



**المملكة العربية السعودية**

**وزارة التعليم**

**مدرسة /**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| الحصةاليوم | الأولى | الثانية | الثالثة | الرابعة | الخامسة | السادسة | السابعة |
| الأحد |  |  |  |  |  |  |  |
| الاثنين |  |  |  |  |  |  |  |
| الثلاثاء |  |  |  |  |  |  |  |
| الأربعاء |  |  |  |  |  |  |  |
| الخميس |  |  |  |  |  |  |  |

**الأهداف العامة للمرحلة المتوسطة**

* **تمكين العقيدة الإسلامية في نفس الطالبة وجعلها ضابطة لسلوكها وتصرفاتها ، وتنمية محبة الله وتقواه وخشيته في قلبها .**
* **تزويد الطالبة بالخبرات والمعارف الملائمة لسنها ، حتى تلم بالأصول العامة و المبادئ الأساسية للثقافة والعلوم .**
* **تشويق الطالبة للبحث عن المعرفة وتعويدها التأمل والتتبع العلمي .**
* **تنمية القدرات العقلية والمهارات المختلفة لدى الطالبة وتعهدها بالتوجيه والتهذيب .**
* **تربية الطالبة على الحياة الاجتماعية الإسلامية التي يسودها الإخاء والتعاون وتقدير التبعة وتحمّل المسؤولية .**
* **تدريب الطالبة على خدمة مجتمعها ووطنها وتنمية روح النصح و الإخلاص لولاة أمرها .**
* **حفز همة الطالبة لاستعادة أمجاد أمتها المسلمة التي تنتمي إليها واستئناف السير في طريق العزة والمجد**
* **تعويد الطالبة الانتفاع بوقتها في القراءة المفيدة واستثمار فراغها في الأعمال النافعة لدينها ومجتمعها .**
* **تقوية وعي الطالبة لتعرف بقدر سنها كيف تواجه الإشاعات المضللة والمذاهب الهدامة و المبادئ الدخيلة**
* **إعداد الطالبة لما يلي هذه المرحلة من مراحل الحياة .**

**الأهداف العامة لمادة التربية الأسرية**

****

* شكر الله على نعمه العظيمة والتي منها الصحة والغذاء.
* تربية الشعور الديني في نفوس الطالبات
* توعية التلميذة باحترام الأسرة ودورها في تطوير المجتمعات وتقدمها
* تعويد التلميذة على تقدير القيم والعادات السليمة المرتبطة بالأسرة
* إكساب التلميذة اتجاهات ايجابيه عن طريق إقامة علاقات أسريه واجتماعيه طيبه
* تثقيف التلميذة غذائيا وصحيا وتشجيع مهارة التفكير والتطبيق العملي لدى التلميذات أثناء إعداد الأصناف وتزيينها
* تزويد التلميذة بالمعلومات والخبرات المتعلقة بالشؤون المنزلية
* تنميه مهارات التلميذات في إعداد وتخطيط وجبات متكاملة غذائيا ومناسبة اقتصاديا
* توجيه التلميذة إلى ترشيد الاستهلاك في مجالات الحياة المختلفة
* تكوين اتجاهات سليمة مثل الادخار والاستثمار وتعميق مشاعر الثقة بالنفس والإخاء لخدمة نفسها ومجتمعها
* تعويد التلميذة بالقواعد الصحيحة للعناية بمظهرها الشخصي وقطعها الملبسية
* تشجيع مهارة التفكير ومجموعة من المهارات العملية والعلمية في استغلال الوقت لصالحها ولأسرتها ومجتمعها
* تدريب التلميذات على بعض المهارات اليدوية البسيطة المتعلقة بالملبس
* رفع الروح الوطنية لدى التلميذات عن طريق الاعتزاز بالمنتجات المحلية وإبراز قيمة العمل اليدوي
* تدريب التلميذات على إجراء بعض الإسعافات الأولية لمساعدة نفسها وغيرها عند الحوادث
* اطلاع التلميذات على التقنيات الحديثة والمراجع العلمية في البحث والتجريب لتنمية مهارة التعلم الذاتي

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| الصف | **الثاني متوسط** | **المـوضـوع** | | **اليـوم** | الأحد | **الاثنين** | **الثلاثاء** | الأربعاء | **الخمس** |
| المــــادة | **تربية أسرية** | | **الغذاء الكامل** | التاريخ |  |  |  |  |  |
| **التهيئة** | **الطريقة** | | | الحصة |  |  |  |  |  |
