن الزبادي

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

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

3 - إضافة بادئات التخمر : وهي زبادي تم صنعها من يوم سابق وتنتمي الإضافة بمقادير 2 ملعقة 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 وفي خلال تلك المدة يتتحول سكر اللبن إلى حامض اللاكتيك بفعل البكتيريا وهو

ما يعطي الزبادي ويعطيه قوامه السميكي .

#### المشكلات التي تحدث أثناء عملية صنع الزبادي :-

س - طعم الزبادي لاذع جداً أو حمضى .

ج - استغرقت فترة التحضين وقتاً طويلاً.

س - الزبادي قوامة غير متمسك .



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

س - تشريش الزبادي ( ظهور الشرش على السطح ) .

ج - ارتفاع درجة حرارة التحضين وطول مدة التحضين

بحاجة إلى جهد أكبر	جيد	جيد جداً

مدرس المادة /



## (( جروب المهارات المهنية للجميع ))

المواعيد	الحصة	الفصل	التاريخ	اليوم	المواعيد	الحصة	الفصل	التاريخ	اليوم

### الدرس الخامس

#### المشروبات الصحية بديل للمشروبات غير الصحية



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

- أشرح المخاطر الصحية للمشروبات الغازية.
- أقترح بدائل المشروبات الغازية.
- أسلط الضوء على أهمية التغذيف الصحي وال الغذائي للوقاية من سوء التغذية وغيرها من الأمراض .

( استخدام استراتيجية الهدف الذهني )

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



لنتعلم - الآثار السلبية للمشروبات الغازية

(استخدام استراتيجية التعلم التعاوني )

(الآثار السلبية للمشروبات الغازية )

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

ولذلك تعتبر المشروبات الغازية ليست خياراً صحيحاً . لأن المواد الكيميائية الموجودة داخل المشروبات الغازية التي تجعلها ملونة وتطيل مدة صلاحتها ليست جيدة لجهاز الهضم ، فهذه المواد الكيميائية ستقتضي على البكتيريا المعوية ، وتضر بجدار الأمعاء مما يؤدي إلى تسرب الأمعاء ، وتخلق ظروفاً تتکاثر فيها الخلايا السرطانية مع إضعاف جهاز المناعة لديك .

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

بحاجه إلى جهد أكبر	جيد	جيد جداً

مدرس المادة /



## (( جروب المهارات المهنية للجميع ))

الاليوم	التاريخ	الفصل	الحصة	الاليوم	التاريخ	الفصل	الحصة	ملاحظات

### الوجبات السريعة

### الدرس السادس



**الأهداف :** - في نهاية الموضوع يكون الطالب قادرًا 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 الذهني ) ما مقدار تناولك للوجبات السريعة ما رأيك في ذلك ؟
- لنتعلم - الماضي الجميل**

(استخدام استراتيجية التعلم التعاوني )

#### ( الماضي الجميل )

من الوجبات المفضلة لبعض الأشخاص والتى تراعى الاحتياجات الغذائية لكل مراحل العمر . (الكبدة الإسكندرانى ) التى تقدم مع الفلفل الملون فهى تعتبر وجبة لذيذة و صحية لأن الكبد يعد مصدرًا غنياً بالبروتين وال الحديد وكذلك الفيتامين B2 والفيتامين A والفلفل عنى بالفيتامينات C - E - A - K1 وحمض الفوليك والبوتاسيوم.

#### ( الوقت الحاضر )

يفضل العديد من الشباب طلب الوجبات السريعة الجاهزة بدلاً من الاستمتاع بوجبات صحية معدة في المنزل .  
بعض الأسباب التي 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 .
- @ الطعام الرائع والروائح الجذابة @ التحضير السريع للوجبة @ كثرة الإعلانات عن الوجبات السريعة وكبير حجمها في الإعلان .

#### أضرار الوجبات السريعة:-



تحتوى الوجبات السريعة على نسب عالية من السكر والدهون والكربوهيدرات وتفتقرب إلى الألياف والفيتامينات والمعادن الأساسية ولأن كثرة تناول هذه الأطعمة يمكن أن يؤدي إلى زيادة الوزن وسوء التغذية وكذلك ارتفاع نسبة مرضى السكري 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 التي تفتقر إلى العناصر الغذائية الازمة للنمو السليم للجسم .

