دليل المعلم

مهارة التعامل مع الطعام بالحواس

45 دقيقة — مجموعات صغيرة من 2 إلى 3 طلاب مع دعم فردي عند الحاجة

نواتج التعلم

- يسمي الطالب الحواس التي يستخدمها مع الطعام
- يصنف الطالب الطعام إلى طعام صالح وطعام فاسد باستخدام حواسه
- يطبق الطالب قواعد السلامة عند التعامل مع الطعام
- يصف الطالب ملمس وطعم ورائحة بعض الأطعمة

قبل الحصة

- تجهيز صندوق الحواس بالأطعمة
- تجهيز بطاقات صور طعام صالح وفاسد
- تجهيز مناديل وماء لغسل اليدين

سير الحصة

المرحلة	الزمن	ما يحدث
التهيئة	5 د	عرض صورة طبق طعام وسؤال الطلاب ماذا يرون
شرح الحواس	10 د	شرح كل حاسة ودورها مع الطعام باستخدام الشرائح
نشاط صندوق الحواس	15 د	تطبيق النشاط العملي على مجموعات صغيرة
التطبيق والتصنيف	7 د	تصنيف بطاقات الطعام إلى صالح وفاسد
الختام والتقويم	8 د	حل أسئلة ورقة العمل ومراجعة شفهية سريعة

التجربة: صندوق الحواس للطعام

الأدوات: تفاحة طازجة · خبز طازج · قطعة خبز جافة قليلًا · موزة · عصبة عين نظيفة أو منديل · صحن بلاستيك

1. اغسل يدي الطالب جيدًا قبل البدء
2. ضع كل نوع طعام في صحن صغير منفصل
3. اطلب من الطالب أن ينظر إلى كل طعام ويصف اللون
4. اطلب منه أن يشم كل طعام من بعيد ويصف الرائحة
5. اطلب منه أن يلمس كل طعام بيده ويصف الملمس بكلمة ناعم أو خشن
6. سجّل إجابات الطالب على بطاقة بسيطة

السلامة: تأكد من غسل اليدين قبل وبعد النشاط · لا تستخدم طعامًا فاسدًا حقيقيًا · راقب الطالب أثناء اللمس والشم · لا يأكل الطالب الطعام إلا بإذن المعلم

النتيجة المتوقعة: يصف الطالب كل طعام بلونه ورائحته وملمسه، ويدرك أن لكل طعام صفات مختلفة يعرفها بحواسه

دعم المتعثرين: استخدم صورًا حقيقية وأمثلة ملموسة للطالب المتعثر، وكرر التعليمات ببطء مع مساعدة فردية مباشرة

إثراء المتميزين: اطلب من الطالب المتميز وصف طعام جديد بحواسه الأربع أمام زملائه

التقويم: ملاحظة أداء الطالب أثناء النشاط العملي، والإجابة على أسئلة ورقة العمل الشفهية أو الكتابية