



تم تحميل وعرض المادة من :

موقع واجباتي

www.wajibati.net

موقع واجباتي منصة تعليمية تساهم بنشر
حل المناهج الدراسية بشكل متميز لترتقي بمجال التعليم
على الإنترنت ويستطيع الطلاب تصفح حلول الكتب مباشرة
لجميع المراحل التعليمية المختلفة

* جميع الحقوق محفوظة للقائمين على الموقع *

المادة/الصف	التربية الأسرية ٢م				
موضوع الدرس	الغذاء الكامل				
التمهيد	ماذا يدل وجود الدهون والسكريات في قمة الهرم الغذائي؟				
استراتيجية التعليم	التعلم التعاوني □ النقاش والحوار □ التفكير الناقد □ حل المشكلات □ الاكتشاف □		الوسائل المساعدة		الكتاب + اللوحات الورقية + السبورة + البروجكتور.
الأهداف السلوكية	المحتوى التعليمي		إجراءات التعليم والتعلم		التقويم
<p>أن تستنتج الطالبة العلاقة بين الصحة والغذاء المتوازن.</p> <p>أن تقارن الطالبة بين تأثير التغذية المتوازنة وتأثير التغذية غير المتوازنة.</p> <p>أن توضح الطالبة المقصود بالتغذية.</p>	<p>الغذاء الكامل:</p> <p>لمي تلميذة في المرحلة المتوسطة متفوقة في دراستها تتمتع بالحيوية ونضارة الوجه، لها صديقتان، منى وهي كثيرة التعب خاصة عند صعودها سلم المدرسة، ورشا تعاني من اصفرار الوجه وشحوب لونه.</p> <p>هل تركيز منى أثناء الشرح مثل زميلاتها؟ كيف يمكن لرشا أن تكون حيوية نضرة الوجه؟ فلنمضي سوياً لنتعرف كيف يمكن أن نقدم المساعدة لصديقتي لمي.</p> <p>من خلال الصورتين المعروضين أمامك، استنتجي العلاقة بين الصحة والغذاء المتوازن في الجدول التالي:</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p>التغذية:</p> <p>مجموعة عمليات يحصل الجسم بواسطتها على المواد الغذائية اللازمة لنموه ونشاطه وتجديد خلاياه.</p>		<p>أبدأ درسي بتمهيد بسيط ثم استنتج عنوان الدرس عن طريق مسرحية تربوية.</p> <p>أسرد قصة قصيرة ومشوقة على الطالبات بحيث يستنتجن من خلالها الطالبات تأثير التغذية المتوازنة على الصحة ونضارة وحيوية الجسم.</p> <p>أستخدم الصور المعروضة في مقدمة الدرس لأشخاص تبدو عليهم آثار التغذية المتوازنة وأشخاص يعانون من أعراض التغذية غير المتوازنة للمقارنة بينهما.</p> <p>أناقش التلميذات في مفهوم التغذية والعناصر الغذائية وأهميتها للجسم بشكل مبسط مع أستخدم وسيلة عرض مناسبة.</p> <p>أعرض بعض الصور من الأغذية المفيدة للجسم على الطالبات من خلال أستخدم وسيلة عرض مناسبة.</p> <p>أشرح فكرة الهرم الغذائي ثم قيام التلميذات بتكوين وجبات غذائية متوازنة بناء عليه.</p>		<p>استنتجي العلاقة بين الصحة والغذاء المتوازن.</p> <p>قارني بين تأثير التغذية المتوازنة وتأثير التغذية غير المتوازنة.</p> <p>وضحي المقصود بالتغذية.</p>
الواجب	حل أسئلة الكتاب المدرسي				

المادة/الصف	التربية الأسرية ٢م				
موضوع الدرس	اليوم	الأحد	الاثنين	الثلاثاء	الأربعاء
التمهيد	التاريخ	الحصة			
استراتيجية التعليم	الوسائل المساعدة	التعلم التعاوني □ النقاش والحوار □ التفكير الناقد □ حل المشكلات □ الاكتشاف □ الكتاب + اللوحات الورقية + السبورة + البروجكتور.			
الأهداف السلوكية	المحتوى التعليمي	إجراءات التعليم والتعلم			التقويم
<p>أن تربط الطالبة بين تناول الوجبات السريعة والسمنة.</p> <p>أن تعرف الطالبة الوجبات السريعة</p> <p>أن تحدد الطالبة أضرار الوجبات السريعة.</p>	<p>تعد التغذية المسئول الأول عن صحة الإنسان، فليس كل غذاء يتناوله الشخص يؤدي دوره الصحي في جسمه، فمثلاً تناول الوجبات السريعة مع قلة الحركة يعد من الأسباب الرئيسة للسمنة.</p> <p>الوجبات السريعة: أغذية تحضر وتؤكل في فترة قصيرة، مثل: شطائر اللحم (البرجر)، البطاطس المقلية، البيتزا، الدجاج المحمر (البروستد)، الشاورما إلخ.</p> <p>أضرار الوجبات السريعة: الصحية: تحتوي على نسبة عالية من الدهون. ما أثرها السلبي على الجسم؟ تحتوي على كمية كبيرة من ملح الطعام. ما الضرر في ذلك؟ تحتوي على مواد حافظة ومنكهات صناعية. ما تأثير ذلك على القيمة الغذائية؟ تؤثر على الصحة العامة: لنقص الفيتامينات والأملاح المعدنية والألياف. عدم ضمان جودة ما يتم تقديمه من لحوم، فقد يكون مخلوطاً ببقايا غير مرغوب فيها من الحيوان.</p>	<p>أبدأ درسي بتمهيد بسيط ثم استنتج عنوان الدرس عن طريق مسرحية تربوية.</p> <p>أعرض شريط الفيديو أو CD عن الوجبات السريعة وأضرارها في بداية الدرس لتشويق الطالبات ومن ثم أستنتج مفهوم الوجبات السريعة من قبل الطالبات.</p> <p>أعرض بعض المقالات والتحقيقات الصحفية من الصحف والمجلات حول الوجبات السريعة وأسباب إقبال صغار السن والمراهقين عليها مع إعطاء الطالبات فرصة لقراءتها.</p> <p>أستخدم أسلوب التعلم التعاوني بتنمية مهارات العصف الذهني والتفكير الإبداعي في استنتاج أضرار الوجبات السريعة.</p> <p>أستخدم أسلوب المناقشة والحوار في استنتاج طرق تفادي أضرار الوجبات السريعة كما يمكن أن تتحدث الطالبات عن حالات التسمم التي حدثت لهن أو لأحد من أفراد الأسرة وتأثير ذلك في الناحية الصحية والنفسية.</p>			<p>اربطي بين تناول الوجبات السريعة والسمنة.</p> <p>عرفي الوجبات السريعة.</p> <p>حددي أضرار الوجبات السريعة.</p>
الواجب	حل أسئلة الكتاب المدرسي				

