**تحليل محتوى**

**المبحث: التربية المهنية ف2**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **المحاور** | **المفاهيم والمصطلحات** | **الأفكار والحقائق** | **القيم والاتجاهات** | **الأسئلة** | **الوسائل والأنشطة** |
| * آداب وشروط التعبير عن الرأي.
* التنمر عبر الإنترنت.
* أشكال التنمر الإلكتروني.
* مضار التنمر الإلكتروني.
* طرق الحد من التنمر الإلكتروني.
 | * التنمر.
* التنمر الإلكتروني.
 | * يعد التواصل مع الآخرين من أهم المهارات التي ينبغي للفرد امتلاكها، وهناك فرق بين حرية التعبير عن الرأي في الآخرين وبين التنمر عليهم.
 | * تجنب التنمر على الآخرين.
* الموضوعية.
* حرية الرأي.
* احترام الآخرين عند التعبير عن الرأي.
 | * التقويم ص14
 | * أتحقق ص10
* أتحقق ص11
* أتحقق ص13
* نشاط1 ص13
* مشروعي ص15
* المسابقة المهنية ص15
 |

 **الصف:السادس عنوان الوحدة: المهارات في حياتنا عدد الدروس: 1 الصفحات: 6-15**

Form # QF71-1-47rey.a

**تحليل محتوى**

**المبحث: التربية المهنية**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **المحاور** | **المفاهيم والمصطلحات** | **الأفكار والحقائق** | **القيم والاتجاهات** | **الأسئلة** | **الوسائل والأنشطة** |
| * الحبوب.
* تحضير الشوفان بالحليب
* البقوليات
* تحضير الحمص بالطحينية.
* الرشوف.
* مشكلات الشعر
* مهنة التجميل
* مجالات مهنة التجميل.
* تصفيف الشعر.
* مهنة الحلاقة.
* العناية باليدين والقدمين.

  | * الحبوب
* البقوليات
* مهنة التجميل.
* مهنة تصفيف الشعر.
* مهنة الحلاقة.
 | * تشكل الحبوب والبقوليات جزءا مهما في غذاء الإنسان اليومي, وذلك لارتفاع قيمتها الغذائية وانخفاض أثمانها.
* اهتم الإنسان بمظهره منذ أقدم العصور محاولا إظهار جماله باستثمار المواد المتوافرة في الطبيعة لتكوين مواد تجميلية يستعملها لتزيين الشعر والوجه.
 | * تقدير القيمة الصحية للحبوب والبقوليات.
* العمل بروح الفريق.
* احترام العاملين والعاملات في مهنة التجميل.
* العمل التعاوني.
* التوظيف الذاتي.

  | * التقويم ص24
* التقويم ص32
 | * أتحقق ص20
* تمرين1 ص20
* نشاط1 ص21
* أتحقق ص22
* تمرين2 ص22
* أتحقق ص27
* أتحقق ص27
* تمرين1 ص28
* نشاط1 ص29
* تمرين2 ص29
* نشاط2 ص31
* مشروعي ص33
* المسايقة المهنية ص33
 |

 **الصف:السادس عنوان الوحدة: التغذية والجمال عدد الدروس: 2 الصفحات:16- 33**

**تحليل محتوى**

**المبحث: التربية المهنية**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **المحاور** | **المفاهيم والمصطلحات** | **الأفكار والحقائق** | **القيم والاتجاهات** | **الأسئلة** | **الوسائل والأنشطة** |
| * كيفية تحسين المهارات في التفكير.
* طرق تنمية التفكير.
* مهارات التفكير الإبداعي.
 | * + مهارات التفكير
	+ العصف الذهني.
	+ التخيل الموجه.
	+ الخرائط المفاهيمية.
	+ التفكير الإيجابي.
 | * لتنمية التفكير طرق عديدة ينبغي للفرد تعلمها ليستطيع ممارسة أنواع مختلفة من التفكير, ومن ثم يبدع في تعامله مع المواقف والمشكلات المتنوعة بطرق صحيحة.
 | * احترام التفكير.
* حرية التفكير.
* تقبل الرأي الآخر.
* التفكير الايجاببي.
* احترام الإبداع.
* الثقة بالنفس.
 |  * التقويم ص41
 | * نشاط1 ص38
* نشاط2 ص38
* نشاط3 ص39
* نشاط4 ص39
* نشاط5 ص40
* مشروعي ص41
* المسابقة المهنية ص61ص41
 |

