



منتديات مقر الجنوب التعليمية

دفتر التحضير الشامل لمادة العلوم Collins

الصف السادس - الفصل الثاني

النموذج الجديد 2026 - المنهاج الأردني



خطة الدرس

التعلم القبلي: معرفة الطلاب بمفهوم التواصل والإعلام

عنوان الوحدة : مهارات في حياتنا موضوع الدرس: التربية الإعلامية عدد الحصص: 1

الصف : السادس

المبحث : التربية المهنية

النتائج التعليمية : 1- فهم مفهوم التمر الإلكتروني وأشكاله 2- معرفة آداب التعبير عن الرأي 3- التعرف على طرق الحد من التمر الإلكتروني			
المرحل	دور المعلم	دور المتعلم	الزمن
1. التهيئة والاندماج	1- عرض صور توضح حالات تتمر إلكتروني 2- طرح أسئلة تحفيزية عن أهمية التعبير عن الرأي باحترام	1- مناقشة الصور المعروضة 2- الإجابة عن الأسئلة التحفيزية	10 دقائق
2. الشرح والتفسير	1- شرح مفهوم التمر الإلكتروني وأشكاله 2- توضيح آداب التعبير عن الرأي	1- الاستماع والتدوين 2- المشاركة في المناقشة	20 دقائق
3. التوسع والإثراء	1- تنظيم جلسة عصف ذهني لمناقشة آثار التمر 2- توجيه الطلاب لإعداد ملصقات توعوية	1- المشاركة في جلسة العصف الذهني 2- العمل في مجموعات لإعداد الملصقات	10 دقائق
4. التقييم	1- طرح أسئلة تقييمية حول الدرس 2- تقييم الملصقات المعدة من قبل الطلاب	1- الإجابة عن الأسئلة التقييمية 2- عرض الملصقات المعدة	5 دقائق

الصف/الشعبة	عدد الغياب / العدد الكلي	ترتيب الحصة	اليوم والتاريخ

* التأمل الذاتي : حول عمليتي التعلم والتعليم

أشعر بالرضا عن :

تحديات واجهتني :

اقتراحات للتحسين :

خطة الدرس

التعلم القبلي: معرفة الطلاب بأنواع الغذاء الأساسية

عنوان الوحدة : التغذية والجمال موضوع الدرس: الحبوب والبقوليات عدد الحصص: 1

الصف : السادس

المبحث : التربية المهنية

النتائج التعليمية : 1- التعرف على أنواع الحبوب والبقوليات 2- معرفة القيمة الغذائية للحبوب والبقوليات 3- تجهيز أطباق غذائية تحتوي على الحبوب والبقوليات			
المرحل	دور المعلم	دور المتعلم	الزمن
1. التهيئة والاندماج	1- عرض عينات من الحبوب والبقوليات 2- طرح أسئلة عن أهمية الحبوب في الغذاء اليومي	1- ملاحظة العينات المعروضة 2- الإجابة عن الأسئلة	8 دقائق
2. الشرح والتفسير	1- شرح أنواع الحبوب والبقوليات 2- توضيح القيمة الغذائية للحبوب والبقوليات	1- الاستماع والتدوين 2- تصنيف الحبوب والبقوليات المعروضة	15 دقائق
3. التوسع والإثراء	1- إرشاد الطلاب في تحضير طبق الشوفان بالحليب 2- توضيح خطوات العمل والتجهيزات اللازمة	1- المشاركة في تحضير الطبق 2- تنفيذ خطوات العمل تحت الإشراف	17 دقائق
4. التقييم	1- تقييم مشاركة الطلاب في النشاط العملي 2- طرح أسئلة عن أهمية الحبوب والبقوليات	1- تقديم الطبق المحضر 2- الإجابة عن الأسئلة التقييمية	5 دقائق

الصف/الشعبة	عدد الغياب / العدد الكلي	ترتيب الحصة	اليوم والتاريخ

* التأمل الذاتي : حول عمليتي التعلم والتعليم

أشعر بالرضا عن :

تحديات واجهتني :

اقتراحات للتحسين :

خطة الدرس

التعلم القبلي: معرفة الطلاب بأدوات النظافة الشخصية

عدد الحصص: 1

موضوع الدرس: أساسيات مهنة التجميل

عنوان الوحدة : التغذية والجمال

الصف : السادس

المبحث : التربية المهنية

النتائج التعليمية : 1- فهم مهنة التجميل وأهميتها 2- التعرف على مجالات مهنة التجميل 3- معرفة تصنيف الشعر وكيفية العناية به