المادة/الصف	التربية الأسرية ٢م					
موضوع الدرس	المضافات الغذائية					
التمهيد	ما أضرار الوجبات السريعة؟					
استراتيجية التعليم	التعلم التعاوني □ النقاش والحوار □ التفكير الناقد □ حل المشكلات □ الاكتشاف □ التلقين					
الوسائل المساعدة	الكتاب + اللوحات الورقية + السبورة + البروجكتور.					
الأهداف السلوكية	المحتوى التعليمي		إجراءات التعليم والتعلم		التقويم	
<p>أن تحدد الطالبة أهمية المضافات الغذائية.</p> <p>أن تعدد الطالبة أنواع المضافات الغذائية.</p> <p>أن تميز الطالبة بين الصبغات الطبيعية والصبغات الصناعية التي تضاف للأطعمة.</p>	<p>المضافات الغذائية: مواد كيميائية طبيعية أو صناعية للأطعمة بهدف:</p> <p>١. حفظها من التلوث وعوامل الفساد الحيوية والكيميائية.</p> <p>مثال: إضافة مواد مضادة للفطريات عند صناعة الخبز، ومادة منع أكسدة الزيوت؛ لحفظها من التزنخ.</p> <p>٢. تحسينها من حيث (الشكل، اللون، المذاق).</p> <p>مثال: إضافة الألوان الصناعية والمنكهات إلى الحلويات؛ للإقبال عليها.</p> <p>٣. تعزيز القيمة الغذائية لها.</p> <p>مثال: إضافة اليود إلى الملح الصخري؛ القيمة الغذائية.</p> <p>أنواع المضافات الغذائية:</p> <p>مواد ملونة: رمزها (E) تتبعه الأرقام من (١٠٠-١٩٩)، مثل: (E١٥٠).</p> <p>تشمل جميع الصبغات الطبيعية والصناعية إلى الأغذية والتي تضاف إلى الأغذية لإعطائها ألواناً مميزة فتكسيبها بذلك مظهرًا جذابًا تسيطر به على رغبة المستهلكين.</p> <p>والصبغات الطبيعية تؤخذ من مصادر نباتية. أما الصبغات الصناعية فتؤخذ من مصادر كيميائية وهي تستخدم بكثرة نظرًا لطول مدة ثباتها، وقلة تكلفتها، وألوانها الزاهية مع إمكان تعدد درجات الألوان المستخدمة.</p>		<p>أبدأ درسي بتمهيد بسيط ثم استنتج عنوان الدرس عن طريق مسرحية تروية.</p> <p>أعرض مجموعة من المعلبات والحلويات على الطالبات ومناقشتهم حول مكوناتها ومن ثم أستنتج نوع المضافات الغذائية بها وأدونها في ورقة خارجية تمهيداً لمناقشتها والتعرف على أهميتها.</p> <p>أناقش التلميذات حول أنواع المضافات الغذائية وبيان استخدامها والصفات التي يتميز بها كل نوع منها.</p> <p>أعرض أضرار بعض المضافات الغذائية من خلال الاستعانة بشرائح تعليمية تعرض من خلال جهاز البروجيكتور.</p> <p>أعقد حوار مع الطالبات حول كيفية الوقاية من أضرار بعض المضافات الغذائية والاستماع لآراء الطالبات وتعزيز الصائب منها.</p>		<p>حددي أهمية المضافات الغذائية.</p> <p>عددي أنواع المضافات الغذائية.</p> <p>ميزي بين الصبغات الطبيعية والصبغات الصناعية التي تضاف للأطعمة.</p>	
الواجب	حل أسئلة الكتاب المدرسي					