بحاجة إلى جهد أكبر	جيد	جيد جداً

مدرس المادة /



## (( جروب المهارات المهنية للجميع ))

المواعيد	الدورة	الفصل	التاريخ	المواعيد	الدورة	الفصل	التاريخ	المواعيد

### البدائل الصحية للوجبات السريعة

الدرس السابع



**الأهداف** : - في نهاية الموضوع يكون الطالب قادرًا 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 الصحية .

( 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 ؟  
لتتعلم - إعداد الأطعمة الصحية و اختيارها .

( استخدام استراتيجية التعلم التعاوني )

( إعداد الأطعمة الصحية و اختيارها )

مخاطر قد تسببها الوجبات السريعة والمشروبات الغازية : -

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

**بعض الوجبات السريعة وبدائلها الصحية :-**

**@ الأطعمة المقليّة بالزيت .**

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

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

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



**@ رقائق الذرة والبطاطس** التي تحتوى على كميات من الملح والدهون .

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

**@** **الخبز والكعك** المصنوع من الدقيق الأبيض منخفض الألياف .

**البديل الصحي**:- **الخبز** الذي يحتوى على الحبوب الكاملة أو مسحوق القول السوداني والبذور التي تزيد من الألياف والمغذيات . **@ الوجبات السريعة** التي تحتوى 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 التقليدية** نكهة الذ :-

**الوجبات التقليدية** - هي أطعمة لذيذة ومشبعة وغنية بالعناصر الأساسية مثل **@ الملوخية** **@** **الفول المدمى** **@** **المحسى** **@** **الصيادية**

**أخصائي التغذية** :-

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

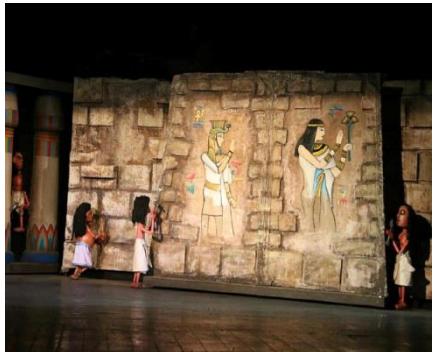
بحاجة إلى جهد أكبر	جيد	جيد جداً

مدرس المادة /



## (( جروب المهارات المهنية للجميع ))

الى اليوم	التاريخ	الفصل	الحصة	الى اليوم	التاريخ	الفصل	الحصة	الى اليوم



### الدرس الثامن الترويج للسياحة عبر المسرح

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

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

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

#### (استخدام استراتيجية العصف الذهني )

مسرحية صافية :-

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

@ أساطير أجدادنا المصريين القدماء ( أسطورة رع ) .

@ الواقع الأثري العريق الذى بناها المصريون القدماء منذ 7000 سنة .

خطوات إعداد مسرحية صافية :-

@ تأليف سيناريو من مشهد أو اثنين .

يتعاون جميع التلاميذ في كتابة السيناريو وتأليف حبكة المسرحية

@ تصميم الأزياء والواقع والعناصر الداعمة .

يتم اختيار مخرج مسرحي وفى 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 التعرّر .

• إنقاص تركيب الجدران والأبواب والنواذف ( الديكورات ) .

• عدم سطوع إضاءة المسرح في 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 فيه المسرحية .

الحبكة :- هي سلسلة من الأحداث المتتابعة .

بحاجة إلى جهد أكبر	جيد	جيد جداً

مدرس المادة /



## (( جروب المهارات المهنية للجميع ))

الاليوم	التاريخ	الفصل	الحصة	الاليوم	التاريخ	الفصل	الحصة	الاليوم



### شخصيات مصرية مؤثرة

### الدرس التاسع

من هي السيدة صفية زغلول

ولدت عام 1878م وتوفيت عام 1946م

الاسم صفية مصطفى فهمي ابنة مصطفى فهمي 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 مخلصة 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 مصربيات ) في ثورة 1919م لتحرير مصر من الاحتلال البريطاني .