المرحلة	دور المعلم	دور المتعلم	الزمن
1. التهيئة والاندماج	1- عرض صور لأدوات التجميل المختلفة 2- طرح أسئلة عن أهمية العناية بالمظهر	1- التعرف على الأدوات المعروضة 2- مناقشة أهمية النظافة الشخصية والعناية بالمظهر	8 دقائق
2. الشرح والتفسير	1- شرح مجالات مهنة التجميل المختلفة 2- توضيح الفرق بين الشعر الصحي والمتلف	1- الاستماع والتدوين 2- المشاركة بذكر أسباب تلف الشعر	15 دقائق
3. التوسع والإثراء	1- عرض فيديو عن تصفيف الشعر (ذيل السمكة) 2- إرشاد الطلاب في ممارسة تصفيف الشعر البسيط	1- مشاهدة الفيديو التعليمي 2- ممارسة تصفيف الشعر على نموذج (دمية) أو زميل	17 دقائق
4. التقييم	1- تقييم مهارات الطلاب في تصفيف الشعر 2- طرح أسئلة عن مجالات مهنة التجميل	1- عرض ما تم إنجازه في التصفيف 2- الإجابة عن الأسئلة التقييمية	5 دقائق

الصف/الشعبة	عدد الغياب / العدد الكلي	ترتيب الحصة	اليوم والتاريخ

* التأمل الذاتي : حول عمليتي التعلم والتعليم

أشعر بالرضا عن :

تحديات واجهتني :

اقتراحات للتحسين :

خطة الدرس

التعلم القبلي: معرفة الطلاب بأهمية التفكير في حل المشكلات

عدد الحصص: 1

عنوان الوحدة : المهارات الريادية موضوع الدرس: تنمية مهارات التفكير

الصف : السادس

المبحث : التربية المهنية

النتائج التعليمية : 1- التعرف على طرق تنمية مهارات التفكير 2- فهم مفهوم العصف الذهني والتخيل الموجه 3- ممارسة التفكير الإيجابي			
المرحلة	دور المعلم	دور المتعلم	الزمن
1. التهيئة والاندماج	1- طرح سؤال: "كيف نحل المشكلة عندما نفقد شيئاً مهماً؟" 2- عرض أمثلة بسيطة تتطلب التفكير	1- المشاركة في الإجابة عن السؤال 2- تقديم اقتراحات لحل المشكلات البسيطة	8 دقائق
2. الشرح والتفسير	1- شرح طرق تنمية مهارات التفكير 2- توضيح مفهوم العصف الذهني وكيفية تطبيقه	1- الاستماع والتدوين 2- المشاركة في مناقشة أمثلة على العصف الذهني	15 دقائق
3. التوسع والإثراء	1- تنظيم جلسة عصف ذهني حول "كيف نحافظ على نظافة مدرستنا؟" 2- إرشاد الطلاب في تطبيق التخيل الموجه	1- المشاركة في جلسة العصف الذهني 2- ممارسة التخيل الموجه في مجموعات	17 دقائق
4. التقييم	1- تقييم أفكار الطلاب في جلسة العصف الذهني 2- طرح أسئلة عن أهمية المرونة في التفكير	1- عرض الأفكار التي توصلت إليها المجموعات 2- الإجابة عن الأسئلة التقييمية	5 دقائق

الصف/الشعبة	عدد الغياب / العدد الكلي	ترتيب الحصة	اليوم والتاريخ						

* التأمل الذاتي : حول عمليتي التعلم والتعليم

أشعر بالرضا عن :

تحديات واجهتني :

اقتراحات للتحسين :

