

نُصمّم قائمة طعام: الطبخ الجزيئي

الفئة العمرية

المرحلة الثانوية - ملائم لطلاب تخصص الكيمياء في الصف الثاني عشر

تلخيص الفعالية

في هذه الفعالية سيعمل الطلاب ضمن مجموعات ويقومون بتصميم قائمة طعام للمطعم. تحتوي القائمة على تفسير كيميائي لأحد الأطباق المتعلقة بالطبخ الجزيئي. يتم تقييم القوائم التي أعدها الطلاب عن طريق المعلم أو الزملاء بناءً على المعرفة العلمية، التصميم والعرض في الصف. هذه الفعالية مناسبة لأمنية الطلاب-الأهالي.

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

طريقة التعليم

فرق

نوع التعليم

فعالية لتلخيص الموضوع

تقييم بديل

- . المُقيّم: تقييم المعلم، تقييم الزملاء
- . موضوع التقييم: المعرفة، المهارات، العادات، القيم
- . مركز التقييم: منتج

روابط للفيديوهات

- . "رافيوالي التوت البري 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>

تحضيرات للفعالية

- . دراسة موضوع البوليمرات في الصف.
- . تقسيم الصف إلى مجموعات. تحصل كل مجموعة على رابط فيديو واحد من القائمة من قبل المعلم.
- . عند العرض في الصف، يجب الحرص على توفير وسيلة لمشاهدة الفيديوهات والقوائم.
- . إذا تم إجراء الفعالية في أمسية الطلاب-الأهالي، من المفضل تحضير محطات في كل واحدة منها يقوم الطلاب والأهالي بأنفسهم بإجراء إحدى التجارب، بدلاً من مشاهدة الفيديوهات.

ماذا نفعل؟

1. شاهدوا واحداً من الفيديوهات التالية، وفقاً لاختيار المعلم:
 - . "رافيوالي توت بري 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، وفقاً للتعليمات التالية:
- . سجّلوا على الصفحة الاولى من القائمة الأطباق التي يُقدّمها المطعم أو المقهى. اختاروا أطباقاً حسب رغبتكم، لكن احرصوا على دمج الوجبة التي تظهر في الفيديو أيضاً.

- . 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 المُنَاح 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.

توصية لموجه التقييم:

العلامة القصوى	علامة التقييم
الخلفية العلمية في القائمة	
التفسير العلمي للوجبة صحيح علميًا، شامل وواضح	15
الشرح مكتوب بلغة علمية واضحة ودقيقة	10
التفسير مصحوب برسوم أو صور فوتوغرافية ذات صلة	10
تصميم القائمة	
القائمة مُصممة بصورة مُريحة للعين	10
القائمة مكتوبة بلغة عربية صحيحة	10
العرض في الصف	
يُقدّم الطلاب مجرى عملهم بصورة واضحة وبطلاقة	10
يستعمل الطلاب لغة علمية صحيحة ولغة عربية صحيحة	10
الطلاب مُتمرسون في الموضوع وباستطاعتهم الإجابة عن أسئلة الجمهور	10
يُقدّم الطلاب مجرى عملهم بصورة واضحة وبطلاقة	10
يوجد تعاون جيّد بين الطلاب المُقدمين للعرض	10
امتثال الطلاب للجدول الزمني الذي حُدّد للعرض	5
محسّلة العلامات	100