

نُصمم قائمة طعام: الطبخ الجزيئي

أهداف الفعالية

- . تعميق المعرفة في مجال البوليمرات.
- . ربط المعلومات التي يمتلكها الطلاب في مجال البوليمرات للمجال المُشوّق في الطبخ الجزيئي.
- . إعطاء فرصة للطلاب المبدعين في تصميم القائمة.

اصطلاحات من البرنامج التعليمي

بوليميرات

المهارات

طرح الأسئلة، عرض، إبداع، حل المشكلات واتخاذ القرارات، الاستجابة لفعالية التعليم، بناء المعرفة، التعاون، البحث عن المعلومات

ماذا نفعل؟

1. شاهدوا واحدًا من الفيديوهات التالية، وفقًا لاختيار المعلم:
 - . "رافيوالي توت برّي بدون عجينة - وصفة طبخ جزيئي" <https://goo.gl/pT7hsC>
 - . "عصير برتقال شفاف - وصفة طبخ جزيئي" <https://goo.gl/hzYQiT>
 - . "كافيار من عصير التوت البري - وصفة طبخ جزيئي" <https://goo.gl/uRMoQ5>
- يجب عليكم تصميم قائمة بمساعدة واحدة من القوالب المرفقة، بمساعدة قوالب أخرى وجدتموها في شبكة الانترنت أو يمكنكم تنسيق قائمة بأنفسكم، وفقًا للتعليمات التالية:
- . سجّلوا على الصفحة الاولى من القائمة الأطباق التي يُقدّمها المطعم أو المقهى. اختاروا أطباقًا حسب رغبتكم، لكن احرصوا على دمج الوجبة التي تظهر في الفيديو أيضًا.
 - . في الصفحة الثانية من القائمة، اشرحوا التفسير الكيميائي المتعلق بالطبق. يمكنكم الاستعانة بالرسوم التوضيحية، الصور أو أية وسيلة مرئية أخرى يمكنها المساهمة في تسهيل الشرح. احرصوا على أن يكون الشرح واضحًا وصحيًا من الناحية العلمية. الحد الأقصى المُتاح لطول التفسير هو صفحتان.

استعينوا برابط صفحة الشرح الظاهر أسفل الفيديو ومصادر المعلومات الأخرى.
قوالب ممكنة لتصميم القائمة:

<https://goo.gl/DB72RD>

<https://goo.gl/rC1R6o>

(2) قوموا بعرض الفيديو والقائمة الخاصة بكم في الصف