

الموضوع | صناعة الشوكولا

العنوان:

صُنْع بَحْب

الهدف السلوكي المعرفي:

أن يلخص تاريخ صنع الشوكولا مستعرضاً مراحل تطورها وتصنيعها

الهدف السلوكي الحسي والحركي:

أن يصنع قطع الشوكولا مستخدماً بعض الإضافات (كالفواكه أو المكسرات) تبعاً للحس الذوقي لديه

الهدف السلوكي الوجداني

أن يشعر بالمتعة والسعادة أثناء تشكيله قطع الشوكولا وتذوقها

القيم المكتسبة من البرنامج للطفل:

التقدير . التعاون . الإخلاص بالعمل . الامتنان

الخبرات المكتسبة للطفل (المادة العلمية):

تم التوصل إلى مسحوق الشوكولا عن طريق فصل الدهون الطبيعية والتي عُرفت باسم زبدة الكاكاو وسحق ما تبقى ومعالجة الناتج بمجموعة من الأملاح القلوية للتغلب على مرارة الطعم
الأملاح القلوية هي المركبات التي تتكون من قاعدة قلوية وتتصف الأملاح القلوية بالقلوية أي تعمل على تحييد الحموض.
وتتضمن الأملاح القلوية على عناصر القلويات مثل الصوديوم والبوتاسيوم والكالسيوم والمغنيسيوم للتغلب على مرارة الطعم

المهارات المعززة:

مهارة فن الطهي ومهارة الإبداع والابتكار (اي ابتكار نكهات وطعوم مختلفة)

الأسلوب والاستراتيجية المتبعة:

فيلم ، حوار ومناقشة ، عمل تعاوني

الأدوات المستخدمة:

قوالب شوكولا ، كاكاو ، سكر ، فانيليا ، حليب ، زيت نباتي ، بعض الإضافات فواكه مجففة أو مكسرات

هدف القسم:

أن يذكر المواد الأولية لصنع الشوكولا ومراحل تطورها

طريقة التنفيذ:

- توزيع وريقات صغيرة عشوائية مرقمة تحتوي على معلومات توضح موضوع البرنامج وتلك الوريقات تحتوي حروف من حروف موضوع البرنامج أي كلمة الشوكولا ، ومن ثم تطلب من كل رقم أن يقرأ المعلومة والتوجه الى الاستنتاج وبعد الانتهاء تجمع الحروف ويقرأ الجميع الكلمة المرادة بعد أن تستقبل المربية توقعات المراهقين حول موضوع برنامجهم. # المعلومات طعمي لذيذ يحبه الجميع داكنة اللون أختلف بشدة الحلاوة مكوني الأساسي مسحوق الكاكاو يمكن إضافة مكونات تزيد من طعمي اللذيذ أقدم كهدية وضيافة في المناسبات السعيدة
- فيلم توضيحي عن تاريخ الشوكولا ومراحل تطور تصنيعها ، ثم تطرح المربية أسئلة متعلقة حول الفيديو
- الطريقة الأولى : تضع المربية مواد تصنيع الشوكولا على الطاولة وعليهم ذكرها ومن ثم صنع شوكولا سائلة بإشراف المربية وذلك بخلط الكاكاو مع الحليب والزيت وإضافة الفانيليا والسكر وخلطهم بالخلط حتى يتماسك الخليط .
- الطريقة الثانية : يذيب المراهق ألواح الشوكولا بحمام بخاري ومن ثم يسكبه في قوالب الشوكولا وإضافة بعض قطع الفواكه المجففة أو بعض المكسرات أو أي مكونات تحتوي فوائد غذائية ووضعها في البراد ومن ثم الحصول على قطع الشوكولا اللذيذة ومن ثم توزيعها على المراهقين وتذوقها وسؤالهم عن شعورهم حين تذوقها.

التقويم المرحلي:

ما موضوع البرنامج التي حوته الوريقات من معلومات ؟ ما المادة الأساسية التي يُصنَع منه الشوكولا ؟ من لديه معلومات عن تاريخ تطور صناعة الشوكولا ؟

أسئلة البحث العلمي والإسناد:

- ما منشأ بذرة الكاكاو ؟ وما اسمها العلمي ؟ أمريكا اللاتينية ، ثيوبروما كاكاو
- كيف كان الناس يتناولون الشوكولا قديماً ؟ كمشروب ساخن حاد المذاق أي مر
- منذ متى عُرفت الشوكولا ؟ عُرفت الشوكولا منذ ٤ آلاف سنة
- تحدّث كيف تمت عملية استخراج مسحوق الشوكولا ومعالجته من الممرار . عام ١٨٢٨ توصل باحث كيميائي هولندي توصل إلى مسحوق الشوكولا عن طريق فصل الدهون الطبيعية والتي عُرفت باسم زبدة الكاكاو وسحق ما تبقى ومعالجة الناتج بمجموعة من الأملاح القلوية للتغلب على مرارة الطعم والأملاح القلوية هي المركبات التي تتكون من قاعدة قلوية وتتصف الأملاح القلوية بالقلوية أي تعمل على تحييد الحموض ، وتشتمل الأملاح القلوية على عناصر القلويات مثل الصوديوم والبوتاسيوم والكالسيوم والمغنيسيوم.
- كيف تمت عملية صنع عجينة الشوكولا لتصبح قابلة للتشكيل ؟ من خلال إضافة زبدة الكاكاو المذابة بالإضافة إلى الكاكاو الهولندي

التقويم النهائي:

- * من يستذكر لنا طريقة صنع الشوكولا السائلة مع ذكر مكوناتها ؟ عليهم ذكر الطريقة الاولى
- * من يلخص طريقة صنع قطع الشوكولا وما الإضافات التي يمكن إضافتها لمذاق ألذ ؟ عليهم ذكر الطريقة الثانية
- * ماذا تقترحون من إضافات ؟
- * ماهو شعورك حين تذوقتم الشوكولا