



وزارة التعليم
Ministry of Education
VISION 2030
رؤية 2030



التربية الفكرية

تحضير مادة التربية المهنية (بنات)

الصف الثالث الثانوي

الفصل الدراسي الأول

مادة التربية المهنية الصف الثالث الثانوي

تحقيق الهدف	التقديرات القبليية		الأهداف التعليمية العامة	م
	غير موجودة	موجود جزء منها		
يكتب بالأرقام			تكتسب المهارات الأساسية لبعض المهن التي تتناسب مع قدراتها.	1
			تكون قادرة على الانخراط في سوق العمل في المجالات التي تناسب قدراتها	2
			تتكون لديها اتجاه إيجابي نحو العمل.	3
			تربط ما تعلمته بالواقع من خلال زيارتها لبعض مواقع العمل.	4
			تطبق ما تم التدريب عليه في مواقع العمل	5
			اكتساب مهارات التعامل مع المرؤوسين	6
			اكتساب مهارات العمل ضمن فرق العمل	7
			أن تكتسب التلميذة مهارة التعامل مع الضيوف والزبائن.	8
			أن تتقن التلميذة مهارة إعداد العصير - القهوة - الشاي	9
			أن تكتسب التلميذة مهارة تنسيق طاولة الطعام	10
			أن تتقن التلميذة إتكتيت الطعام والمائدة.	11
			أن تراعي التلميذة معايير النظافة في المطبخ.	12
			أن تتخلص التلميذة من النفايات.	13
			المطبخ التجاري + الأسر المنتجة.	14
			أن تتقن التلميذة عمل أصناف متنوعة من الأطعمة.	15
			أن تتدرب التلميذة على تغليف وتسويق الأطعمة.	16
			أن تخطط التلميذة لمشروع من مشاريع الأسر المنتجة.	17

(بشكل صحيح = 90 % كحد أدنى) (بشكل مقبول = 70 % كحد أدنى) (بقدر الإمكان = 40 % كحد أدنى)
 معلم التلميذ (.....) المشرف المتابع (.....)

توزيع منهج مادة التربية المهنية للصف الثالث الثانوي

ملاحظات	الدروس	التاريخ		الأسبوع
		إلى	من	
	استقبال الضيوف	الخميس 1441/1/6	الأحد 1441/1/2	1
	الشاي	الخميس 1441/1/13	الأحد 1441/1/9	2
	البن	الخميس 1441/1/20	الأحد 1441/1/16	3
	القهوة العربية	الخميس 1441/1/27	الأحد 1441/1/23	4
	أنصاف حلوة من التمر	الخميس 1441/2/4	الأحد 1441/1/30	5
	مهارات اعداد العصير وطرق تقديمه	الخميس 1441/2/11	الأحد 1441/2/7	6
	عصير الليمون بالنعناع	الخميس 1441/2/18	الأحد 1441/2/14	7
	مراجعة على ما سبق	الخميس 1441/2/25	الأحد 1441/2/21	8
	عصير الفراولة	الخميس 1441/3/3	الأحد 1441/2/28	9
	عصير الفواكه المشكلة	الخميس 1441/3/10	الأحد 1441/3/6	10
	تغليف التمور	الخميس 1441/3/17	الأحد 1441/3/13	11
	العمل في المطعم	الخميس 1441/3/24	الأحد 1441/3/20	12
	غسيل الصحون	الخميس 1441/4/1	الأحد 1440/3/27	13
	التخلص من النفايات الصلبة	الخميس 1441/4/8	الأحد 1440/4/4	14
	مراجعة على ما سبق	الخميس 1441/4/15	الأحد 1441/4/11	15
	مراجعة عامة	الخميس 1441/4/22	الأحد 1441/4/18	16
	اختبارات	الخميس 1441/5/7	الأحد 1441/4/25	17-18

الخطة التعليمية الفردية

المادة	تربيته مهنيه	الموضوع	استقبال الضيوف
الهدف قصير المدى	تقوم التلميذة بمعرفة مهارة التعامل مع الضيوف والزبائن		
المدة	من	الى	

التقييم				الأهداف السلوكية (التدريسية)
يعاد	يعدل	لم يتحقق	تحقق	تقوم التلميذة بمعرفة معني استقبال الضيوف بمساعدة المعلمة
يعاد	يعدل	لم يتحقق	تحقق	تكرر التلميذة أهم النصائح التي يجب اتباعها عند استقبال الضيوف
يعاد	يعدل	لم يتحقق	تحقق	تقوم التلميذة بمعرفة الطرق الصحيحة لترتيب الموائد عند الضيافة
يعاد	يعدل	لم يتحقق	تحقق	تردد التلميذة أهم الأدوات التي تستخدم لترتيب المائدة خلف المعلمة
يعاد	يعدل	لم يتحقق	تحقق	تقوم التلميذة بحل أسئلة الدرس بمشاركة زميلاتها