المادة/الصف	التربية الأسرية ٢م				
موضوع الدرس	السلطات				
التمهيد	اذكري أضرار تناول الوجبات الغذائية.				
استراتيجية التعليم	التعلم التعاوني □ النقاش والحوار □ التفكير الناقد □ حل المشكلات □ الاكتشاف □ التلقين				
الوسائل المساعدة	الكتاب + اللوحات الورقية + السبورة + البروجكتور.				
التقويم	إجراءات التعليم والتعلم				
الأهداف السلوكية	المحتوى التعليمي				
<p>أن تذكر الطالبة أهمية السلطة.</p> <p>أن تميز الطالبة بعض الأنواع من السلطات.</p> <p>أن تستنتج الطالبة المكونات الرئيسية للأنواع السابقة من السلطات.</p>	<p>أهمية السلطة:</p> <ul style="list-style-type: none"> تحتوي على الفيتامينات، والأملاح المعدنية، والبروتينات، والكربوهيدرات، والدهون. قيمة غذائية عالية. تمد الجسم بالألياف (السليلوز). تحتوي على نكهات متميزة وطعم لذيذ. فتح الشهية. تحتوي على خضروات وفاكهة ذات ألوان جميلة وزاهية. <p>أنواع السلطات: للسلطة دور مهم في الوجبات اليومية ومن هنا كان تقديمها حسب دورها، ومن أمثلتها:</p> <ul style="list-style-type: none"> طبق مستقل مكمل للوجبة (السلطة الخضراء). طبق مصاحب للصلف الرئيسي (سلطة الطحينة). نوع من المشهيات (السلطة الحارة). طبق رئيسي له قيمة غذائية عالية (سلطة البقول مع المعرونة). سلطة حلوة (سلطة الفاكهة الطازجة). سلطة راقية مضاف إليها جيلتين غير محلى (سلطة الخضروات بالجيلتين). <p>بالرجوع إلى الأمثلة التي في التقسيم السابق لأنواع السلطات، اذكري المكونات الرئيسية لكل نوع: الخضروات، مثل: الفواكه، مثل: اللحوم، مثل:.....</p>				
<p>أبدأ درسي بتمهيد بسيط ثم استنتج عنوان الدرس عن طريق مسرحية تربوية.</p> <p>أجري حوار بين الطالبات عن مفهوم السلطة وأهميتها وأنواعها مع عرض موضوع عن فوائد السلطة.</p> <p>أعرض بعض الأنواع من السلطات أو صور لها أو أعرض صور الكتاب ليستنتجن الطالبات أنواع السلطات التي أمامهن.</p> <p>يستنتجن الطالبات لمكونات السلطة والمواد الداخلة بها من خلال الصور المعروضة عليهن.</p> <p>أسرد قصة قصيرة ومشوقة على الطالبات يمكن من خلالها استنتاج القيمة الغذائية للسلطة مع توضيح أهميتها في الوجبات اليومية.</p> <p>أستخدم أسلوب العمل التعاوني حيث أقسم الطالبات داخل حجرة التدبير إلى مجموعات حيث تقوم كل مجموعة بتطبيق عملي على تنفيذ كل طبق من أطباق السلطات وذلك بعد شرح طريقة الإعداد.</p>	<p>اذكري أهمية السلطة.</p> <p>مبزي بعض الأنواع من السلطات.</p> <p>استنتجي المكونات الرئيسية للأنواع السابقة من السلطات.</p>				
الواجب	حل أسئلة الكتاب المدرسي				

المادة/الصف	التربية الأسرية ٢م					
موضوع الدرس	اليوم	الأحد	الاثنين	الثلاثاء	الأربعاء	الخميس
التمهيد	التاريخ					
استراتيجية التعليم	الحصة					
التعلم التعاوني □ النقاش والحوار □ التفكير الناقد □ حل المشكلات □ الاكتشاف □ التلقين	الوسائل المساعدة	الكتاب + اللوحات الورقية + السبورة + البروجكتور.				
الأهداف السلوكية	المحتوى التعليمي	إجراءات التعليم والتعلم	التقويم			
أن تعدد الطالبة مقادير عمل سلطة البقول مع المعرونة.	<p>المقادير:</p> <p>نصف كوب ذرة مسلوقة- نصف كوب حمص مسلق- نصف كوب فاصوليا حمراء مسلوقة- كوب معرونة مسلق- نصف كوب بسلة مسلوقة- نصف كوب شرائح زيتون- حبتان من الجزر- قليل من الخس- فليفلة خضراء واحدة- ملعقة صغيرة من الملح- ملعقة كبيرة زيت- <u>للتتبيل:</u> ملعقتان كبيرتان مايونيز- ملح - فلفل أسود - عصير ليمونة.</p> <p>الطريقة:</p> <p>تغسل الخضروات جيداً (الفليفلة، والخس، والجزر) ثم تقطع قطعاً صغيرة. يخلط كل من: الحمص، الذرة، الفاصوليا، البسلة، شرائح الزيتون مع الخضروات المقطعة، ويمكن استبدالها بأنواع أخرى من الخضروات والبقول حسب الرغبة. تخلط مقادير التتبيلة بعضها مع بعض، ثم تضاف للخضروات والبقول. تضاف المعرونة المسلوقة وتقلب قليلاً مع المكونات السابقة. توضع في طبق شفاف حتى تظهر ألوان الخضروات والبقول، وتقدم للأكل.</p>	<p>أبدأ درسي بتمهيد بسيط ثم استنتج عنوان الدرس عن طريق مسرحية تربوية. أجري حوار بين الطالبات عن مفهوم السلطة وأهميتها وأنواعها مع عرض موضوع عن فوائد السلطة. أعرض بعض الأنواع من السلطات أو صور لها أو أعرض صور الكتاب ليستنتجن الطالبات أنواع السلطات التي أمامهن. يستنتجن الطالبات لمكونات السلطة والمواد الداخلة بها من خلال الصور المعروضة عليهن. أسرد قصة قصيرة ومشوقة على الطالبات يمكن من خلالها استنتاج القيمة الغذائية للسلطة مع توضيح أهميتها في الوجبات اليومية. أستخدم أسلوب العمل التعاوني حيث أقسم الطالبات داخل حجرة التدبير إلى مجموعات حيث تقوم كل مجموعة بتطبيق عملي على تنفيذ كل طبق من أطباق السلطات وذلك بعد شرح طريقة الإعداد.</p>	<p>عددي مقادير عمل سلطة البقول مع المعرونة.</p> <p>اذكري طريقة عمل سلطة البقول مع المعرونة.</p>			
الواجب	حل أسئلة الكتاب المدرسي					