| **كيف يمكن الاستعانة بالهرم الغذائي في تخفيف الوزن** | **استقرائية – استنتاجيه- حوارية** | | | **الوسائـل التعليمية** | | **الكتاب المدرسي + السبورة +جهاز حاسب** | | | |
| **أساليب وطرق التدريس** | | **○حل المشكلات ○الاكتشاف والاستقصاء  ○العصف الذهني ○الخرائط الذهنية ○التعلم الذاتي ○التعلم التعاوني ○أخرى............** | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **نوع الهدف** | **مستوى الهدف** | **الأهداف السلوكية** | | **المحتوى** | | **إجراءات وأنشطة التعليم والتعلم** | **التقويم** |
| **معرفي**  **معرفي**  **معرفي**  **معرفي**  **معرفي** | **فهم**  **تذكر**  **المعرفة**  **فهم**  **تذكر** | | **يتوقع من التلميذة في نهاية الدرس أن:**  **1- تشكر الله على نعمة الغذاء.**  **2- تقارن بين تأثير التغذية المتوازنة والتغذية غير المتوازنة على صحة الإنسان .**  **3- تشرح فكرة الهرم الغذائي.**  **4- تكوّن وجبة غذائية كاملة بناء على الهرم الغذائي .**  **5- تقارن كمية الحصص التي تستهلك يومياً من مجموعة الهرم الغذائي في الجدول** | | **-مفهوم الهرم الغذائي.**  **-مفهوم الحصة الغذائية.**  **-التغذية المتوازنة سبب رئيس في المحافظة على الحصة .**  **-الغذاء ضروري لنموالجسم ونشاطه وتجديد خلاياه.**  **-توزيع الأغذية في الهرم الغذائي حسب عدد الحصص** | **1-استخدام الصور المعروضة في مقدمة الدرس لأشخاص تبدوا عليهم آثار التغذية المتوازنة , و يعانون من أعراض التغذية غير المتوازنة للمقارنة بينهما واستنتاج أهمية التغذية المتوازنة على صحة الجسم .كما يمكن طرح مجموعة من الأسئلة ؛لإثارة تفكير التلميذات مثل :**  **س 1/هل للتغذية دور في صحة الجسم ؟**  **س 2/ما العلاقة بين التغذية وصحة الجسم ؟**  **س 3/اذكري بعض أمراض سوء التغذية.**  **س 4/ما فائدة الغذاء للجسم؟**  **س 5/ما هو الغذاء الكامل؟**  **2-استنتاج التلميذات تأثير التغذية المتوازنة على الصحة والمظهر ونضارة البشرة وحيوية الجسم .**  **-3 مناقشة التلميذات في مفهوم التغذية والعناصر الغذائية وأهميتها للجسم بشكل**  **مبسط واستخدام وسيلة عرض مناسبة**  **4-شرح فكرة الهرم الغذائي ثم قيام التلميذات بتكوين وجبات غذائية متوازنة بناء عليه.**  **5-توضيح مفاهيم الدرس ومنها مفهوم الحصة الغذائية**  **6- توضيح فائدة تناول الفاكهة قبل تناول اللحوم لما له من آثار صحية كبيرة على الدم وأعضاء الجسم المختلفة**  **7- تفعيل النشاط المناسب في وقته وفق إستراتيجية التدريس المقترحة بما يخدم المحتوى**  **-8 التعزيز الدائم للتلميذات في مراحل الدرس المختلفة.** | **1-تقويم ذاتي .**    **2-قارني بين تأثير التغذية المتوازنة والتغذية غير المتوازنة على صحة الإنسان .**  **3-اشرحي فكرة الهرم الغذائي.**  **4-كوني وجبة غذائية كاملة بناء على الهرم الغذائي .**  **5-قارني كمية الحصص التي تستهلك يومياً من مجموعة الهرم الغذائي في الجدول** | |
| **الواجب** | | |  | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| الصف | **الثاني متوسط** | **المـوضـوع** | | **اليـوم** | الأحد | **الاثنين** | **الثلاثاء** | الأربعاء | **الخمس** |
| المــــادة | **تربية أسرية** | | **الوجبات السريعة** | التاريخ |  |  |  |  |  |
| **التهيئة** | **الطريقة** | | | الحصة |  |  |  |  |  |
| **من أي مقاطع اللحوم يفضل عمل البرجر** | **استقرائية – استنتاجيه- حوارية** | | | **الوسائـل التعليمية** | | **الكتاب المدرسي + السبورة +جهاز حاسب** | | | |