 **الصف:السادس عنوان الوحدة: المهارات الريادية**  **عدد الدروس: 1 الصفحات: 34-41**

**تحليل محتوى**

**المبحث: التربية المهنية**

 **الصف:السادس عنوان الوحدة: تكثير النباتات**   **عدد الدروس: 2 الصفحات: 42- 59**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **المحاور** | **المفاهيم والمصطلحات** | **الأفكار والحقائق** | **القيم والاتجاهات** | **الأسئلة** | **الوسائل والأنشطة** |
| * تحضير الأرض للزراعة.
* التكثير البذري.
* استخلاص البذور.
* طريقة استخلاص البذور الرطبة.
* زراعة البذور في الأثلام.
* زراعة البذور في أحواض.
* أنواع الوسط الزراعي.
* نباتات الزينة.
* زراعة نباتات الزينة.
* إنتاج أشتال الزينة.
* خدمة نباتات الزينة.
 | * التكثير البذري.
* استخلاص البذور.
* نباتات الزينة.
* زراعة نباتات الزينة.
* الأشتال.
* خدمة نباتات الزينة.
 | * إنتاج نباتات متنوعة باستخدام البذور وذلك للحفاظ على النبات وتكاثره.
* يمكن تكثير نباتات الزينة الداخلية والخارجية وزراعتها بطرق مختلفة.
 | * تعزيز مفهوم الانتماء للأرض.
* العمل ضمن فريق.
* تقدير العمل والعاملين/ والعاملات في مهنة الزراعة.
* استشعار أثر نباتات الزينة في تجميل البيئة الداخلية والخارجية للمنزل.
* العمل بروح الفريق.
* المحافظة على البيئة.
 | * التقويم ص49
* التقويم ص58
 | * أتحقق ص45
* أتحقق ص46
* أتحقق ص46
* تمرين1 ص47
* أتحقق ص51
* أتحقق ص51
* تمرين1 ص52
* نشاط1 ص53
* أتحقق ص54
* أتحقق ص56
* مشروعي ص59
* المسابقة المهنية ص59
 |

**تحليل محتوى**

**المبحث: التربية المهنية**

 **الصف:السادس عنوان الوحدة: الصناعات الغذائية**  **عدد الدروس: 1 الصفحات: 60-71**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **المحاور** | **المفاهيم والمصطلحات** | **الأفكار والحقائق** | **القيم والاتجاهات** | **الأسئلة** | **الوسائل والأنشطة** |
| * إنتاج اللبنة.
* إنتاج الجبن.
* طريقة عمل الجميد.
 | * اللبنة
* الجبن
* خميرة الجبن
* اللبن الرائب
* بادئات التخمر
* الجميد
 | * الحليب مادة غذائية مهمة لصحتنا, لذا تنوع منتجاته ليتمكن الجميع من تناولها في مختلف الأوقات ومنها : اللبنة والجبن والجميد.
 | * إتقان العمل.
* تقدير جهود منتجي الألبان.
* تقدير قيمة مونة البيت.
* الاعتزاز بالوطن وثقافته.
 | * التقويم ص70
 | * تمرين1 ص64
* تمرين2 ص67
* نشاط1 ص67
* نشاط2 ص69
* مشروعي ص71
* المسابقة المهنية ص71
 |