طرق التدريس	العرض
<input type="checkbox"/> التوجيه اللفظي <input type="checkbox"/> الحوار والنقاش <input type="checkbox"/> المحاكاة والنمذجة <input type="checkbox"/> القصص <input type="checkbox"/> التوجيه البدني <input type="checkbox"/> التمثيل <input type="checkbox"/> تحليل المهارة <input type="checkbox"/> التعلم باللعب <input type="checkbox"/> الخبرة المباشرة <input type="checkbox"/> أخرى:	<ul style="list-style-type: none"> ● <u>المقدمة والتمهيد: مناقشة حوارية مع التلميذات حول موضوع الدرس</u> ● <u>عرض الدرس:</u> <ol style="list-style-type: none"> 1. تقوم المعلمة بشرح الدرس بأسلوب سهل مبسط تفهمه التلميذة وتبسيط معني استقبال الضيوف 2. تردد المعلمة امام التلميذة النصائح الهامة عند الضيافة والتي يجب علينا اتباعها عند استقبال الضيوف 3. تقوم المعلمة بالتوضيح للتلميذة الطريقة الصحيحة لترتيب المائدة واعدادها لاستقبال الضيوف 4. تكرر المعلمة امام التلميذة الأدوات اللازمة المستخدمة في ترتيب الموائد وتزيينها. 5. تقوم المعلمة بمساعدة التلميذة في حل أسئلة الدرس

التقويم النهائي للأهداف	أساليب التقييم	أساليب التعزيز	الوسائل التعليمية
لم يتقن اتقن ملاحظات:	<input type="checkbox"/> ملاحظة الأداء <input type="checkbox"/> الإجابة المباشرة <input type="checkbox"/> المناقشة <input type="checkbox"/> تأدية التمارين <input type="checkbox"/> تصحيح الأخطاء <input type="checkbox"/> الاختبارات	<input type="checkbox"/> لفظي <input type="checkbox"/> مادي <input type="checkbox"/> معنوي <input type="checkbox"/> غذائي <input type="checkbox"/> اجتماعي <input type="checkbox"/> رمزي	<input type="checkbox"/> الوسائل السمعية <input type="checkbox"/> الوسائل البصرية <input type="checkbox"/> الوسائل الحسية <input type="checkbox"/> وسائل التقنية الحديثة <input type="checkbox"/> (الحاسب الآلي-السيبورة الذكية جهاز <input type="checkbox"/> العرض)

الملاحظات	الواجب المنزلي

التوقيع:	معلمة المادة:
التوقيع:	القائدة التربوية:
التوقيع:	المشرفة التربوية:

السَّلَامُ عَلَيْكُمْ وَرَحْمَةُ اللَّهِ وَبَرَكَاتُهُ

يسر مؤسسة التحاضير الحديثة

www.mta.sa

أن تقدم لكم جميع ما يخص التربية الخاصة (الفكرية)



أنواع التحاضير

نموذج تحضير الوزارة

طباعة ملونة + السي دي = 100 ريال

طباعة أبيض وأسود + السي دي = 50 ريال

سي دي فقط = 20 ريال (للمادة الواحده)

جميع مرفقات السي دي عن طريق الايميل = 20 ريال

التوصيل في الرياض والخرج مجانا

ولارسال الطلب عن طريق فيدكس المستعجل (24 ساعة) يضاف 50 ريال

لحجز طلبكم وتسجيل معلومات الإستلام:

إلكترونياً عن طريق الرابط

www.mta.sa/c

للشراء عن طريق الايميل

من هذا الرابط

www.mta.sa/c

وهنا أرقام حسابات المؤسسة للمعلمين

حسابات بنوك باسم : مؤسسة التحاضير الحديثة

=====

بنك الراجحي/233608010954856

آي بان الراجحي/SA5780000233608010954856

البنك الأهلي/27949172000110

آي بان الأهلي/SA0610000027949172000110

حسابات بنوك باسم: سعد عبدالرحمن العتيبي

=====

سامبا/8001852539

الرياض/2052558759940

اي بان الرياض /SA3520000002052558759940

بنك البلاد/900127883010006

اي بان بنك البلاد/SA4715000900127883010006

البنك السعودي للاستثمار/0101001926001

الجزيرة/030680161166001

اي بان بنك الجزيرة/SA6760100030680161166001

حسابات بنوك باسم : مؤسسة اوامر الشبكة

=====

حساب الانماء/68201042364000

اي بان الانماء/Sa3505000068201042364000

لطلب من المملكة يمكنكم التواصل مع الأرقام الجديدة والدائمة لنا علي الواتس

[966558396004](tel:966558396004)

[966558396119](tel:966558396119)



جوال وواتساب
التحاضير الحديثة

0558396004

0558396119