| **أساليب وطرق التدريس** | | **○حل المشكلات ○الاكتشاف والاستقصاء  ○العصف الذهني ○الخرائط الذهنية ○التعلم الذاتي ○التعلم التعاوني ○أخرى............** | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **نوع الهدف** | **مستوى الهدف** | **الأهداف السلوكية** | | **المحتوى** | | **إجراءات وأنشطة التعليم والتعلم** | **التقويم** |
| **معرفي**  **وجداني**  **معرفي**  **معرفي** | **المعرفة**  **استجابة**  **تحليل**  **تطبيق** | | **يتوقع من التلميذة في نهاية الدرس أن :**  **1- تعرّف مفهوم الوجبات السريعة .**  **2-تبدي رأيها في أسباب انتشار الوجبات السريعة**  **3-تقترح علاجاً للحد من أضرار الوجبات السريعة**  **4- تصميم وجبات سريعة عالية القيمة الغذائية** | | **-مفهوم السعرات الحرارية.**  **-مفهوم الأشرار .**  **-الوجبات السريعة أغذية تحضر وتؤكل بشكل سريع**  **- للتغذية علاقة بصحة الإنسان**  **-الوجبات السريعة غنية بالسعرات الحرارية** | **1-عر ض شريط الفيديو أو CD عن الوجبات السريعة وأضرارها في بداية الدرس لتشويق التلميذات وإثارة تفكيرهن حول أضرار الوجبات السريعة وكيفية التقليل منأضرارها .**  **2- عرض بعض المقالات والتحقيقات الصحفية من الصحف والمجلات حول الوجبات السريعة لقراءتها.**  **3- استخدام أسلوب التعلم التعاوني بتنمية مهارات العصف الذهني والتفكير الإبداعي والتخطيط والعمل الجماعي؛ حتى تتعود التلميذات مستقبلا على التخطيط للمشاريع .**  **4- استنتاج الطالبات أضرار الوجبات السريعة ثم مناقشتهم فيها لتفادي أضرارها**  **5- مطالبة التلميذة بإعداد نشرة تحوي أصنافا منزلية مشابهو لوجبات المطاعم السريعة**  **6- تفعيل النشاط المناسب في وقته وفق استراتيجيه التدريس المقترحة**  **7- التعزيز الدائم للتلميذات في مراحل الدرس المختلفة.** | **1-عرفي مفهوم الوجبات السريعة .**    **2-ما أسباب انتشار الوجبات السريعة**  **3-اقترحي علاجاً للحد من أضرار الوجبات السريعة**  **4- صممي وجبات سريعة عالية القيمة الغذائية** | |
| **الواجب** | | |  | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| الصف | **الثاني متوسط** | **المـوضـوع** | | **اليـوم** | الأحد | **الاثنين** | **الثلاثاء** | الأربعاء | **الخمس** |
| المــــادة | **تربية أسرية** | | **المضافات الغذائية** | التاريخ |  |  |  |  |  |
| **التهيئة** | **الطريقة** | | | الحصة |  |  |  |  |  |
| **ما هي أضرار الحلوى التي تحمل ألوانا ضارة ؟** | **استقرائية – استنتاجيه- حوارية** | | | **الوسائـل التعليمية** | | **الكتاب المدرسي + السبورة +جهاز حاسب** | | | |
| **أساليب وطرق التدريس** | | **○حل المشكلات ○الاكتشاف والاستقصاء  ○العصف الذهني ○الخرائط الذهنية ○التعلم الذاتي ○التعلم التعاوني ○أخرى............** | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **نوع الهدف** | **مستوى الهدف** | **الأهداف السلوكية** | | **المحتوى** | **إجراءات وأنشطة التعليم والتعلم** | **التقويم** |
| **معرفي**  **معرفي**  **وجداني**  **معرفي** | **تحليل**  **تطبيق**  **استجابة**  **تطبيق** | | **يتوقع من التلميذة في نهاية الدرس أن**  **1- تصنف المضافات الغذائية حسب استخدامها**  **-2 تعطي أمثلة للمضافات الغذائية الطبيعية والصناعية .**  **3- تتجنب الإكثار من تناول أطعمة تحوي مضافات غذائية**  **4- تقرأ البطاقة الإرشادية الملصقة على المعلبات المعروضة**  **أمامها.** | **- مفهوم المواد الحافظة.**  **- مفهوم مضادات الأكسدة.**  **- المضاف الغذائي له رمز ورقم خاص به.