المادة/الصف	التربية الأسرية ٢م					
موضوع الدرس	اليوم	الأحد	الاثنين	الثلاثاء	الأربعاء	الخميس
التمهيد	التاريخ					
استراتيجية التعليم	الحصة					
التعلم التعاوني □ النقاش والحوار □ التفكير الناقد □ حل المشكلات □ الاكتشاف □ التلقين	الوسائل المساعدة	الكتاب + اللوحات الورقية + السبورة + البروجكتور.				
الأهداف السلوكية	المحتوى التعليمي	إجراءات التعليم والتعلم			التقويم	
أن تحدد الطالبة مقادير عمل سلطة الخس بالدجاج (السيزر). أن تصف الطالبة طريقة عمل سلطة الخس بالدجاج (السيزر).	<p>المقادير: صدر دجاجة- حزمة خس- ثلاث حبات طماطم- شريحتان من خبز المكعبات (التوست) - نصف كوب جبن مبشور- <u>للتتبيل:</u> ملعقتان كبيرتان من المايونيز- ملعقة كبيرة من الزبادي- ملعقة صغيرة من صلصة الخردل (ماستراد)- ملح- فلفل أبيض- ملعقتان كبيرتان من عصير الليمون.</p> <p>الطريقة: يؤخذ نصف كمية التتبيلة ويتبل به صدر الدجاجة ويترك مدة (لا تقل عن ساعة) حتى يمتص التتبيلة جيدًا، ثم يشوى داخل الفرن. يقطع الخس والطماطم - بعد غسله جيدًا - قطعًا متوسطة الحجم. يحمّر خبز المكعبات (التوست) بعد تقطيعه قطعًا مربعة صغيرة أو يشوى في الفرن حسب الرغبة. يقلب الخس مع الطماطم ويتبل بباقي التتبيلة، ويوضع في طبق التقديم يقطع صدر الدجاجة شرائح ويوضع فوق الخس ثم ينثر عليه الخبز المحمّر ويرش سطحه بالجبن المبشور.</p>	<p>أبدأ درسي بتمهيد بسيط ثم استنتج عنوان الدرس عن طريق مسرحية تربوية. أجري حوار بين الطالبات عن مفهوم السلطة وأهميتها وأنواعها مع عرض موضوع عن فوائد السلطة. أعرض بعض الأنواع من السلطات أو صور لها أو أعرض صور الكتاب ليستنتجن الطالبات أنواع السلطات التي أمامهن. يستنتجن الطالبات لمكونات السلطة والمواد الداخلة بها من خلال الصور المعروضة عليهن. أسرد قصة قصيرة ومشوقة على الطالبات يمكن من خلالها استنتاج القيمة الغذائية للسلطة مع توضيح أهميتها في الوجبات اليومية. أستخدم أسلوب العمل التعاوني حيث أقسم الطالبات داخل حجرة التدبير إلى مجموعات حيث تقوم كل مجموعة بتطبيق عملي على تنفيذ كل طبق من أطباق السلطات وذلك بعد شرح طريقة الإعداد.</p>			<p>حددي مقادير عمل سلطة الخس بالدجاج (السيزر). صفي طريقة عمل سلطة الخس بالدجاج (السيزر).</p>	
الواجب	حل أسئلة الكتاب المدرسي					