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

#### • تكريمها :-

@ 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 دفنتها بجوار زوجها سعد زغلول باشا في حي السيدة زينب بشارع سعد زغلول بالقاهرة .

- تم تحويل منزل آل زغلول المعروف بمنزل الأمة إلى متحف .

- يعكس منزل السيدة صفية زغلول شخصيتها فهي ذكية و المتعلمة و مثقفة .



بحاجه إلى جهد أكبر	جيد	جيد جداً

مدرس المادة /



## (( جروب المهارات المهنية للجميع ))

الاليوم	التاريخ	الفصل	الحصة	الاليوم	التاريخ	الفصل	الحصة	الايات

### الدرس العاشر



### المستكشف النشط

#### السيدة روزم مورتون

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

- يوضح كيفية الحفاظ على صحته وسلامته .. يجرى بحثًا عن حقيقة الإسعافات الأولية .
- يضم دليلاً يتضمن بعض الإرشادات حول الإسعافات الأولية .
- استخدام استراتيجية العصف الذهني .

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

(استخدام استراتيجية التعلم التعاوني )

لنتعلم - السيدة روزم مورتون

• (السيدة روزم مورتون )

ممرضة تعمل بقسم الجراحة في أحد مستشفيات الولايات المتحدة الأمريكية - مستكشفة لدى ناشيونال جيوغرافي . حيث تختص برعاية المرضى الذين يعانون من إصابات أو حالات مرضية تتطلب تدخلاً جراحيًا ويجب عليها التأكد من توافر كل ما يحتاج إليه الفريق الجراحي أثناء الجراحة .

قامت بتصوير حياتها كممرضة خلالجائحة ( كوفيد - 19 ) .

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

ووثقت أيضًا اتباع الإجراءات الاحترازية في المستشفيات مثل :-

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

روزمن مورتون والشباب :-

قامت لتوسيع الشباب ومساعدهم على اتباع نمط حياة سليم وصحي من خلال :-

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

الرياضة بانتظام

@ البقاء على تواصل مع أفراد الأسرة والعائلة .

مهنة التمريض :-



يتلقى العاملون في مجال التمريض تدريبات لكي يتمكنا 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 :-

@ مريضو غرف الطوارئ .

@ مريضو قسم الجراحة .

بحاجة إلى جهد أكبر	جيد	جيد جداً

مدرس المادة /



## (( جروب المهارات المهنية للجميع ))

المواعيد	المنهاج	الدروس	النحو	الكلمات	المفردات	الكلمات	النحو	المنهاج	المواعيد

٢٠٢٤/٩/٣١



### تطوير مهارات الأعمال

### الدرس الحادى عشر

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

- يحدد الأعمال والمنتجات والخدمات ذات الصلة بالاقتصاد المصرى .

- يعد بحثا عن المهارات المختلفة الازمة لمكان العمل .

- يحدد الفرص التي تتيح تطوير المهارات في مكان العمل .

(استخدام استراتيجية العصف الذهني)

فكر في بعض المنتجات أو الخدمات المصرية التي غالبا ما تشتريها . لماذا تعجبك ؟

في رأيكما ما سبب نجاح العمل الذي ينتجهما ؟

لنتعلم - السعي إلى النجاح في العمل.

(استخدام استراتيجية التعلم التعاوني )

- (السعي إلى النجاح في مكان العمل)

يتعلق نجاح الموظف أو فشله في الأسواق العالمية والمحلية لاكتسابه مهارات مختلفة ومتعددة وهذه المهارات ضرورية في تحقيق الأداء الفعال للمجتمعات ككل وتشمل هذه المهارات كلاً من :-

#### ١. المهارات الفنية

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

#### ٢. 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 .

#### ٣. 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 وي يتطلب البعض الآخر انخراط الفرد في مكان العمل وتشمل :-

- التفكير التحليلي والإبداعي .

- المرونة والقدرة على التكيف .

- التحفير والوعى الذاتى .