**  **- المضافات الغذائية الطبيعية أفضل**  **من الصناعية.**  **- المواد الحافظة أكثر المواد خطورة**  **على الجسم.**  **- المواد المغذية ترفع القيمة الغذائية**  **للمنتج.** | **1- عرض مجموعة من المعلبات والحلويات على التلميذات ومناقشتهن حول مكوناتها .**    **2- اتباع أسلوب التعليم التعاوني مع التلميذات حيث تقوم كل مجموعة منهن بالبحث عن**  **نوع من المضافات الغذائية ثم تدونها على ورقة خارجية تمهيداً لمناقشتها.**  **3-مناقشة التلميذات حول أنواع المضافات الغذائية, ثم تسجيلها على لوحة.**  **4- تصنيف التلميذات المضافات الغذائية وبيان استخداماتها وأثارها الصحية.**  **5- مناقشة التلميذات حول كيفية الوقاية من أشرار بعض المضافات الغذائية .**  **6-تفعيل النشاط المناسب في وقته وفق استراتيجية التدريس المقترحة بما يخدم المقرر.**  **7-التعزيز الدائم للتلميذات في مراحل الدر س المختلفة.** | **1- صنفي المضافات الغذائية حسب استخدامها**  **2-أعطي أمثلة للمضافات الغذائية الطبيعية والصناعية .**  **3- تقويم ذاتي**  **4-اقرئي البطاقة الإرشادية الملصقة على المعلبات المعروضة**  **أمامها.** | |
| **الواجب** | | |  | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| الصف | **الثاني متوسط** | **المـوضـوع** | | **اليـوم** | الأحد | **الاثنين** | **الثلاثاء** | الأربعاء | **الخمس** |
| المــــادة | **تربية أسرية** | | **السلطات** | التاريخ |  |  |  |  |  |
| **التهيئة** | **الطريقة** | | | الحصة |  |  |  |  |  |
| **كيف يمكن تشويق الأطفال لتناول طبق السلطة ؟** | **استقرائية – استنتاجيه- حوارية** | | | **الوسائـل التعليمية** | | **الكتاب المدرسي + السبورة +جهاز حاسب** | | | |
| **أساليب وطرق التدريس** | | **○حل المشكلات ○الاكتشاف والاستقصاء  ○العصف الذهني ○الخرائط الذهنية ○التعلم الذاتي ○التعلم التعاوني ○أخرى............** | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **نوع الهدف** | **مستوى الهدف** | **الأهداف السلوكية** | | **المحتوى** | | **إجراءات وأنشطة التعليم والتعلم** | **التقويم** |
| **معرفي**  **معرفي**  **معرفي**  **معرفي**  **معرفي** | **تطبيق**  **تحليل**  **تحليل**  **تطبيق**  **تحليل** | | **من أهداف الدرس**  **يتوقع من التلميذة في نهاية الدرس أن :**  **1- تربط بين مكونات السلطة وأهميتها للجسم .**  **2- تصنيف أنواع السلطات بناء على مكوناتها.**  **3- تستنتج المواد الرئيسية المكونة للسلطة.**  **-4 تطبق إعداد سلطة الخضروات عمليا.**  **-5 تبتكر أصنافا من السلطات .** | | **-مفهوم السلطات .**  **-مفهوم المقبلات.**  **- القيمة الغذائية تختلف للسلطة حسب مكوناتها.**  **-الخضروات الورقية غنية بالألياف والحديد.**  **تقطيع مكونات السلطة قبل تقديمه مباشرة يساعد على احتفاظها بقيمتها الغذائية.** | **1 بدء الدرس بطرح مشكلة فتاة تعاني من شحوب الوجه وعدم نضارة بشرتها وطلب حلمنا سب لمشكلتها, ويتم تقديم اقتراح لتحسين غذائها عن طريق تقديم طبق السلطة يومياًفي وجباتها الغذائية.**  **2- مناقشة التلميذات حول الأغذية المفيدة للبشرة والتو صل البأن الخضروات من أهم هذه الأغذية.**  **3- عرض بعض السلطات أو صور لها ويمكن الاستعانة بوسيلة عرض مناسبة لعرض صور الكتاب**  **4- استرجاع بعض المعلومات عن مكونات السلطات والطريقة الرئيسية لإعدادها**  **-5 تطبيق التلميذات طريقة إعداد السلطات عملياً بالطريقة الصحيحة وتقديمها بطريقةشهية بمساعدة معلمتهن وإشرافها التام.**  **6- مناقشة التلميذات حول القيمة الغذائية للسلطة المعدّة.**  **7- تفعيل النشاط المناسب في وقته وفق استراتيجية التدريس المقترحة بما يخدم المحتوى.**  **8- التعزيز الدائم للتلميذات في مراحل الدرس المختلفة.** | **1-اربطي بين مكونات السلطة وأهميتها للجسم .**    **2- صنفي أنواع السلطات بناء على مكوناتها.**  **3- استنتجي المواد الرئيسية المكونة للسلطة.**  **-4 طبقي إعداد سلطة الخضروات عمليا.**  **-5 ابتكري أصنافا من السلطات .** | |