**تحليل محتوى**

**المبحث: التربية المهنية**

 **الصف:السادس عنوان الوحدة: الصيانة عدد الدروس: 1 الصفحات: 72-79**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **المحاور** | **المفاهيم والمصطلحات** | **الأفكار والحقائق** | **القيم والاتجاهات**  | **الأسئلة** | **الوسائل والأنشطة** |
| * الأثاث.
* طرائق إنتاج قطع الأثاث.
* صيانة قطعة أثاث قديمة
* تدوير الأثاث القديم.
 | * الصيانة
* الأثاث
* الإنتاج
* الإخشاب
 | * يحافظ الصيانة الدورية للأثاث على استمرار قطعة الأثاث لأطول مدة ممكنة.
 | * المحافظة علة قطع الأثاث الخشبي من التلف.
* تقدرير أهمية الصيانة الدورية للأثاث.
* تقدير مهنة النجارة.
 | * التقويم ص78
 | * أتحقق ص75
* نشاط1 ص76
* تمرين1 ص76
* مشروعي صص79
* المسابقة المهنية ص79
 |

**تحليل محتوى**

**المبحث: التربية المهنية**

 **الصف:السادس عنوان الوحدة: الصحة والسلامة عدد الدروس: 2 الصفحات: 80-93**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **المحاور** | **المفاهيم والمصطلحات** | **الأفكار والحقائق** | **القيم والاتجاهات**  | **الأسئلة** | **الوسائل والأنشطة** |
| * ضربة الشمس.
* اجراءات اسعاف ضربة الشمس.
* الرعاف
* خطوات اسعاف الرعاف.
* قواعد عامة للعب الآمن.
* اللعب الآمن بالألعاب الإلكترونية.
 | * ضربة الشمس
* الوقاية
* الإسعاف الأولي.
* الرعاف.
* اللعب الآمن.
* الألعاب الإلكترونية.
 | * التعرض للشمس له فوائد عديدة ولكنه يصبح ضارا وخطيرا إن زاد عن الحاجة، ولا سيما عند ارتفاع درجات الحرارة فقد يسبب ذلك ضربة الشمس وهو من الأسباب الرئيسية لحدوث الرعاف أيضا.
* تعد ممارسة الألعاب المتنوعة حقا من حقوق الأجساد والعقول شرط أن يحافظ عليها فلا تعرض للخطر ما يتطلب اللعب بطرق آمنة وفي أماكن آمنة.
 | * الحفاظ على الحياة.
* مساعدة الآخرين.
* تقدير قيمة الدم للحياة.
* المحافظة على النفس.
* مراعاة أمان الآخرين.
* الحذر أثناء اللعب.
 | * التقويم ص86
* التقويم ص92
 | * أتحقق ص84
* أتحقق ص85
* أتحقق ص89
* أتحقق ص91
* مشروعي ص93
* المسابقة المهنية ص93
 |

**تحليل محتوى**

**المبحث: التربية المهنية**

 **الصف:السادس عنوان الوحدة: المطاعم عدد الدروس: 1 الصفحات: 94-106**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **المحاور** | **المفاهيم والمصطلحات** | **الأفكار والحقائق** | **القيم والاتجاهات**  | **الأسئلة** | **الوسائل والأنشطة** |
| * المطاعم.
* أنواع المطاعم.

 * قوائم الطعام.
* خدمة المطاعم.
* خدمة الصحن الجاهز.
* دور العاملين والعاملات في المطعم.

  | * المطعم.
* قوائم الطعام.
* خدمة المطاعم.
* الاستقبال.
* تقديم الطعام.
 | * إن إدارة المطاعم بالطريقة المثلى تساعد على نجاحها, وذلك بتلبية احتياجات العملاء وزيادة المبيعات.
 | * تقدير أهمية أنواع المطاعم في تلبية احتياجات العملاء ومستواهم الاجتماعي من الأطعمة والمشروبات.
* تشجيع السياحة الداخلية والخارجية.
* تثدير مهنة العمل والعاملين/ العاملات في المطاعم.
 | * التقويم ص105
 | * أتحقق ص98
* تمرين1 ص98
* أتحقق ص100
* نشاط1 ص101
* أتحقق ص101
* نشاط2 ص102
* أتحقق ص104
* نشاط3 ص104
* مشروعي ص106
* المسابقة المهنية ص106
 |