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 الطلبةتعزيز اداب النقاش والحوار بين الطلبة .تنمية روح المبادرة لدى الطلاب |

|  |  |
| --- | --- |
| المهام التعليمية الرئيسية في الوحدة | أداة التقويم |
| تنفيذ أنشطة الكتاب المدرسيحل أسئلة الكتاب المدرسيحل أوراق العمل الصفية و البيتيةتعبئة تقارير المشاهدةحل أسئلة اثرائيةالبحث في شبكة الانترنت المشاركة في الاذاعة الصباحيةكتابة التقارير الكترونياًتجهيز فيديوهات تعليمية من شبكة اليوتيوب | الملاحظة الصفية و المتابعةأوراق العملتقارير المشاهدةسلالم التقديرقوائم الرصدالانشطة 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
 | الملاحظةالمباشرة طرح الاسئلةاجابة اسئلة الدرسورقة عمل جماعية باستخدام اللوح التفاعلي |
| 4**صناعة الألبان** | 1-أن تتعرف على منتجات الألبان المختلفة2-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.
 | الملاحظةالمباشرة طرح الاسئلةاجابة اسئلة الدرس |

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

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