| **الواجب** | | |  | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| الصف | **الثاني متوسط** | **المـوضـوع** | | **اليـوم** | الأحد | **الاثنين** | **الثلاثاء** | الأربعاء | **الخمس** |
| المــــادة | **تربية أسرية** | | **سلطة البقول مع المكرونة - سلطة الخس بالدجاج - سلطة الخضروات المنوعة** | التاريخ |  |  |  |  |  |
| **التهيئة** | **الطريقة** | | | الحصة |  |  |  |  |  |
| **عددي أنواع السلطات وطريقة عملها** | **استقرائية – استنتاجيه- حوارية** | | | **الوسائـل التعليمية** | | **الكتاب المدرسي + السبورة +جهاز حاسب** | | | |
| **أساليب وطرق التدريس** | | **○حل المشكلات ○الاكتشاف والاستقصاء  ○العصف الذهني ○الخرائط الذهنية ○التعلم الذاتي ○التعلم التعاوني ○أخرى............** | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **نوع الهدف** | **مستوى الهدف** | **الأهداف السلوكية** | | **المحتوى** | | **إجراءات وأنشطة التعليم والتعلم** | **التقويم** |
| **معرفي**  **معرفي**  **معرفي**  **معرفي**  **معرفي** | **تذكر**  **تطبيق**  **تذكر**  **تطبيق**  **تطبيق** | | **من أهداف الدرس**  **يتوقع من التلميذة في نهاية الدرس أن :**  **1-تعدد مقادير سلطة البقول مع المكرونة**  **2- تطبق طريقة عمل سلطة البقول مع المكرونة**  **3- تعدد مقادير سلطة الخس بالدجاج**  **-4 تطبق طريقة سلطة الخضروات المنوعة**  **-5 تطبق طريقة عمل سلطة الخضروات المنوعة** | | **مقادير سلطة البقول مع المكرونة**  **طريقة عمل سلطة البقول مع المكرونة**  **-مقادير سلطة الخس بالدجاج.**  **طريقة سلطة الخضروات المنوعة**  **طريقة عمل سلطة الخضروات المنوعة** | **أتناول الدرس مع الطالبات من خلال الإجراءات والأنشطة والخطوات التالية**    **1- أعرض أمام الطالبات من خلال وسيلة العرض المتاحة مقادير عمل سلطة البقول مع المكرونة**  **2- من خلال التطبيق العملي داخل مطبخ المدرسة وبمصاحبة الطالبات نطبق سويا طريقة عمل عمل سلطة البقول مع المكرونة**  **3- أعرض أمام الطالبات من خلال وسيلة العرض المتاحة مقادير عمل سلطة الخس بالدجاج**  **4- من خلال التطبيق العملي داخل مطبخ المدرسة وبمصاحبة الطالبات نطبق سويا طريقة عمل عمل سلطة الخس بالدجاج**  **5- أعرض أمام الطالبات من خلال وسيلة العرض المتاحة مقادير عمل سلطة الخضروات المنوعة**  **6- من خلال التطبيق العملي داخل مطبخ المدرسة وبمصاحبة الطالبات نطبق سويا طريقة عمل عمل سلطة الخضروات المنوعة**  **7- تفعيل النشاط المناسب في وقته وفق استراتيجية التدريس المقترحة بما يخدم المحتوى.**  **8- التعزيز الدائم للتلميذات في مراحل الدرس المختلفة.** | **1-عددي مقادير سلطة البقول مع المكرونة**  **2- طبقي طريقة عمل سلطة البقول مع المكرونة**  **3- عددي مقادير سلطة الخس بالدجاج**  **-4 طبقي طريقة سلطة الخضروات المنوعة**  **-5 طبقي طريقة عمل سلطة الخضروات المنوعة** | |