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

بحاجة إلى جهد أكبر	جيد	جيد جداً

مدرس المادة /



## (( جروب المهارات المهنية للجميع ))

ال يوم	التاريخ	الفصل	الحصة	ال يوم	التاريخ	الفصل	الحصة	ملاحظات



### فن تنسيق الأزهار

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

- يصف تنسقيات مختلفة للأزهار .

- يعد بحثا عن طرق حفظ الأزهار بعد قطفها .

- يحدد المبادئ الأساسية لتنسيق الأزهار .

(استخدام استراتيجية العصف الذهني)

أى نوع من أنواع الأزهار تعرف؟ وأى منها رأيتها تنمو في حديقتك وأيها رأيتها مقطوفة ومعروضة في زهرية؟  
لنتعلم - يتبع منسقو الأزهار أساليب مختلفة لتنسيق الأزهار بعد قطفها.

(استخدام استراتيجية التعلم التعاوني )

فن تنسيق الأزهار:-

1. مواصفات الأزهار:-

يجب ان تكون ساقان الأزهار المستخدمة في التنسيق متماسكة ولها عنق طويلة تخزن بها كمية من الغذاء  
وهذا يساعد على طول عمر الأزهار بعد قطفها.

2. الأواني :-

يجب اختيار أواني مناسبة عند القيام بتنسيق الأزهار لتنوع الخامات المستخدمة في التصنيع مثل :-

@@ الرجاج .      @@ الخشب .      @@ الكريستال .

حفظ الأزهار بعد قطفها

1. إزالة الزهرة قطعاً مائلاً قبل وضعها في الزهرية.

قطع ساق

3. إجراء عملية تبريد للأزهار بغمر ساقانها في ماء بارد لمدة ساعة.

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

5. يمكن إضافة قرص من الأسبرين لحفظ الأزهار .

6. يراعى عدم وضع الأزهار في أماكن معرضة للتغيرات الهوائية أو أشعة الشمس المباشرة

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

طرق تنسيق الأزهار:-

التنسيق المتناظر (المتماثل) - يوضع أطول أفرع الأزهار في منتصف الإناء ويكون الجانبين متشابهين .

التنسيق غير المتناظر(غير المتماثل) - يوضع أطول أفرع الأزهار في منتصف الإناء ويكون الجانبين غير متشابهين

التنسيق الرأسى - يستخدم في الأواني ذات الفوهة الضيقة ويوضع فيه الأزهار بشكل متدرج في الطول .

جيـد جـداً	جيـد	بحاجـه إـلى جـهد أـكـبر

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 والإصابات الكهربائية؟  
الجمهور المستهدف:.....

طرق الوقاية	المخاطر
.....	.....

**النشاط الثاني:**

اصنع المربي في المنزل . ابحث عن وصفة صنع مربي تحبها عبر شبكة الإنترن特 أو حتى من خلال سؤال أحد أفراد أسرتك . دون ملاحظتك .

الفاكهة التي اخترتها:
ووجدت 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 ؟

## (( جروب المهارات المهنية للجميع ))

### النشاط الرابع:

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

### النشاط الخامس:

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

### النشاط السادس:

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

### النشاط السابع:

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

## (( جروب المهارات المهنية للجميع ))

### النشاط الثامن:

قم بعمل لوحة إرشادية توضح فيها طرق حفظ الأزهار بعد قطفها لتعلق داخل غرفة المجال الزراعي

### النشاط التاسع:

بالتعاون مع زملائك وتحت إشراف معلم المادة .

قم بصناعة فانوس من الخشب كهدية .

وضع الأدوات المستخدمة لصناعة الفانوس الخشبي و ما الألوان و التصاميم التي تفضلها ؟

### النشاط العاشر:

ما أنواع الفعاليات أو المعارض التي تقام في مدرستك ؟

(( جروب المهارات المهنية للجميع ))



محافظة ..... كشف غياب تلميذ فصل ( / ) ..... 2025 - 2026 م .....  
 مديرية ..... التعليمية ..... إدارة ..... مدرسة .....  
 ( المهارات المهنية )

م	اسم 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 ))



يعتمد / مدير المدرسة

المادة / موجه

المادة / مدرس