خطة الدرس

التعلم القبلي: معرفة الطلاب بأجزاء النبات وبعض أنواع النباتات

عدد الحصص: 1

موضوع الدرس: تكثير النباتات بالبذور

عنوان الوحدة : تكثير النباتات

الصف : السادس

المبحث : التربية المهنية

النتائج التعليمية : 1- معرفة طريقة استخلاص البذور من الثمار 2- تعلم زراعة البذور في بيئات زراعية مختلفة 3- فهم أهمية البذور في حفظ النبات			
المراحل	دور المعلم	دور المتعلم	الزمن
1. التهيئة والاندماج	1- عرض بذور نباتات مختلفة 2- طرح سؤال: "ما أهمية البذور في النبات؟"	1- ملاحظة البذور المعروضة 2- المشاركة في الإجابة عن السؤال	8 دقائق
2. الشرح والتفسير	1- شرح طرق استخلاص البذور الرطبة والجافة 2- توضيح خطوات تجهيز الأرض للزراعة	1- الاستماع والتدوين 2- المشاركة في مناقشة أنواع البذور	15 دقائق
3. التوسع والإثراء	1- إرشاد الطلاب في زراعة بذور الفاصولياء في أتلان 2- توضيح خطوات العمل ومتطلبات السلامة	1- المشاركة في زراعة البذور عملياً 2- تنفيذ خطوات الزراعة تحت الإشراف	17 دقائق
4. التقويم	1- تقييم دقة الطلاب في تنفيذ خطوات الزراعة 2- طرح أسئلة عن أهمية تجهيز الأرض قبل الزراعة	1- عرض ما تم إنجازه في الزراعة 2- الإجابة عن الأسئلة التقييمية	5 دقائق

الصف/الشعبة	عدد الغياب / العدد الكلي	ترتيب الحصة	اليوم والتاريخ				

* التأمل الذاتي : حول عمليتي التعلم والتعليم

أشعر بالرضا عن :

تحديات واجهتني :

اقتراحات للتحسين :

خطة الدرس

التعلم القبلي: معرفة الطلاب بأنواع النباتات وأهميتها

عدد الحصص: 1

موضوع الدرس: نباتات الزينة

عنوان الوحدة : تكثير النباتات

الصف : السادس

المبحث : التربية المهنية

النتائج التعليمية : 1- التعرف على نباتات الزينة الداخلية والخارجية 2- تعلم زراعة نباتات الزينة في الأصص 3- معرفة طرق خدمة نباتات الزينة			
المراحل	دور المعلم	دور المتعلم	الزمن
1. التهيئة والاندماج	1- عرض صور لنباتات زينة مختلفة 2- طرح سؤال: "كيف تساهم النباتات في تجميل البيئة؟"	1- ملاحظة الصور المعروضة 2- المشاركة في الإجابة عن السؤال	8 دقائق
2. الشرح والتفسير	1- شرح أنواع نباتات الزينة الداخلية والخارجية 2- توضيح فوائد نباتات الزينة للبيئة والصحة النفسية	1- الاستماع والتدوين 2- تصنيف النباتات المعروضة حسب نوعها	15 دقائق
3. التوسع والإثراء	1- إرشاد الطلاب في زراعة نبتة زينة في أصيص 2- توضيح خطوات الزراعة ومتطلبات السلامة	1- المشاركة في زراعة نبات الزينة عملياً 2- تنفيذ خطوات الزراعة تحت الإشراف	17 دقائق
4. التقييم	1- تقييم دقة الطلاب في تنفيذ خطوات الزراعة 2- طرح أسئلة عن طرق خدمة نباتات الزينة	1- عرض ما تم إنجازه في الزراعة 2- الإجابة عن الأسئلة التقييمية	5 دقائق

الصف/الشعبة	عدد الغياب / العدد الكلي	ترتيب الحصة	اليوم والتاريخ

* التأمل الذاتي : حول عمليتي التعلم والتعليم

أشعر بالرضا عن :

تحديات واجهتني :

اقتراحات للتحسين :

خطة الدرس

التعلم القبلي: معرفة الطلاب بمنتجات الحليب الأساسية

عنوان الوحدة : الصناعات الغذائية موضوع الدرس: تصنيع منتجات الحليب عدد الحصص: 1

الصف : السادس

المبحث : التربية المهنية

النتائج التعليمية : 1- التعرف على طرق تصنيع اللبنة والجبن والجميد 2- معرفة المواد اللازمة لتصنيع منتجات الحليب 3- فهم أهمية منتجات الحليب في الغذاء			
المراحل	دور المعلم	دور المتعلم	الزمن
1. التهيئة والاندماج	1- عرض عينات من اللبنة والجبن والجميد 2- طرح سؤال: "كيف تصنع هذه المنتجات؟"	1- ملاحظة العينات المعروضة 2- المشاركة في الإجابة عن السؤال	8 دقائق
2. الشرح والتفسير	1- شرح خطوات تصنيع اللبنة من اللبن الرائب 2- توضيح المواد والأدوات اللازمة للتصنيع	1- الاستماع والتدوين 2- المشاركة في مناقشة خطوات التصنيع	15 دقائق
3. التوسع والإثراء	1- إرشاد الطلاب في تحضير اللبنة عمليًا 2- توضيح متطلبات الصحة والسلامة أثناء العمل	1- المشاركة في تحضير اللبنة 2- تنفيذ خطوات العمل تحت الإشراف	17 دقائق
4. التقييم	1- تقييم دقة الطلاب في تنفيذ خطوات التصنيع 2- طرح أسئلة عن أهمية منتجات الحليب الغذائية	1- عرض المنتج المحضر 2- الإجابة عن الأسئلة التقييمية	5 دقائق