المادة/الصف	التربية الأسرية ٢م					
موضوع الدرس	اليوم	الأحد	الاثنين	الثلاثاء	الأربعاء	الخميس
التمهيد	التاريخ					
استراتيجية التعليم	الحصة					
التعلم التعاوني □ النقاش والحوار □ التفكير الناقد □ حل المشكلات □ الاكتشاف □ التلقين	الوسائل المساعدة	الكتاب + اللوحات الورقية + السبورة + البروجكتور.				
الأهداف السلوكية	المحتوى التعليمي	إجراءات التعليم والتعلم			التقويم	
أن تحدد الطالبة مقادير عمل سلطة الخضروات المنوعة.	<p>المقادير: ثلاث ورقات من الملفوف- فليفلة خضراء واحدة- أربع حبات جزر- حبة واحدة من الخيار-حبتان من البطاطس- عشرة عيدان فاصوليا- نصف كوب من القنبيط.</p> <p>للتتبيل: علبه زيادي- عصير ليمونة- فلفل أسود- معلقة خل- معلقة زيت زيتون- ملح.</p> <p>الطريقة: تقطع الخضروات شرائح طويلة بعد غسلها جيدًا- يفكك القنبيط إلى حبات صغيرة- تسلق الخضروات المطلوب سلقها: (الفاصوليا، البطاطس، القنبيط، نصف كمية جزر) تخلط الخضروات الطازجة: (الخس، الملفوف، الفليفلة، الخيار، نصف كمية الجزر) تعد التتبيلة بخلط مكوناتها جيدًا وتضاف إلى الخضروات قبل التقديم مباشرة.</p>	<p>أبدأ درسي بتمهيد بسيط ثم استنتج عنوان الدرس عن طريق مسرحية تربوية. أجري حوار بين الطالبات عن مفهوم السلطة وأهميتها وأنواعها مع عرض موضوع عن فوائد السلطة. أعرض بعض الأنواع من السلطات أو صور لها أو أعرض صور الكتاب ليستنتجن الطالبات أنواع السلطات التي أمامهن. يستنتجن الطالبات لمكونات السلطة والمواد الداخلة بها من خلال الصور المعروضة عليهن. أسرد قصة قصيرة ومشوقة على الطالبات يمكن من خلالها استنتاج القيمة الغذائية للسلطة مع توضيح أهميتها في الوجبات اليومية. أستخدم أسلوب العمل التعاوني حيث أقسم الطالبات داخل حجرة التدبير إلى مجموعات حيث تقوم كل مجموعة بتطبيق عملي على تنفيذ كل طبق من أطباق السلطات وذلك بعد شرح طريقة الإعداد.</p>			<p>حددي مقادير عمل سلطة الخضروات المنوعة.</p> <p>اشرحي طريقة عمل سلطة الخضروات المنوعة.</p>	
الواجب	حل أسئلة الكتاب المدرسي					

المادة/الصف	التربية الأسرية ٢م					
موضوع الدرس	التمر					
التمهيد	اذكري القيمة الغذائية للسلطة.					
استراتيجية التعليم	التعلم التعاوني □ النقاش والحوار □ التفكير الناقد □ حل المشكلات □ الاكتشاف □ التلقين					
الأهداف السلوكية	المحتوى التعليمي		إجراءات التعليم والتعلم		التقويم	
<p>أن تذكر الطالبة أهمية التمر من القرآن والسنة النبوية.</p> <p>أن تعدد الطالبة مراحل التمر.</p> <p>أن توضح الطالبة القيمة الغذائية للتمر.</p>	<p>التمر: أنا النخلة رمز العطاء وثماري زاد الفقير وحلوى الغني. ورد ذكري في عدة آيات قرآنية وقد شبهني رسول الله صلى الله عليه وسلم بالمؤمن حيث قال: (مَثَلُ الْمُؤْمِنِ مَثَلُ النَّخْلَةِ، مَا أَخَذَتْ مِنْهَا مِنْ شَيْءٍ نَفَعَكَ) حديث صحيح رواه مسلم وأحمد.</p> <p>مراحل التمر: بسر بلبن رطب تمر</p> <p>القيمة الغذائية للتمر: الكالسيوم والفسفور والحديد وفيتامين أ، ومجموعة ب المركب، وغيرها. استرجعي فوائد التمر من كتاب (الصف الأول المتوسط). أثبتت الدراسات أن التمور لا تنقل الجراثيم المرضية، فهي حقًا شجرة مباركة.</p>		<p>أبدأ درسي بتمهيد بسيط ثم استنتج عنوان الدرس عن طريق مسرحية تربوية. أقدم بعض التمور للتلميذات في بداية الدرس ثم أقرأ بعض الآيات من القرآن الكريم والأحاديث النبوية لبيان فوائد التمر وأهميته. أناقش التلميذات في أنواع التمور والمراحل التي يمر بها مع عرض صور لهذه الأنواع المختلفة من التمور. أستنتج القيمة الغذائية للتمر من خلال الحوار مع الطالبات والاستماع إلى آراء الطالبات. أسرد قصة أحمد للمقارنة بين الرطب والتمر وأستنتج الخطوات التي يمر بها كنز التمر وكيف يمكن الاحتفاظ به كرطب. أطبق أسلوب التعليم التعاوني لعمل صنف يحتوي على التمر بمساعدتي وإشرافي.</p>		<p>اذكري أهمية التمر من القرآن والسنة النبوية.</p> <p>عددي مراحل التمر.</p> <p>وضحي القيمة الغذائية للتمر.</p>	
الواجب	حل أسئلة الكتاب المدرسي					