| **الواجب** | | |  | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| الصف | **الثاني متوسط** | **المـوضـوع** | | **اليـوم** | الأحد | **الاثنين** | **الثلاثاء** | الأربعاء | **الخمس** |
| المــــادة | **تربية أسرية** | | **التمر** | التاريخ |  |  |  |  |  |
| **التهيئة** | **الطريقة** | | | الحصة |  |  |  |  |  |
| **اقترحي أفكار لاستغلال أجزاء النخلة كلها .** | **استقرائية – استنتاجيه- حوارية** | | | **الوسائـل التعليمية** | | **الكتاب المدرسي + السبورة +جهاز حاسب** | | | |
| **أساليب وطرق التدريس** | | **○حل المشكلات ○الاكتشاف والاستقصاء  ○العصف الذهني ○الخرائط الذهنية ○التعلم الذاتي ○التعلم التعاوني ○أخرى............** | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **نوع الهدف** | **مستوى الهدف** | **الأهداف السلوكية** | | **المحتوى** | | **إجراءات وأنشطة التعليم والتعلم** | **التقويم** |
| **معرفي**  **معرفي**  **وجداني**  **معرفي**  **وجداني** | **تحليل**  **تحليل**  **استجابة**  **تذكر**  **حكم قيمي** | | **يتوقع من التلميذة في نهاية الدرس أن :**  **1- تقيم التمور من الناحية الغذائية.**  **2-تتبع مراحل ن نضج التمرة من خلال الصور المعروضة**  **3- تحرص على تطبيق قول الرسول صلى الله عليه وسلم من تصبح بسبع عجوات لم يضره ذلك اليوم سم ولا سحر )**  **4-تعد أصنافا حديثة يدخل في تكوينها التمور**  **5-تقدر بركة النخلة وثمرتها** | | **- مفهوم الرطب .**  **- مفهوم كنز التمور.**  **- لنضجج التمر مراحل عدة**  **- للتمر قيمة غذائية عالية.**  **- كنز التمر يحفظه فترة**  **طويلة من الزمن.**  **- للتمر في المملكة أنواع مختلفة.** | **1- طرح أسئلة تمهيدية ؛ لإثارة تفكير التلميذات حول الشبه بين المؤمن والنخلة.**    **2- عرض نماذج أو صور للمراحل التي تمر بها التمور وأماكن زراعتها.**  **3--سرد قصة أحمد؛للمقارنة بين الرطب والتمر,واستنتاج الخطوات التي يمر بها كنزالتمر وكيف يمكن الاحتفاظ به كرطب.**  **4-توضيح طرق الاستفادة من التمر وتقييم الصنف غذائيا واقتصاديا وتقديمه بطريقة شيقة**    **5- تقسيم التلميذات إلى مجموعات ؛لتطبيق صنف التمر المختار وبيان القيمة الغذائية الموجودة فيه.**  **-6 تفعيل النشاط المناسب في وقته وفق استراتيجية التدريس المقترحة بما يخدم المحتوى.**  **-7 التعزيز الدائم للتلميذات في مراحل الدرس المختلفة.** | **1- قيمي التمور من الناحية الغذائية.**    **2-تتبعي مراحل ن نضج التمرة من خلال الصور المعروضة**  **3- تقويم ذاتي**  **4-أعدي أصنافا حديثة يدخل في تكوينها التمور**  **5-تقويم ذاتي** | |
| **الواجب** | | |  | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| الصف | **الثاني متوسط** | **المـوضـوع** | | **اليـوم** | الأحد | **الاثنين** | **الثلاثاء** | الأربعاء | **الخمس** |
| المــــادة | **تربية أسرية** | | **كعكة الجبن بالتمر – التمر المحشو بالطحينة والبسكويت** | التاريخ |  |  |  |  |  |
| **التهيئة** | **الطريقة** | | | الحصة |  |  |  |  |  |
| **ما القيمة الغذائية للتمر ؟** | **استقرائية – استنتاجيه- حوارية** | | | **الوسائـل التعليمية** | | **الكتاب المدرسي + السبورة +جهاز حاسب** | | | |
| **أساليب وطرق التدريس** | | **○حل المشكلات ○الاكتشاف والاستقصاء  ○العصف الذهني ○الخرائط الذهنية ○التعلم الذاتي ○التعلم التعاوني ○أخرى............** | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **نوع الهدف** | **مستوى الهدف** | **الأهداف السلوكية** | | **المحتوى** | | **إجراءات وأنشطة التعليم والتعلم** | **التقويم** |