الصف/الشعبة							
عدد الغياب / العدد الكلي							
ترتيب الحصة							
اليوم والتاريخ							

* التأمل الذاتي : حول عمليتي التعلم والتعليم

أشعر بالرضا عن :

تحديات واجهتني :

اقتراحات للتحسين :

خطة الدرس

التعلم القبلي: معرفة الطلاب بأنواع الأثاث وأهميته

عدد الحصص: 1

موضوع الدرس: صيانة الأثاث الخشبي

عنوان الوحدة : الصيانة

الصف : السادس

المبحث : التربية المهنية

النتائج التعليمية : 1- فهم أهمية الصيانة الدورية للأثاث 2- تعلم طرق صيانة مقعد مدرسي 3- معرفة خطوات إصلاح القطعة الخشبية			
المرحل	دور المعلم	دور المتعلم	الزمن
1. التهيئة والاندماج	1- عرض صور لأثاث خشبي تالف وآخر مصان 2- طرح سؤال: "ما أسباب تلف الأثاث الخشبي؟"	1- ملاحظة الفرق بين الصورتين 2- المشاركة في الإجابة عن السؤال	8 دقائق
2. الشرح والتفسير	1- شرح أهمية الصيانة الدورية للأثاث 2- توضيح خطوات فحص قطعة الأثاث وتحديد المشكلة	1- الاستماع والتدوين 2- المشاركة في مناقشة طرق الصيانة	15 دقائق
3. التوسع والإثراء	1- إرشاد الطلاب في صيانة مقعد مدرسي بسيط 2- توضيح استخدام الأدوات المناسبة للصيانة	1- المشاركة في صيانة المقعد عملياً 2- تنفيذ خطوات الصيانة تحت الإشراف	17 دقائق
4. التقويم	1- تقييم دقة الطلاب في تنفيذ خطوات الصيانة 2- طرح أسئلة عن أهمية المحافظة على الأثاث	1- عرض ما تم إنجازه في الصيانة 2- الإجابة عن الأسئلة التقييمية	5 دقائق

الصف/الشعبة							
عدد الغياب / العدد الكلي							
ترتيب الحصة							
اليوم والتاريخ							

* التأمل الذاتي : حول عمليتي التعلم والتعليم

أشعر بالرضا عن :

تحديات واجهتني :

اقتراحات للتحسين :

خطة الدرس

التعلم القبلي: معرفة الطلاب ببعض الإجراءات الوقائية الأساسية

عنوان الوحدة : الصحة والسلامة موضوع الدرس: الإسعافات الأولية عدد الحصص: 1

الصف : السادس

المبحث : التربية المهنية

النتائج التعليمية : 1- معرفة إجراءات الوقاية من ضربة الشمس والرعاف 2- تعلم التعامل مع ضربة الشمس والرعاف وفق قواعد السلامة 3- فهم خطوات إسعاف المصابين			
المرحلة	دور المعلم	دور المتعلم	الزمن
1. التهيئة والاندماج	1- عرض صور لحالات إصابة بضربة الشمس والرعاف 2- طرح سؤال: "لماذا نتعرق عند التعرض للشمس؟"	1- ملاحظة الصور المعروضة 2- المشاركة في الإجابة عن السؤال	8 دقائق
2. الشرح والتفسير	1- شرح مفهوم ضربة الشمس وأعراضها 2- توضيح خطوات إسعاف المصاب بضربة الشمس	1- الاستماع والتدوين 2- المشاركة في مناقشة طرق الوقاية	15 دقائق
3. التوسع والإثراء	1- عرض فيديو عن إسعاف المصاب بضربة الشمس 2- تنظيم تمثيل مشهد لإسعاف مصاب بالرعاف	1- مشاهدة الفيديو التعليمي 2- المشاركة في تمثيل المشهد	17 دقائق
4. التقييم	1- تقييم أداء الطلاب في التمثيل 2- طرح أسئلة عن خطوات إسعاف المصاب بالرعاف	1- عرض المشهد التمثيلي 2- الإجابة عن الأسئلة التقييمية	5 دقائق