المادة/الصف	التربية الأسرية ٢م					
موضوع الدرس	اليوم	الأحد	الاثنين	الثلاثاء	الأربعاء	الخميس
التمهيد	التاريخ					
استراتيجية التعليم	الحصة					
الاهداف السلوكية	المحتوى التعليمي	إجراءات التعليم والتعلم	التقويم	الكتاب + اللوحات الورقية + السبورة + البروجكتور.		
أن تذكر الطالبة مقادير عمل كعكة الجبن بالتمر.	<p>المقادير:</p> <p>علبة بسكويت شاي- إصبع زبدة- عشر حبات من التمر المنزوع النوى- أربع معالق من السكر- ثلاث بيضات- ثلاث معالق من القرفة- ملعقة صغيرة من مسحوق الخبز (باكنج بودر)- ربع كوب من اللوز المجروش.</p> <p>الطريقة:</p> <ol style="list-style-type: none"> ١. يطحن البسكويت ويخلط مع الزبدة وملعقتي الماء ويرص في الصينية. ٢. يقطع التمر إلى أنصاف ويرص مع اللوز على البسكويت. ٣. يخلط الجبن والسكر والباكنج بودر والبيض معاً. ٤. يصب الخليط السابق فوق أنصاف التمر. ٥. يدخل في فرن متوسط الحرارة حتى تتماسك الطبقة العلوية. <p>يرش سطح الكعكة بالقرفة وهي ساخنة، ثم تقطع وتقدم.</p>	<p>أبدأ درسي بتمهيد بسيط ثم استنتج عنوان الدرس عن طريق مسرحية تربوية.</p> <p>أقدم بعض التمور للتميذات في بداية الدرس ثم أقرأ بعض الآيات من القرآن الكريم والأحاديث النبوية لبيان فوائد التمر وأهميته.</p> <p>أناقش التلميذات في أنواع التمور والمراحل التي يمر بها مع عرض صور لهذه الأنواع المختلفة من التمور.</p> <p>أستنتج القيمة الغذائية للتمور من خلال الحوار مع الطالبات والاستماع إلى آراء الطالبات.</p> <p>أسرد قصة أحمد للمقارنة بين الرطب والتمر وأستنتج الخطوات التي يمر بها كنز التمر وكيف يمكن الاحتفاظ به كرطب.</p> <p>أطبق أسلوب التعليم التعاوني لعمل صنف يحتوي على التمر بمساعدتي وإشرافي.</p>	<p>اذكري مقادير عمل كعكة الجبن بالتمر.</p> <p>اشرحي طريقة إعداد كعكة الجبن بالتمر.</p>	<p>التعلم التعاوني</p> <p>النقاش والحوار</p> <p>التفكير الناقد</p> <p>حل المشكلات</p> <p>الاكتشاف</p> <p>التلقين</p>	<p>الوسائل المساعدة</p>	
الواجب	حل أسئلة الكتاب المدرسي					

المادة/الصف	التربية الأسرية ٢م					
موضوع الدرس	اليوم	الأحد	الاثنين	الثلاثاء	الأربعاء	الخميس
التمهيد	التاريخ					
استراتيجية التعليم	الحوار	التفكير الناقد	حل المشكلات	الاكتشاف	الوسائل المساعدة	الكتاب + اللوحات الورقية + السبورة + البروجكتور.
الأهداف السلوكية	المحتوى التعليمي	إجراءات التعليم والتعلم	التقويم			
<p>المقادير: عشر حبات من التمر - مقدار من صلصة التوفي - ملعقتا طحين سائل - أربع حبات بسكويت شاي. مقادير صلصة التوفي: (نصف علبة قشطة + ربع كوب سكر). للتجميل: لوز مبشور حسب الرغبة. ملاحظة: تضاعف المقادير حسب الحاجة. الطريقة: ١. تفتح حبات التمر ويخرج النوى منها مع الاحتفاظ بشكلها. ٢. يطحن البسكويت ويخلط مع الطحينة. ٣. تؤخذ كمية من الخليط بحجم نواة التمر وتحشى بها التمر. يصب التوفي على وحدات التمر ويجعل سطحها باللوز المبشور حسب الرغبة.</p>	<p>أبدأ درسي بتمهيد بسيط ثم استنتج عنوان الدرس عن طريق مسرحية تربوية. أقدم بعض التمور للتميذات في بداية الدرس ثم أقرأ بعض الآيات من القرآن الكريم والأحاديث النبوية لبيان فوائد التمر وأهميته. أناقش التلميذات في أنواع التمور والمراحل التي يمر بها مع عرض صور لهذه الأنواع المختلفة من التمور. أستنتج القيمة الغذائية للتمور من خلال الحوار مع الطالبات والاستماع إلى آراء الطالبات. أسرد قصة أحمد للمقارنة بين الرطب والتمر وأستنتج الخطوات التي يمر بها كرز التمر وكيف يمكن الاحتفاظ به كرطب. أطبق أسلوب التعليم التعاوني لعمل صنف يحتوي على التمر بمساعدتي وإشرافي.</p>	<p>حددي مقادير عمل التمر المحشو بالطحينة والبسكويت. أشرحي طريقة عمل التمر المحشو بالطحينة والبسكويت.</p>	<p>أن تحدد الطالبة مقادير عمل التمر المحشو بالطحينة والبسكويت. أن تشرح الطالبة طريقة عمل التمر المحشو بالطحينة والبسكويت.</p>	<p>الواجب</p>	<p>حل أسئلة الكتاب المدرسي</p>	

