تحضير الوحدة الثانية للصف التاسع

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| المبحث | الصف | عنوان الوحدة | عدد الحصص |
| التعليم المهني | التاسع | التصنيع الغذائي |  |

|  |
| --- |
| الفكرة الكبرى للوحدة: |
| التدريب على عمليات التصنيع الغذائي المختلفة التي تُساعد على الاحتفاظ بالمواد الغذائية لفترة طويلة دون تلف أو فساد. |

|  |
| --- |
| المخرجات التعليمية التعلمية: |
| * التمييز بين طرق حفظ الأغذية * تصنيف منتجات الألبان وصناعاتها. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| المعارف | المهارات | القيم والاتجاهات |
| * الفساد الطبيعي للأغذية * الفساد الكيميائي للأغذية * الفساد البيولوجي للأغذية * حفظ الغذاء * بسترة الحليب. * نسبة التصافي * الحليب * الحليب الخام. | * تطبيق بعض طرق حفظ الأغذية المختلفة. * عمل لبنة ، لبن ، جبنة | التعاون ،الاحترام المتبادل ، تقبل الآراء ،اعتماد الأسس العلمية في تبني الأفكار ، تعزيز الروح الوطنية لدى الطلبة ، حل المشكلات ، ارساء قيم تعزز مفهوم المواطنة و المشاركة في بناء الدولة، مواجهة متطلبات عصر المعرفة، المشاركة الفاعلة في عالم يكون فيه العيش أكثر انسانية و عدالة وينعم بالرفاهية في الوطن.  تعزيز الرابطة المبدئية لدى الطلبة  تعزيز اداب النقاش والحوار بين الطلبة .  تنمية روح المبادرة لدى الطلاب |

|  |  |
| --- | --- |
| المهام التعليمية الرئيسية في الوحدة | أداة التقويم |
| تنفيذ أنشطة الكتاب المدرسي  حل أسئلة الكتاب المدرسي  حل أوراق العمل الصفية و البيتية  تعبئة تقارير المشاهدة  حل أسئلة اثرائية  البحث في شبكة الانترنت  المشاركة في الاذاعة الصباحية  كتابة التقارير الكترونياً  تجهيز فيديوهات تعليمية من شبكة اليوتيوب | الملاحظة الصفية و المتابعة  أوراق العمل  تقارير المشاهدة  سلالم التقدير  قوائم الرصد  الانشطة الصفية |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| رقم الدرس وعنوانه | الأهداف التعليمية التعلمية | أنشطة الدرس (دور المعلم، دور المتعلم) | التقويم |
| 3  **فساد الأغذية وطرق حفظها** | 1-أن تتعرف على طرق فساد الأغذية.  2-أن تتعرف إلى طرق حفظ الأغذية. | **دور المعلم:**   * التخطيط للدرس * تنظيم البيئة التعليمية المناسبة. * عرض أهداف الدرس للطلبة . * التهيئة للدرس. * عرض المادة بالأسلوب المناسب مستخدما استراتيجيات التعلم التعاوني والتفكير الناقد و الابداعي والعصف الذهني * مديرا للتعلم ومستشاراً وموجهاً. * قائد ومحرك للمناقشات الصفية. * تعليم القيم والاتجاهات والمهارات المختلفة . * مقوم لأداءالطلبة . * تقييم اداء الطلبة. * تشكيل المجموعات وتوزيع الأدوار * توجيه الطلاب لاستخدام الحاسوب في كتابة التقارير الكترونياً * تحضير المقاطع اللازمة و تقارير المشاهدة   **دور الطالب:**   * الاصغاء الفعال. * طرح الاسئلة للتاكد من الاستيعاب. * البحث والاكتشاف والتركيز على الفهم والتعلم الذاتي.   يتقبل اراء الاخرين ويتفاعل معهم.   * استدعاء الخبرات السابقة لموضوع الدرس * تطبيق نشاط (2 )تطبيق عملية التجفيف * تطبيق نشاط ( 4) تطبيق عملية التخليل * تطبيق نشاط (5) تطبيق عملية التركيز | الملاحظة  المباشرة  طرح الاسئلة  اجابة اسئلة الدرس  ورقة عمل جماعية باستخدام اللوح التفاعلي |
| 4  **صناعة الألبان** | 1-أن تتعرف على منتجات الألبان المختلفة  2-أن تتعرف إلى خواص الحليب.  أن تصنف منتجات الألبان. | **دور المعلم:**   * التخطيط للدرس * تنظيم البيئة التعليمية المناسبة. * التهيئة للدرس. * عرض أهداف الدرس للطلبة . * عرض المادة بالاسلوب المناسب مستخدما استراتيجيات التعلم التعاوني والتفكير الناقد و الابداعي والعصف الذهني * مديرا للتعلم ومستشاراً وموجهاً. * قائد ومحرك للمناقشات الصفية. * تعليم القيم والاتجاهات والمهارات المختلفة . * مقوم لاداءالطلبة . * تقييم اداء الطلبة. * تشكيل المجموعات وتوزيع الأدوار * توجيه الطلاب لاستخدام الحاسوب في كتابة التقارير الكترونياً * تحضير المقاطع اللازمة و تقارير المشاهدة   **دور الطالب:**   * الاصغاء الفعال. * طرح الاسئلة للتاكد من الاستيعاب. * البحث والاكتشاف والتركيز على الفهم والتعلم الذاتي.   يتقبل اراء الاخرين ويتفاعل معهم.   * استدعاء الخبرات السابقة لموضوع الدرس * مشاهدة فيديو: الرابط في الدليل صفحة 69 * تطبيق نشاط ( 2 ) انتاج اللبن الرايب. * تطبيق نشاط (3) انتاج اللبنة. * تطبيق نشاط (4) تصنيع منتج الجبنة البيضاء. | الملاحظة  المباشرة  طرح الاسئلة  اجابة اسئلة الدرس |

**للمزيد من الملفات دائما من خلال موقع الملتقى التربوي**

[**https://www.wepal.net**](https://www.wepal.net/)