[**المبحث : علوم**](https://www.wepal.net/library/?app=content.list&level=4&semester=1&subject=6) **الدرس :** [**طرق حفظ الأطعمة**](https://www.wepal.net/library/?app=content.list&level=4&semester=1&subject=6)[**الصف الرابع**](https://www.wepal.net/library/?app=content.list&level=4&semester=1&subject=6)

**عدد الحصص (2) الفترة -----------------/9----------------------------/9/2017----------------------------**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **الأهداف** | **خطوات التنفيذ** | **التقويم**  | **الملاحظات**  |
| **أن تبين الطالبة سبب اللجوء لطرق حفظ الأطعمة .****أن تعدد الطالبة بعض طرق حفظ الأغذية .****أن توضح الأساس الذي تقوم عليه عملية التمليح .** **أن تتعرف الطالبة على بعض الأطعمة التي تحفظ بالتسكير .****أن تعرف التعليب .****أن تذكر مميزات التجفيف .** | **التهيئة : مراجعة الطالبات بما تم دراسته عن الأغذية وأنواعها وبقايا الأطعمة وذلك بطرح بعض الأسئلة .****بالمناقشة والحوار مع الطالبات نتوصل الى هدف اللجوء الى طرق حفظ الأطعمة وندونها على السبورة .****عرض عينات من الأطعمة المحفوظة وكذلك عرض صور (CD) لأغذية محفوظة بطرق مختلفة وبالملاحظة أولا ثم بالمناقشة والحوار مع الطالبات نتوصل الى بعض طرق حفظ الأطعمة وندونها على السبورة .****بالمناقشة والحوار نتوصل مع الطالبات الى الأساس الذي تقوم عليه عملية التمليح وبعض الأطعمة التي يمكن حفظها بطريقة التمليح وندون ذلك على السبورة .****بالمناقشة والحوار مع الطالبات نتوصل الى بعض الأطعمة التي تحفظ بالتسكير وعلى المبدأ الذي تقوم عليه هذه العملية وندون ذلك** **عرض عينات من الأطعمة المحفوظة بالتعليب وبالمناقشة والحوار مع الطالبات نتوصل الى تعريف التعليب والأساس الذي تقوم عليه عملية التعليب وتدوين ذلك مع التركيز على الأمور الواجب توفرها عند شراء المعلبات .****بالمناقشة والحوار مع الطالبات نتوصل الى مميزات عملية التجفيف وندونها .** | **مراقبة إجابات الطالبات وتصويب الأخطاء إن وجدت .****ما الهدف من حفظ الأطعمة ؟****عددي بعض طرق حفظ الاطعمة ؟** **على أي أساس تقوم عملية التمليح ؟****اذكري أمثلة على أطعمة تحفظ بطريقة التمليح .****سمي بعض الأطعمة التي يمكن حفظها بالتسكير .****وضحي كيف يمكن ان نحفظ الأطعمة بالتسكير.****عرفي التعليب .****ما الأمور الواجب مراعاتها عند شراء المعلبات .****اذكري مميزات عملية التجفيف .** **سمي بعض الأطعمة التي تحفظ بطريقة التجفيف .****ما الفرق بين تجفيف الحبوب وتجفيف الخضروات .****بتبع في الصفحة التالية** |  |

**ملاحظات مديرة المدرسة :--------------------------------------------------------------------------------------**

**ملاحظات المشرفة التربوية .**

[**المبحث:علوم**](https://www.wepal.net/library/?app=content.list&level=4&semester=1&subject=6) **الدرس**[**: تابع طرق حفظ الأطعمة**](https://www.wepal.net/library/?app=content.list&level=4&semester=1&subject=6)[**الصف الرابع**](https://www.wepal.net/library/?app=content.list&level=4&semester=1&subject=6)

**عدد الحصص الفترة الزمنية الى**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **الأهداف** |  **خطوات التنفيذ**  | **التقويم** | **الملاحظات**  |
| **أن تبين أهمية الثلاجة .****ان تقرأ الطالبة الدرس قراءة صحيحة .****أن تجيب الطالبة على اسئلة الدرس واسئلة الوحدة**  | **بالمناقشة والحوار مع الطالبات نتوصل لأهمية الثلاجة وبعض الأطعمة التي تحفظ بهذه الطريقة .** **تكليف بعض الطالبات بقراء ة الدرس مع صياغة بعض الأسئلة على الفقرات المقروءة** **بمشاركة اكبر عدد من الطالبات نقوم بمناقشة الاسئلة والاجابة عليها وتدوين الاجابات على السبورة**  | **بيني اهمية الثلاجة .****سمي بعض الأطعمة التي تحفظ بالتبريد .****مراقبة قراءة الطالبات وتصويب الأخطاء ان وجدت ,وتعزيز المبدعات ومساعدة الضعيفات .****مراقبة اجابات الطالبات وتصويب الاخطاء ان وجدت مع تعزيز المبدعات ومساعدة الضعيفات**  |  |

**ملاحظات مديرة المدرسة : .**

**ملاحظات المشرفة التربوية**

**للمزيد : على** [**الملتقى التربوي**](https://www.wepal.net/library/?app=content.list&level=4&semester=1&subject=6)