المادة/الصف	التربية الأسرية ٢م				
موضوع الدرس	اليوم	الأحد	الاثنين	الثلاثاء	الأربعاء
التمهيد	التاريخ	الحصة			
استراتيجية التعليم	الوسائل المساعدة	التعلم التعاوني □ النقاش والحوار □ التفكير الناقد □ حل المشكلات □ الاكتشاف □			
الأهداف السلوكية	المحتوى التعليمي	إجراءات التعليم والتعلم	التقويم		
<p>أن تحدد الطالبة بعض من أسباب السقوط.</p> <p>أن توضح الطالبة كيفية إسعاف الكدمة.</p> <p>أن تميز الطالبة بين أنواع الكسور.</p>	<p>السقوط:</p>  <p>نتائج السقوط: قد تنتج بعض الأضرار من السقوط؛ مثل الكدمة، الخلع، والكسور.</p> <p>١. الكدمة: نزيف داخلي يتسرب عبر الأنسجة فيغير لون الجلد في المنطقة المصابة إلى اللون الأزرق المائل للإحمرار.</p> <p>إسعاف الكدمة: تسعف بوضع كمادات باردة عليها.</p> <p>٢. الخلع: انتقال أو تحرك عظام المفصل من مكانها أو بعد طرفي المفصل عن بعضهما البعض مع تمزق أربطة المفصل، وقد يحدث ضغط على الأعصاب والأوعية الدموية المجاورة.</p> <p>٣. الكسر: انفصال أنسجة العظم، ويتفاوت من شرح بسيط إلى كسر كامل.</p> <p>أنواع الكسور: كسور مغلقة وفيها يظل طرفا العظم المكسور بجوار بعضهما البعض داخل العضو المصاب دون تمزق للجلد.</p>	<p>أبدأ درسي بتمهيد بسيط ثم استنتج عنوان الدرس عن طريق مسرحية تربوية.</p> <p>أبدأ 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.</p> <p>أعرض خريطة مفاهيم على الطالبات توضح أنواع الحوادث المنزلية المختلفة وأسباب حدوث كل نوع من هذه الحوادث.</p> <p>أعرض شريط فيديو على الطالبات أو صور توضح النتائج المترتبة على الحوادث المختلفة التي يتعرضن لها الطالبات في المنزل أو خارجه.</p> <p>أعرض حقيبة إسعافات أولية ومحتوياتها للاستفادة منها خلال تطبيق إسعاف بعض الحوادث البسيطة أمام التلميذات والتعرف على مكوناتها.</p> <p>إجراء تطبيق عملي مع الطالبات بعد أن أقسمهن لمجموعات حول كيفية إجراء الإسعافات الأولية لحالات السقوط والكسور والجروح والحروق والغرق والتسمم وذلك من خلال الاستعانة بدمية يتم عليها التطبيق العملي.</p>	<p>حددي بعض من أسباب السقوط.</p> <p>وضحي كيفية إسعاف الكدمة.</p> <p>ميزي بين أنواع الكسور.</p>		
الواجب	حل أسئلة الكتاب المدرسي				

المادة/الصف	التربية الأسرية ٢م				
موضوع الدرس	تابع إسعاف الحوادث المنزلية				
التمهيد	ما الذي ينتج عن الكسور؟				
استراتيجية التعليم	التعلم التعاوني □ النقاش والحوار □ التفكير الناقد □ حل المشكلات □ الاكتشاف □ التلقين				
الوسائل المساعدة	الكتاب + اللوحات الورقية + السبورة + البروجكتور.				
الأهداف السلوكية	المحتوى التعليمي		إجراءات التعليم والتعلم		التقويم
أن تعرف الطالبة الاختناق.	<p>الاختناق: تعريف الاختناق انسداد مجرى التنفس بتأثير جسم غريب.</p> <p>إسعاف حالات الاختناق:</p> <p>الرضع الصغار الكبار</p> 		<p>أبدأ درسي بتمهيد بسيط ثم استنتج عنوان الدرس عن طريق مسرحية تربوية.</p> <p>أبدأ 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.</p> <p>أعرض خريطة مفاهيم على الطالبات توضح أنواع الحوادث المنزلية المختلفة وأسباب حدوث كل نوع من هذه الحوادث.</p> <p>أعرض شريط فيديو على الطالبات أو صور توضح النتائج المترتبة على الحوادث المختلفة التي يتعرض لها الطالبات في المنزل أو خارجه.</p> <p>أعرض حقيبة إسعافات أولية ومحتوياتها للإستفادة منها خلال تطبيق إسعاف بعض الحوادث البسيطة أمام التلميذات والتعرف على مكوناتها.</p> <p>إجراء تطبيق عملي مع الطالبات بعد أن أقسمهن لمجموعات حول كيفية إجراء الإسعافات الأولية لحالات السقوط والكسور والجروح والحروق والغرق والتسمم وذلك من خلال الاستعانة بدمية يتم عليها التطبيق العملي.</p>		عرفي الاختناق.
أن توضح الطالبة طرق إسعاف حالات الاختناق.	<p>الصعقة الكهربائية: تعريف الصعقة الكهربائية هبوط مفاجئ في قوى الجسم نتيجة التعرض لشحنات كهربائية يصاحبها عدم وصول الدم بالكمية الكافية لأنسجة الجسم.</p>				وضحي طرق إسعاف حالات الاختناق.
أن تذكر الطالبة تعريف الصعقة الكهربائية.					أذكر تعريف الصعقة الكهربائية.
الواجب	حل أسئلة الكتاب المدرسي				