الصف/الشعبة	عدد الغياب / العدد الكلي	ترتيب الحصة	اليوم والتاريخ

* التأمل الذاتي : حول عمليتي التعلم والتعليم

أشعر بالرضا عن :

تحديات واجهتني :

اقتراحات للتحسين :

خطة الدرس

التعلم القبلي: معرفة الطلاب بأنواع الألعاب المختلفة

عدد الحصص: 1

عنوان الوحدة : الصحة والسلامة موضوع الدرس: اللعب الآمن

الصف : السادس

المبحث : التربية المهنية

المرحل	دور المعلم	دور المتعلم	الزمن
1. التهيئة والاندماج	1- عرض صور لأطفال يلعبون في أماكن آمنة وأخرى خطيرة 2- طرح سؤال: "ما خطر اللعب في الشارع؟"	1- ملاحظة الفرق بين الصور 2- المشاركة في الإجابة عن السؤال	8 دقائق
2. الشرح والتفسير	1- شرح قواعد اللعب الآمن العامة 2- توضيح قواعد اللعب الآمن بالألعاب الإلكترونية	1- الاستماع والتدوين 2- المشاركة في مناقشة أمثلة على اللعب الآمن	15 دقائق
3. التوسع والإثراء	1- تنظيم نشاط تصنيف حالات اللعب إلى آمن وغير آمن 2- مناقشة قواعد السلامة في ألعاب كرة القدم	1- المشاركة في نشاط التصنيف 2- تقديم اقتراحات لقواعد اللعب الآمن	17 دقائق
4. التقييم	1- تقييم مشاركة الطلاب في النشاط 2- طرح أسئلة عن أهمية اللعب الآمن	1- عرض نتائج نشاط التصنيف 2- الإجابة عن الأسئلة التقييمية	5 دقائق

الصف/الشعبة	عدد الغياب / العدد الكلي	ترتيب الحصة	اليوم والتاريخ

* التأمل الذاتي : حول عمليتي التعلم والتعليم

أشعر بالرضا عن :

تحديات واجهتني :

اقتراحات للتحسين :

خطة الدرس

التعلم القبلي: معرفة الطلاب بأنواع المطاعم وأهميتها

عدد الحصص: 1

موضوع الدرس: إدارة المطاعم

عنوان الوحدة : المطاعم

الصف : السادس

المبحث : التربية المهنية

النتائج التعليمية : 1- التعرف على أنواع المطاعم المختلفة 2- فهم الخدمة التي يقدمها المطعم 3- معرفة أنواع العاملين في المطعم وأدوارهم			
المرحل	دور المعلم	دور المتعلم	الزمن
1. التهيئة والاندماج	1- عرض صور لمطاعم مختلفة 2- طرح سؤال: "متى دُعيت إلى مطعم، وما المناسبة؟"	1- وصف ما تشاهده في الصور 2- مشاركة تجارب شخصية في المطاعم	8 دقائق
2. الشرح والتفسير	1- شرح أنواع المطاعم المختلفة (عائلاتي، شعبي، سريع...) 2- توضيح أدوار العاملين في المطعم	1- الاستماع والتدوين 2- المشاركة في مناقشة أنواع المطاعم	15 دقائق
3. التوسع والإثراء	1- تنظيم نشاط لعب كلمات متقاطعة حول أدوات المطبخ 2- تنظيم تمثيل مشهد لاستقبال الزبائن في مطعم	1- المشاركة في حل الكلمات المتقاطعة 2- المشاركة في تمثيل المشهد	17 دقائق
4. التقييم	1- تقييم مشاركة الطلاب في النشاطين 2- طرح أسئلة عن دور المضيف/المضييفة في المطعم	1- عرض المشهد التمثيلي 2- الإجابة عن الأسئلة التقييمية	5 دقائق

الصف/الشعبة	عدد الغياب / العدد الكلي	ترتيب الحصة	اليوم والتاريخ

* التأمل الذاتي : حول عمليتي التعلم والتعليم

أشعر بالرضا عن :

تحديات واجهتني :

اقتراحات للتحسين :