دليل المعلم

الغذاء الصحي والغير صحي

45 دقيقة — فردي مع دعم فردي، ثم مجموعات صغيرة من 2 إلى 3 طلاب

نواتج التعلم

- يذكر الطالب اسمين من الطعام الصحي
- يذكر الطالب اسمين من الطعام غير الصحي
- يصنف الطالب صور أطعمة إلى صحي وغير صحي
- يختار الطالب الطعام الصحي من بين خيارين
- يوضح الطالب فائدة واحدة للطعام الصحي

قبل الحصة

- تجهيز صور أطعمة صحية وغير صحية مطبوعة
- تجهيز سلتين وبطاقات وجه سعيد وحزين
- تجهيز أطباق ورقية وصمغ ومقص آمن

سير الحصة

المرحلة	الزمن	ما يحدث
التهيئة	5 د	ترحيب بالطلاب وسؤالهم عن طعامهم المفضل
عرض الشرائح والشرح	15 د	عرض أنواع الغذاء الصحي وغير الصحي بأمثلة وصور
نشاط الفرز	10 د	تنفيذ نشاط فرز سلة الطعام مع كل طالب
التحدي الهندسي	10 د	صنع طبق الطعام الصحي في مجموعات صغيرة
الختام والتقييم	5 د	مراجعة سريعة بأسئلة شفهية وتلخيص الدرس

النشاط: فرز سلة الطعام

الأدوات: سلتان أو صندوقان · بطاقات صور أطعمة صحية وغير صحية · وجه سعيد ووجه حزين

1. ضع وجهًا سعيدًا على السلة الأولى ووجهًا حزينًا على السلة الثانية
2. أعط كل طالب بطاقة طعام واحدة
3. اطلب من الطالب أن يقول اسم الطعام بصوت عالٍ
4. اطلب منه وضع البطاقة في السلة المناسبة
5. كرر مع كل الطلاب بالتناوب

السلامة: لا نأكل البطاقات · نمسك البطاقات برفق حتى لا تتمزق

النتيجة المتوقعة: يضع الطلاب صور الفواكه والخضار واللبن في سلة الوجه السعيد، وصور الحلوى والشيبس في سلة الوجه الحزين، مما يدل على فهمهم للفرق بين النوعين

دعم المتعثرين: استخدم صور كبيرة وواضحة، كرر الأمثلة، قدم مساعدة يدوية في اللصق والقص، استخدم جملًا قصيرة ومباشرة مع تكرار

إثراء المتميزين: اطلب من الطالب المتميز تصنيف أطعمة إضافية أو ترتيب وجبة غداء صحية كاملة

التقويم: ملاحظة أداء الطالب أثناء نشاط الفرز، ومتابعة إجاباته في ورقة العمل، ومراقبة مشاركته في طبق التحدي