المادة/الصف	التربية الأسرية ٢م					
موضوع الدرس	اليوم	الأحد	الاثنين	الثلاثاء	الأربعاء	الخميس
التمهيد	التاريخ	تابع إسعاف الحوادث المنزلية				
استراتيجية التعليم	الحصة	وضحي كيفية إسعاف حالات الاختناق.				
الأهداف السلوكية	الوسائل المساعدة	التعلم التعاوني □ النقاش والحوار □ التفكير الناقد □ حل المشكلات □ الاكتشاف □ التلقين				
التقويم	إجراءات التعليم والتعلم	الكتاب + اللوحات الورقية + السبورة + البروجكتور.				المحتوى التعليمي
أن تعدد الطالبة أنواع التسمم.	أبدأ درسي بتمهيد بسيط ثم استنتج عنوان الدرس عن طريق مسرحية تربوية.	عدد أنواع التسمم.				التسمم: أنواع التسمم ١- التسمم الغذائي: أكثر أنواع التسمم انتشارًا، ويحدث نتيجة تناول غذاء ملوث بالبكتيريا أو سمومها. إسعافه: يحتفظ بعينة من الطعام وتؤخذ للمستشفى. لماذا؟ يراعى عدم إعطاء المريض أي أدوية أو علاج يوقف الإسهال أو القيء، ينقل للمستشفى؛ لإسعافه من قبل الطبيب، عن السوائل التي فقدها.
أن تشرح الطالبة طرق إسعاف التسمم الغذائي.	أبدأ الدرس بقصة عن حادثة منزلية مع توضيح أسباب الحادثة كما يمكن عرض وسيلة مناسبة عن الحوادث المنزلية وكيفية التعامل معها لتثويق التلميذات وتفاعلهم مع الدرس.	أشرحي طرق إسعاف التسمم الغذائي.				٢- التسمم بالغازات: يحدث هذا التسمم باستنشاق بعض الغازات الضارة للجسم مثل: غاز أول أكسيد الكربون وغاز الكلور وثاني أكسيد الكربون.
أن توضح الطالبة كيفية إسعاف المصاب بالتسمم بالغازات.	أعرض خريطة مفاهيم على الطالبات توضح أنواع الحوادث المنزلية المختلفة وأسباب حدوث كل نوع من هذه الحوادث.	المصاب بالتسمم بالغازات.				إسعافه غلق مصدر تسرب الغاز، فتح النوافذ والأبواب ووضع المصاب في مكان متجدد الهواء، تدفئة المصاب ولفه بغطاء، إذا لم يفقد المصاب وعيه يهدأ من روعه ويطمئن.
	أعرض شريط فيديو على الطالبات أو صور توضح النتائج المترتبة على الحوادث المختلفة التي يتعرض لها الطالبات في المنزل أو خارجه.	التسمم بمشتقات البترول: مثل: البنزين، الجازولين، الكيروسين.				
	أعرض حقيبة إسعافات أولية ومحتوياتها للإستفادة منها خلال تطبيق إسعاف بعض الحوادث البسيطة أمام التلميذات والتعرف على مكوناتها.	حل أسئلة الكتاب المدرسي				
	أجرب تطبيق عملي مع الطالبات بعد أن أقسمهن لمجموعات حول كيفية إجراء الإسعافات الأولية لحالات السقوط والكسور والجروح والحروق والغرق والتسمم وذلك من خلال الاستعانة بدمية يتم عليها التطبيق العملي.	الواجب				

المادة/الصف	التربية الأسرية ٢م					
موضوع الدرس	تابع إسعاف الحوادث المنزلية					
التمهيد	ما طرق إسعاف المتسمم بالغازات؟					
استراتيجية التعليم	التعلم التعاوني □ النقاش والحوار □ التفكير الناقد □ حل المشكلات □ الاكتشاف □ التلقين					
الأهداف السلوكية	المحتوى التعليمي					
التقويم	إجراءات التعليم والتعلم					
	<p>أبدأ درسي بتمهيد بسيط ثم استنتج عنوان الدرس عن طريق مسرحية تربوية.</p> <p>أبدأ 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.</p> <p>أعرض خريطة مفاهيم على الطالبات توضح أنواع الحوادث المنزلية المختلفة وأسباب حدوث كل نوع من هذه الحوادث.</p> <p>أعرض شريط فيديو على الطالبات أو صور توضح النتائج المترتبة على الحوادث المختلفة التي يتعرضن لها الطالبات في المنزل أو خارجه.</p> <p>أعرض حقيبة إسعافات أولية ومحتوياتها للإستفادة منها خلال تطبيق إسعاف بعض الحوادث البسيطة أمام التلميذات والتعرف على مكوناتها.</p> <p>إجراء تطبيق عملي مع الطالبات بعد أن أقسمهن لمجموعات حول كيفية إجراء الإسعافات الأولية لحالات السقوط والكسور والجروح والحروق والغرق والتسمم وذلك من خلال الاستعانة بدمية يتم عليها التطبيق العملي.</p>					
	<p>الجروح: تعريف الجروح قطع أو فصل في أنسجة الجسم، سواء كان داخلياً أو خارجياً نتيجة عنف أو استخدام آلة حادة أو تعرض الجسم لحادث ما.</p> <p>تصنيف الجروح:</p> <p>١. الجروح المفتوحة: تمزق الأنسجة الخارجة كالجلد.</p> <p>٢. الجروح المغلقة: إصابة الأنسجة الداخلية بدون قطع في الجلد، مثل: العين أو النخاع الشوكي.</p> <p>الحروق: تعريف الحروق تعرض الجسم لمؤثر خارجي غير طبيعي أو شديد، مثل: الحرارة أو البرودة مما يؤدي إلى إصابة أنسجة الجلد بدرجات متفاوتة.</p>					
	<p>أن تعرف الطالبة الجروح.</p> <p>أن تصنف الطالبة أنواع الجروح.</p> <p>أن تبين الطالبة المقصود بالحروق.</p>					
	<p>عرفي الجروح.</p> <p>صنفي أنواع الجروح.</p> <p>بيني المقصود بالحروق</p>					
	<p>حل أسئلة الكتاب المدرسي</p>					
	<p>الواجب</p>					