| **معرفي**  **معرفي**  **معرفي**  **معرفي**  **معرفي**  **معرفي** | **تذكر**  **تطبيق**  **تذكر**  **تذكر**  **تطبيق**  **تطبيق** | | **من أهداف الدرس**  **يتوقع من التلميذة في نهاية الدرس أن :**  **1-تعدد مقادير كعكة الجبن بالتمر**  **2- تطبق طريقة عمل كعكة الجبن بالتمر**  **3- تذكر القيمة الغذائية للقرفة**  **4- تعدد مقادير التمر المحشو بالطحينة والبسكويت**  **5-تطبق طريقة التمر المحشو بالطحينة والبسكويت**  **6-تقترح حشوات أخرى يمكن استخدامها** | | **مقادير كعكة الجبن بالتمر**  **طريقة عمل كعكة الجبن بالتمر**  **القيمة الغذائية للقرفة**  **مقادير التمر المحشو بالطحينة والبسكويت**  **طريقة التمر المحشو بالطحينة والبسكويت**  **حشوات أخرى يمكن استخدامها** | **أتناول الدرس مع الطالبات من خلال الإجراءات والأنشطة والخطوات التالية**    **1- أعرض أمام الطالبات من خلال وسيلة العرض المتاحة مقادير كعكة الجبن بالتمر**  **2- من خلال التطبيق العملي داخل مطبخ المدرسة وبمصاحبة الطالبات نطبق سويا طريقة عمل كعكة الجبن بالتمر**  **3- أعرض أمام الطالبات من خلال وسيلة العرض المتاحة مقادير عمل التمر المحشو بالطحينة والبسكويت**  **4- من خلال التطبيق العملي داخل مطبخ المدرسة وبمصاحبة الطالبات نطبق سويا طريقة عمل التمر المحشو بالطحينة والبسكويت**  **5- أناقش مع الطالبات القيمة الغذائية للقرفة – اقتراح حشوات أخرى يمكن استخدامها في التمر**  **7- تفعيل النشاط المناسب في وقته وفق استراتيجية التدريس المقترحة بما يخدم المحتوى.**  **8- التعزيز الدائم للتلميذات في مراحل الدرس المختلفة.** | **1- عددي مقادير كعكة الجبن بالتمر**  **2- طبقي طريقة عمل كعكة الجبن بالتمر**  **3- اذكري القيمة الغذائية للقرفة**  **4- عددي مقادير التمر المحشو بالطحينة والبسكويت**  **5- طبقي طريقة التمر المحشو بالطحينة والبسكويت**  **6-اقترحي حشوات أخرى يمكن استخدامها** | |
| **الواجب** | | |  | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| الصف | **الثاني متوسط** | **المـوضـوع** | | **اليـوم** | الأحد | **الاثنين** | **الثلاثاء** | الأربعاء | **الخمس** |
| المــــادة | **تربية أسرية** | | **إسعاف الحوادث المنزلية** | التاريخ |  |  |  |  |  |
| **التهيئة** | **الطريقة** | | | الحصة |  |  |  |  |  |
| **هل تعرضت لحادث منزلي من قبل ؟** | **استقرائية – استنتاجيه- حوارية** | | | **الوسائـل التعليمية** | | **الكتاب المدرسي + السبورة +جهاز حاسب** | | | |
| **أساليب وطرق التدريس** | | **○حل المشكلات ○الاكتشاف والاستقصاء  ○العصف الذهني ○الخرائط الذهنية ○التعلم الذاتي ○التعلم التعاوني ○أخرى............** | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **نوع الهدف** | **مستوى الهدف** | **الأهداف السلوكية** | | **المحتوى** | | **إجراءات وأنشطة التعليم والتعلم** | **التقويم** |
| **معرفي**  **معرف**  **معرفي**  **معرفي**  **معرفي** | **تحليل**  **تحليل**  **تحليل**  **تطبيق**  **تحليل** | | **من أهداف الدرس**  **يتوقع من التلميذة في نهاية الدرس أن :**  **1- تميز أنواع الكسور**  **2- تصف طريقة إسعاف مصاب بالكسور**  **3-تلخص الاحتياطات التي تقلل من حالات الغرق- بإذن الله-.**  **4- تجيد إسعاف حالات الاختناق**  **-5 تقترح بعض الطرائق لتفادي حوادث الصعق.** | | **أنواع الكسور**  **- طريقة إسعاف مصاب بالكسور .**  **-الاحتياطات التي تقلل من حالات الغرق- بإذن الله-..