دليل المعلم

طرق حفظ الأطعمة

45 دقيقة — مجموعات صغيرة من ثلاثة طلاب مع دعم فردي حسب الحاجة

نواتج التعلم

- يذكر الطالب ثلاث طرق لحفظ الطعام
- يصنف الطالب صور الأطعمة حسب طريقة حفظها
- يشرح الطالب فائدة التبريد في حفظ الطعام
- يربط الطالب بين طريقة الحفظ ومثال من بيته

قبل الحصة

- تجهيز صور بطاقات لأنواع حفظ الطعام
- إحضار تفاحة وسكين آمن
- تجهيز مواد نشاط الصندوق

سير الحصة

المرحلة	الزمن	ما يحدث
التهيئة	5 د	عرض صورة طعام فاسد وطازج وسؤال الطلاب عن الفرق
عرض الدرس	15 د	شرح طرق الحفظ الأربع بالشرائح مع أمثلة حقيقية
النشاط العملي	15 د	تنفيذ تجربة التفاح وتسجيل الملاحظة الأولى
التطبيق	5 د	تصنيف بطاقات الصور في مجموعات حسب طريقة الحفظ
الختام والتقويم	5 د	أسئلة سريعة شفهية وتلخيص الدرس

التجربة: تجربة التفاح: مع تبريد وبدون تبريد

الأدوات: قطعتان من التفاح متشابهتان · طبقان صغيران · ثلاجة · بطاقة لكتابة التاريخ

1. قسّم التفاحة إلى نصفين متساويين
2. ضع نصفاً في طبق واتركه خارج الثلاجة
3. ضع النصف الآخر في طبق وضعه داخل الثلاجة
4. انتظر يوماً كاملاً
5. قارن بين شكل القطعتين ولونهما

السلامة: استخدم سكيناً بمساعدة المعلم فقط · لا تأكل التفاح بعد التجربة · اغسل يديك بعد اللمس

النتيجة المتوقعة: قطعة التفاح خارج الثلاجة يتغير لونها إلى البني بسرعة، وقطعة التفاح داخل الثلاجة تبقى أفضل حالاً، لأن البرودة تبطئ الفساد.

دعم المتعثرين: استخدام صور حقيقية وبطاقات ملموسة، وتكرار المصطلحات، ومساعدة فردية في التصنيف، وتبسيط الأسئلة بصيغة نعم أو لا

إثراء المتميزين: يطلب من الطالب المتميز إحضار مثال جديد من البيت لكل طريقة حفظ وشرحها للزملاء

التقويم: ملاحظة أداء الطالب أثناء تصنيف البطاقات والإجابة عن أسئلة الورقة التدريبية