**  **إسعاف حالات الاختناق**  **-بعض الطرائق لتفادي حوادث الصعق.** | **1 بدء الدرس بقصة عن حادثة منزلية مع توضيح أسباب الحادثة,كما يمكن عرض وسيلة مناسبة عن الحوادث المنزلية وكيفية التعامل معها لتشويق التلميذات وتفاعلهن مع الدرس.**    **2- عرض حقيبة إسعافات أولية ومحتوياتها للاستفادة منها خلال تطبيق خطوات إسعاف بعض الحوادث البسيطة أمام التلميذات .**  **3- مناقشة التلميذات حول نتائج السقوط وتطبيق إسعاف الكدمة والكسر من قبل التلميذات على بعضهن بإشراف المعلمة.**    **4- مناقشة التلميذات حول احتياطات السلامة من الغرق وتطبيق إسعاف الاختناق على دمية.**  **5- طرح بعض الأسئلة لاستنتاج مسببات الصعقة الكهربائية وتطبيق اسعافها على دمية.** | **1- ميزي أنواع الكسور**    **2- صنفي طريقة إسعاف مصاب بالكسور**  **3-لخصي الاحتياطات التي تقلل من حالات الغرق- بإذن الله-.**  **4-تقويم ذاتي**  **5-اقترحي بعض الطرائق لتفادي حوادث الصعق.** | |
| **الواجب** | | |  | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| الصف | **الثاني متوسط** | **المـوضـوع** | | **اليـوم** | الأحد | **الاثنين** | **الثلاثاء** | الأربعاء | **الخمس** |
| المــــادة | **تربية أسرية** | | **تابع إسعاف الحوادث المنزلية** | التاريخ |  |  |  |  |  |
| **التهيئة** | **الطريقة** | | | الحصة |  |  |  |  |  |
| **كيف أسعف شخصا مصاب بتسمم غذائي ؟** | **استقرائية – استنتاجيه- حوارية** | | | **الوسائـل التعليمية** | | **الكتاب المدرسي + السبورة +جهاز حاسب** | | | |
| **أساليب وطرق التدريس** | | **○حل المشكلات ○الاكتشاف والاستقصاء  ○العصف الذهني ○الخرائط الذهنية ○التعلم الذاتي ○التعلم التعاوني ○أخرى............** | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **نوع الهدف** | **مستوى الهدف** | **الأهداف السلوكية** | | **المحتوى** | | **إجراءات وأنشطة التعليم والتعلم** | **التقويم** |
| **معرفي**  **معرفي**  **معرفي**  **معرفي**  **وجداني** | **تذكر**  **تذكر**  **تذكر**  **فهم**  **استجابة** | | **من أهداف الدرس**  **يتوقع من التلميذة في نهاية الدرس أن :**  **6-تتعرف على طريقة إسعاف شخص مصاب بالتسمم الغذائي**  **7-تطبق خطوات التنفس الاصطناعي على دمية.**  **8- تصنف الجروح حسب مسبباتها**  **9-تطبق طريقة تعقيم الجروح على دمية**  **10-تتبع الطريقة الصحيحة لإسعاف الحروق.** | | **إسعاف شخص مصاب بالتسمم الغذائي**  **خطوات التنفس الاصطناعي على دمية**  **تصنيف الجروح حسب مسبباتها**  **طريقة تعقيم الجروح على دمية**  **الطريقة الصحيحة لإسعاف الحروق.** | **6- مناقشة إرشادات الوقاية من التسمم مع التلميذات وتوضيح إسعاف كل نوع من التسمم.**  **7- تطبيق إجراء التنفس الاصطناعي على دمية أمام التلميذات.**    **8- إجراء إسعاف الحروق والجروح والحروق بين تلميذتين من كل مجموعة ومناقشة خطوات الإسعاف.**  **9- سرد التلميذات قصص واقعية لحوادث منزلية واستنتاج أسباب الحوادث من التلميذات ثم التعليق عليها من قبل المعلمة.**    **10- تفعيل النشاط المناسب في وقته وفق ا شتراتيجية التدريس المقترحة بما يخدم المحتوى.**  **-11 التعزيز الدائم للتلميذات في مراحل الدرس المختلفة.** | **6-بيني طريقة إسعاف شخص مصاب بالتسمم الغذائي**    **7-طبقي خطوات التنفس الاصطناعي على دمية.**  **8- صنفي الجروح حسب مسبباتها**  **9-طبقي طريقة تعقيم الجروح على دمية**  **10-تتبعي الطريقة الصحيحة لإسعاف الحروق.** | |
| **الواجب** | | |  | | | | | |